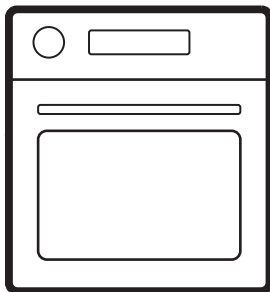




Electrolux

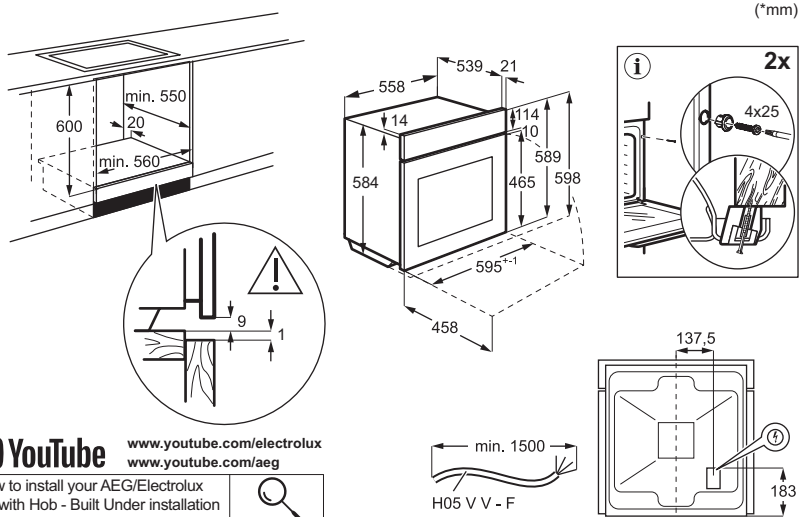


electrolux.com/register



KEFGH40BK
KEFGH40BX

INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2	6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	9
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	4	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	11
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	7	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	12
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8	9. ENERGIEVERBRUIK.....	13
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8	10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	13

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die

voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en

huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

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.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervan-

gen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- Het bedieningspaneel moet om mogelijke gevaren te voorkomen worden aangesloten op de aangegeven verwarmingseenheid met overeenkomende connectorkleuren.
- De middelen voor ontkoppeling moeten worden geïncorporeerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het ge-

bruik. 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 inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik

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 installatie-eisen voldoet.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en

dat de deur zonder enige beperking kan openen.

- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

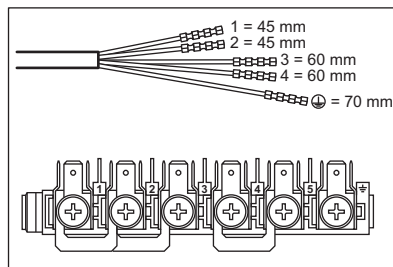
- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker en een netsnoer.
- De kookplaat wordt aangesloten op stopcontacten aan de bovenkant van de oven via insteeksnoeren voor kookzones en aarding. Elke connector is zo vormgegeven dat het alleen in het bijbehorende stopcontact past, waardoor onjuiste aansluitingen worden voorkomen.

Als de voedingsspanning anders is, verandert u de jumpers op de klemmenplaat (zie het aansluitschema hieronder). Sluit de aardingskabel aan op de aansluiting. Nadat u de voedingskabel op de klemmenplaat hebt aangesloten, bevestigt u deze met behulp van een verbindingsklem.

Op de klemmenplaat aansluiten


Het apparaat heeft een 6-polige klemmenplaat. De jumpers (bruggen) zijn zodanig ingesteld dat ze werken op driefase 400 V met een neutrale draad.

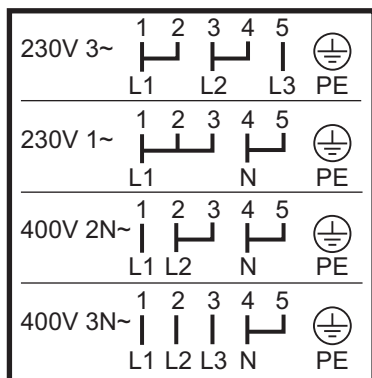


Op de klemmenplaat aansluiten

L 1 – 2 – 3 = fasekabels

N 4 = neutrale kabel

 = geaarde kabel



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.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.

- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren 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 cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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 u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.

- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

2.5 Verwijdering

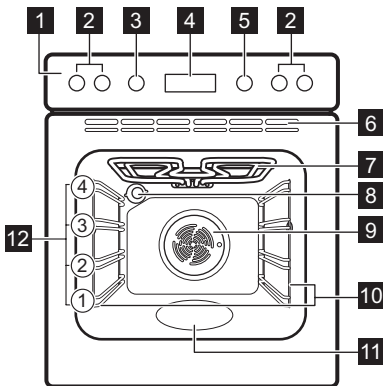
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knoppen voor de kookplaat
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Rekondersteuning, uitneembaar

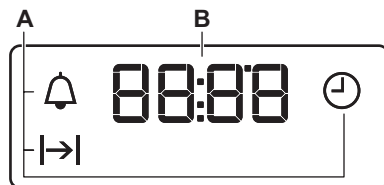
- 11 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 12 Inzetniveaus

Op basis van het model kan het bedieningspaneel voorzien zijn van indicatielampjes voor de temperatuur of het vermogen.

