

**EVD6H46GZ**

NL Gebruiksaanwijzing | **Oven**

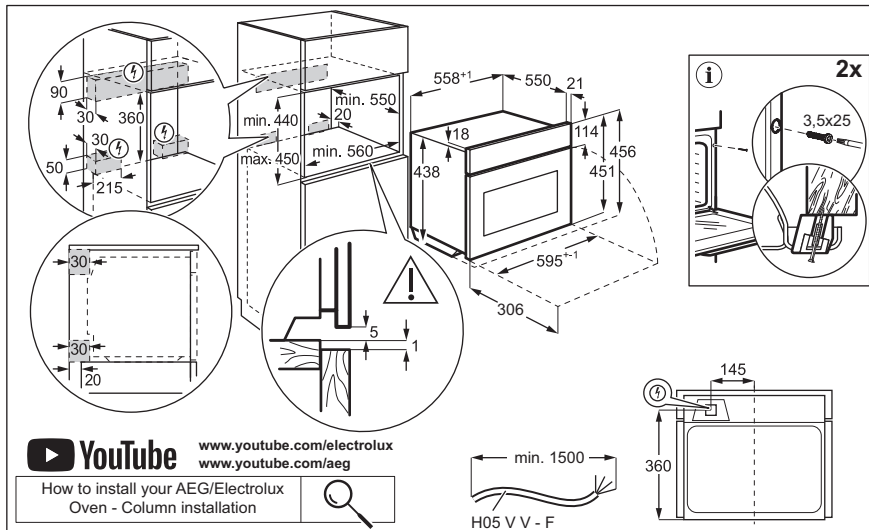
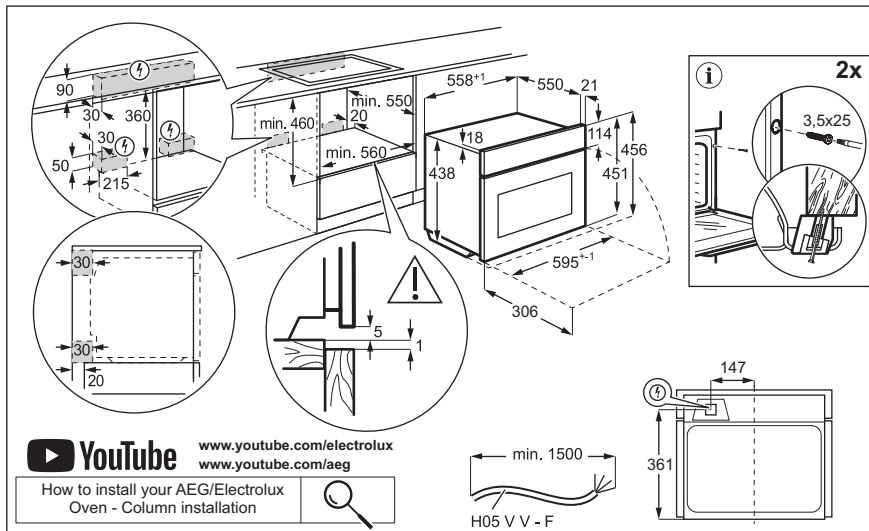
**3**

DE Benutzerinformation | **Backofen**

**24**



# INSTALLATIE / MONTAGE



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....    | 3  |
| 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....   | 5  |
| 3. PRODUCTBESCHRIJVING.....      | 8  |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....         | 8  |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....  | 9  |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....        | 9  |
| 7. EXTRA FUNCTIES.....           | 14 |
| 8. KLOKFUNCTIES.....             | 15 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN..... | 16 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....    | 16 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....  | 19 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....       | 21 |
| 13. ENERGIEVERBRUIK.....         | 22 |
| 14. HET MILIEUPERSPECTIEF.....   | 23 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

## **1.2 Algemene veiligheid**

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.

- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Verwijdering



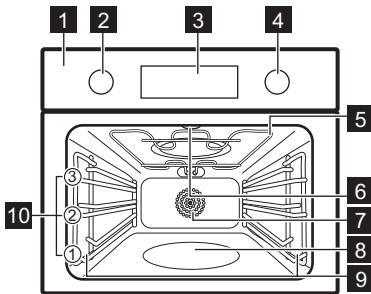
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitholling reliëf
- 9 Rekondersteuning, uitneembaar
- 10 Inzetniveaus

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

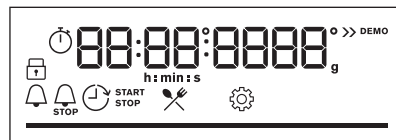
1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel

|    |                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------|
|    | Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.                        |
|    | Houd ingedrukt om de functie Snel opwarmen in te stellen.              |
|    | Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen. |
|    | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Toetsblokkering.           |
| OK | Druk op om de selectie te bevestigen.                                  |

### 4.3 Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



|  |                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Het apparaat is vergrendeld.                                                                                                         |
|  | Submenu: Kookassistentie.                                                                                                            |
|  | Submenu: Instellingen                                                                                                                |
|  | Snel opwarmen is ingeschakeld.                                                                                                       |
|  | Stoomkoken is geactiveerd.                                                                                                           |
|  | Kookwekker is ingeschakeld.                                                                                                          |
|  | Kooktijd is ingeschakeld.                                                                                                            |
|  | Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.                                                                                              |
|  | Uptimer is ingeschakeld.                                                                                                             |
|  | Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is. |

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Tijd instellen

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

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

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties



#### Hetelucht

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



#### Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op een enkele rekpositie.



