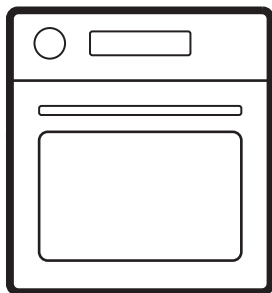




Electrolux



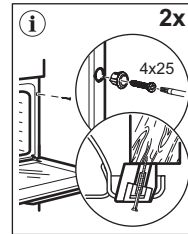
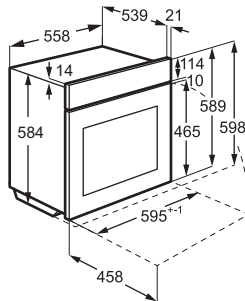
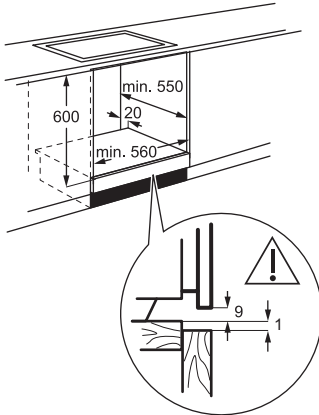
electrolux.com/register



EOK4B0K1
EOK4B0W1

INSTALLATION / UPPSETNING / INSTALACIÓN

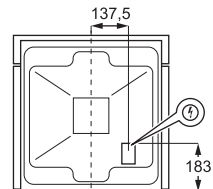
(*mm)



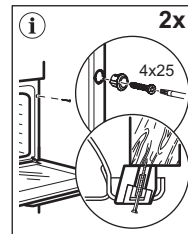
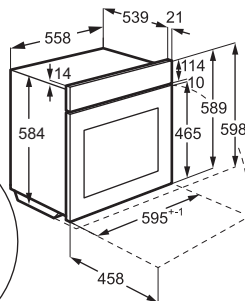
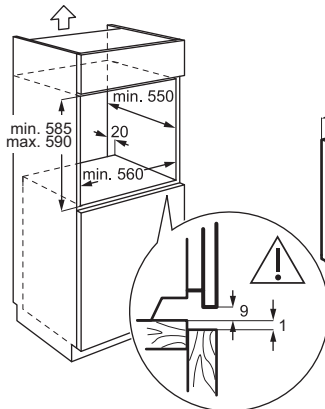
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation



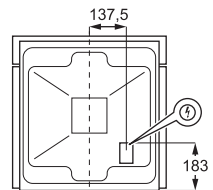
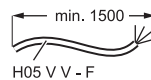
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	9
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4	7. CARE AND CLEANING.....	10
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	11
4. BEFORE FIRST USE.....	7	9. ENERGY EFFICIENCY.....	12
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	12

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

extensive and complex 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

4 ENGLISH

- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 Disposal

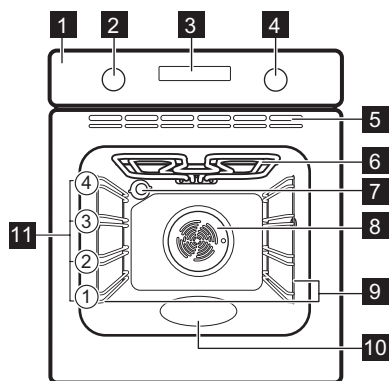
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

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

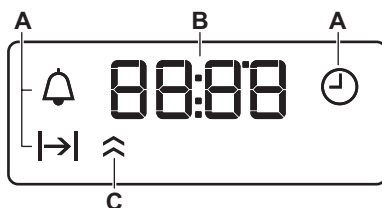
3.2 Control panel



To set the time.



To set a clock function.



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Heat-up indicator (selected models only)

To turn on the appliance:

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

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

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

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

5. DAILY USE

5.1 Heating functions

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

5.2 Setting a heating function

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

5.3 Timer

1. Press  repeatedly to select a clock function:

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

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

 **Minute Minder:** Set a countdown.

2. **+**, **-** - press to set the time.

3. When the set time ends, a signal sounds. Press any button.

4. Turn the knobs to the off position, if needed.

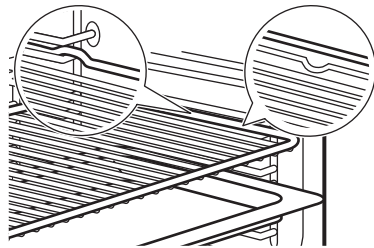
To cancel a clock function, press  repeatedly until its symbol flashes. Press and hold **—** until the display shows **00:00**.