3.2 Bedieningspaneel

— + Om de tijd in te stellen.

🕒 De klokfunctie instellen.



- A. Klokfuncties
- B. Timer
- C. Indicatielampje v.h. opwarmen (alleen geselecteerde modellen)

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen naar buiten (alleen bij geselecteerde modellen).
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

3.3 Knoppen voor de kookzones

U kunt de kookplaat bedienen met de knoppen voor de kookzones.

Raadpleeg de gebruikershandleiding van de kookplaat.

3.4 Warmte-instellingen

0 Uit-positie

1 - 9 Warmte-instellingen

1. Draai de knop naar de gewenste kookstand.
2. Draai de knop naar de uit-stand om het kookproces te voltooien.

3.5 Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)




Als de kookplaat een eigen gebruikersinterface met sensorvelden heeft, wordt de functie bediend door de kookplaat. Raadpleeg de Dagelijks gebruik hoofdstukken in de gebruikershandleiding van de kookplaat.

1. Om de dubbele zone te activeren draait u de knop met de klok mee 9. Draai hem niet doorheen de stop-positie.
2. Draai de knop langzaam totdat u een klik hoort. De twee kookzones zijn aan.
3. Zie de Warmte-instellingen om de benodigde warmte in te stellen.




4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

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

1.   - 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.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

1. Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.
2. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
3. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd:  1 u,  15 min,  15 min. Zie Dagelijks gebruik.
4. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
5. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Verwarmingsfuncties



Binnenverlichting: Ovenlampje



Warme Lucht: Malsheid, knapperigheid



Warmelucht (vochtig) : Bakken



Boven + onderwarmte / Reiniging met water (Aqua Clean): Traditioneel bakken, knapperig, glanzende korst / Reinigen



Onderwarmte: Voedsel inmaken



Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen



Grillen: Toasten, grillen



Turbo grill: Vlees roosteren, gratin maken, bruinen



Ontdooien: Ontdooien

5.2 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.

5.3 Timer

1. Druk herhaaldelijk op om een klokfunctie te selecteren:

Dagtijd: De dagtijd instellen, wijzigen of controleren.

Duur: Bedrijfstijd instellen. Beschikbaar na het instellen van een verwarmingsfunctie en temperatuur. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.

Kookwekker: Een aftelling instellen.

2. , - druk hierop om de tijd in te stellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets.
4. Draai de knoppen naar de uitstand, indien nodig.

Om een klokfunctie te annuleren: druk herhaaldelijk op totdat het symbool knippert.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Houd ingedrukt totdat er **00:00** op het display verschijnt.

5.4 Accessoires

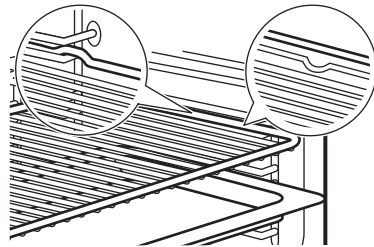


Toebehoren verkrijgbaar afzonderlijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk

bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

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



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

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

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

Symbolen gebruikt in de tabellen:



Soort voedsel





Verwarmingsfunctie



Temperatuur











Inzetniveau

 Kooktijd (min)
 Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

















	°C			
Zoete broodjes, 12 stuks	180	2	35 - 40	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	35 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Biscuitrol	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	30 - 40	3)
Luchtige flanbodem	170	2	20 - 30	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	35 - 45	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Sjasliëk, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 20 stuks	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 16 stuks	170	2	35 - 45	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	40 - 50	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarisch omelet	200	3	30 - 45	6)

	°C			
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.
- 2) Maak gebruik van een bakrooster.
- 3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.
- 4) Gebruik de flanvorm op rooster.
- 5) Gebruik ovenschaal op rooster.
- 6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

6.3 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 en 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 en 3	160	25 - 40	3)2)
Zandtaartdeeg				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 en 3	150	15 - 30	1)2)
Toast				
	3	max.	2 - 5	3)2)

- 1) Gebruik Bakplaat.
- 2) Warm het apparaat 10 minuten voor.
- 3) Gebruik Bakrooster.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.


7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigungsprocedure 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.

7.4 De deur verwijderen en installeren

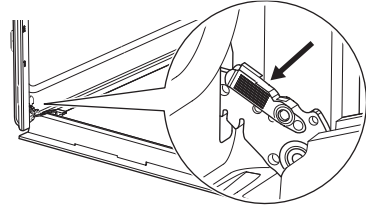
De ovendeur heeft twee glaspanelen. U kunt de ovendeur en het interne glaspaneel verwijderen om deze te reinigen. Lees de volledige

instructies voor 'Deur verwijderen en installeren' voordat u de glaspanelen verwijdert.

