

KOFGH24TK  
KOFGH24TW

|    |                                        |    |
|----|----------------------------------------|----|
| EN | User Manual   <b>Oven</b>              | 2  |
| FR | Notice d'utilisation   <b>Four</b>     | 18 |
| DE | Benutzerinformation   <b>Backofen</b>  | 37 |
| IT | Istruzioni per l'uso   <b>Forno</b>    | 57 |
| ES | Manual de instrucciones   <b>Horno</b> | 75 |



**Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

**CONTENTS**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 2  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 4  |
| 3. INSTALLATION.....            | 6  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 8  |
| 5. CONTROL PANEL.....           | 8  |
| 6. BEFORE FIRST USE.....        | 9  |
| 7. DAILY USE.....               | 9  |
| 8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....    | 10 |
| 9. CLOCK FUNCTIONS.....         | 10 |
| 10. USING THE ACCESSORIES.....  | 11 |
| 11. HINTS AND TIPS.....         | 11 |
| 12. CARE AND CLEANING.....      | 13 |
| 13. TROUBLESHOOTING.....        | 15 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY.....      | 16 |
| 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 17 |

**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.

**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 all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- 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.
- 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 supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| Cabinet minimum height<br>(Cabinet under the worktop minimum height) | 580 (600) mm |
| Cabinet width                                                        | 560 mm       |
| Cabinet depth                                                        | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance                                 | 589 mm       |
| Height of the back of the appliance                                  | 571 mm       |

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Width of the front of the appliance                                             | 595 mm    |
| Width of the back of the appliance                                              | 559 mm    |
| Depth of the appliance                                                          | 569 mm    |
| Built in depth of the appliance                                                 | 548 mm    |
| Depth with open door                                                            | 1022 mm   |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side        | 560x20 mm |
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm   |
| Mounting screws                                                                 | 4x25 mm   |

### 2.2 Electrical connection


**WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- 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.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- 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.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 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.
- This appliance is supplied only with 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:

| <b>Total power (W)</b> | <b>Section of the cable (mm<sup>2</sup>)</b> |
|------------------------|----------------------------------------------|
| maximum 1380           | 3x0.75                                       |
| maximum 2300           | 3x1                                          |
| maximum 3680           | 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 change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each 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.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- 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.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- 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 housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- 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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- 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.

## 2.6 Service

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

## 2.7 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 supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Building in

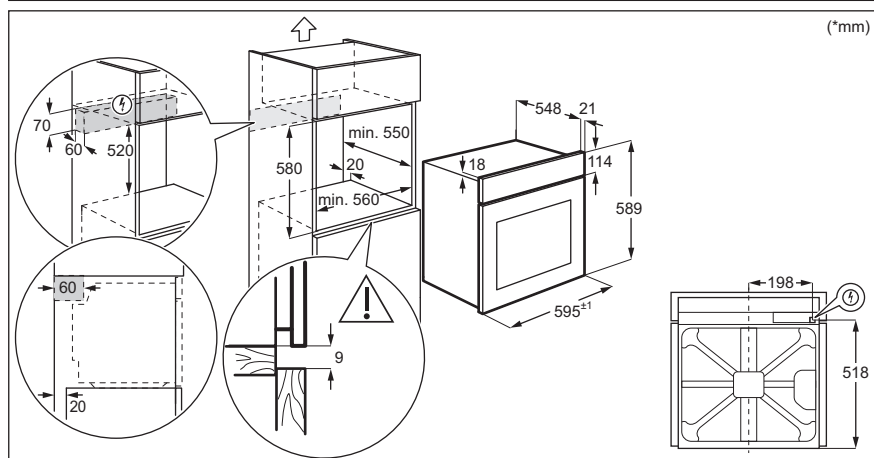
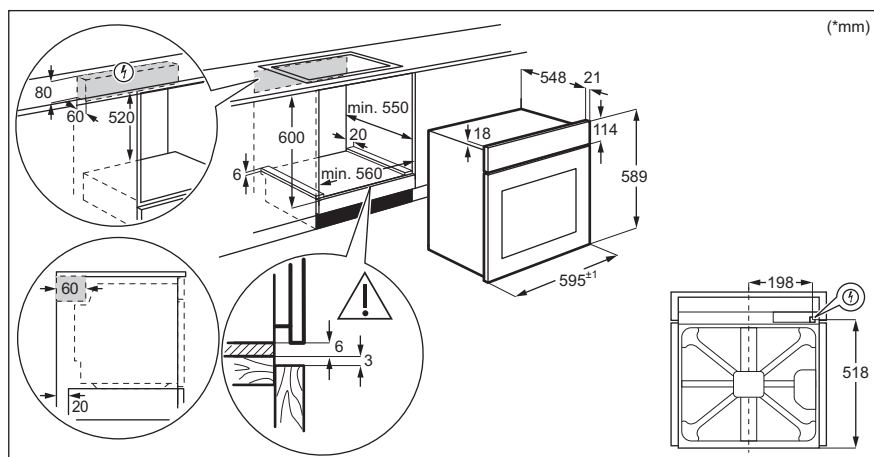


**YouTube**

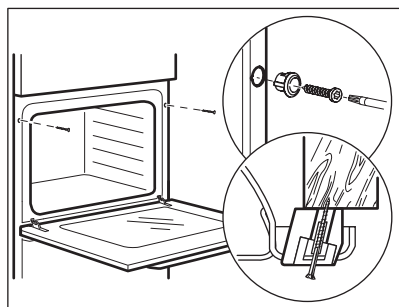
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



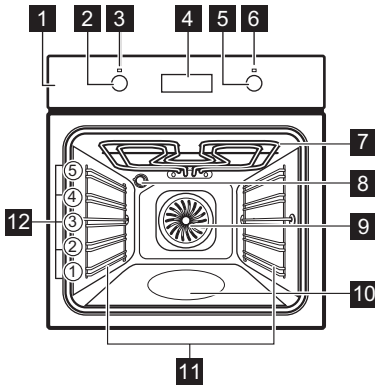


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)

- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**  
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Turn the knob for the heating functions to select a function.
2. Turn the control knob to adjust settings.

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

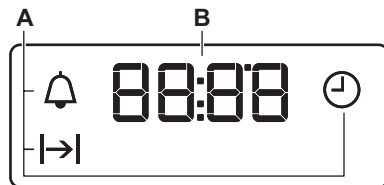
### 5.2 Sensor fields / Buttons

— To set the time.

⌚ To set a clock function.

+ To set the time.