#### SteamBake

Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.



#### Bevoren gerechten

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



#### Pizza-functie

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



#### Onderwarmte

Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de laagste rekpositie.



#### Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Voor meer informatie zie Dagelijks gebruik. Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig).



### Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



### Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op een enkele rekpositie. Voor gratineren en bruinen.



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 80°C.

## 6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

Raadpleeg voor de bereidingsinstructies Aanwijzingen en tips, Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen over energiebesparing raadpleegt u Energieverbruik, Tips over energiebesparing.

## 6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

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

## 6.4 Instelling: SteamBake Koken met stoom:

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.

2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater. Raadpleeg het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips" voor de hoeveelheid.  
Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.
3. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Verwarm de lege oven 10 min voor om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het bereiden klaar is, draait u aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdert u het resterende water uit de uitsparing met een zachte doek.



### WAARSCHUWING!

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

## 6.5 Invoeren: Menu

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

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om

Op het display verschijnt .

2. Draai de regelknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen.  
Druk op: OK.

## 6.6 Instellen: Kookassistentie

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

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op OK.

3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
4. Draai aan de regelknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerde gerechten. Druk op **OK**.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

### Submenu: Kookassistentie

| Legenda                                                                          |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | Gewichtsaanpassing beschikbaar.                                      |
|  | Vul de uitsparing van de ovenruimte met water om stoom te gebruiken. |
|  | Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.               |
|  | Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.                                |

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

| Gerecht   |                                                                                    | Gewicht                                     | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> | <b>Biefstuk, rauw</b>                                                              | 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm<br>dikke stukken    |  <b>1; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                            |
| <b>P2</b> | <b>Biefstuk, medium</b>                                                            |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P3</b> | <b>Biefstuk, gaar</b>                                                              |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P4</b> | <b>Biefstuk, medium</b>                                                            | 150 - 300 g per stuk; 3 cm<br>dikke plakken |  <b>2; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                            |
| <b>P5</b> | <b>Rundvlees geroosterd/<br/>gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1500 - 2000 g                               |   <b>2 braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| <b>P6</b> | <b>Biefstuk, rauw</b> (op lage temperatuur garen)                                  | 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm<br>dikke stukken    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P7</b> | <b>Biefstuk, medium</b> (op lage temperatuur garen)                                |                                             |  <b>1; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                          |
| <b>P8</b> | <b>Biefstuk, gaar</b> (op lage temperatuur garen)                                  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Gerecht    |                                                           | Gewicht                                                 | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P9</b>  | <b>Filet, rauw</b> (langzaam koken)                       |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P10</b> | <b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)          | 800 - 1000 g; 5 - 6 cm dikke stukken                    |  <b>2; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                                      |
| <b>P11</b> | <b>Filet, goed gedaan</b> (op lage temperatuur garen)     |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P12</b> | <b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)             | 800 - 1500 g; 5 - 6 cm dikke stukken                    |   <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| <b>P13</b> | <b>Geroosterd varkensvlees</b> (bijv. nek of schouder)    | 1500 - 2000 g                                           |  <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b>                                                                                                                                                                                   |
| <b>P14</b> | <b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen) | 1500 - 2000 g                                           |  <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b>                                                                                                                                                                                   |
| <b>P15</b> | <b>Varkenslende, vers</b>                                 | 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dikke stukken                   |  <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                        |
| <b>P16</b> | <b>Spare ribs</b>                                         | 2000 - 3000 g; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  <b>2; bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>P17</b> | <b>Lambeen met botten</b>                                 | 500 - 1000 g; 7 - 9 cm dikke stukken                    |  <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.                                                                                   |
| <b>P18</b> | <b>Kip, Heel</b>                                          | 1000 - 1400 g                                           |   <b>1; 150 ml; bakplaat</b> aan de onderkant van de ovenruimte geplaatst<br>Draai halverwege de bereidingstijd de kip om.                                       |
| <b>P19</b> | <b>Halve kip</b>                                          | 500 - 800 g                                             |   <b>1; bakplaat</b>                                                                                                                                           |
| <b>P20</b> | <b>Kippenborst</b>                                        | 180 - 250 g per stuk                                    |  <b>2; stoofschotel op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                  |
| <b>P21</b> | <b>Kippenpoten, vers</b>                                  | 250 - 350 g                                             |  <b>1; bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P22</b> | <b>Hele eend</b>                                          | 1500 - 2500 g                                           |   <b>1; bakplaat</b><br>Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.                                                                                         |
| <b>P23</b> | <b>Borststuk gans</b>                                     | 350 - 500 g                                             |  <b>1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster</b>                                                                                                                                                                                 |