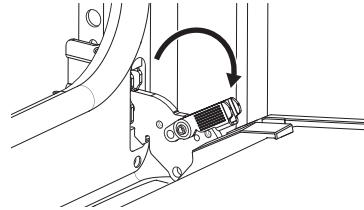
LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

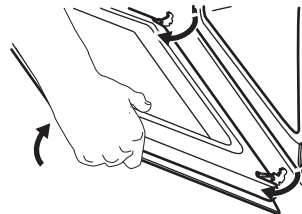
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



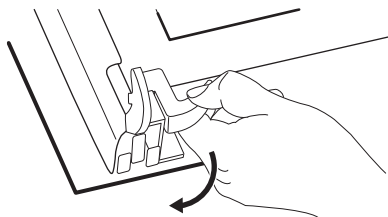
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



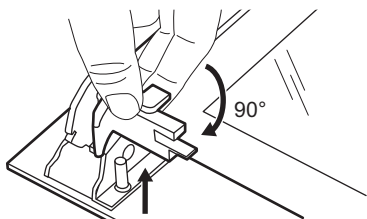
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



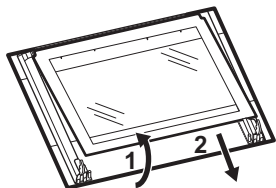
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



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



6. Til eerst voorzichtig het glaspaneel 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 u het interne glaspaneel A correct in de zittingen installeert.



7.5 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. De lamp vervangen.
4. Installeer de glazen afdekking.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

De deurafdichting is beschadigd. - Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met de servicedienst.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

Het display toont "00:00" of "12:00". - Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	Electrolux	
Modelnummer	KEFGH40BK 944068474 KEFGH40BX 944068475	
Energie-efficiëntie-index	95.1	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.89 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0.78 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	65 l	
Soort oven	Onderbouwoven	
Massa	KEFGH40BK	28.0 kg
	KEFGH40BX	28.0 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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


Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.3 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.

- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei.
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesignvereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens 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. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld. Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in.
 - 12,5 u: 30-115 °C
 - 8,5 u: 120-195 °C
 - 5,5 u: 200-245 °C
 - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

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

1. SAFETY INFORMATION.....	14	6. HINTS AND TIPS.....	20
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	16	7. CARE AND CLEANING.....	21
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	18	8. TROUBLESHOOTING.....	23
4. BEFORE FIRST USE.....	19	9. ENERGY EFFICIENCY.....	23
5. DAILY USE.....	19	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex dis-

abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The control panel must be connected to specified heating unit with matching colours of connectors, to avoid possible hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Before you install the appliance, fit it with the applicable hob.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche

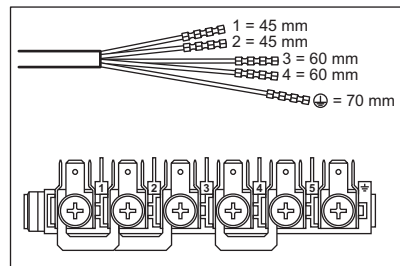
below, especially when it operates or the door is hot.

- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.
- The hob connects to sockets at the top of the oven cabinet via plug-in leads for cooking zones and grounding. Each connector is keyed to fit only its corresponding socket, preventing incorrect connections.

If the mains voltage is different, rearrange the jumpers on the terminal board (refer to the connection diagram below). Connect the ground cable to the terminal. After you connect the supply cable to the terminal board, attach it with a junction clamp.

Connecting to terminal board

The appliance has a six-pole terminal board. The jumpers (bridges) are set for operation on a 400 V three-phase with a neutral wire.

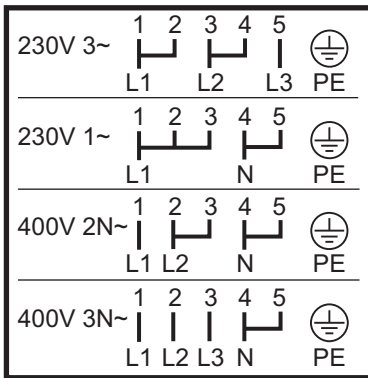


Connecting to terminal board

L 1 – 2 – 3 = phase cables

N 4 = neutral cable

 = earth cable



Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.

- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.

- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 Disposal

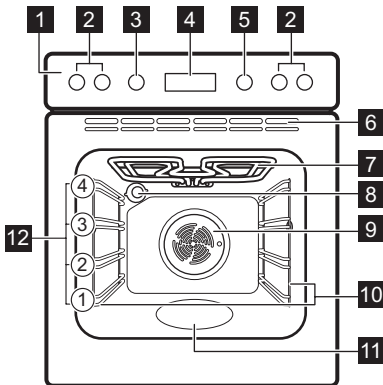
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



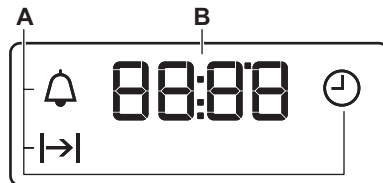
- 1** Control panel
- 2** Knobs for the hob
- 3** Knob for the heating functions
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Air vents for the cooling fan
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12** Shelf positions

Depending on the model, the control panel may include temperature or power indicators.