### 5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

## 6. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"12:00"**.

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

### 6.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

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.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 7. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Heating functions



#### **Light**

To turn on the lamp.



#### **Moist Fan Baking**

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



#### **Conventional Cooking / Aqua Clean**

To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.



#### **Bottom Heat**

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



#### **True Fan Cooking**

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



#### **Fast Grilling**

To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.



#### **Turbo Grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



#### **Pizza Function**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **Defrost**

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

### 7.2 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.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For

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

## 7.3 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.

# 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

# 9. CLOCK FUNCTIONS

## 9.1 Clock functions table

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Time of Day</b><br>To set, change or check the time of day.                                                                                                                    |
|    | <b>Duration</b><br>To set how long the appliance works.                                                                                                                           |
|  | <b>Minute Minder</b><br>To set a countdown. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set this function at any time, also when the appliance is off. |

## 9.2 Setting: Time of Day

1.  - press repeatedly to change the time of day.  - flashes.
2.  - press to set the time. After approximately 5 sec, the flashing stops and the display shows the time.
-  - flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.  - press to set the time.

## 9.3 Setting: Duration

1. Set a heating function and the temperature.
2.  - press repeatedly.  - flashes.
3.  - press to set the: Duration.

The display shows .  - flashes when the set time ends. The signal sounds and the appliance turns off.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knobs to the off position.

## 9.4 Setting: Minute Minder

1.  - press repeatedly.  - flashes.
2.  - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
3. Press any button to stop the signal.
4. Turn the knobs to the off position.

## 9.5 Cancelling: Clock functions

1.  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

2. Press and hold .

The clock function turns off after few seconds.

# 10. USING THE ACCESSORIES



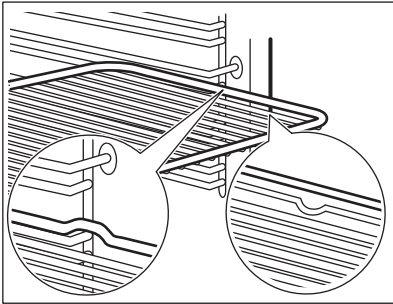
## WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Inserting accessories

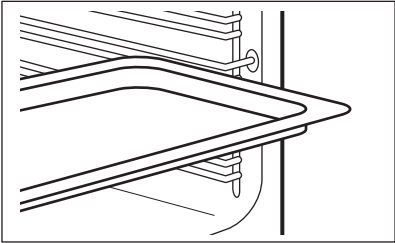
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

#### Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

# 11. HINTS AND TIPS

### 11.1 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.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

#### Symbols used in the tables:

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Food type          |
|  | Heating function   |
|  | Temperature        |
|  | Accessory          |
|  | Shelf position     |
|  | Cooking time (min) |

### 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

### 11.3 Moist Fan Baking

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 12 pieces                                                            | baking tray or dripping pan                                                       | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Rolls, 9 pieces                                                                   | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                            | wire shelf                                                                        | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Swiss roll                                                                        | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 pieces                                                                 | ceramic ramekins on wire shelf                                                    | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Sponge flan base                                                                  | flan base tin on wire shelf                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Victoria sandwich                                                                 | baking dish on wire shelf                                                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Poached fish, 0.3 kg                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Whole fish, 0.2 kg                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Poached meat, 0.25 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Cookies, 16 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Macaroons, 20 pieces                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffins, 12 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Savory pastry, 16 pieces                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                   | baking tray or dripping pan                                                       | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartlets, 8 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarian omelette                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

### 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray                                                          | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Short bread                                                                       | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Preheat the appliance for 10 minutes.

## 12. CARE AND CLEANING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

#### **Cleaning Agents**

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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.

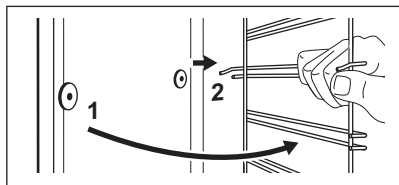
#### **Accessories**

- 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.

### 12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it 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. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 12.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 300 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.

## 12.4 Removing and installing door

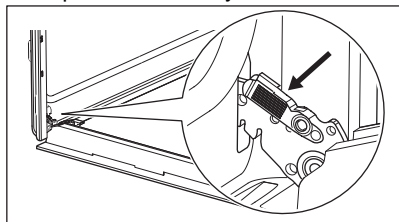
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



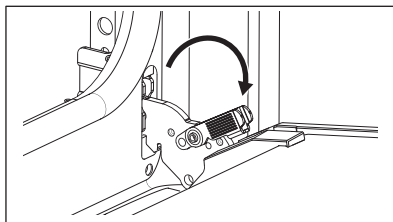
### CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

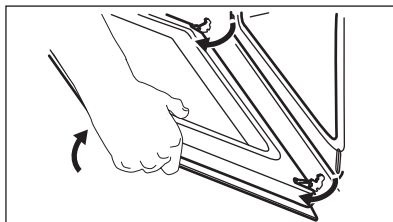
1. Open the door fully and hold both hinges.



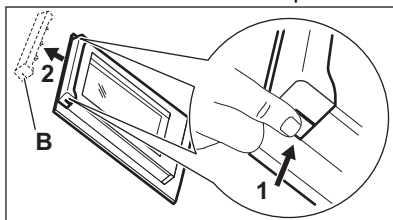
2. Lift and pull the latches until they click.



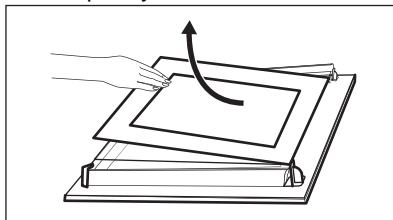
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do

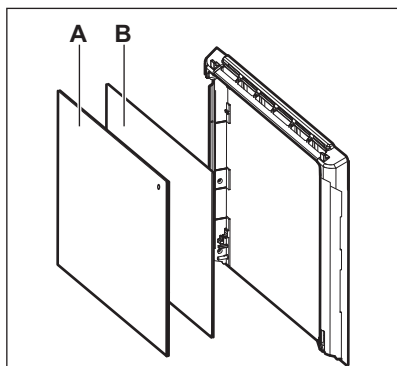
not clean the glass panels in the dishwasher.