| Gerecht                                       | Gewicht                            | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P24</b> Vleesbrood                         | 1000 - 1500 g                      |  1; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>P25</b> Gehaktbrood Leberkäse              | 750 - 1000 g                       |  1; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>P26</b> Vis, hele, gegrild                 | 500 - 1000 g per vis               |  1; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>P27</b> Visfilet                           | 150 - 300 g                        |   2; keramisch of glazen stoofschotel-gerecht op <b>bakrooster</b>                                                                        |
| <b>P28</b> Cheesecake                         | 2000 - 3000 g                      |  2; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>P29</b> Appeltaart, bedekt                 | 1000 - 1500 g                      |   2;  100 ml; taartvorm op <b>bakrooster</b>             |
| <b>P30</b> Appeltaart                         | 1000 - 1500 g                      |  2; taartvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>P31</b> Appeltaart                         | 1000 - 1200 g                      |   1;  100 ml; taartvorm op <b>bakrooster</b>             |
| <b>P32</b> Brownies                           | 1000 g van deeg                    |   2; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                    |
| <b>P33</b> Chocolade muffins                  | 10 tot 20 stuks                    |   2;  100 ml; <b>bakplaat</b>                            |
| <b>P34</b> Broodcake                          | 1000 g van deeg                    |  1; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                         |
| <b>P35</b> Gebakken aardappelen               | 1000 g van verse aardappelen       |   2; <b>bakplaat</b>                                                                                                                      |
| <b>P36</b> Aardappelpartjes                   | 750 - 1000 g van rauwe aardappelen |   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                                 |
| <b>P37</b> Gegrilde gemengde groenten         | 1000 - 1500 g                      |  1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                                                                                                                   |
| <b>P38</b> Aardappelkroketjes (bevroren)      | 500 - 750 g                        |   2; <b>bakplaat</b>                                                                                                                    |
| <b>P39</b> Patat (bevroren)                   | 750 g                              |   2; <b>bakplaat</b>                                                                                                                  |
| <b>P40</b> Lasagne met droge pasta-bladen     | 1000 - 1500 g                      |  1; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                    |
| <b>P41</b> Aardappelgratin (ruwe aardappelen) | 1000 - 1500 g                      |  1; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                    |
| <b>P42</b> Verse pizza, dunne korst           | -                                  |   1;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier |
| <b>P43</b> Verse pizza, dikke korst           | -                                  |   1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                             |
| <b>P44</b> Quiche                             | -                                  |   1; springvorm van op <b>bakrooster</b>                                                                                              |

|            | Gerecht                         | Gewicht                   | Schapniveau/accessoire                           |
|------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>P45</b> | Stokbrood / ciabatta / witbrood | 600 - 800 g van vers deeg | 2;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier |
| <b>P46</b> | Volkoren / rogge / bruin brood  | 1000 g van vers deeg      | 1;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier |

## 6.7 Wijzigen: Instellingen

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

### Submenu: Instellingen

| Instellingen      | Waarde   |
|-------------------|----------|
| <b>01</b> Dagtijd | Wijzigen |

| Instellingen                              | Waarde                             |
|-------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>02</b> Helderheid display              | 1 - 5                              |
| <b>03</b> Toetstonen                      | 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |
| <b>04</b> Geluidsvolume                   | 1 - 4                              |
| <b>05</b> Uptimer                         | Aan/uit                            |
| <b>06</b> Binnenverlichting               | Aan/uit                            |
| <b>07</b> Snel opwarmen                   | Aan/uit                            |
| <b>08</b> Demofunctie                     | Activeringscode: 2468              |
| <b>09</b> Softwareversie                  | Controleren                        |
| <b>10</b> Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee                           |

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Blokkering

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

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

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

– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

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

– houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

### 7.2 Automatische uitschakeling

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

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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan

de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

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

## 7.3 Koelventilator

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

## 8. KLOKFUNCTIES

### 8.1 Omschrijving timerfuncties

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

### 8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

### 8.3 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.

4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

### 8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start

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

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

5. Draai de regelknop om het in te stellen.
  6. Druk op **OK**.
- De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.
7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