3.2 Control panel

—, + To set the time.

⌚ To set a clock function.



A. Clock functions

B. Timer

C. Heat-up indicator (selected models only)

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

3.3 Knobs for the cooking zones

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones.

Refer to the hob user manual.

3.4 Heat settings

0 Off position

1 - 9 Heat settings

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

3.5 Using the double zone (if applicable)




In case the hob has its own user interface with sensor fields the function is controlled by the hob. Refer to Daily use chapters in the hob user manual.

1. To activate the double zone, turn the knob clockwise 9. Do not turn it through the stop position.
2. Turn the knob slowly until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to Heat settings.

4. BEFORE FIRST USE




4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1.  ,  - press to set the time.
2.  - press to confirm it or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.










4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations:  1 h,  15 min,  15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE


5.1 Heating functions


	Light: Oven lamp
	Fan Cooking: Tenderness, crispiness
	Moist Fan Baking: Baking
	Conventional Cooking / Aqua Clean: Traditional baking, crispiness, crust gloss / Cleaning
	Bottom Heat: Preserving food
	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, making gratin, browning
	Defrost: Defrosting


5.2 Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.
3. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

5.3 Timer

1. Press  repeatedly to select a clock function:



 **Time of Day:** Set, change, or check the time of day.

 **Duration:** Set operating time. Available after setting a heating function and temperature. The appliance turns off automatically when the set time ends.

 **Minute Minder:** Set a countdown.

2.  ,  - press to set the time.

- When the set time ends, a signal sounds. Press any button.
- Turn the knobs to the off position, if needed.

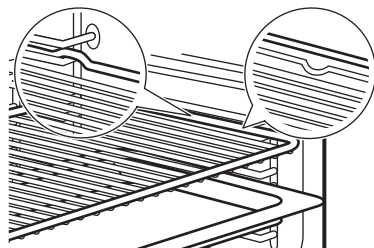
To cancel a clock function, press  repeatedly until its symbol flashes. Press and hold  until the display shows **00:00**.

5.4 Accessories

 Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.







6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.





Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.





Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 12 pieces	180	2	35 - 40	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	35 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	35 - 40	2)
Swiss roll	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	30 - 40	3)
Sponge flan base	170	2	20 - 30	4)
Victoria sandwich	170	2	35 - 45	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	35 - 45	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	35 - 45	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	35 - 45	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 35	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 20 pieces	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)

	°C			
Savory pastry, 16 pieces	170	2	35 - 45	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	40 - 50	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarian omelette	200	3	30 - 45	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	35 - 40	1)

1) Use baking tray or dripping pan.

2) Use wire shelf.

3) Use ceramic ramekins on wire shelf.







4) Use flan base tin on wire shelf.















5) Use baking dish on wire shelf.

6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 16 per tray				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)

		°C		
	1 and 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 and 3	160	25 - 40	3)2)
Short bread				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 and 3	150	15 - 30	1)2)
Toast				
	3	max.	2 - 5	3)2)

1) Use Baking tray.

2) Preheat the appliance for 10 minutes.

3) Use Wire shelf.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports


1. Make sure the appliance is cold.

2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 150 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.

4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

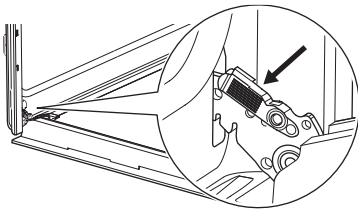
7.4 Removing and installing door

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

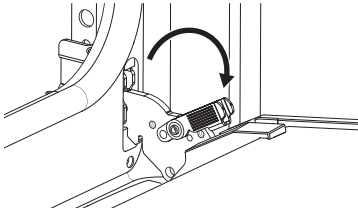
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

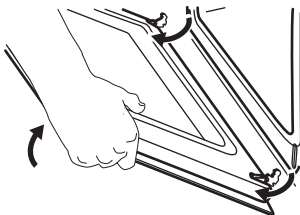
1. Open the door fully and hold both hinges.



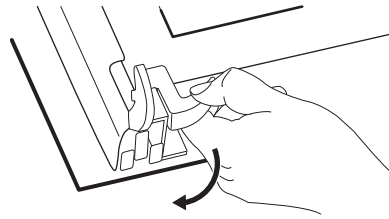
2. Lift and pull the latches until they click.



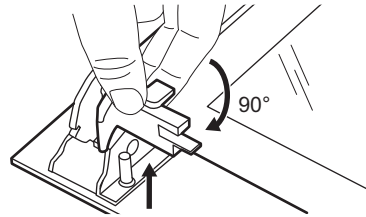
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



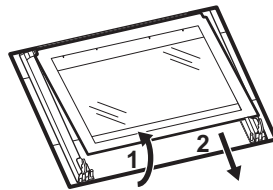
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the internal glass panel.



5. Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



6. First lift carefully and then remove the glass panel.



7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
8. After cleaning, install the glass panel and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches. When installed correctly, the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel **A** in the seats correctly.



7.5 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.

2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

The door gasket is damaged. - Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The display shows "00:00" or "12:00". - There was a power cut. Set the time of day.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	KEFGH40BK 944068474 KEFGH40BX 944068475	
Energy Efficiency Index	95.1	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.78 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	65 l	
Type of oven	Built-Under Oven	
Mass	KEFGH40BK	28.0 kg
	KEFGH40BX	28.0 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be


closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.


- Automatic switch-off - for safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period

of time. If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time.

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	25	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	33
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27	8. DÉPANNAGE.....	34
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	29	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	35
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	30	10. CONSIDÉRATIONS	
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	31	ENVIRONNEMENTALES.....	36
6. CONSEILS.....	32		

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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.
- Le Bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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 poin-

tus 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention 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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.

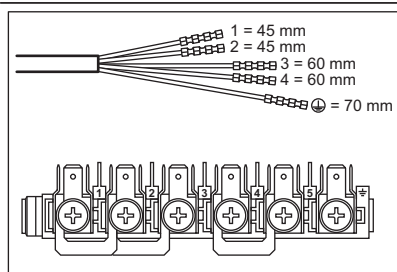
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation.
- La plaque est connectée aux prises du haut de l'armoire du four via des câbles pour les zones de cuisson et la mise à la

terre. Chaque connecteur est conçu pour ne correspondre qu'à sa prise correspondante, empêchant ainsi les connexions incorrectes.

Si la tension d'alimentation est différente, réarrangez les cavaliers sur la carte électronique (reportez-vous au schéma de branchement ci-dessous). Raccordez le câble de terre à la borne. Après avoir connecté le câble d'alimentation au bornier, fixez-le à l'aide d'un collier de raccordement.

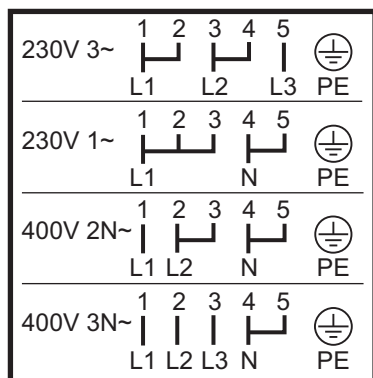
Raccordement au bornier

L'appareil dispose d'un bornier à six pôles. Les cavaliers (bridges) sont réglés pour fonctionner sur une phase triphasée de 400 V avec un fil neutre.



L 1 – 2 – 3 = câbles de phase
N 4 = câble neutre

⊕ = câble de mise à la terre



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.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.

- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

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.

- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

2.5 Mise au rebut

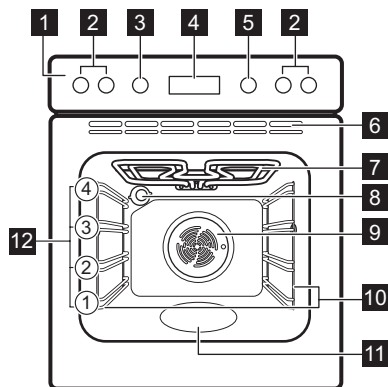
⚠ AVERTISSEMENT!

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 secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson

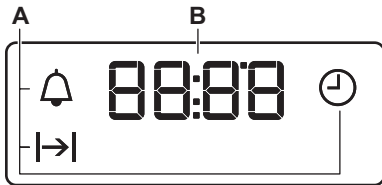
- 3 Molette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Manette de commande (de la température)
- 6 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12 Niveaux de la grille

Selon le modèle, le bandeau de commande peut inclure des voyants de température ou de puissance.

3.2 Panneau de commande

—, + Pour régler l'heure.

🕒 Pour régler une fonction de l'horloge.



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Indicateur de préchauffage (sur certains modèles uniquement)

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent (uniquement sur certains modèles).
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 0.

3.3 Manettes des zones de cuisson

Vous pouvez utiliser la table de cuisson avec les manettes des zones de cuisson.

Consultez le manuel d'utilisation de la plaque.

3.4 Réglages de la température

0 Position d'arrêt

1 - 9 Réglages de la température

1. Tournez la molette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

3.5 Utilisation de la double zone (le cas échéant)

Si la table de cuisson dispose de sa propre interface utilisateur avec des touches tactiles, la fonction est contrôlée par la table de cuisson. Reportez-vous aux chapitres Utilisation quotidienne du manuel d'utilisation de la plaque.