9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

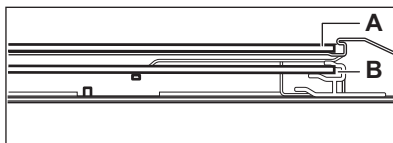
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



## 12.5 Replacing the lamp

### **⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

### **⚠ CAUTION!**

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

### Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

## 13. TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact an Authorised Service Centre.

| Problem                         | Cause and remedy                                                                                                                      |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not heat up. | The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician. |

| Problem                     | Cause and remedy                                                                           |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| The door gasket is damaged. | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.                            |
| The display shows "12.00".  | There was a power cut. Set the time of day.                                                |
| The lamp does not work.     | The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp. |

### 13.2 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.): |

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

|                                                            |                                            |         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Supplier's name                                            | Electrolux                                 |         |
| Model identification                                       | KOFGH24TK 949496376<br>KOFGH24TW 949496375 |         |
| 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                                                       | KOFGH24TK                                  | 29.3 kg |
|                                                            | KOFGH24TW                                  | 29.3 kg |

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

### 14.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

### 14.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.  
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 and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.  
Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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**

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 keep the food warm or warm up other dishes.

#### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

#### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

## **15. 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.**



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 18 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 20 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 23 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 25 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 25 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 26 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 26 |
| 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 27 |
| 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 27 |
| 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                 | 28 |
| 11. CONSEILS.....                                    | 29 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 31 |
| 13. DÉPANNAGE.....                                   | 34 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 34 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 36 |

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

## **1.2 Sécurité générale**

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

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 580 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|

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

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

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 589 mm |
|----------------------------------|--------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 571 mm |
|------------------------------------|--------|

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                                                 | 595 mm    |
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                                                               | 559 mm    |
| Profondeur de l'appareil                                                                                         | 569 mm    |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                                                          | 548 mm    |
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1022 mm   |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière               | 1500 mm   |
| Vis de montage                                                                                                   | 4x25 mm   |

## 2.2 Branchement électrique

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|----------------------|------------------------|
| maximum 1 380        | 3x0.75                 |
| maximum 2 300        | 3x1                    |
| maximum 3 680        | 3x1.5                  |

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

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

## **2.4 Entretien et Nettoyage**



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

## **2.5 Éclairage interne**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

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

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

## 2.6 Service

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

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT!

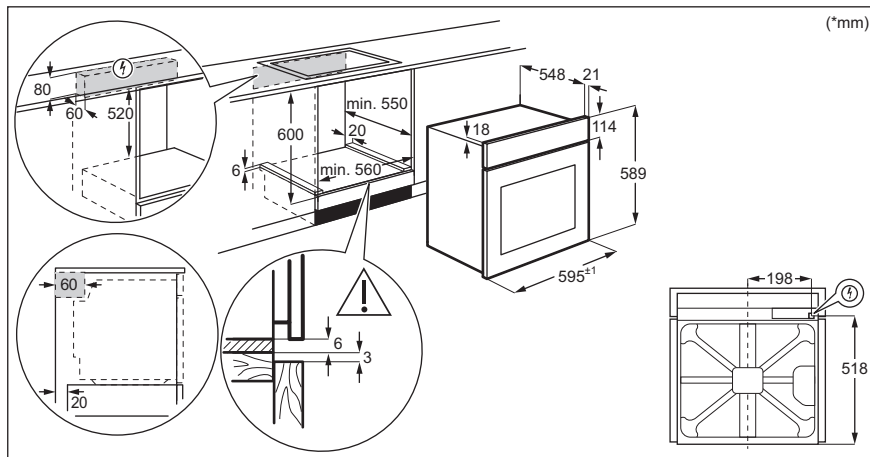
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

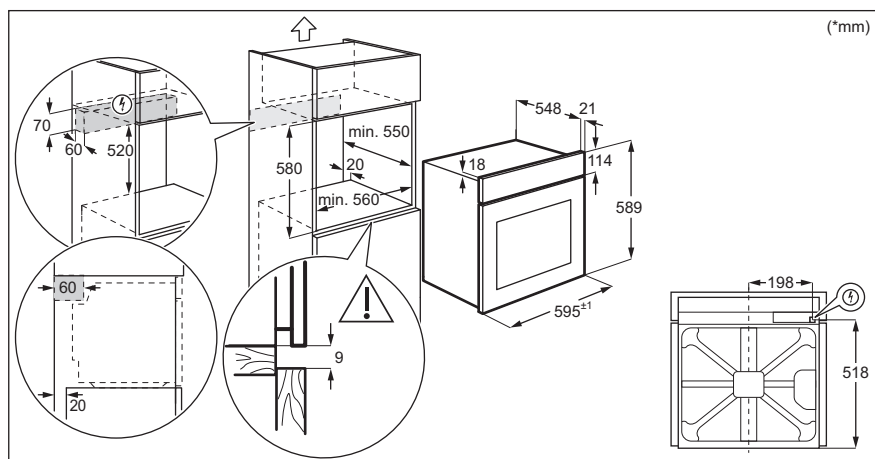
## 3.1 Encastrement



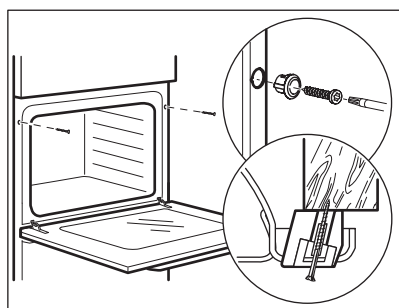
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



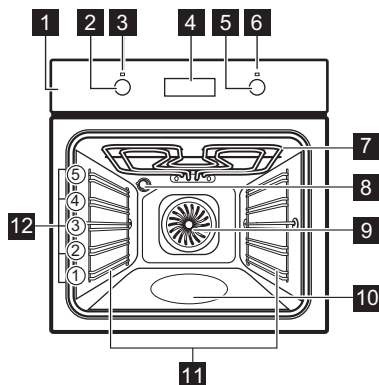


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



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

- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Niveaux de la grille

### 4.2 Accessoires

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

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

### 5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

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

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

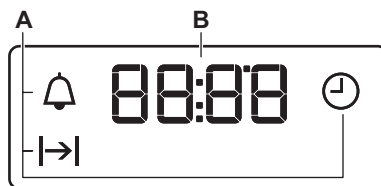
### 5.2 Touches / Touches sensibles

Pour régler l'heure.

Pour régler une fonction de l'horloge.

Pour régler l'heure.

### 5.3 Affichage



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

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Réglage de l'heure

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

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

### 6.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Fonctions de cuisson



#### **Eclairage four**

Pour allumer l'éclairage.