5.4 Accessories



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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

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

6.2 Moist Fan Baking

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

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

	°C			
Macarons, 20 pieces	180	2	40 - 45	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 16 pieces	170	2	35 - 45	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	40 - 50	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 40	1)
Vegetarian omelette	200	3	30 - 45	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	35 - 40	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 16 per tray				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 and 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 and 3	160	25 - 40	3)2)

		°C		
Short bread				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 and 3	150	15 - 30	1)2)

		°C		
Toast				
	3	max.	2 - 5	3)2)

- 1) Use Baking tray.
- 2) Preheat the appliance for 10 minutes.
- 3) Use Wire shelf.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 150 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.

5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

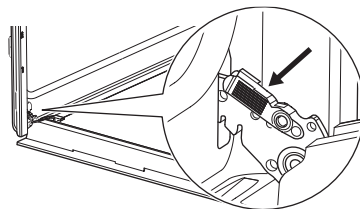
7.4 Removing and installing door

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

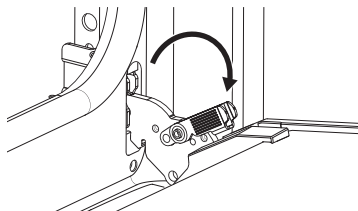
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

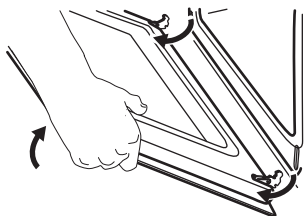
1. Open the door fully and hold both hinges.



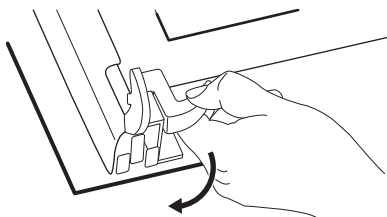
2. Lift and pull the latches until they click.



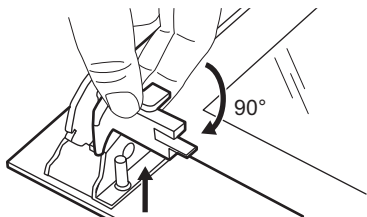
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



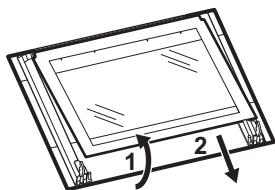
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the internal glass panel.



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



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



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

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

When installed correctly, the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel **A** in the seats correctly.



7.5 Replacing the lamp

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

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

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EOK4B0K1 944068420 EOK4B0W1 944068421	
Energy Efficiency Index	95.1	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.78 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	65 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EOK4B0K1	28.8 kg
	EOK4B0W1	28.8 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.

- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

ÍSLENSKA

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	13
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	14
3. VÖRULÝSING.....	17
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	17
5. DAGLEG NOTKUN.....	18

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	19
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	20
8. BILANALEIT.....	21
9. ORKUNÝTNI.....	22
10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	22

Með fyrirvara á breytingum.

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki

með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.
- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.

- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gesta-húsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gist-irýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heim-ilisnotkun.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hef-ur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemm-ist skal framleiðandi, viður-kennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess

hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Settu heimilistækið ekki upp á bak við skrautdyr til að forðast ofhitnun.
- Til þess að taka hillustuð-ninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsib-únað til að hreinsa heimilis-tækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar mál-msköfur til að hreinsa gler-hurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Installation

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært til, vegna þess að það er þungt.

- Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
 - Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar uppsetningarkröfur.
 - Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
 - Áður en tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
 - Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging


ADVÖRUN!
 Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá

- innstungum við alla póla með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklóg og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:
 H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafi (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1,380	3x0.75
hámark 2,300	3x1
hámark 3,680	3x1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun


ADVÖRUN!
 Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Notaðu einungis viðurkennt gler og krukkur til niðursuðu.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.