1. Pour activer la double zone, tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre 9. Ne le tournez pas en position d'arrêt.
2. Tournez lentement la molette jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont allumées.
3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous à la section Réglages de la température.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

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










4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : ☐ 1 h, ☐ 15 min, 🕒 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE


5.1 Fonctions de cuisson


	Éclairage four : Éclairage du four
	Chaleur tournante : Tendreté, croustillant
	Chaleur tournante humide : Cuisson
	Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean : Cuisson traditionnelle, croûte croustillante et brillante / Nettoyage
	Cuisson de sole : Conservation des aliments
	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir de la viande, faire un gratin, dorer
	Décongélation : Décongélation


5.2 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 molettes sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt l'appareil.



5.3 Minuteur

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises pour sélectionner une fonction d'horloge :



 **Heure actuelle** : Régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.

 **Durée** : Réglez la durée de fonctionnement. Disponible après avoir réglé une fonction de chauffage et une température. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le temps réglé est écoulé.

 **Minuteur** : Régler un décompte.

2.  ,  - appuyez pour régler l'heure.

3. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche.
4. Tournez la molette sur la position Arrêt si nécessaire.

Pour annuler une fonction d'horloge, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que son symbole clignote. Appuyez sur  et maintenez enfoncé jusqu'à ce que l'affichage montre **00:00**.

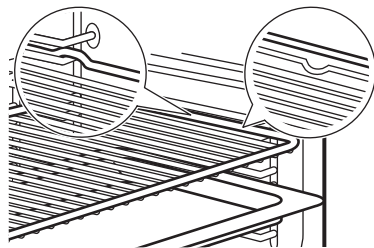
5.4 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.






6. CONSEILS

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





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





Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Chaleur tournante humide

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








	°C			
Petits pains sucrés, 12 morceaux	180	2	35 - 40	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	35 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Gâteau Roulé	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	30 - 40	3)
Fond de tarte en génoise	170	2	20 - 30	4)
Gâteau à étages	170	2	35 - 45	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)










	°C			
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 20 morceaux	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 16 morceaux	170	2	35 - 45	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	40 - 50	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Omelette végétarienne	200	3	30 - 45	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)









- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 16 par plaque				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 et 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				

		°C		
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 et 3	160	25 - 40	3)2)
Sablé				

		°C		
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 et 3	150	15 - 30	1)2)
Pain grillé				
	3	max.	2 - 5	3)2)

1) Utilisez Plateau de cuisson.

2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

3) Utilisez Grille métallique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.


7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- 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.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage Aqua Clean

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

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

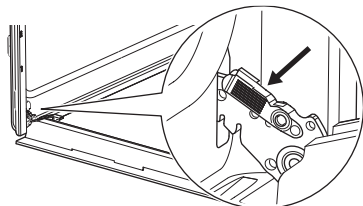
7.4 Retrait et installation de la porte

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

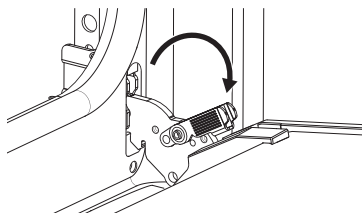
ATTENTION!

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

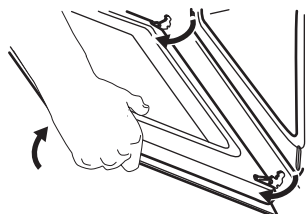
- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



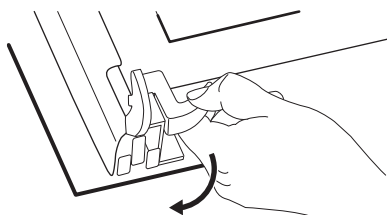
- Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



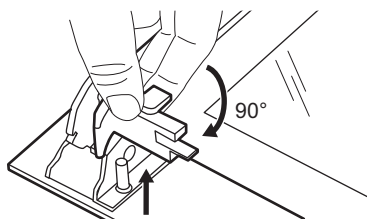
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



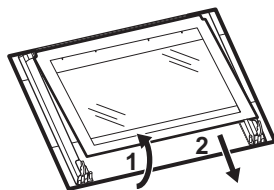
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



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.

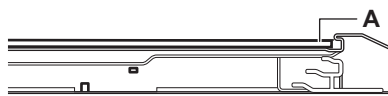


7. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
8. Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

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 interne **A** dans son logement.



7.5 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

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

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque

vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Le joint de porte est endommagé. - N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'affichage indique "00:00" ou "12:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KEFGH40BK 944068474 KEFGH40BX 944068475
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	KEFGH40BK 28.0 kg KEFGH40BX 28.0 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min


Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.


9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur tournante humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson.
 - 12,5 h : 30-115 °C
 - 8,5 h : 120-195 °C
 - 5,5 h : 200-245 °C

- 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

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 !