#### **Chaleur tournante humide**

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



#### **Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean**

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

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



#### **Cuisson de sole**

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



#### **Chaleur tournante**

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



#### **Gril rapide**

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



### **Turbo grill**

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



### **Fonction Pizza**

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



### **Décongélation**

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

## **7.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide**

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas

interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

## **7.3 Réglage d'un mode de cuisson**

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

# **8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES**

## **8.1 Ventilateur de refroidissement**

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

## **8.2 Thermostat de sécurité**

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

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

# **9. FONCTIONS DE L'HORLOGE**

## **9.1 Tableau des fonctions de l'horloge**



### **Heure actuelle**

Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.



### **Durée**

Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.



### Minuteur

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

## 9.2 Réglage : Heure actuelle

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

## 9.3 Réglage : Durée

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

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

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

## 9.4 Réglage : Minuteur

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

## 9.5 Annulation : Fonctions de l'horloge

1. - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.
2. Maintenez la touche enfoncée. La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

# 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES



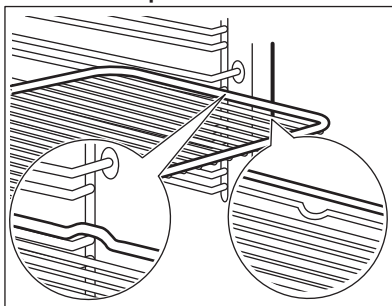
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Insertion des accessoires

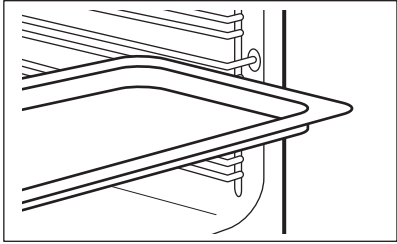
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

### Grille métallique



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

**Plateau de cuisson/Plat à rôtir**



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

**11. CONSEILS**

**11.1 Recommandations de cuisson**

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

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

**Symboles utilisés dans les tableaux :**

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Type d'aliment  |
|  | Mode de cuisson |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| °C                                                                                | Température            |
|  | Accessoire             |
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |

**11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés**

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

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

**11.3 Chaleur tournante humide**

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

|                                                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Petits pains sucrés, 12 morceaux                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains, 9 morceaux                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                          | grille métallique                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Gâteau Roulé                                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Gâteau à étages                                                                   | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Meringues, 20 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Petite pâtisserie sa-lée, 16 morceaux                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Biscuits à pâte sab-lée, 20 morceaux                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette végétarienne                                                             | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

# 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Sablé                                                                             | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Pain grillé <sup>1)</sup>                                                         | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant

10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

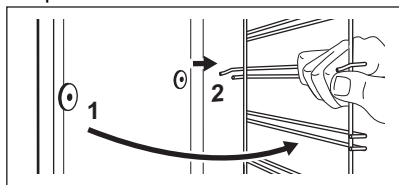
### Accessoires

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

## 12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 12.3 Nettoyage Aqua Clean

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

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

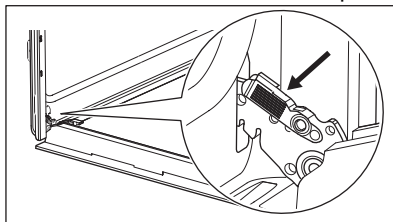
## 12.4 Retrait et installation de la porte

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

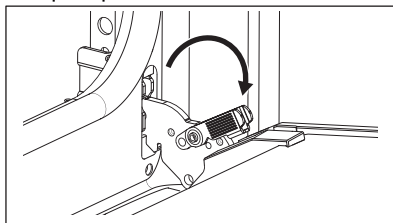
### ⚠ ATTENTION!

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

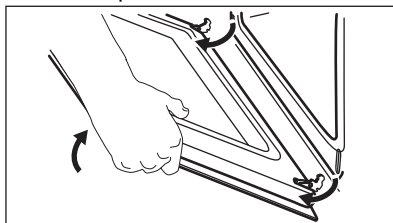
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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

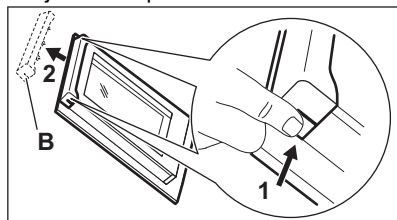


3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

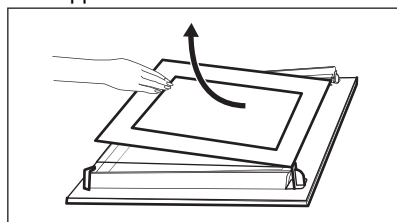


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez la garniture de porte B sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et

poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

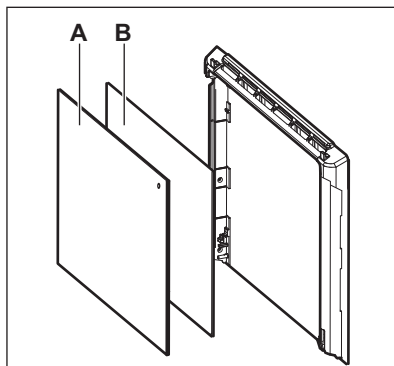


6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

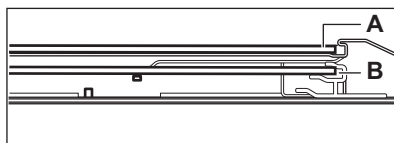


8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
  9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.
- Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.
- Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

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



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



## 12.5 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

### ⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

### Lampe arrière

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

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

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

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

### 13.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

|                                                                    |                                            |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Nom du fournisseur                                                 | Electrolux                                 |
| Identification du modèle                                           | KOFGH24TK 949496376<br>KOFGH24TW 949496375 |
| 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                                                                  | KOFGH24TK        | 29.3 kg |
|                                                                        | KOFGH24TW        | 29.3 kg |

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

## 14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille                                                                  | 0.8 W  |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

## 14.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

### Chaleur tournante humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage est éteint.

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



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

Änderungen vorbehalten.

