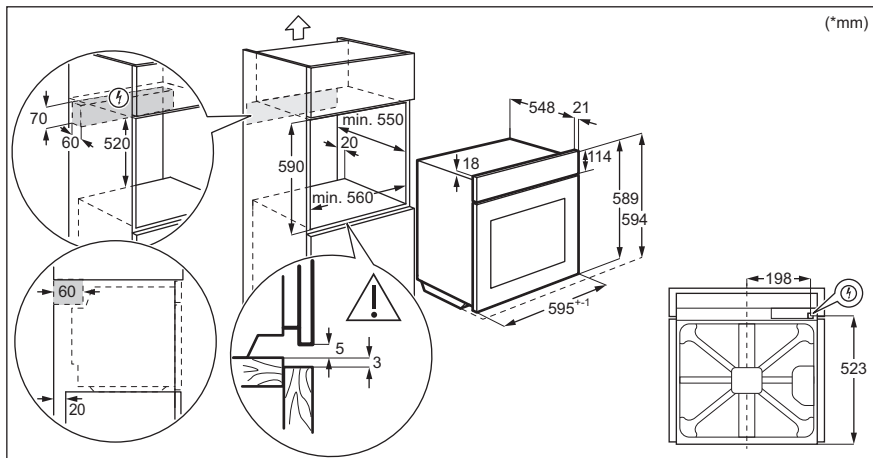
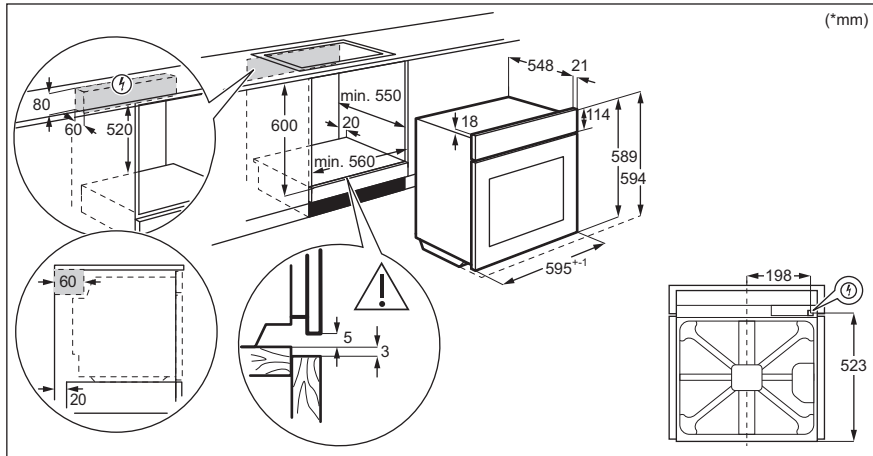


KOEBP29H

NL	Gebruiksaanwijzing Oven	3
EN	User Manual Oven	17
FR	Notice d'utilisation Four	30
DE	Benutzerinformation Backofen	44



INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



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



In ons streven om duurzaam te zijn, reduceren we papieren middelen en verstrekken we online volledige gebruikershandleidingen. Ga naar je volledige gebruikershandleiding op electrolux.com/manuals



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op electrolux.com/support

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat je 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.

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met een gebrek aan ervaring en kennis als zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het product en als 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 kinderen onder toezicht, om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- 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.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de ovenruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde (indien van toepassing).
- 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.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden (indien van toepassing).
- Verwijder alle accessoires en overmatige morsen uit het apparaat voordat je de pyrolytische reiniging uitvoert.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie en elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en aansluiten.

Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.

Houd de minimale afstand tot andere apparaten en eenheden aan. Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd open.

Installeer of gebruik geen beschadigd apparaat.

Verwijder de verpakking volledig.

Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Trek niet aan het apparaat bij de handgreep. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netsroom.

Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

Zorg dat u de stekker en het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met het

erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.

Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de nis onder het apparaat, met name niet als deze in werking is of als de deur heet is.

Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.

Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.

Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

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

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

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

2.2 Gebruik en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken, brand, explosie of schade aan het apparaat.

De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter. Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de meubels of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat afgekoeld is na gebruik.

Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.

Oefen geen druk uit op de open deur. Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar.

Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.

Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.

Kook altijd met een gesloten ovendeur. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.

Deel uw wifi-wachtwoord niet (indien van toepassing).

Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

- plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
- leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.

Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht. Reinig het katalytische email (indien van toepassing) niet met schoonmaakmiddelen.

Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken. Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.

Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

Reinig het katalytische email niet met schoonmaakmiddelen (indien van toepassing).

Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

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.

Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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

2.3 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus. Start de pyrolyse niet als de Plus stoomtoets is ingedrukt (indien van toepassing).

Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:

- overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
- eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met anti-aanbaklaag, pannen, bakplaten, bakgerei, enz.

Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en

constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:

- zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
- zorg voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik op de maximale temperatuur.

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd gebruik deze dan niet gelijktijdig met de pyrolytische reiniging. Dit kan de oven beschadigen.

Dampen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens/kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen, of personen met medische aandoeningen.

Houd kleine huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Vogels en reptielen kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en voor de vrijgekomen dampen.

Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.4 Verwijdering



WAARSCHUWING!

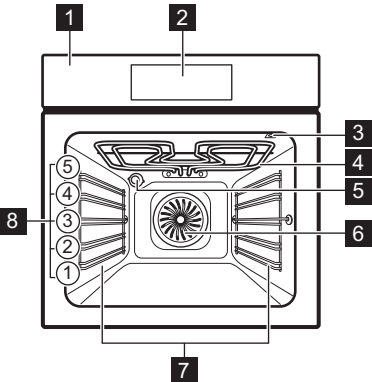
Gevaar voor letsel of verstikking.

Haal de stekker uit het stopcontact.

Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

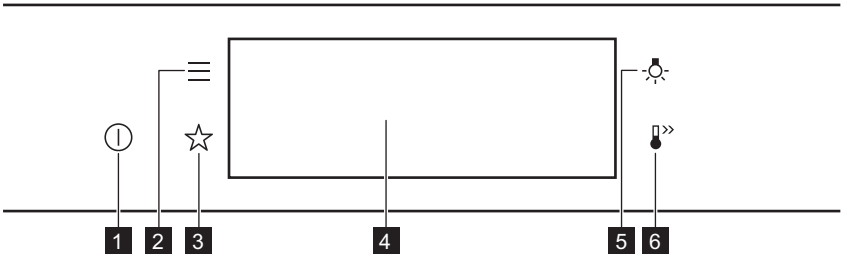
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Opening voor de voedselsensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Inzetniveaus

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel

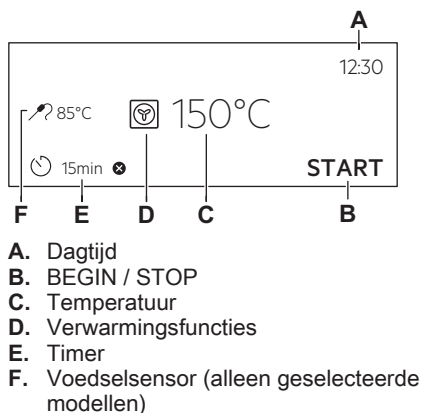


1	Aan/Uit	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.

6	Snel Opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen
---	---------------	---

4.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



Indicatielampjes op de display

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.

Indicatielampjes op de display

- Om één niveau terug te gaan in het menu.
- Om de laatste handeling ongedaan te maken.
- Om de opties in en uit te schakelen.
- De geluidsalarmp functie is geactiveerd.
- Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.
- Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
- De functie Uitgestelde start is geactiveerd.
- Om de instelling te annuleren.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

5.1 Eerste reiniging

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
3. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstonen, Geluidsvolume, Dagtijd.

5.3 Eerste voorverwarming

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg ervoor dat de luchtstroom in de kamer voldoende is.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

6.1 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

	Grillen Roosteren, grillen
	Circulatiegrill Braadvlees, bruining
	Hetelucht Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Bevroren gerechten Patat, aardappelpartjes, lentebroodjes
	Boven + onderwarmte Traditioneel bakken
	Pizza-functie Pizza bakken
	Onderwarmte Baktaarten
	Brood bakken Voor het bakken van brood.
	Deeg Laten Rijen Het laten rijzen van gistdeeg

SPECIAAL

	Inmaken Inmaken van groenten en fruit
	Drogen Gesneden fruit, champignons drogen
	Borden Warmen Voorverwarmen van platen
	Ontdooien Ontdooien
	Gratineren Gegratineerd maken, bruinen
	Lage Temperatuur Garen Bereiden van mals gebrad
	Warm houden Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



Warmelucht (vochtig)
Bakken

6.2 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd.

6.3 Instelling: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK. Het display toont de temperatuur.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

6.4 Menu

Druk op  om het menu te openen.