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	37	6. HINWEISE UND TIPPS.....	44
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	39	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	42	8. FEHLERBEHEBUNG.....	47
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	47
.....	43	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	43	48

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 be-

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

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.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum

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

- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwän-

den weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen

Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

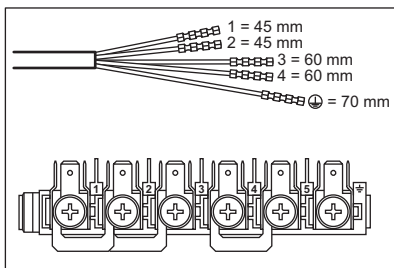
- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Das Kochfeld wird über Buchsen für die Kochzonen und die Erdung an Steckdosen oben im Hertschrank angeschlossen. Jeder Steckverbinder ist so konstruiert, dass er nur in die dazugehörige Buchse passt, wodurch falsche Verbindungen verhindert werden.

Bei abweichender Netzspannung sind die Steckbrücken auf der Klemmleiste umzustechen (siehe Anschlussplan unten). Verbinden Sie das Erdungskabel mit der Klemme. Nachdem Sie das Netzkabel an die Klemmleiste angeschlossen haben, befestigen Sie es mit einer Verbindungsklemme.

Anschluss an die Klemmleiste

Das Gerät verfügt über eine sechspolige Klemmleiste. Die Jumper (Brücken) sind für den Betrieb an einem 400-V-Drehstrom mit einem Neutralleiter eingestellt.

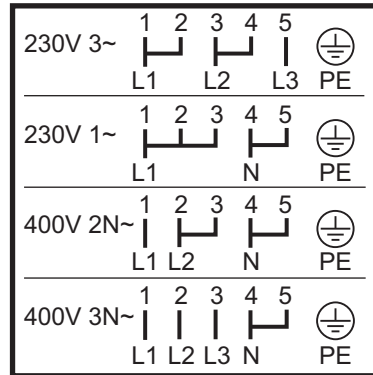


L 1 – 2 – 3 = Phasenkabel

N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

Anschluss an die Klemmleiste



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.

2.3 Verwendung

⚠ 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugedachte Gläser und Gefäße.

- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- 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 denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

2.5 Entsorgung

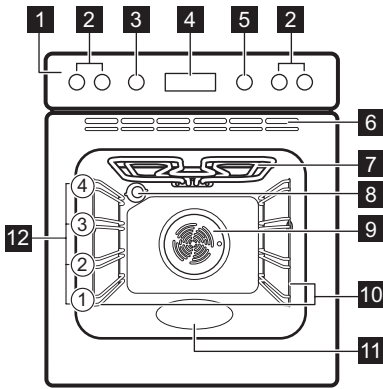
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



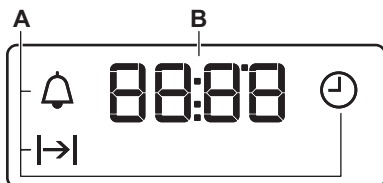
- 1** Bedienfeld
- 2** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Lüftungsöffnungen für den Kühlventilator
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einschubebenen

Je nach Modell kann das Bedienfeld Temperatur- oder Leistungsanzeigen enthalten.

3.2 Bedienfeld

—, + Einstellen der Zeit.

🕒 Einstellen einer Uhrfunktion.



A. Uhrfunktionen

- B. Timer
- C. Aufheiz-Anzeige (nur ausgewählte Modelle)

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

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

3.3 Kochzonen-Einstellknöpfe

Sie können das Kochfeld mit den Einstellknöpfen für die Kochzonen bedienen.

Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

3.4 Kochstufen

0	Aus-Position
1 - 9	Kochstufen

1. Drehen Sie den Knopf auf die erforderliche Kochstufe.
2. Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

3.5 Verwendung der Zweikreis-Kochzone (falls zutreffend)

Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeldern verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Weitere Informationen finden Sie in den Täglicher Gebrauch Kapiteln in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.



1. Um die Zweikreiskochzone zu aktivieren, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn 9. Drehen Sie ihn nicht über die STOPP-Position.
2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis Sie ein Klicken hören. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.

- Informationen zum Einstellen der erforderlichen Kochstufe finden Sie unter „Kochstufen“.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME




4.1 Einstellen der Uhrzeit

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

-  – zum Einstellen der Zeit drücken.
- Bestätigen Sie mit  oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

- Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
- Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen:  1 Std,  15 Min,  15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Tauschen Sie Zubehör und Einhängegitter aus.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Ofenfunktionen



Beleuchtung: Backofenlampe



Umluft: Zartheit, Knusprigkeit



Feuchte Umluft: Backen



Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung: Traditionelles Backen, Knusprigkeit, glänzende Kruste / Reinigung



Unterhitze: Einkochen von Lebensmitteln



Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Grill: Toasten, Grillen



Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Zubereitung von Gratin, Bräunen



Auftauen: Auftauen

5.2 Einstellen einer Ofenfunktion


- Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
- Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur auszuwählen.


- Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.