**INHALTSVERZEICHNIS**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 37 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 39 |
| 3. MONTAGE.....                       | 42 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 44 |
| 5. BEDIENFELD.....                    | 44 |
| 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 45 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 45 |
| 8. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 46 |
| 9. UHRFUNKTIONEN.....                 | 46 |
| 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....      | 47 |
| 11. TIPPS UND HINWEISE.....           | 48 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 50 |
| 13. FEHLERSUCHE.....                  | 52 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 53 |
| 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 54 |

**1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE**

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

**1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

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

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

|                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)               | 580 (600) mm |
| Schrankbreite                                                                                | 560 mm       |
| Schrantiefe                                                                                  | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite                                                                   | 589 mm       |
| Höhe der Geräterückseite                                                                     | 571 mm       |
| Breite der Gerätevorderseite                                                                 | 595 mm       |
| Breite der Geräterückseite                                                                   | 559 mm       |
| Gerätetiefe                                                                                  | 569 mm       |
| Geräteeinbautiefe                                                                            | 548 mm       |
| Tiefe bei geöffneter Tür                                                                     | 1022 mm      |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten                          | 560x20 mm    |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm      |
| Befestigungsschrauben                                                                        | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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

### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

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

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380       | 3x0.75                              |
| maximal 2300       | 3x1                                 |

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm²) |
|--------------------|------------------------|
| maximal 3680       | 3x1.5                  |

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

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Montage

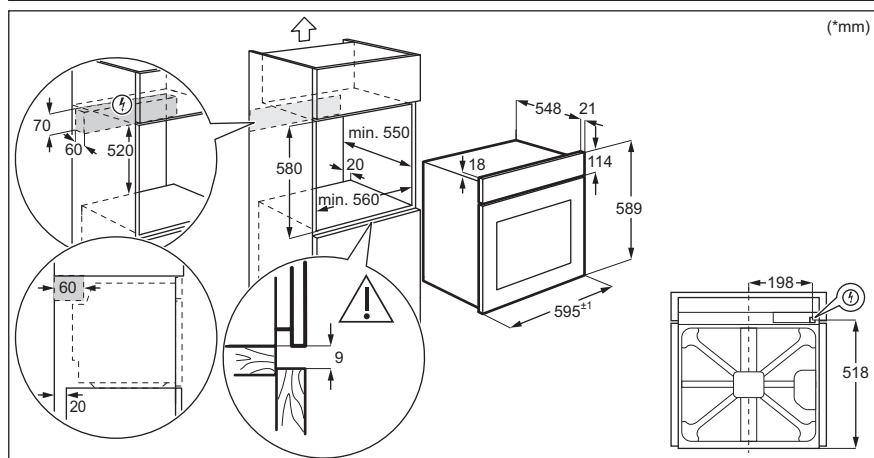
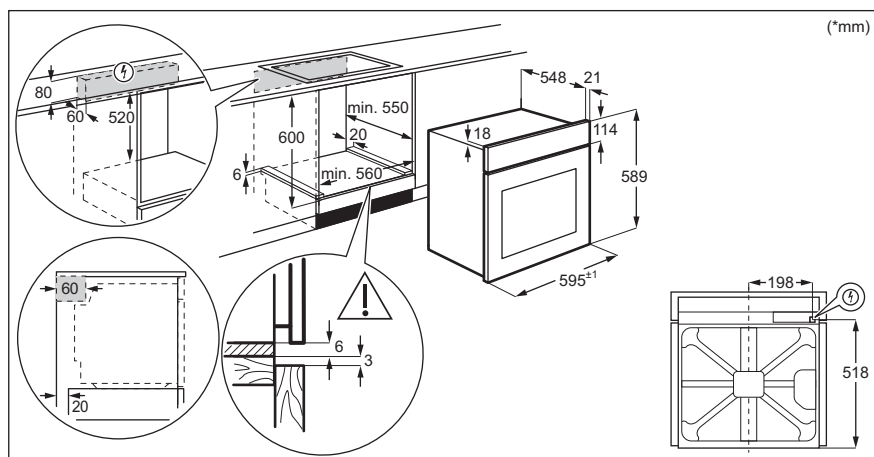


**YouTube**

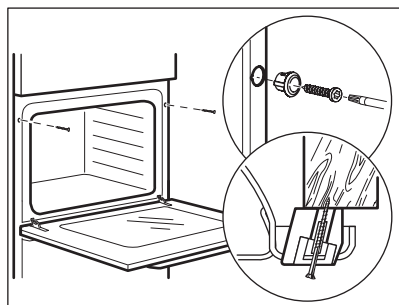
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



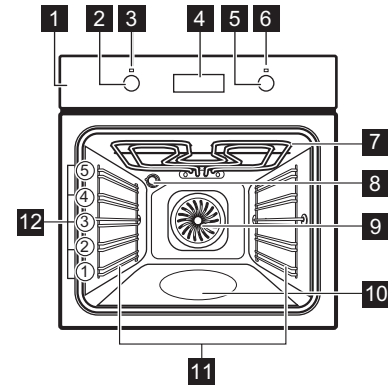


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige / -symbol

- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 11 Einschubschienen, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**  
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

## 5. BEDIENFELD

### 5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

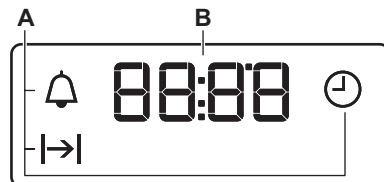
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**, um das Gerät auszuschalten.

### 5.2 Sensorfelder / Tasten

— Einstellen der Zeit.

- Einstellen einer Uhrfunktion.
- Einstellen der Zeit.

### 5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

## 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellen der Uhrzeit

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

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

### 6.2 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Ofenfunktionen



#### **Backofenbeleuchtung**

Zum Einschalten der Lampe.



#### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



#### **Ober- / Unterhitze / Aqua Reinigung**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.



#### **Unterhitze**

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



#### **Heißluft**

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



#### **Grillstufe 2**

Zum Grillen dünn geschnittener Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.



#### Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



#### Pizzastufe

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



#### Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

## 7.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die

Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 7.3 Einstellen einer Ofenfunktion

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

# 8. ZUSATZFUNKTIONEN

## 8.1 Kühlgebläse

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

## 8.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

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

# 9. UHRFUNKTIONEN

## 9.1 Uhrfunktionstabelle



#### Uhrzeit

Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.



#### Dauer

Zum Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.



#### Kurzzeit-Wecker

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

## 9.2 Einstellung: Uhrzeit

1. – wiederholt drücken, um die Uhrzeit zu ändern. - blinkt.
2. , - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.  
 - blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist. , - zum Einstellen der Zeit drücken.

## 9.3 Einstellung: Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. – wiederholt drücken. - blinkt.
3. , - drücken zum Einstellen der Dauer.

