

CODGH40BK
KODGH40BK
KODGH40BX

NL	Gebruiksaanwijzing Oven	2
FR	Notice d'utilisation Four	20
DE	Benutzerinformation Backofen	38



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. MONTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
5. BEDIENINGSPANEEL.....	9
6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
8. EXTRA FUNCTIES.....	11
9. KLOKFUNCTIES.....	11
10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	12
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	18
15. MILIEUBESCHERMING.....	19

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 met het apparaat gaan spelen..
- 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. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 zijn meegeleverd met het apparaat.
- 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.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
-------------	--------

Kastdiepte	550 (550) mm
------------	--------------

Hoogte van de voorkant van het apparaat	598 mm
---	--------

Hoogte van de achterkant van het apparaat	579 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	558 mm
Diepte van het apparaat	561 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	540 mm
Diepte met open deur	1007 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1100 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

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.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

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 u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig 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 het apparaat.
 - 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.
- 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 is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- 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 aanwijzingen 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.

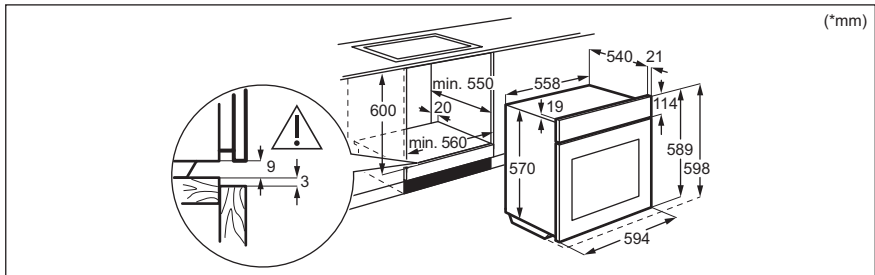
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

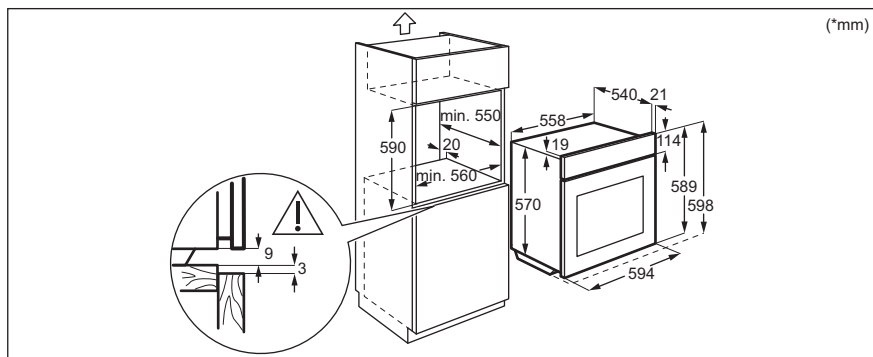
3. MONTAGE

⚠ WAARSCHUWING!

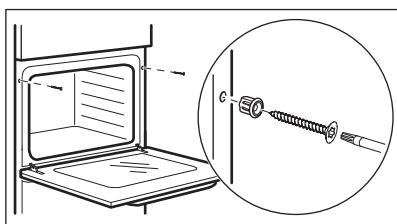
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen



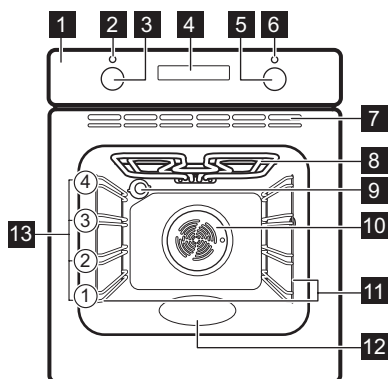


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Aan-uitlampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties

- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Inschuifrails, verwijderbaar
- 12 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 13 Inzetniveaus

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Bakplaat**

Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.

- **Grill-/braadpan**

Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knop. De knop komt 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 om het apparaat uit te schakelen.

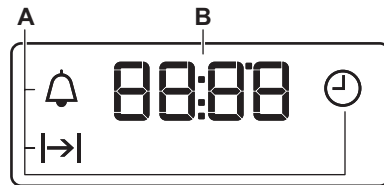
5.2 Sensorveld / Knoppen

— De tijd instellen.

 De klokfunctie instellen.

+ De tijd instellen.