5.3 Timer



- Drücken Sie  mehrmals, um eine Uhrfunktion auszuwählen:

 **Uhrzeit:** Stellen Sie die Uhrzeit ein, ändern Sie sie oder überprüfen Sie sie.

 **Dauer:** Stellen Sie die Betriebszeit ein. Verfügbar nach Auswahl einer Ofenfunktion und der Temperatur. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Uhrzeit abgelaufen ist.

 **Kurzzeit-Wecker:** Einstellen eines Countdowns.

-  – zum Einstellen der Zeit drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste.
- Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, sofern erforderlich.

Um eine Uhrfunktion abzubrechen, drücken Sie  wiederholt, bis das Symbol blinkt.  gedrückt halten, bis das Display 00:00 anzeigt.

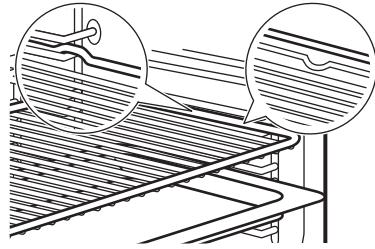
5.4 Zubehör



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

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

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



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

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

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






6. HINWEISE UND TIPPS

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





Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.





In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 12 Stück	180	2	35–40	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	35–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	35–40	2)
Biskuitrolle	170	2	30–40	1)
Brownie	180	2	30–40	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	30–40	3)
Biskuitboden	170	2	20–30	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	35–45	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	35–45	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	35–45	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	40–50	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–35	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 20 Stück	180	2	40–45	1)

	°C			
Muffins, 12 Stück	170	2	30-40	1)
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	170	2	35-45	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	40-50	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20-30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35-40	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	30-45	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	35-40	1)

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.

2) Verwenden Sie den Kombirost.

3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.






4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
















5) Backform auf Kombirost verwenden.

6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 16 pro Blech				
	3	160	25 - 30	1)2)

		°C		
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 und 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 und 3	160	25 - 40	3)2)
Mürbeteiggebäck				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 und 3	150	15 - 30	1)2)
Toast				
	3	Max.	2 - 5	3)2)

1) Backblech verwenden.

2) Gerät 10 Minuten aufheizen.

3) Kombirost verwenden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.


7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

7.3 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.

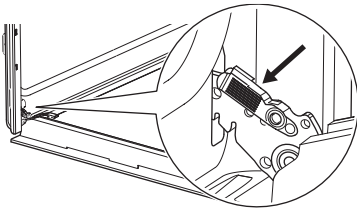
7.4 Aus- und Einbauen der Tür

Die Ofentür hat zwei Glasscheiben. Sie können die Ofentür und das innere Glasscheibe entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Tür aus- und einbauen“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

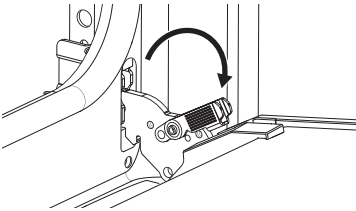
VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

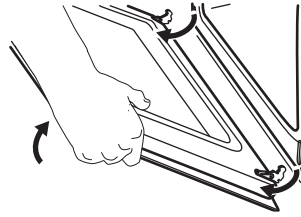
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



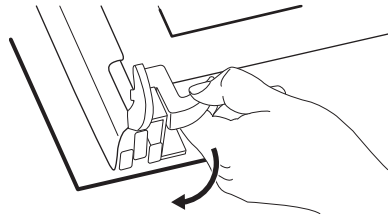
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



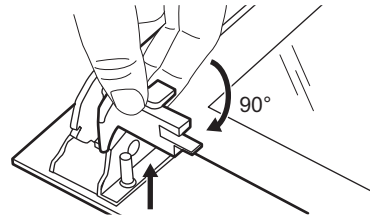
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



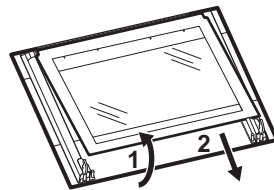
4. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



5. Drehen Sie die Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



6. Heben Sie die Glasscheibe zuerst vorsichtig an und entfernen Sie sie dann.



7. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
8. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein.

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Stellen Sie sicher, dass Sie die innere Glasscheibe **A** korrekt in der Aufnahme installieren.



7.5 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

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

Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Die Türdichtung ist beschädigt. – Benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Das Display zeigt "00:00" oder "12:00". – Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	KEFGH40BK 944068474 KEFGH40BX 944068475
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
Volumen	65 l

Art des Backofens	Untereinbau-Backofen	
Masse	KEFGH40BK	28.0 kg
	KEFGH40BX	28.0 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

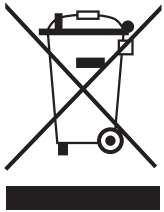
9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Kochfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle)
 - diese Funktion wurde zur Einhaltung der

- Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein.
 - 12,5 Std: 30-115 °C
 - 8,5 Std: 120-195 °C
 - 5,5 Std: 200-245 °C
 - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

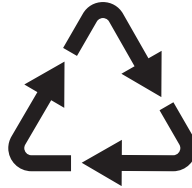


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als

100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