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

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
5. Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## 9.4 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

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

## 9.5 Abbrechen: Uhrfunktionen

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

# 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

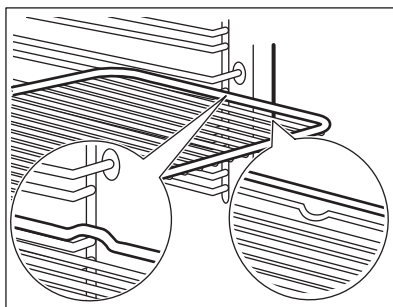
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Einsetzen des Zubehörs

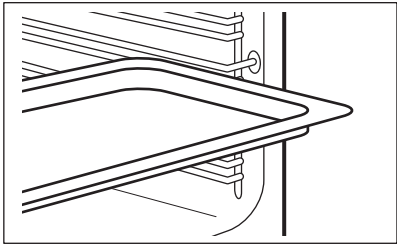
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

### Kombirost



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

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion    |
| °C                                                                                  | Temperatur      |

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Zubehör       |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

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

11.3 Feuchte Umluft

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 12 Stück                                                             | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Brötchen, 9 Stück                                                                   | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg                                                            | Kombirost                                                                           | 180 | 2                                                                                   | 45 - 55                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuitrolle                                                                      | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 Stück                                                                  | Keramikförmchen auf Kombi-<br>rost                                                | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Biskuitboden                                                                      | Biskuitform auf Kombirost                                                         | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Englischer Sandwich-<br>kuchen à la Victoria                                      | Backform auf Kombirost                                                            | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Fisch, pochiert, 0.3 kg                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Fisch, ganz, 0.2 kg                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fischfilet, 0.3 kg                                                                | Pizzapfanne auf Kombirost                                                         | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Fleisch, pochiert, 0.25<br>kg                                                     | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Schaschlik 0.5kg                                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Plätzchen, 16 Stück                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Makronen, 20 Stück                                                                | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffins, 12 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Kleingebäck, pikant,<br>16 Stück                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Mürbeteigplätzchen,<br>20 Stück                                                   | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Törtchen, 8 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Gemüse, pochiert,<br>0.4 kg                                                       | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisches Ome-<br>lett                                                        | Pizzapfanne auf Kombirost                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Mediterranes Gemü-<br>se, 0,7 kg                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Blech                                                              | Ober- / Unterhitze                                                                  | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                              | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                              | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 2 und 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Apfelkuchen, 2 Backfor-<br>men à Ø 20 cm                                            | Ober- / Unterhitze                                                                  | Kombirost                                                                           | 2                                                                                   | 180       | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm                                               | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2 und 4                                                                           | 160                                                                               | 40 - 60                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 4                                                                                 | Max.                                                                              | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Gerät 10 Minuten vorheizen.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

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

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. 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. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

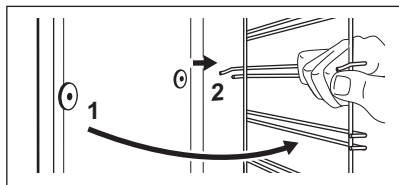
#### Zubehör

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

### 12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 12.3 Aqua Reinigung

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

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
2. Stellen Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min lang arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.

## 12.4 Aus- und Einbauen der Tür

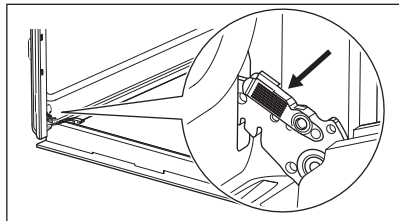
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



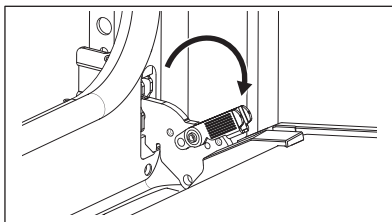
### VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

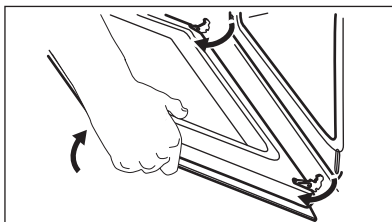
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



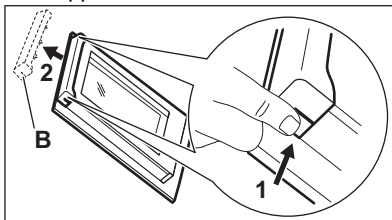
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



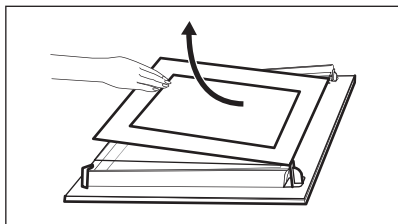
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



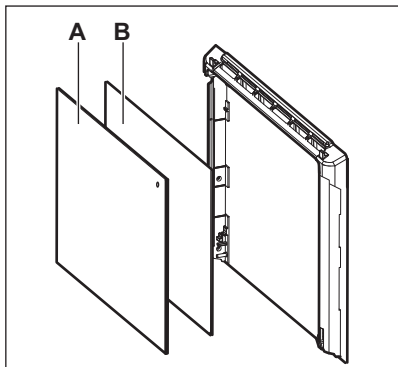
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

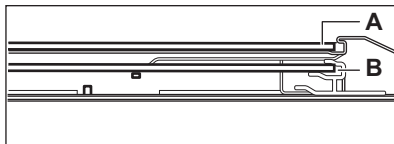
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



## 12.5 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

### ⚠️ VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

## Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 13. FEHLERSUCHE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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

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

## 13.2 Service-Daten

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

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

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

# 14. ENERGIEEFFIZIENZ

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

|                                                                    |                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Name des Lieferanten                                               | Electrolux                                 |         |
| Modellbezeichnung                                                  | KOFGH24TK 949496376<br>KOFGH24TW 949496375 |         |
| 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                                                              | KOFGH24TK                                  | 29.3 kg |
|                                                                    | KOFGH24TW                                  | 29.3 kg |

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

## 14.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

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

### 14.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

#### Garen mit Heißluft

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

#### Restwärme

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

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

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



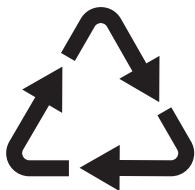
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht

in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem 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 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der 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 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf

Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere

Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 57 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 59 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                          | 62 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 64 |
| 5. PANNELLO DEI COMANDI.....                   | 64 |
| 6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 65 |
| 7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 65 |
| 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                    | 66 |
| 9. FUNZIONI DEL TIMER.....                     | 66 |
| 10. UTILIZZO DI ACCESSORI.....                 | 67 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....         | 68 |
| 12. PULIZIA E CURA.....                        | 70 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....              | 72 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 73 |
| 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....          | 74 |