5.3 Display



A. Klokfuncties

B. Timer


6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Tijd instellen




Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "12:00".

1. +, — - druk hierop om de tijd in te stellen.
2.  - Druk hierop om te bevestigen of het ingestelde tijdstip van de dag zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

6.2 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. 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.

7. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


7.1 Verwarmingsfuncties


 **Uit-positie**
Het apparaat staat uit.


 **Binnenverlichting**
Inschakelen van de verlichting.


 **Warme Lucht**
Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.

 **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. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

 **Hete lucht PLUS / Reiniging met water (Aqua Clean)**
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. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Aqua Clean.

 **Boven + onderwarmte**
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

 **Onderwarmte**
Voor het bakken van taarten met een kromme bodem en het bewaren van voedsel.

 **Hotelucht**
Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

 **Intens grillen**
Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.

 **Circulatiegrill**
Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

7.2 Toelichting van: 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.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7.3 Verwarmingsfunctie instellen

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
3. Draai wanneer het bereiden stopt de knoppen naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

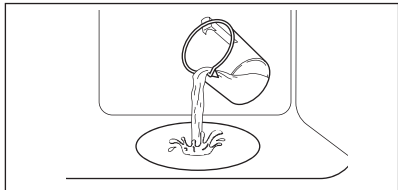
7.4 De functie instellen: Hete lucht PLUS

Deze functie verhoogt de vochtigheid tijdens het koken.


WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.



De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.

3. Stel de functie in: .
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. De oven deur niet openen tijdens het koken.
7. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
8. Nadat de functie eindigt, dient u de deur voorzichtig te openen. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.
9. Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

8. EXTRA FUNCTIES

8.1 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.

8.2 Veiligheidsthermostaat


Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke


oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

9. KLOKFUNCTIES



9.1 Tabel met klokfuncties

	Dagtijd Om de tijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.
--	--

	Duur Instellen hoelang het apparaat in werking is.
--	--

	Kookwekker Om een aftelling in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Je kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de apparaat uitstaat.
---	--

9.2 Instelling: Dagtijd

1.  - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - knippert.

2. **+**, **-** - druk hierop om de tijd in te stellen.

Na ongeveer 5 sec stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

- ⌚ - De aanduiding knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld. **+**, **-** - druk hierop om de tijd in te stellen.

9.3 Instelling: Duur

1. Stel een verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. ⌚ - druk hier herhaaldelijk op. **|→|** - knippert.
3. **+**, **-** - druk om in te stellen: Duur.

Het display toont **|→|**. **|→|** - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de apparaat schakelt uit.

4. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.

5. Draai de knoppen naar de uitstand.

9.4 Instelling: Kookwekker

1. ⌚ - druk hier herhaaldelijk op. 🔔 - knippert.
2. **+**, **-** - druk hierop om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 5 sec gestart. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

3. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
4. Draai de knoppen naar de uitstand.

9.5 Annuleren: Klokfuncties

1. ⌚ - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knipperen.
2. Ingedrukt houden **-**.

De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



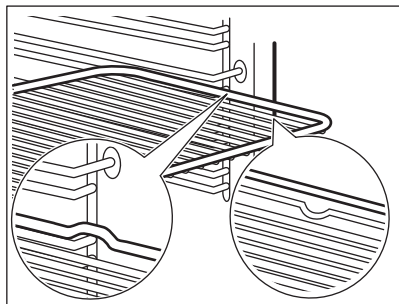
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Accessoires plaatsen

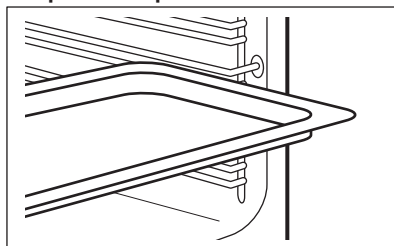
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

Bakplaat / Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS





11.1 Kookadviezen


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.

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

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

 Inzetniveau

 Kooktijd (min)





11.2 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 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

11.3 Warmelucht (vochtig)






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		°C		
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	35 - 40
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	30 - 40
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	170	2	20 - 30
Victoriartaart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 45
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45

		°C		
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	40 - 50
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 35
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

11.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 35
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	160	20 - 35
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	1 en 3	160	20 - 35
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	35 - 45
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	35 - 45
Zandtaartdeeg ¹⁾	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 35
Zandtaartdeeg ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat	3	150	20 - 35
Toast ¹⁾	Grillen	Bakrooster	3	max.	1 - 5



Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg²⁾



Grillen



Bakrooster en lekbak



3



max.