ADVÖRUN!
 Hætta á eldi og skemmdum á heimilis-tækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhuðinni:
 - ekki setja eldföst mót eða hluti beint á botn ofnsins.
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistækið.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tækið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tækið hefur kólnað alveg, til að koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.
- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Slökktu á og taktu heimilistækið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- Farðu varlega þegar þú fjarlægir hurðina af heimilistækinu, hún er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

2.5 Förgun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

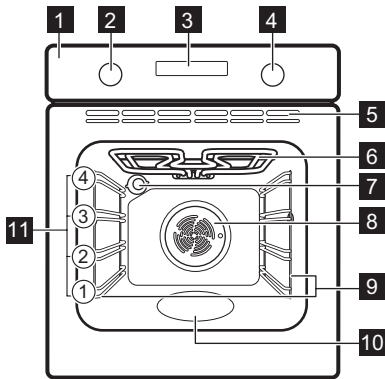
2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir eldunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður (fyrir hitastigið)
- 5 Loftsiur fyrir kæliviftuna
- 6 Hitunareining
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Hillubera má fjarlægja
- 10 Holrými ofnhólfs - Vatnshreinsunarílát
- 11 Hillustöður

Eftir því hvaða gerð er um að ræða getur stjórnborðið verið búið gaumljósum sem sýna hitastig eða afl.

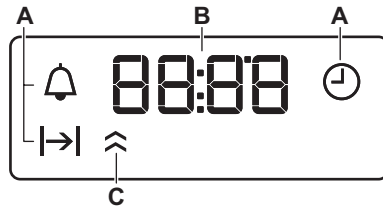
3.2 Stjórnborð



Til að stilla klukkuna.



Til að stilla klukkuaðgerð.



- A. Klukkuaðgerðir
B. Tímastillir
C. Gaumljós fyrir hitun (aðeins á sumum gerðum)

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Ýttu á hnúðana. Hægt er að draga takkana út (aðeins á sumum gerðum).
2. Snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stýrihnúðnum til að breyta stillingunni.

Til að slökka á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir í sloknunarstöðu **0**.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjárin sýnir: **"00:00"** eða **"12:00"** (fer eftir gerðinni).

1. **+**, **-** - ýttu á til að stilla tímann.
2. **⌚** - ýttu á til að staðfesta að innstilltur tími dags verði vistaður sjálfkrafa eftir 5 sekúndur.

4.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.

1. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.
2. Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma: 1 klst, 15 mín, 15 mín. Sjá Dagleg notkun.
3. Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.

4. Notaðu trefjklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Hitunaraðgerðir

	Létt: Ofnljós
	Eldun með blæstri: Meyrni, stökkleiki
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Hefðbundin matreiðsla / Vatnshreinsun: Hefðbundinn bakstur, stökkt, gljái á skorpunni / Hreinsun
	Undirhiti: Varðveisla á matvælum
	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, gratingerð, brúnun
	Affrysta: Afþýðing

5.2 Hitunaraðgerð stillt

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja hitastigið.
3. Þegar eldun lýkur skaltu snúa hnöppunum á slökkt til að slökkva á heimilistækinu.

5.3 Tímastillir

1. Ýttu endurtekið á  til að velja klukkustillingu:
 **Tími dags:** Stilltu, breyttu eða athugaðu tímann.
 **Tímalengd:** Stilltu notkunartíma. Virkjust eftir að hitunarstilling og hitastig hafa verið valin. Tækið slökknar sjálfkrafa þegar stilltur tími rennur út.
 **Mínútumælir:** Stilla niðurtalningu.
2. ,  - ýttu á til að stilla tímann.

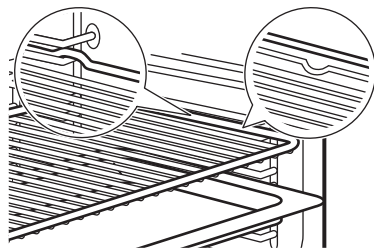
3. Þegar stilltur tími rennur út heyrir hljóðmerki. Ýttu á einhvern hnapp.
4. Snúðu tökkunum á slökkt, ef þörf krefur. Til að hætta við klukkuaðgerðina skaltu ýta endurtekið á  þar til tákníð hennar blikkar. Ýttu á og haltu inni  þar til skjáinn sýnir 00:00.

5.4 Aukabúnaður



Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli brautanna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillubrúnn kemur í veg fyrir að eldunarilát renni af hillunni.



Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlið ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutum skaltu ganga úr skugga um að hún snúi að þér.

Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lekur niður.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Eldunaraðgerð
°C	Hitastig
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 Bökun með rökum blæstri

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

	°C			
Snúðar, 12 stykki	180	2	35-40	1)
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	35-40	1)
Frosin pítsa, 0,35 kg	220	2	35-40	2)
Rúlluterta	170	2	30-40	1)
Brúnkaka	180	2	30-40	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	30-40	3)
Svampbökubotnar	170	2	20-30	4)
Viktoríu-samloka	170	2	35-45	5)
Fiskur soðið við vægan hita, 0,3 kg	180	3	35-45	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	35-45	1)
Fiskflök, 0,3 kg	180	3	35-45	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)

	°C			
Smákökkur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 20 stykki	180	2	40 - 45	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 16 stykki	170	2	35-45	1)
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	150	2	40 - 50	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20-30	1)
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	180	3	35-40	1)
Eggjakaka grænmetisættunnar	200	3	30 - 45	6)
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	180	4	35-40	1)

- 1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
- 2) Notaðu bökunargrind.
- 3) Notaðu ramikin-skál úr keramíki á ofngrind.
- 4) Leggðu bökuform á bökunargrind.
- 5) Notið bökunarfát á ofngrind.
- 6) Leggðu pítsupönnuna á bökunargrind.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 16 á plötu				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 og 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Svampterta, kökumót Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)

		°C		
	2	160	25 - 35	3)2)
	1 og 3	160	25 - 40	3)2)
Smjörbrauð				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)

		°C		
	1 og 3	150	15 - 30	1)2)
Bauðrist				
	3	hámark	2 - 5	3)2)

- 1) Notaðu Bökunarplata.
- 2) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.
- 3) Notaðu Vírhilla.

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrífalaun til að þrifa málmfleti.
- Notaðu sérstakt ofnhreinsiefni á erfiða bletti.
- Hreinsaðu og kannaðu dyrapéttiborðann í ramma holrýmisins.
- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifar.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakapéttingu skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.
- Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu aftari hluta hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Vatnshreinsun

Þetta hreinsunarferli notar raka til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir verða í heimilistækinu.

1. Helltu vatni í hólf ofnrýmisins: 150 ml.
2. Stílltu á aðgerðina .
3. Stílltu hitastigið á 90 °C.
4. Láttu heimilistækið vinna í 30 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu.

6. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfíð með mjúkum klút.

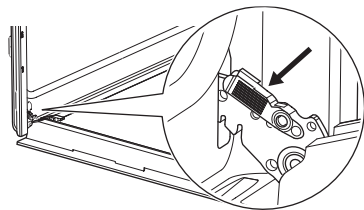
7.4 Hurð fjarlægð og ísett

Ofnhurðin er með tvær glerplötur. Þú getur fjarlægt ofnhurðina og innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Fjarlægja og setja upp hurð“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

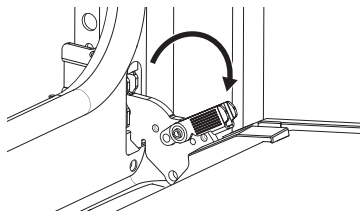
⚠ VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

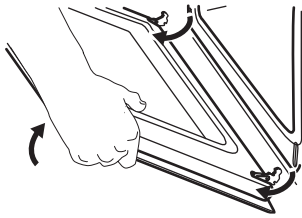
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminnar.



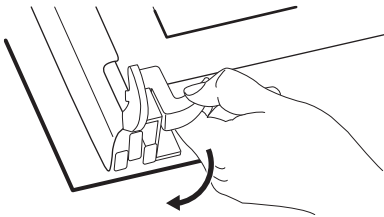
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



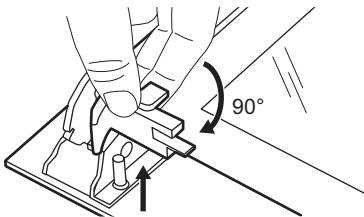
3. Lokaðu ofnhurðinni hálf leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



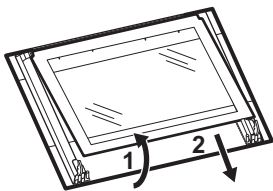
4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti og losaðu læsingarkerfið til að fjarlægja innri glerplötuna.



5. Snúðu festingunum 90° og losaðu þær úr sætum sínum.



6. Lyftu varlega upp og fjarlægðu síðan glerplötuna.



7. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

8. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplötuna og ofnhurðina aftur á ofninn.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.