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro) | 580 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Larghezza del mobiletto | 560 mm |
|-------------------------|--------|

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Profondità del mobiletto | 550 (550) mm |
|--------------------------|--------------|

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 589 mm |
|----------------------------------------------------|--------|

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 571 mm |
|-----------------------------------------------------|--------|

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura                                                 | 595 mm    |
| Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura                                                | 559 mm    |
| Profondità dell'apparecchiatura                                                                      | 569 mm    |
| Profondità di incasso dell'apparecchiatura                                                           | 548 mm    |
| Profondità con porta aperta                                                                          | 1022 mm   |
| Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione.<br>Apertura collocata sul lato posteriore inferiore | 560x20 mm |
| Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore      | 1500 mm   |
| Viti di montaggio                                                                                    | 4x25 mm   |

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

### Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1380       | 3x0.75                              |
| massimo 2300       | 3x1                                 |
| massimo 3680       | 3x1.5                               |

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

## 2.3 Utilizzo:

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.

- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti

abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

# 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 3.1 Incasso

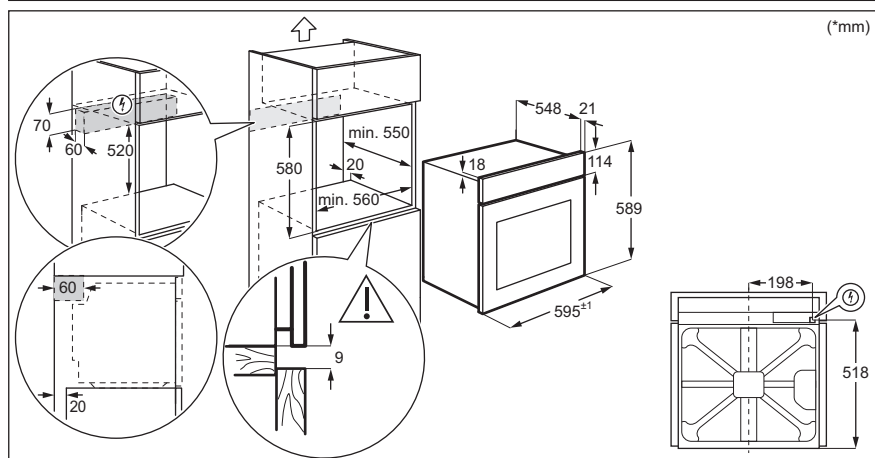
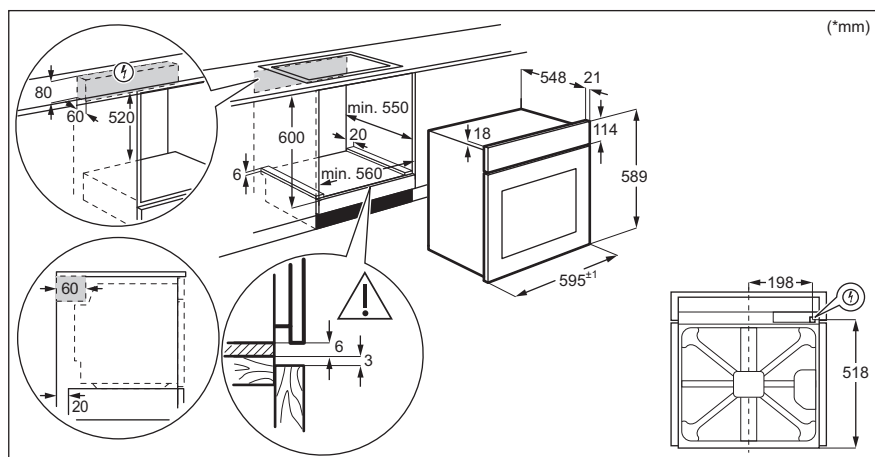


YouTube

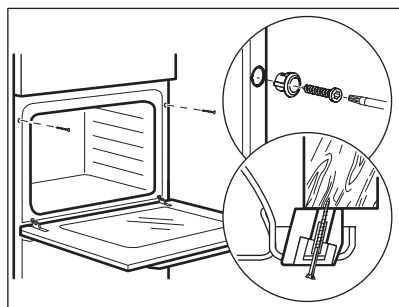
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



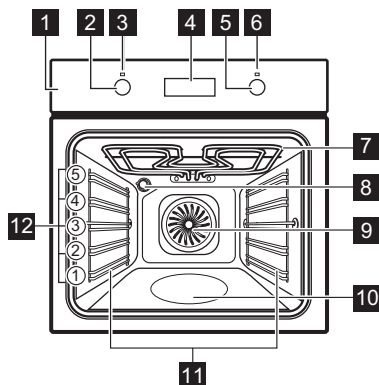


### 3.2 Fissaggio nel mobile



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)

- 6 Indicatore/simbolo della temperatura
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventola
- 10 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 11 Supporto ripiano, rimovibile
- 12 Posizioni ripiano

### 4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrostiti, pentole / pietanze.
- **Lamiera dolci**  
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**  
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.

## 5. PANNELLO DEI COMANDI

### 5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
2. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off [0].

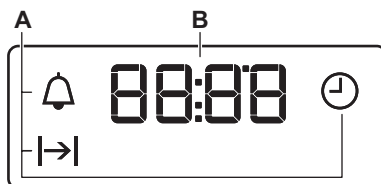
### 5.2 Campi sensore/Pulsanti

— Per impostare l'ora.

⌚ Per impostare una funzione orologio.

⊕ Per impostare l'ora.

### 5.3 Display



- A. Funzioni Orologio
- B. Timer

## 6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "12:00".

1.  - premere per impostare l'ora.
2.  - premere per confermare oppure l'ora del giorno impostata sarà salvata automaticamente dopo 5 secondi.

### 6.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo.

Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Funzioni cottura



#### **Luce forno**

Per accendere la lampadina.



#### **Cottura ventilata umida**

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



#### **Cottura convenzionale / Pulizia con acqua**

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.



#### **Resistenza inferiore**

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.



#### **Cottura ventilata**

Per arrostiti la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



#### **Grill rapido**

Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.



### **Doppio grill ventilato**

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



### **Funzione Pizza**

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



### **Scongelamento**

Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

## **7.2 Note su: Cottura ventilata umida**

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", consigli per il risparmio energetico.

## **7.3 Impostazione di una funzione cottura**

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
3. Al termine della cottura ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere l'apparecchiatura.