20 - 30

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

2) Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Warm het apparaat 10 minuten voor. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deuropakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik een reinigingsoplossing 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.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. 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.

12.2 Reinigen van de uitsparing in de holte

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



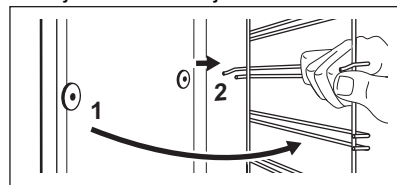
Voor de functie: Hete lucht PLUS reinig de oven elke 5 - 10 bereidingscycli.

1. Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn 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.

12.3 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.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

12.4 Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 150 ml.
2. Stel de functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

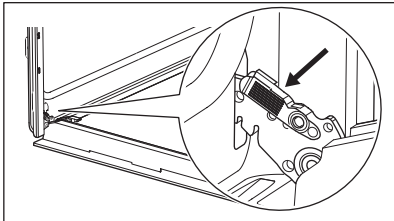
12.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over twee glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

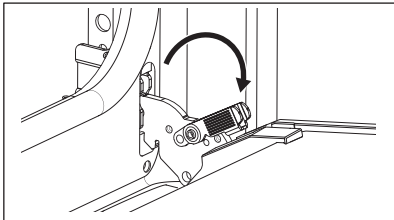
LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

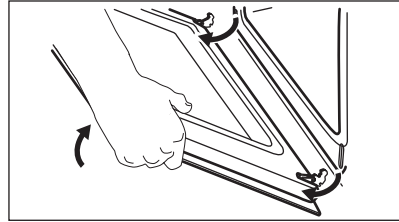


2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

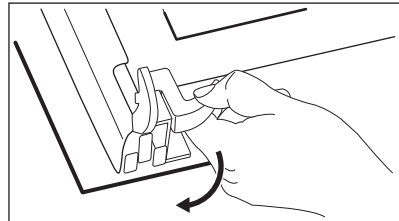


3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek

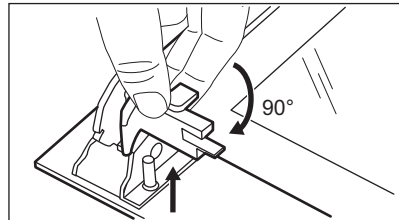
hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



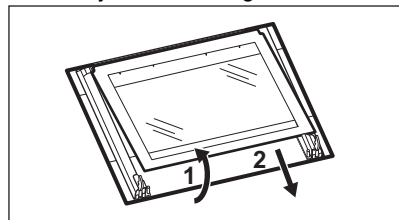
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



5. Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



6. Til het glaspaneel eerst voorzichtig op en verwijder het vervolgens.



7. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
8. Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat correct in de zittingen plaatst.

12.6 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat moet je doen als ...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel staan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

Probleem	Pauzeren en hervat-ten
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is doorgeslagen. Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
De deurpakking is beschadigd.	Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met de servicedienst.
Het display toont "12.00".	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Probleem	Pauzeren en hervat-ten
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte. Schakel het apparaat uit en controleer of het is afgekoeld. Neem het water op met een doek of een spons. Voeg de juiste hoeveelheid water toe. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', het instellen van de functie: Hete lucht PLUS.
Onbevredigende kookprestaties van de functie: Hete lucht PLUS .	De uitsparing van de ovenruimte is niet met water gevuld. Voeg de juiste hoeveelheid water toe. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', het instellen van de functie: Hete lucht PLUS.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie "Onderhoud en reiniging", De lamp vervangen.

13.2 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.):

14. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	Electrolux
Modelnummer	CODGH40BK 944068433 KODGH40BK 944068437 KODGH40BX 944068438
Energie-efficiëntie-index	95.1
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.78 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	65 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	CODGH40BK 29.0 kg
	KODGH40BK 28.8 kg
	KODGH40BX 28.6 kg

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

14.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

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 om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.


Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	20
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	22
3. INSTALLATION.....	25
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	26
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	26
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	27
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	27
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	29
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	29
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	30
11. CONSEILS.....	30
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
13. DÉPANNAGE.....	35
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	36
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	37

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	598 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	579 mm
------------------------------------	--------

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

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

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

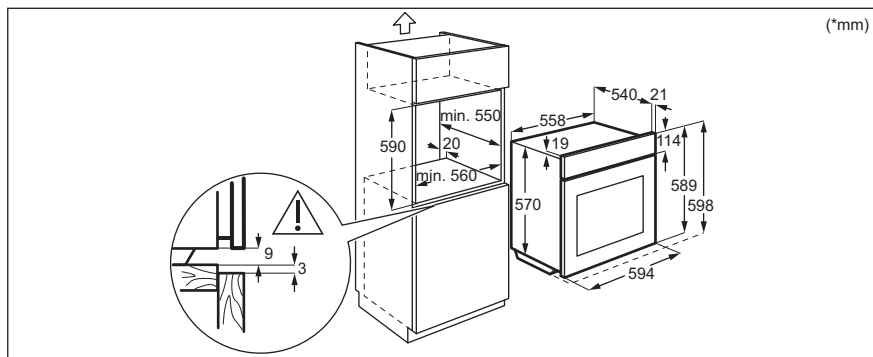
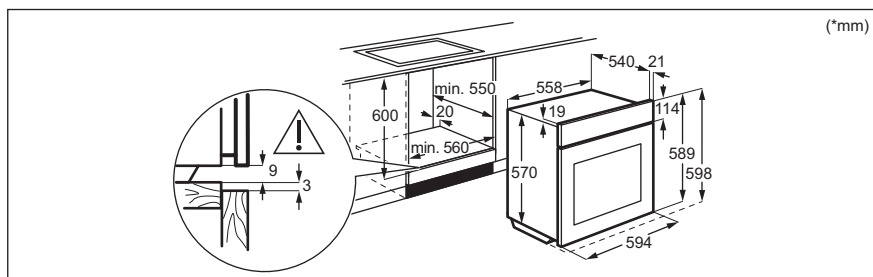
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

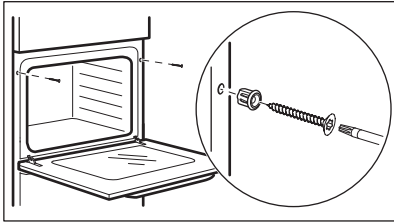
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

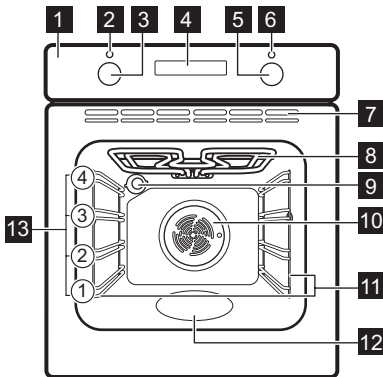


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyant / symbole de mise sous tension
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Manette de commande (de la température)
- 6 Indicateur / symbole de température

- 7 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Chaleur tournante
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 13 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Allumer et éteindre l'appareil


Pour allumer l'appareil :

1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.

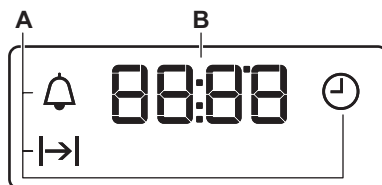
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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

5.2 Touches / Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage



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


6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Réglage de l'heure




Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : « 12 : 00 ».

1. +, — - appuyez pour régler l'heure.
2.  - appuyez pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

6.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Fonctions de cuisson

- 0** **Position Arrêt**
L'appareil est à l'arrêt.



Eclairage four

Pour allumer l'éclairage.



Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



Chaleur tournante humide

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



Chaleur tournante PLUS / Nettoyage Aqua Clean

Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Cuisson de sole

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



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.



Gril rapide

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



Turbo gril

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

7.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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

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

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur

tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

7.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt l'appareil.

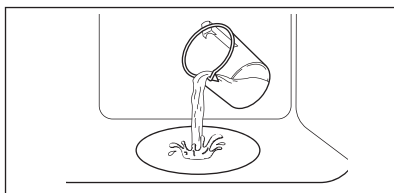
7.4 Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS

Cette fonction augmente le taux d'humidité en cours de cuisson.


⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.



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

3. Réglez la fonction : 
4. Tournez la manette pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.
6. Placez les aliments dans l'appareil. Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

- Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

- Assurez-vous que l'appareil est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Ventilateur de refroidissement

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

8.2 Thermostat de sécurité

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

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

9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Tableau des fonctions de l'horloge



Heure actuelle

Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.