### 8.5 Instellen: Uptimer

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

## 8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.

3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

## 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

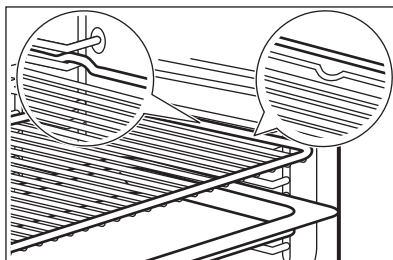
### 9.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen

aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

## Symbolen gebruikt in de tabellen:

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

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Inzetniveau            |
|  | Kooktijd (min)         |
|  | Hoeveelheid water (ml) |

## 10.2 Tabel voor de functie: SteamBake

|  |  | °C                |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Witbrood                                                                          | Bakplaat <sup>1)</sup>                                                            | 190 <sup>2)</sup> | 45 - 55                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Brood/Broodjes                                                                    | Bakplaat <sup>1)</sup>                                                            | 210 <sup>2)</sup> | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Appeltaart                                                                        | Rond blik 22 cm                                                                   | 160 <sup>2)</sup> | 85 - 95                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Zelfgemaakte pizza                                                                | Bakplaat <sup>1)</sup>                                                            | 210 <sup>2)</sup> | 20 - 30                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Pizza, bevroren                                                                   | Bakrooster                                                                        | 220 <sup>2)</sup> | 15 - 25                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Kip                                                                               | Bakplaat <sup>1)</sup>                                                            | 220               | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 200                                                                               |
| Croissants, bevroren                                                              | Bakrooster                                                                        | 170 <sup>2)</sup> | 30 - 40                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Hamlap                                                                            | Bakplaat <sup>1)</sup>                                                            | 180               | 120 - 130                                                                         | 1                                                                                 | 200                                                                               |
| Regeneratie van maaltijden, enkele portie                                         | Plaat                                                                             | 120 <sup>2)</sup> | 10 - 20                                                                           | 1                                                                                 | 50                                                                                |

<sup>1)</sup> Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

<sup>2)</sup> Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.

## 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm

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

## 10.4 Warmelucht (vochtig)

|  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastagratin                                                                         | Bakrooster                                                                          | 1                                                                                   | 200 | 45 - 60                                                                              |
| Aardappelgratin                                                                     | Bakrooster                                                                          | 1                                                                                   | 180 | 80 - 100                                                                             |
| Moussaka                                                                            | Bakrooster                                                                          | 1                                                                                   | 180 | 75 - 90                                                                              |

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagne                                                                           | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                           |
| Cannelloni                                                                        | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 65 - 80                                                                           |
| Broodpudding                                                                      | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                           |
| Rijstpudding                                                                      | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                          |
| Appelcake                                                                         | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 160 | 100 - 120                                                                         |
| Witbrood                                                                          | Bakplaat <b>1)</b>                                                                | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                          |

**1)** Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

## 10.5 Informatie voor testinstituten

### Bakken op één niveau

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>                                     | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat <b>2)3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 150 | 26 - 36                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat <b>2)3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 150 | 21 - 31                                                                           |
| Zachte cake zonder vet <b>1)</b>                                                  | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170 | 21 - 31                                                                           |
| Zachte cake zonder vet <b>1)</b>                                                  | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 160 | 35 - 45                                                                           |
| Appeltaart <b>4)</b>                                                              | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170 | 60 - 70                                                                           |
| Appeltaart <b>4)</b>                                                              | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 160 | 60 - 70                                                                           |
| Toast <b>1) 5)</b>                                                                | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 300 | 4 - 5                                                                             |

**1)** Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.

**2)** Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

**3)** De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

**4)** 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

**5)** Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

### Aanvullende recepten

Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

|  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Schuimgebakjes <b>1)2)</b>                                                          | Boven + onderwarmte                                                                 | 2                                                                                   | 100 | 90 - 180                                                                            |
| Schuimgebakjes <b>1)2)</b>                                                          | Hetelucht                                                                           | 2                                                                                   | 100 | 90 - 180                                                                            |

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Scores <sup>1)</sup>                                                              | Boven + onderwarmte                                                               | 3                                                                                 | 190 | 12 - 13                                                                           |
| Scores <sup>1)</sup>                                                              | Hetelucht                                                                         | 3                                                                                 | 190 | 10 - 12                                                                           |
| Kip <sup>3)</sup>                                                                 | Circulatiegrill                                                                   | 1                                                                                 | 200 | 65 - 75                                                                           |

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.

2) Gebruik bakpapier.

3) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

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

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

#### Accessoires

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

### 11.2 Reinigen van de uitsparing in de holte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.



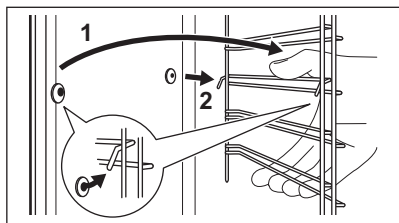
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

1. Giet 250 ml witte azijn of citroenzuur in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% zuurazijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.
3. Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

### 11.3 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

## 11.4 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de interne glasplaten verwijderen om ze te reinigen. Het aantal glasplaten verschilt per model.