Gakktu úr skugga um að innri glerplatan **A** sé rétt sett í.



7.5 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistækið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapölinni ljósaperu.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALEIT

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónustuupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Hurðarþétting er skemmd. – Ekki nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Ljósið virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin. Skiptu um ljósið.

Skjárinn sýnir "00:00" eða "12:00". – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stílltu tíma dags.

9. ORKUNÝTNI

9.1 Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	Electrolux	
Auðkenni tegundar	EOK4B0K1 944068420 EOK4B0W1 944068421	
Orkunýtnistuðull	95.1	
Orkunýtingarflokkur	A	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.89 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.78 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	65 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	EOK4B0K1	28.8 kg
	EOK4B0W1	28.8 kg

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.

9.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa víðeigandi lágorku-ham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.

9.3 Ráð til að spara orku

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.

- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
- Notaðu eldhúsáhöld úr málmi til að bæta orkusparnað.
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.
- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.
- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur.
- Bökun með rökum blæstri(aðeins á völdum gerðum) – þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkuflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1. Öfnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.
- Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma. Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma.
 - 12,5 klst: 30-115 °C
 - 8,5 klst: 120-195 °C
 - 5,5 klst: 200-245 °C
 - 3 klst: 250 - hámark °C

10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með tákninu í endurvinnslu . Settu umbúðirnar í víðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	23
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	25
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	27
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	27
5. USO DIARIO.....	28

6. CONSEJOS.....	29
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	30
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	32
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	32
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	33

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato,

sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.

- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por

separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

2.5 Eliminación

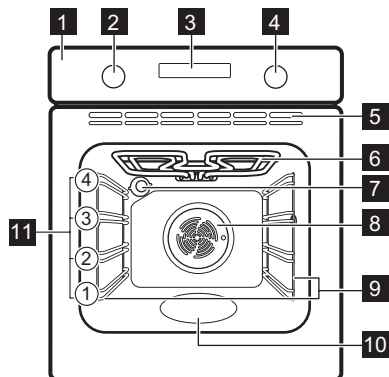
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y desheche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando para las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Elemento térmico
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de estante, extraíble
- 10 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 11 Posiciones de las parrillas

Según el modelo, el panel de control puede incluir indicadores de temperatura o potencia.

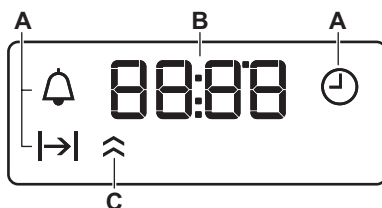
3.2 Panel de control



Para ajustar la hora.



Para ajustar una función del reloj.



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador
- C. Indicador de calentamiento (solo modelos seleccionados)

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
2. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una función.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado 0.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00" o "12:00" (dependiendo del modelo).

1. +, - - pulse para ajustar la hora.
2. ⌚: pulse para confirmarlo o se guardará automáticamente la hora actual tras 5 segundos.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione

durante los tiempos especificados:  1 h y  15 min y  15 min. Consulte Uso diario.

3. Apague el aparato y deje que se enfríe.
4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento

	Luz: Bombilla del horno
	Cocción ventil: Ternura, crujiente
	Horneado húmedo + ventil: Horneado
	Cocción convencional / Limpieza con agua: Horneado tradicional, crujiente, brillo de la corteza / Limpieza
	Calor inferior: Conservar comida
	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, hacer gratenes, dorar
	Descongelar: Descongelar

5.2 Ajustar una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
3. Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

5.3 Temporizador

1. Pulse  repetidamente para seleccionar una función de reloj:

 **Hora:** Ajuste, cambie o compruebe la hora.

 **Duración:** Ajustar el tiempo de funcionamiento. Disponible después de ajustar una función de cocción y temperatura. El aparato

se apaga automáticamente cuando finaliza el tiempo ajustado.

 **Avisor:** Ajustar una cuenta atrás.

2. ,  - Pulse para ajustar la hora.
3. Al finalizar el tiempo programado, sonará una señal acústica. Pulse cualquier botón.
4. Gire los mandos a la posición de apagado si es necesario.

Para cancelar una función de reloj, pulse  repetidamente hasta que parpadee su símbolo. Mantenga pulsado  hasta que la pantalla muestre **00:00**.