Durée

Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.



Minuteur

Pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand l'appareil est éteint.

9.2 Réglage : Heure actuelle

- appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle. - clignote.
- appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 sec, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.
- clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé. - appuyez pour régler l'heure.

9.3 Réglage : Durée

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
- appuyez à plusieurs reprises. - clignote.
- appuyez dessus pour régler le : Durée.

L'affichage indique . - clignote à la fin de l'heure réglée. Le signal retentit et l'appareil s'éteint.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette sur la position Arrêt.

9.4 Réglage : Minuteur

- appuyez à plusieurs reprises. - clignote.
- appuyez pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 5 sec. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette sur la position Arrêt.

9.5 Annulation : Fonctions de l'horloge

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

2. Maintenez la touche — enfoncée. La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

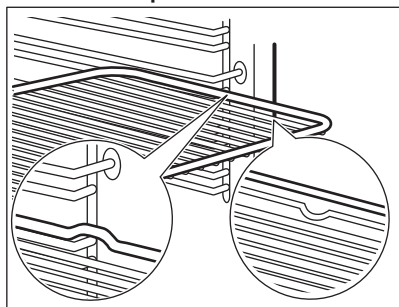
⚠️ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

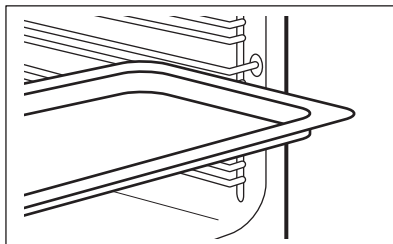
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



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

Plateau de cuisson/Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson

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

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles

recommandés pour des types de plats en particulier.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :






Type d'aliment



Mode de cuisson



Température

	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)





11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés





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

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

11.3 Chaleur tournante humide






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







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

		°C		
Meringues, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	160	20 - 35
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	35 - 45
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	35 - 45
Sablé 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 35
Sablé 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 35
Pain grillé 1)	Gril	Grille métallique	3	max.	1 - 5

					
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg ²⁾	Gril	Grille métallique et lèchefrite	3	max.	20 - 30

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

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

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

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

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un

détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Nettoyage du gaufrage de la cavité

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



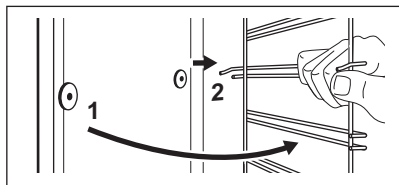
Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

- Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
- Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

12.3 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.


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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.4 Nettoyage Aqua Clean

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

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 150 ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

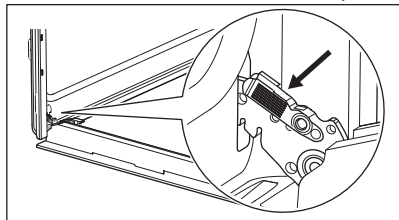
12.5 Retrait et installation de la porte

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

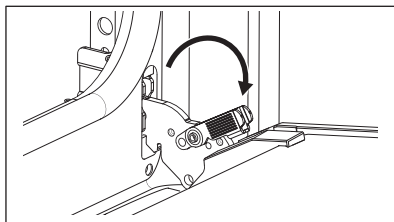
ATTENTION!

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

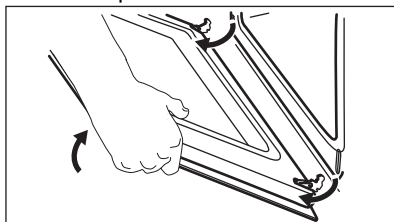
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



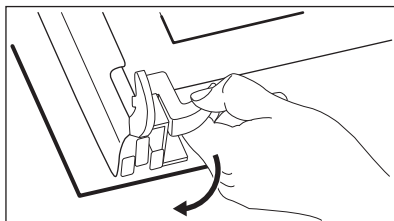
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



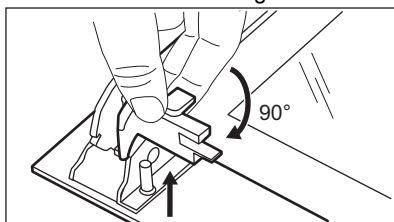
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



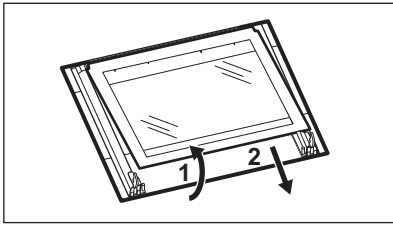
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



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



6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez le panneau de verre.