### WAARSCHUWING!

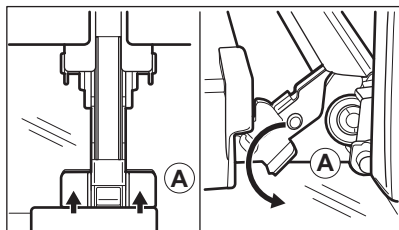
De deur is zwaar.



### LET OP!

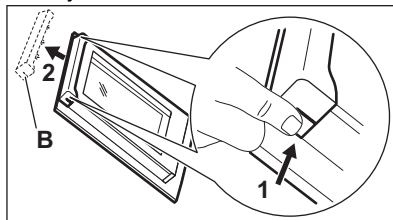
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.

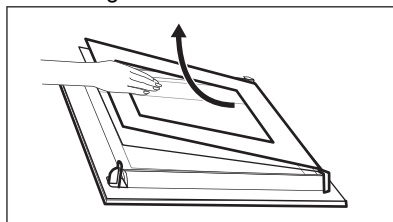


4. Sluit de ovendeur tot de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

7. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

## 11.5 Het lampje vervangen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.



### WAARSCHUWING!

Risico op letsel bij het verwijderen van de glazen afdekking.

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

1. Schakel het apparaat uit. Wacht totdat het apparaat koud is.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.

3. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het glazen deksel te verwijderen.
4. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
5. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
6. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Problemen oplossen...

| Probleem                                            | Controleer of...                                                         |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet. |
| Het apparaat warmt niet op.                         | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.                          |
| Het apparaat warmt niet op.                         | De zekering is niet doorgeslagen.                                        |
| Het apparaat warmt niet op.                         | Blokkering is uitgeschakeld.                                             |
| De lamp is uit.                                     | Warmelucht (vochtig) - is ingeschakeld.                                  |
| De verlichting werkt niet.                          | De lamp is opgebrand.                                                    |
| Op het display verschijnt 00:00.                    | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.               |
| Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.  | Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.                 |



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

### 12.2 Service-informatie

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

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

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

Model (MOD.): \_\_\_\_\_

Productnummer (PNC): \_\_\_\_\_

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

## 13. ENERGIEVERBRUIK

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

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Naam leverancier                                                | Electrolux          |
| Modelnummer                                                     | EVD6H46GZ 944005359 |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 79.7                |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A+                  |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.99 kWh/cyclus     |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0.59 kWh/cyclus     |
| Aantal holtes                                                   | 1                   |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit       |
| Volume                                                          | 45 l                |
| Soort oven                                                      | Inbouwoven          |
| Massa                                                           | 29.7 kg             |

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

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

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in stand-by                                                                                          | 0.8 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

### 13.3 Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

#### Koken met hete lucht

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

#### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

**Koken met de verlichting uitgeschakeld**

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

**Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

## 14. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

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



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

Änderungen vorbehalten.

**INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 24

2. SICHERHEITSHINWEISE..... 26

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 29

4. BEDIENFELD..... 29

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 30

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 30

7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 35

8. UHRFUNKTIONEN..... 36

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 37

10. HINWEISE UND TIPPS..... 37

11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 40

12. FEHLERBEHEBUNG..... 42

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 43

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 44

**1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE**

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

**1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

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

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.

- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie

ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

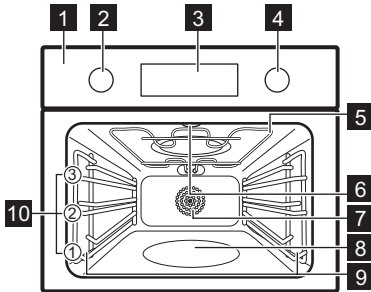
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und 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.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Garraumvertiefung
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

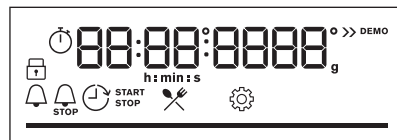
Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position 0.

### 4.2 Überblick – Bedienfeld

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

### 4.3 Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



|  |                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Das Gerät ist verriegelt.                                                                                                |
|  | Untermenü: Koch-Assistent.                                                                                               |
|  | Untermenü: Einstellungen                                                                                                 |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet.                                                                                     |
|  | Dampfgaren ist aktiviert.                                                                                                |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.                                                                                       |
|  | Garzeit ist eingeschaltet.                                                                                               |
|  | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.                                                                                      |
|  | Uptimer ist eingeschaltet.                                                                                               |
|  | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Einstellen der Uhrzeit

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

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

### 5.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen



#### **Heißluft**

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



#### **Ober- / Unterhitze**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



#### **SteamBake**

Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.



#### **Tiefkühlgerichte**

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



#### **Pizzastufe**

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



#### **Unterhitze**

Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



### Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, 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. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



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

## 6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

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

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

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

## 6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen.

Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

## 6.4 Einstellung: SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. Die Menge finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.