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service Toont de softwareversie en -configuratie.

Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 2 h 30 min.

Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdsindicatie	Schakelt de klok in en uit.

Submenu	Toepassing
Digitale klok-stijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraken velden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor  .
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

6.5 Instelling: Kook- En Bakassistent

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat. Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

Functie	Omschrijving
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

8.1 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat: minimaal 120 °C.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Koken met: Voedselsensor



WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Het apparaat inschakelen.

2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal en zet hem vast.
4.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
5. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
6. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
7. Druk op START.
8. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

9. ONDERHOUD EN REINIGING

9.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

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

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

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

9.2 Pyrolytische reiniging

Gebruik het om het apparaat te reinigen en de resten te verbranden.



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Het apparaat inschakelen.
5. Druk op / Reinigen.
6. Selecteer de reinigingsmodus.

Optie	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	2 h 30 min

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.

Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingssymbool van het display verdwijnt.

7. Wanneer de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.
8. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek. Verwijder het residu van de bodem van de oven.

10. PROBLEEMOPLOSSING

10.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld.
	De deur is niet goed gesloten.
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is geactiveerd.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp.

 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

10.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

Code en omschrijving	Oplossing
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte van het apparaat tijdens Pyrolytische reiniging.	Verwijder de Voedselsensor.
C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.	Steek de Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

10.3 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

11. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	Electrolux
Modelnummer	KOEBP29H 949498494
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	31.2 kg

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

11.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

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

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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



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

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

- 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 product in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- 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.
- **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 oven cavity.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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 (if applicable).
- 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.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance (if applicable).
- Remove all accessories and excessive spillage from the appliance before the pyrolytic cleaning.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation and Electrical connection



WARNING!

Only a qualified person must install and connect this appliance.

Follow the installation instructions supplied with the appliance.

Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

Keep the minimum distance from other appliances and units. Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Do not install or use a damaged appliance.

Remove all the packaging.

Always take care when moving the appliance as it is heavy. Do not pull the appliance by the handle. Always use safety gloves and enclosed footwear.

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

 **WARNING!**
Risk of fire and electric shock.

Make sure that 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.

Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.

Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

2.2 Use and Maintenance

 **WARNING!**
Risk of injury, burns, electric shock, fire, explosion or damage to the appliance.

Do not change the specification of this appliance.

Do not let the appliance stay unattended during operation. Deactivate the appliance after each use.

Make sure that the ventilation openings are not blocked.

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

Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.

Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

Do not apply pressure on the open door. Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.

Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

When you place food into hot oil, it may splash.

Always cook with the oven door closed. Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.

Do not share your Wi-Fi password (if applicable).

To prevent damage or discoloration to the enamel:

- do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
- do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.

Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect from the mains. Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with detergents.

Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break. Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Do not clean the catalytic enamel with detergents (if applicable).

If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

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.

Use only lamps with the same specifications.

This product contains a light source of energy efficiency class G.

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

2.3 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode. Do not start the Pyrolysis if the Plus Steam button is pressed in (if applicable).

Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:

- any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
- any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:

- provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.
- provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as the pyrolytic cleaning. It can cause damage to the oven.

Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not

harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

Keep away small pets from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Birds and reptiles can be highly sensitive to the temperature changes and emitted fumes.

Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.4 Disposal

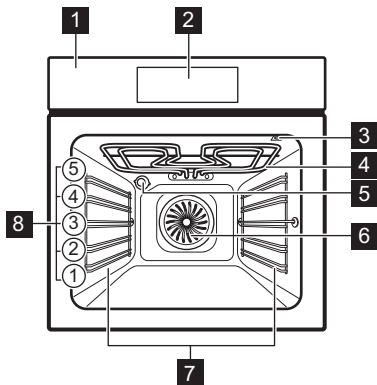
**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

Disconnect the appliance from the mains supply.

Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

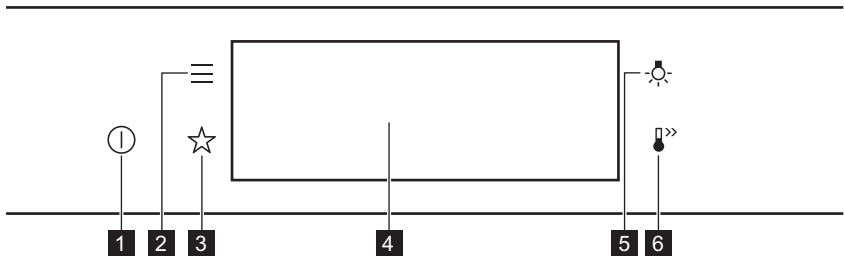
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

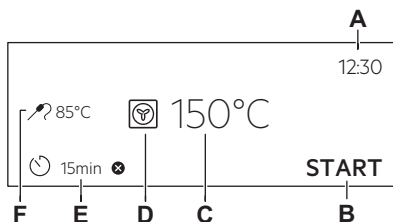
4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourite	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



- A.** Time of Day
- B.** START / STOP
- C.** Temperature
- D.** Heating functions
- E.** Timer
- F.** Food Sensor (selected models only)

Display indicators

OK To confirm the selection / setting.

< To go one level back in the menu.

↶ To undo the last action.

⏻ To turn the options on and off.

🔔 The sound alarm function is activated.

🔔 STOP The sound alarm and stop cooking function is activated.

🔔 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✖ To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE

5.1 Initial cleaning

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

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.3 Initial preheating

Before the first use, preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
Turn off the appliance and wait until it is cold.
The appliance can emit an odour and smoke.
Make sure that the airflow in the room is sufficient.

6. DAILY USE

6.1 Heating functions

STANDARD

	Grill Toasting, grilling
	Turbo Grilling Roasting meat, browning
	True Fan Cooking Even baking, tenderness, drying
	Frozen Foods French fries, potato wedges, spring rolls
	Conventional Cooking Traditional baking
	Pizza Function Baking pizza
	Bottom Heat Baking cakes
	Bread Baking To bake bread.
	Dough Proving Proving yeast dough

SPECIALS

	Preserving Preserving vegetables and fruits
	Dehydrating Drying sliced fruit, mushrooms
	Plate Warming Preheating plates
	Defrost Defrosting
	Au Gratin Baking gratins, browning
	Slow Cooking Preparing tender roast
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

6.4 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min.

Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time Indication	Turns the clock on and off.

Submenu	Application
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

6.5 Setting: Assisted Cooking

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

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

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press **START**.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.

Function	Description
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8. USING THE ACCESSORIES

8.1 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance: minimum 120 °C.
-  - the food core temperature.

Cooking with: Food Sensor



WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.

2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish and plug it.
4.  - press to set the core temperature of the sensor.
5. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
6. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
7. Press START.
8. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

9. CARE AND CLEANING

9.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

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

Accessories

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

9.2 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.



WARNING!

There is a risk of burns.



CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

10. TROUBLESHOOTING

10.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp.



Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

10.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
C2 - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food Sensor.
C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

10.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

11. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	KOEBP29H 949498494
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.2 kg

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

11.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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



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

1. ⚠ INFORMATIONS 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.

- Ce produit 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 ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **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 du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- 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 (le cas échéant).
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil (le cas échéant).
- Retirez tous les accessoires et tous déversements de l'appareil avant le nettoyage par pyrolyse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation et raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

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

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments. Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Ne tirez pas l'appareil par la poignée. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente agréé ou un électricien pour changer un câble secteur endommagé.

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.

Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à 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'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
----------------------	------------------------

maximum 1 380	3 x 0.75
---------------	----------

maximum 2 300	3 x 1
---------------	-------

maximum 3 680	3 x 1.5
---------------	---------

2.2 Utilisation et entretien



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement. Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi.

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

N'exercez pas de pression sur la porte ouverte. Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.

N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Cuisinez toujours avec la porte du four fermée. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

Ne partagez pas votre mot de passe Wi-Fi (si disponible).

Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser. Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

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

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions 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 conçues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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

2.3 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode Pyrolyse.
Ne lancez pas la fonction Pyrolyse si la touche Vapeur plus est enfoncée (le cas échéant).

Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :

- tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
- tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.

Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus

de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :

- veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
- veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.

Si d'autres appareils sont installés dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que le nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

Maintenez les petits animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les oiseaux et reptiles peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.

Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

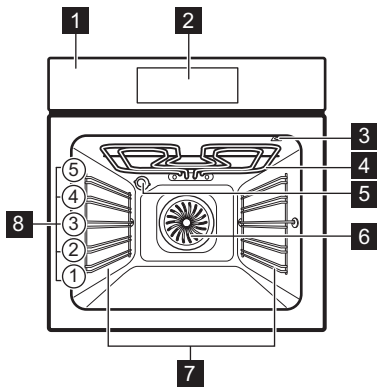
Risque de blessure ou d'asphyxie.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

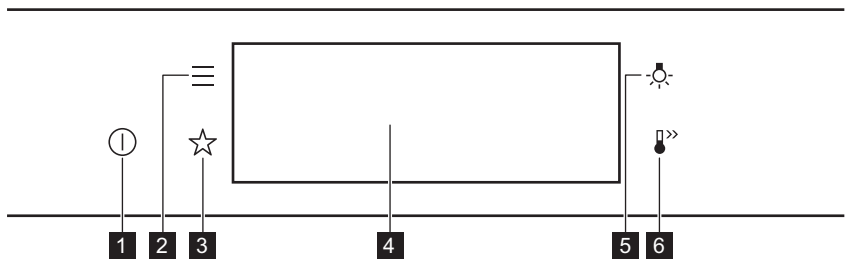
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

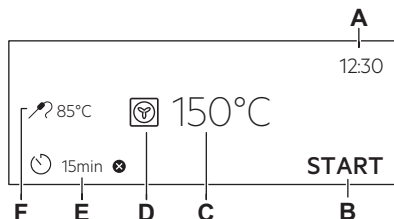


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER / ARRETER
- C. Température
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage

- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour activer et désactiver les options.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- La fonction de Démarrage retardé est activée.
- Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5.1 Nettoyage initial

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

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Heure actuelle .

5.3 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
 2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
 3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
 4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	Gril Toaster, griller
	Turbo gril Rôtir la viande, faire dorer
	Chaleur tournante Cuire des aliments de façon homogène, préserver leur tendreté, les sécher
	Plats surgelés Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	Chauffage Haut/ Bas Cuisson traditionnelle
	Fonction Pizza Cuisson de pizza
	Chauffage inférieur Cuisson de gâteaux
	Cuisson du pain Pour cuire du pain.
	Levée de pâte/pain Faire lever la pâte

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	Stérilisation Conservation des légumes et des fruits
	Déshydratation Séchage de fruits émincés, champignons
	Chauffe-plats Préchauffage des assiettes
	Décongélation Décongélation
	Gratiner Cuire des gratins, faire dorer
	Cuisson basse température Préparation de rôti tendre
	Maintien au chaud Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Chaleur Tournante Humide Cuisson

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK. La température s'affiche.
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START. Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

6.4 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.

Sous-menu	Application
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.

4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Fonction	Description
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

8.1 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil : minimum 120 °C.
-  - la température à cœur des aliments.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat et bouchez-la.
4.  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

5. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

6. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
7. Appuyez sur la touche **START**.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

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

Accessoires

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

9.2 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Mettez en fonctionnement l'appareil.
5. Appuyez sur  / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	2 h 30 min

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le

ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

- 7. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
- 8. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

10. DÉPANNAGE

10.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

10.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Retirez la Sonde de cuisson.
C3 - la porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

10.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :
Référence produit (PNC) :
Numéro de série (SN) :

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOEBP29H 949498494
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	31.2 kg

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

11.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la

cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

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

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

FR Concerne la France uniquement :



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



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



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter **electrolux.com/manuals**



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter **electrolux.com/support**

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lies vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahre die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden heiß.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- 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.
- 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 zu entfernen oder zu verstauen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein (falls zutreffend).
- 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.
- ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor) (falls vorhanden).

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehöerteile und übermäßige Verschüttungen aus dem Garraum.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage und Elektroanschluss

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage und den Anschluss des Geräts vornehmen.

Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten. Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.

Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Achten Sie darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.

Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), FI-Schutzschalter und Schütze.

Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
--------------------	-------------------------------------

maximal 1380	3 x 0.75
--------------	----------

maximal 2300	3 x 1
--------------	-------

maximal 3680	3 x 1.5
--------------	---------

2.2 Gebrauch und Wartung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag-, Brand-, Explosionsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

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

Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.

Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus. Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.

Teilen Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht mit (falls zutreffend).

Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.

Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.

Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen. Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt

sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

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

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.

Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.3 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn die Taste Plus Dampf gedrückt ist (falls zutreffend).

Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:

- Speisereste, Öl oder Fettansammlungen/-ablagerungen.

- Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Besteck usw. mit Antihafbeschichtung.

Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelmrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:

- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur.

Befinden sich in demselben Küchenmöbel weitere Geräte, verwenden Sie diese nicht während der pyrolytischen Reinigung. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

Halten Sie kleine Tiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Vögel und Reptilien können sehr empfindlich auf die Temperaturänderungen und freigesetzten Dämpfe reagieren.

Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.4 Entsorgung

WARNUNG!

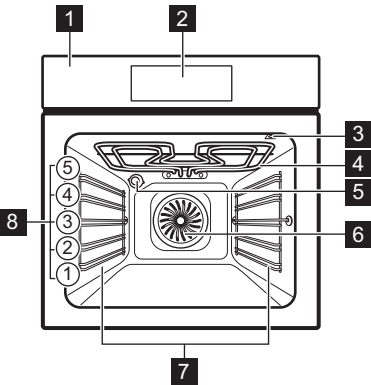
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

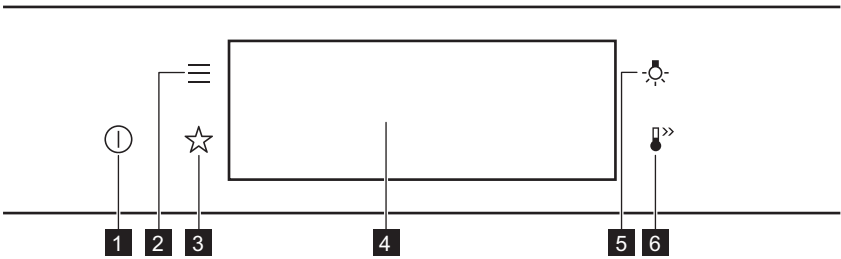
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Buchse für den Temperatursensor
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

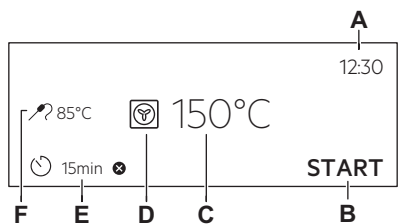
4.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.	6	Schnell- aufhei- zung	Ein- und Ausschalten der Funkti- on: Schnellaufheizung
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.			
3	Favori- ten	Liste der bevorzugten Einstellun- gen.			
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.			
5	Licht- schalter	Ein- und Ausschalten der Be- leuchtung.			

4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

Display-Anzeigen

- Zurückblättern um eine Menüebene.
- Rückgängig machen der letzten Aktion.
- Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
- Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
- Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
- Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

5.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

5.3 Erstes Vorheizen

Heize das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme vor.

- Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
- Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 1 Std laufen.
- Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
- Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.

Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

6.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen Braten von Fleisch, Bräunen
	Heißluft Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Tiefkühlgerichte Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Ober-/Unterhitze Traditionelles Backen
	Pizzastufe Backen von Pizza
	Unterhitze Kuchen backen
	Brot Backen Zum Backen von Brot.
	Gärstufe Gehen von Hefeteig

SONDERFUNKTIONEN

	Einkochen Einkochen von Gemüse und Obst
	Dörren Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben
	Teller wärmen Vorwärmen von Tellern
	Auftauen Auftauen
	Überbacken Gratins zubereiten, Bräunen
	Niedertemperatur Garen Zubereitung von zartem Braten
	Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Feuchte Umluft
Backen

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Heizfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und drücken Sie **OK**. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
5. Drücken Sie **START**.
Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.

6. Drücken Sie **STOP** , um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

6.4 Menü

Drücken Sie **≡**, um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 2 h 30 min.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.

Untermenü	Anwendung
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.

4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Alarmsignal und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Funktion	Beschreibung
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

8.1 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Temperatur im Gerät: mindestens 120°C .
-  - Die Kerntemperatur der Speise.

Garen mit Temperatursensor

WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein und stecken ihn ein.
4. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
5. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Wenn die Speise die Kerntemperatur

- erreicht, ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
6. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
7. Drücken Sie **START**.
8. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

9.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

9.2 Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie  / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus.

Option	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	1 h
Pyrolytische Reinigung, normal	1 h 30 min

Pyrolytische Reinigung, intensiv

2 h 30 min

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
8. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

10. FEHLERSUCHE

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	Kindersicherung ist aktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

10.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

Code und Beschreibung	Problembehebung
C2 - Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum des Geräts.	Nehmen Sie den Temperatursensor heraus.
C3 - Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
F111 - Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

10.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

11. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	KOEBP29H 949498494
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	31.2 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.	

11.2 Energiesparen



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

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

Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

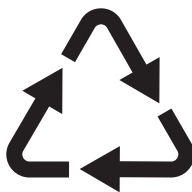


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt

werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

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