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

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

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

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

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

12.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

Lampe arrière

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

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

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

Problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté. Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Problème	Cause et solution
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli. Éteignez l'appareil et assurez-vous qu'il est froid. Essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS.
Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : Chaleur tournante PLUS .	Le bac de la cavité n'est pas rempli d'eau. Ajoutez la bonne quantité d'eau. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage », Remplacement de la lampe.

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	CODGH40BK 944068433 KODGH40BK 944068437 KODGH40BX 944068438	
Indice d'efficacité énergétique	95.1	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.78 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	65 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	CODGH40BK	29.0 kg
	KODGH40BK	28.8 kg
	KODGH40BX	28.6 kg

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

14.2 Économie d'énergie



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

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

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur tournante humide

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	38
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	40
3. MONTAGE.....	43
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	44
5. BEDIENFELD.....	45
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	45
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	46
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	47
9. UHRFUNKTIONEN.....	47
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	48
11. TIPPS UND HINWEISE.....	49
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	51
13. FEHLERSUCHE.....	53
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	54
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	55

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	598 mm
Höhe der Geräterückseite	579 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 3680	3x1.5

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- 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 feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edeltahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- 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 Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung 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.

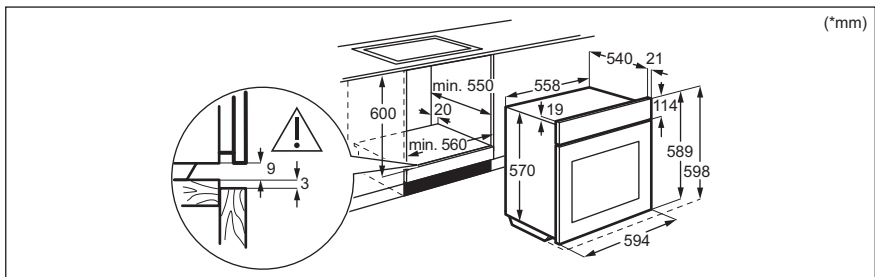
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

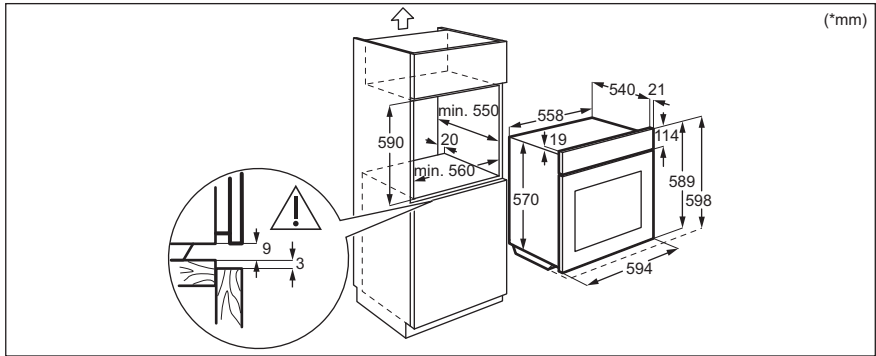
3. MONTAGE

⚠️ WARNUNG!

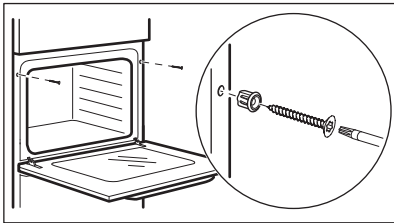
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage



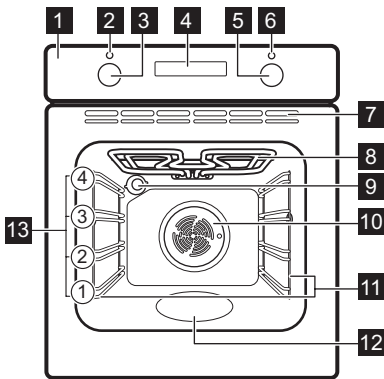


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen

- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige / -symbol
- 7 Lüftungsöffnungen für den Kühlventilator
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Einschubschienen, herausnehmbar
- 12 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 13 Einschubebenen

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, überdichtetes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**

Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.