### WARNUNG!

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

## 6.5 Eingabe: Menü

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- Auf dem Display wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.

6.6 Einstellung: Koch-Assistent ✂

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

- 1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- 2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
- 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
- 5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.

- 6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

| Legende                                                                           |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  | Gewichtsanpassung verfügbar.                                 |
|  | Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser.  |
|  | Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |
|  | Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.                     |

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

| Speise                                                                       | Gewicht                                    | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Roastbeef, blutig                                                  | 1000 - 1500 g; 4 – 6 cm dicke Stücke       |  <b>1; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                      |
| <b>P2</b> Roastbeef, rosa                                                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P3</b> Roastbeef, durch                                                   |                                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P4</b> Steak, rosa                                                        | 150 - 300 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                      |
| <b>P5</b> Rinderbraten / geschmort<br>(Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1500 - 2000 g                              |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P6</b> Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)                         | 1000 - 1500 g; 4 – 6 cm dicke Stücke       |  <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |
| <b>P7</b> Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)                           |                                            |                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>P8</b> Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)                          |                                            |                                                                                                                                                                                                                                    |

| Speise     |                                                  | Gewicht                                                      | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P9</b>  | <b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)    |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P10</b> | <b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)      | 800 - 1000 g; 5 – 6 cm dicke Stücke                          |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                              |
| <b>P11</b> | <b>Filet, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)     |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P12</b> | <b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)              | 800 - 1500 g; 5 – 6 cm dicke Stücke                          |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.    |
| <b>P13</b> | <b>Schweinebraten</b> (z. B. Hals oder Schulter) | 1500 - 2000 g                                                |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b>                                                                                                                    |
| <b>P14</b> | <b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)      | 1500 - 2000 g                                                |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b>                                                                                                                    |
| <b>P15</b> | <b>Schweinelende, frisch</b>                     | 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dicke Stücke                         |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                            |
| <b>P16</b> | <b>Spareribs</b>                                 | 2000 - 3000 g; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs |  <b>2; Backblech</b>                                                                                                                                                      |
| <b>P17</b> | <b>Lammkeule mit Knochen</b>                     | 500 - 1000 g; 7 – 9 cm dicke Stücke                          |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.    |
| <b>P18</b> | <b>Hähnchen, ganz</b>                            | 1000 - 1400 g                                                |  <b>1;</b>  150 ml; <b>Backblech</b><br>Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| <b>P19</b> | <b>Hähnchen, halbiert</b>                        | 500 - 800 g                                                  |  <b>1; Backblech</b>                                                                                                                                                    |
| <b>P20</b> | <b>Hähnchenbrust</b>                             | 180 - 250 g pro Stück                                        |  <b>2; Auflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                            |
| <b>P21</b> | <b>Hähnchenschenkel, frisch</b>                  | 250 - 350 g                                                  |  <b>1; Backblech</b>                                                                                                                                                    |
| <b>P22</b> | <b>Ente, ganz</b>                                | 1500 - 2500 g                                                |  <b>1; Backblech</b><br>Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.                                                                                                    |
| <b>P23</b> | <b>Gänsebrust</b>                                | 350 - 500 g                                                  |  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b>                                                                                                                  |

| Speise                                         | Gewicht                      | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P24 Hackbraten</b>                          | 1000 - 1500 g                |  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P25 Leberkäse-Laib</b>                      | 750 - 1000 g                 |  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P26 Fisch, ganz, gegrillt</b>               | 500 - 1000 g pro Fisch       |  1; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P27 Fischfilet</b>                          | 150 - 300 g                  |   2; Keramik- oder Glasaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                               |
| <b>P28 Käsekuchen</b>                          | 2000 - 3000 g                |  2; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>P29 Apfelkuchen, gedeckt</b>                | 1000 - 1500 g                |   2;  100 ml; Tortenform auf <b>Kombirost</b>                    |
| <b>P30 Apfel-Tarte</b>                         | 1000 - 1500 g                |  2; Tortenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P31 Apfelkuchen</b>                         | 1000 - 1200 g                |   1;  100 ml; Tortenform auf <b>Kombirost</b>                    |
| <b>P32 Brownies</b>                            | 1000 g Teig                  |   2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                             |
| <b>P33 Schokoladenmuffins</b>                  | 10 bis 20 Stück              |   2;  100 ml; <b>Backblech</b>                                   |
| <b>P34 Laibkuchen</b>                          | 1000 g Teig                  |  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P35 Ofenkartoffeln</b>                      | 1000 g frische Kartoffeln    |   2; <b>Backblech</b>                                                                                                                             |
| <b>P36 Kartoffelspalten</b>                    | 750 - 1000 g rohe Kartoffeln |   2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                                                                                 |
| <b>P37 Gemischtes gegrilltes Gemüse</b>        | 1000 - 1500 g                |  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                                                                                                                                                                   |
| <b>P38 Kroketten, gefroren</b>                 | 500 - 750 g                  |   2; <b>Backblech</b>                                                                                                                           |
| <b>P39 Pommes frites, gefroren</b>             | 750 g                        |   2; <b>Backblech</b>                                                                                                                         |
| <b>P40 Lasagne mit trockenen Nudelblättern</b> | 1000 - 1500 g                |  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                             |
| <b>P41 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)</b>   | 1000 - 1500 g                |  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                             |
| <b>P42 Pizza frisch, dünne Kruste</b>          | -                            |   1;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet |
| <b>P43 Pizza frisch, dicke Kruste</b>          | -                            |   1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                                                                             |
| <b>P44 Quiche</b>                              | -                            |   1; Back-Springform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                     |