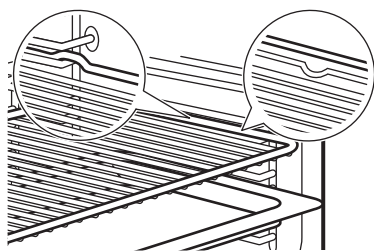
5.4 Accesorios



Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventil.

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

	°C			
Rollitos dulces, 12 piezas	180	2	35 - 40	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	35 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	35 - 40	2)
Brazo de gitano	170	2	30 - 40	1)
Brownie	180	2	30 - 40	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	30 - 40	3)
Base de masa brisé	170	2	20 - 30	4)

	°C			
Tarta Victoria	170	2	35 - 45	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	35 - 45	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	35 - 45	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	40 - 50	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 35	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 20 piezas	180	2	40 - 45	1)
Magdalenas, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 16 piezas	170	2	35 - 45	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	40 - 50	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 40	1)
Tortilla vegetariana	200	3	30 - 45	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	35 - 40	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

2) Utilice la parrilla.

3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.

4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.

5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.

6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastillillos, 16 unidades por bandeja				
	3	160	25 - 30	1)2)
	2	150	20 - 30	1)2)
	1 y 3	150 - 160	20 - 30	1)2)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	170	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm				
	2	170	25 - 35	3)2)
	2	160	25 - 35	3)2)

		°C		
	1 y 3	160	25 - 40	3)2)
Mantecados				
	3	150	15 - 30	1)2)
	2	150	15 - 25	1)2)
	1 y 3	150	15 - 30	1)2)
Tostadas				
	3	máx.	2 - 5	3)2)

1) Use Bandeja.

2) Precaliente el aparato 10 minutos.

3) Use Parrilla.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Limpieza con agua

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

1. Vierta agua en el relieve del interior. 150 ml.
2. Programe la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

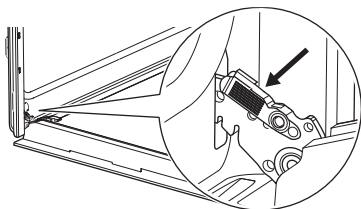
7.4 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel de cristal interno para limpiarlo. Lea enteramente las instrucciones de «Extracción e instalación de la puerta» antes de retirar los paneles de cristal.

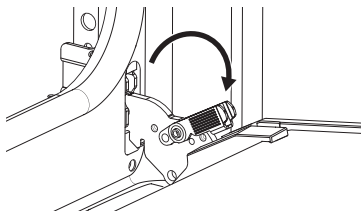
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

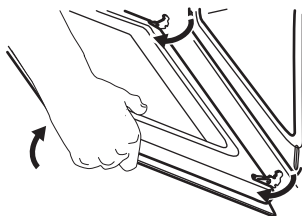
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



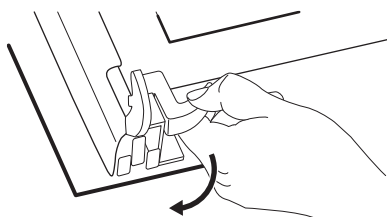
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



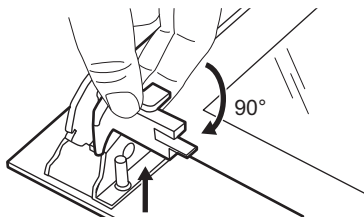
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



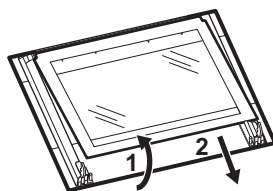
4. Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libera el sistema de bloqueo para quitar el panel de cristal interno.



5. Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



6. Primero levante con cuidado el panel de cristal y después quítelo.



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

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

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

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

Asegúrese de que coloca correctamente los paneles de cristal internos **A** en los puntos de sujeción.



7.5 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.

4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

La junta de la puerta está dañada. - No use el aparato. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

La pantalla muestra "00:00" o "12:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOK4B0K1	944068420
	EOK4B0W1	944068421
Índice de eficiencia energética	95.1	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.78 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	65 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOK4B0K1	28.8 kg
	EOK4B0W1	28.8 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
--------------------------------------	-------

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min
--	--------

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventil. (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta

función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.

- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Si desea que una función de cocción esté

activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción.

- 12,5 h: 30-115 °C
- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