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

5. BEDIENFELD

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.
2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

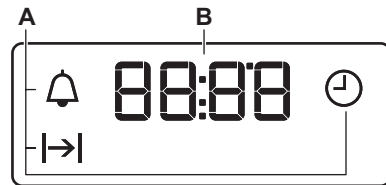
5.2 Sensorfelder / Tasten

— Einstellen der Zeit.

⌚ Einstellen einer Uhrfunktion.

+ Einstellen der Zeit.

5.3 Display



A. Uhrfunktionen

B. Timer

6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellen der Uhrzeit

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

1. +, — - zum Einstellen der Zeit drücken.
2. Bestätigen Sie mit ⌚ oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

6.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben.

Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. 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 Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

7. Setzen Sie die Zubehöerteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ofenfunktionen

0

Aus-Position

Das Gerät ist ausgeschaltet.



Backofenbeleuchtung

Zum Einschalten der Lampe.



Umluft

Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.



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. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Heißluft mit Dampf / Aqua Reinigung

Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.



Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



Heißluft

Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober- / Unterhitze ein.



Grillstufe 2

Zum Grillen dünn geschnittener Lebensmittel in größeren Mengen 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.

7.2 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.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

7.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
3. Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

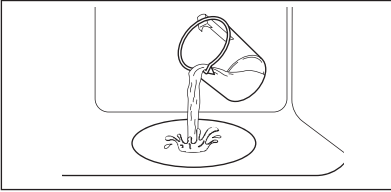
7.4 Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf

Diese Funktion erhöht die Feuchtigkeit während des Garvorgangs.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.



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

3. Stellen Sie folgende Funktion ein:
4. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur.
5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Geben Sie das Gericht in das Gerät. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.
7. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
8. Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
9. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

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

8.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

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

9. UHRFUNKTIONEN

9.1 Uhrfunktionstabelle

Uhrzeit
Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.

Dauer
Zum Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.

Kurzzeit-Wecker
Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

9.2 Einstellung: Uhrzeit

1. – wiederholt drücken, um die Uhrzeit zu ändern. - blinkt.

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

⌚ - blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist. **+**, **-** - zum Einstellen der Zeit drücken.

9.3 Einstellung: Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. **⌚** - wiederholt drücken. **|>|** - blinkt.
3. **+**, **-** - drücken zum Einstellen der Dauer.

Das Display zeigt **|>|**. **|>|** - blinkt, wenn die eingestellte Zeit endet. Das Signal ertönt und das Gerät schaltet sich aus.

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

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

9.4 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. **⌚** - wiederholt drücken. **🔔** - blinkt.
2. **+**, **-** - zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sek. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

9.5 Abbrechen: Uhrfunktionen

1. **⌚** - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.
2. Drücken und halten Sie **-**. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

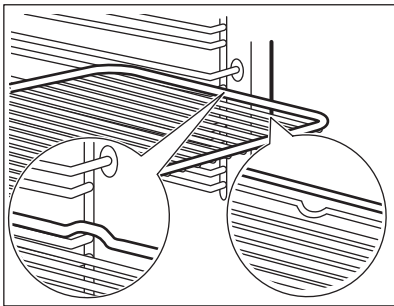
⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

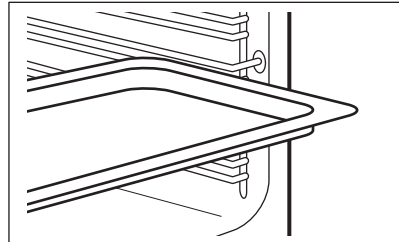
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



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

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

11. TIPPS UND HINWEISE





11.1 Garempfehlungen

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

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.

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

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

 Einschubebene

 Garzeit (Min)





11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





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

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

11.3 Feuchte Umluft






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







		°C		
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	35 - 40
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	30 - 40
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	170	2	20 - 30
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 45
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fischfilet, 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45

		°C		
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	40 - 50
Schashlik 0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 40
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	30 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 40

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 16 pro Blech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35
Törtchen, 16 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	160	20 - 35
Törtchen, 16 pro Blech	Heißluft	Backblech	1 und 3	160	20 - 35
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	70 - 90
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	35 - 45
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	35 - 45
Mürbeteiggebäck 1)	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	150	20 - 35
Mürbeteiggebäck 1)	Heißluft	Backblech	3	150	20 - 35

					
Toast ¹⁾	Grill	Kombirost	3	Max.	1 - 5
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg ²⁾	Grill	Kombirost und Fettpfanne	3	Max.	20 - 30

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

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

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- 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.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie 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.