|            | Speise                             | Gewicht                   | Einschubebene / Zubehör                              |
|------------|------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>P45</b> | Baguette / Ciabatta / Weißbrot     | 600 - 800 g frischer Teig | 100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet |
| <b>P46</b> | Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot | 1000 g frischer Teig      | 100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet |

## 6.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

| Einstellung       | Wert   |
|-------------------|--------|
| <b>01</b> Uhrzeit | Ändern |

| Einstellung                                         | Wert                                  |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>02</b> Helligkeit                                | 1 - 5                                 |
| <b>03</b> Tastentöne                                | 1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus |
| <b>04</b> Lautstärke                                | 1 - 4                                 |
| <b>05</b> Uptimer                                   | Ein / Aus                             |
| <b>06</b> Beleuchtung                               | Ein / Aus                             |
| <b>07</b> Schnellaufheizung                         | Ein / Aus                             |
| <b>08</b> Demo-Modus                                | Aktivierungscode: 2468                |
| <b>09</b> Softwareversion                           | Prüfen                                |
| <b>10</b> Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein                             |

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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

– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

– gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.

## 7.3 Kühlgebläse

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

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kurzzeit-Wecker</b>  | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
| <br><b>Garzeit</b>          | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.                                                          |
| <br><b>Zeit Zeitvorwahl</b> | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.                                                                                                                          |
| <br><b>Uptimer</b>          | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.      |

### 8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
- Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

### 8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--   
**STOP**.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.  
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.

4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

## 8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf **≡**, um zu Menü zu gelangen.

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

# 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

## **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

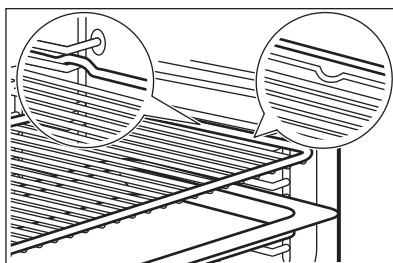
## 9.1 Einsetzen des Zubehörs

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



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

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



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

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

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

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

# 10. HINWEISE UND TIPPS

## 10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

|                                                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion    |

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Temperatur       |
|  | Zubehör          |
|  | Einschubebene    |
|  | Garzeit (Min)    |
|  | Wassermenge (ml) |

10.2 Tabelle für die Funktion: SteamBake

|  |  | °C                |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Weißbrot                                                                          | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 190 <sup>2)</sup> | 45 - 55                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Brötchen                                                                          | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 210 <sup>2)</sup> | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Apfelkuchen                                                                       | Runde Dose 22 cm                                                                  | 160 <sup>2)</sup> | 85 - 95                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Pizza, hausgemacht                                                                | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 210 <sup>2)</sup> | 20 - 30                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Pizza, gefroren                                                                   | Kombirost                                                                         | 220 <sup>2)</sup> | 15 - 25                                                                           | 1                                                                                 | 100                                                                               |
| Hähnchen                                                                          | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 220               | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 200                                                                               |
| Croissant, gefroren                                                               | Kombirost                                                                         | 170 <sup>2)</sup> | 30 - 40                                                                           | 2                                                                                 | 100                                                                               |
| Schinkenstück                                                                     | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 180               | 120 - 130                                                                         | 1                                                                                 | 200                                                                               |
| Wiederaufwärmen von Gerichten auf dem Teller, Einzelportion                       | Platte                                                                            | 120 <sup>2)</sup> | 10 - 20                                                                           | 1                                                                                 | 50                                                                                |

- <sup>1)</sup> Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.  
<sup>2)</sup> Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm

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

## 10.4 Feuchte Umluft

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Nudelgratin                                                                       | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 200 | 45 - 60                                                                            |
| Kartoffelgratin                                                                   | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Moussaka                                                                          | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 75 - 90                                                                            |
| Lasagne, frisch                                                                   | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                            |
| Cannelloni                                                                        | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 200 | 65 - 80                                                                            |
| Brotpudding                                                                       | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                            |
| Milchreis                                                                         | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                           |
| Apfelkuchen                                                                       | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 160 | 100 - 120                                                                          |
| Weißbrot                                                                          | Backblech <sup>1)</sup>                                                           | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                           |