12.2 Reinigung der Garraumvertiefung

Entferne Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.



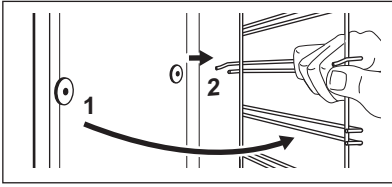
Für die Funktion: Heißluft mit Dampf reinige den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

1. Gieße 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutze einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lasse den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinige den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

12.3 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.


1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehe das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehme es heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

12.4 Aqua Reinigung

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

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 150 ml.
2. Stellen Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min lang arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.

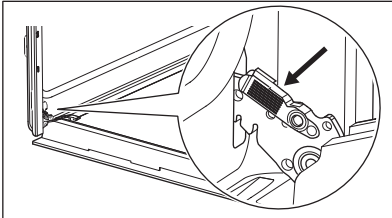
12.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

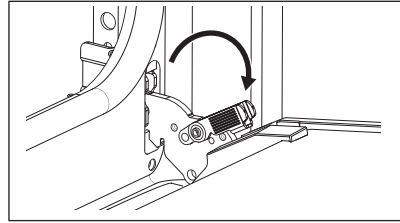
VORSICHT!

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

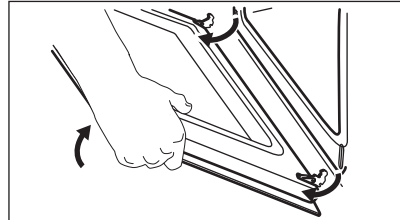
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



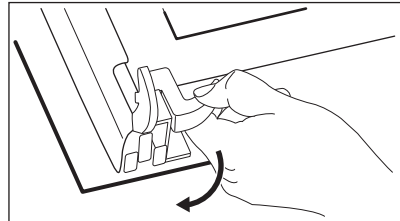
2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



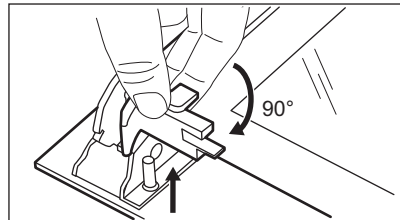
3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



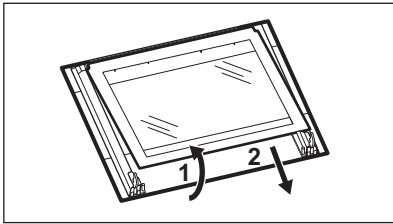
4. Lege die Backofentür auf einen weichen Lappen auf einer stabilen Oberfläche und löse das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



5. Drehe die Befestigungen um 90° und nehme sie aus der Halterung.



6. Zuerst vorsichtig anheben und dann die Glasscheibe entfernen.



7. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

8. Setze nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein.

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Stelle sicher, dass Sie die interne Glasplatte korrekt in der Aufnahme installierst.

12.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Hintere Lampe

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

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Türdichtung ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Im Display wird „12.00“ angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Störung	Ursache und Abhilfe
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass es kalt ist. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch oder Schwamm. Geben Sie die richtige Wassermenge hinzu. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, „Einstellen der Funktion“: Heißluft mit Dampf.
Unbefriedigende Garleistung der Funktion: Heißluft mit Dampf	Die Garraumvertiefung ist nicht mit Wasser gefüllt. Geben Sie die richtige Wassermenge hinzu. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, „Einstellen der Funktion“: Heißluft mit Dampf.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Siehe „Pflege und Reinigung“, „Austauschen der Lampe“.

13.2 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. Es 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.):

14. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modellbezeichnung	CODGH40BK 944068433 KODGH40BK 944068437 KODGH40BX 944068438	
Energieeffizienzindex	95.1	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.78 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Lautstärke	65 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	CODGH40BK	29.0 kg
	KODGH40BK	28.8 kg
	KODGH40BX	28.6 kg

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

14.2 Energiesparen



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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur

mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

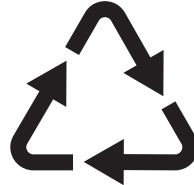
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder

dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber 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 Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber

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

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

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

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







electrolux.com

867377748-A-502023



CE