<sup>1)</sup> Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

## 10.5 Informationen für Prüfinstitute

### Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Backblech <sup>1)</sup>                                          | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech <sup>2)3)</sup>                                                         | 2                                                                                 | 150 | 26 - 36                                                                           |
| Törtchen, 20 pro Backblech <sup>1)</sup>                                          | Heißluft                                                                          | Backblech <sup>2)3)</sup>                                                         | 2                                                                                 | 150 | 21 - 31                                                                           |
| Biskuit, fettfrei <sup>1)</sup>                                                   | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 170 | 21 - 31                                                                           |
| Biskuit, fettfrei <sup>1)</sup>                                                   | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 160 | 35 - 45                                                                           |
| Apfelkuchen <sup>4)</sup>                                                         | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 170 | 60 - 70                                                                           |
| Apfelkuchen <sup>4)</sup>                                                         | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 160 | 60 - 70                                                                           |
| Toast <sup>1) 5)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 300 | 4 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofeninnenraums.

<sup>3)</sup> Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

<sup>4)</sup> 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

<sup>5)</sup> Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

### Zusätzliche Rezepte

Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofeninnenraums.

|  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Baiser <b>1)2)</b>                                                                | Ober- / Unterhitze                                                                | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Baiser <b>1)2)</b>                                                                | Heißluft                                                                          | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Ober- / Unterhitze                                                                | 3                                                                                 | 190 | 12 - 13                                                                           |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Heißluft                                                                          | 3                                                                                 | 190 | 10 - 12                                                                           |
| Hähnchen <b>3)</b>                                                                | Heißluftgrillen                                                                   | 1                                                                                 | 200 | 65 - 75                                                                           |

**1)** Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

**2)** Backpapier verwenden.

**3)** Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

#### Zubehör

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

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

### 11.2 Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.



Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

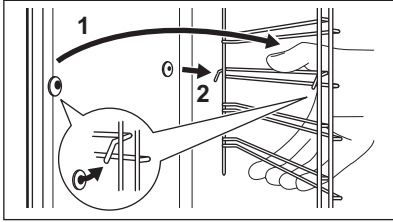
1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

### 11.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

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



4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

## 11.4 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

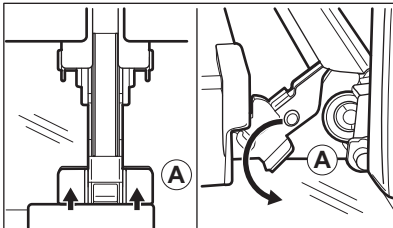
### ⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

### ⚠️ VORSICHT!

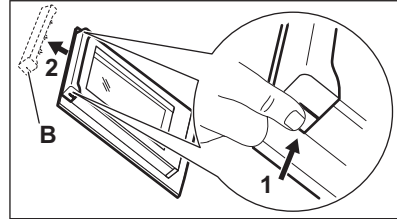
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.

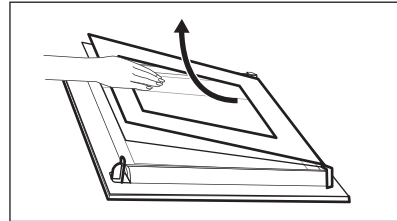


4. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).

5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 11.5 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr beim Entfernen der Glasabdeckung.

### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warte, bis das Gerät kalt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
5. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
6. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

## 12. FEHLERBEHEBUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

| Störung                                               | Prüfen...                                                                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.                         | Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.                                             |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.                         | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.                                               |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.                         | Sperren ist ausgeschaltet.                                                           |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.                          | Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.                                                  |
| Die Lampe funktioniert nicht.                         | Die Lampe ist durchgebrannt.                                                         |
| Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.                 | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.                              |
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.       | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.                            |



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, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

### 12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

|                                                                    |                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Name des Lieferanten                                               | Electrolux           |
| Modellbezeichnung                                                  | EVD6H46GZ 944005359  |
| Energieeffizienzindex                                              | 79.7                 |
| Energieeffizienzklasse                                             | A+                   |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.99 kWh/Programm    |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus          | 0.59 kWh/Programm    |
| Anzahl der Garräume                                                | 1                    |
| Wärmequelle                                                        | Strom                |
| Volumen                                                            | 45 l                 |
| Art des Backofens                                                  | Eingebauter Backofen |
| Masse                                                              | 29.7 kg              |

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

### 13.2 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                                              | 0.8 W  |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

### 13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

**Garen mit Heißluft**

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

### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

### 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 Beleuchtung

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

### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

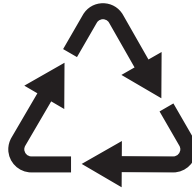


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

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

selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen

Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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