# **8. FUNZIONI AGGIUNTIVE**

## **8.1 Ventola di raffreddamento**

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## **8.2 Termostato di sicurezza**

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

# **9. FUNZIONI DEL TIMER**

## **9.1 Tabella funzioni dell'orologio**



### **Ora del giorno**

Per impostare, modificare o controllare l'ora del giorno.



### **Durata**

Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura.



### **Contaminuti**

Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

## 9.2 Impostazione: Ora del giorno

1. - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno. - lampeggia.

2. , - premere per impostare l'ora. Dopo 5 sec circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

- lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato. , - premere per impostare l'ora.

## 9.3 Impostazione: Durata

1. Imposta una funzione di cottura e la temperatura.

2. - premere ripetutamente. - lampeggia.

3. , - premere per impostare: Durata.

Il display mostra . - lampeggia al termine del tempo impostato. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.

4. Premere un tasto per interrompere il segnale.

5. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

## 9.4 Impostazione: Contaminuti

1. - premere ripetutamente. - lampeggia.

2. , - premere per impostare l'ora. La funzione si attiva automaticamente dopo 5 sec. Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

3. Premere un tasto per interrompere il segnale.

4. Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

## 9.5 Annullamento: Funzioni orologio

1. - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

2. Premere e tenere premuto . La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

# 10. UTILIZZO DI ACCESSORI



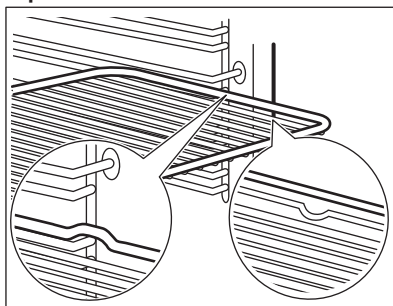
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 10.1 Inserimento di accessori

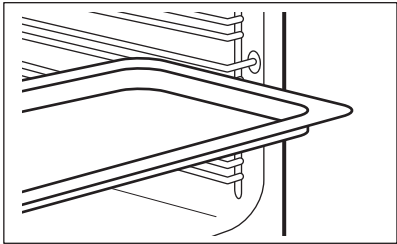
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

### Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

11.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Tipo di alimento |
|  | Funzione cottura |
|  | Temperatura      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accessorio             |
|  | Posizione ripiano      |
|  | Tempo di cottura (min) |

11.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

11.3 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 12 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Panini, 9 pezzi                                                                     | vassoio di cottura o ghiotta                                                        | 180 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Rotolo con marmellata                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                  | stampini di ceramica sulla griglia                                                | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Base pan di spagna                                                                | teglia per timballo su griglia                                                    | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pasticcini per il tè                                                              | piatto da forno su griglia                                                        | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pesce lesso, 0,3 kg                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                          | teglia per pizza su griglia                                                       | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Carne lessa, 0,25 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Meringhe, 20 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 16 pezzi                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 11.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                              | Cottura convenzionale                                                               | Lamiera dolci                                                                       | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Tortine, 20 per teglia                                                              | Cottura ventilata                                                                   | Lamiera dolci                                                                       | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Tortine, 20 per teglia                                                              | Cottura ventilata                                                                   | Lamiera dolci                                                                       | 2 e 4                                                                               | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Frollini al burro                                                                 | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

#### Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

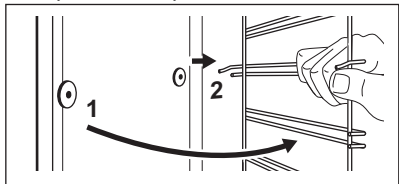
#### Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

## 12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.3 Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90 °C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 12.4 Rimozione e installazione della porta

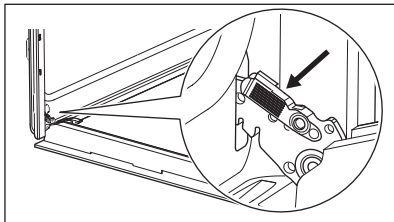
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



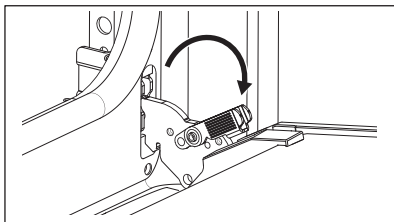
### ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

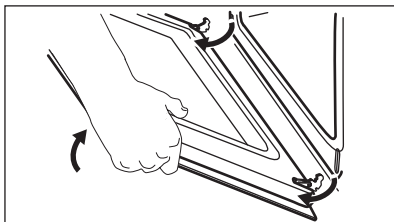
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



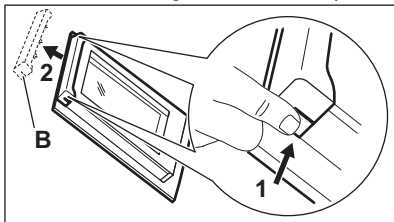
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

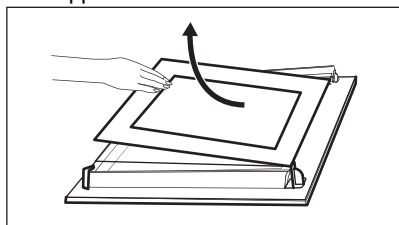


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal

pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

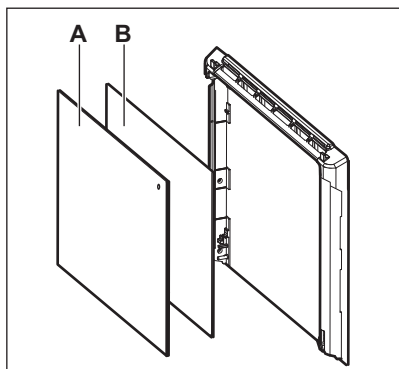


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

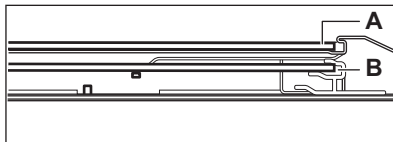
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



## 12.5 Sostituzione della lampadina

### ⚠ **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

### ⚠ **ATTENZIONE!**

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### ⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

| Problema                                  | Causa e rimedio                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'elettrodomestico non si riscalda.       | È saltato il fusibile. Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Qualora il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. |
| La guarnizione della porta è danneggiata. | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.                                                                             |
| Il display mostra "12.00".                | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.                                                                             |
| La lampadina non funziona.                | La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e cura", Sostituzione della lampada.                         |

## 13.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

**Consigliamo di annotare i dati qui:**

Modello (MOD.):

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

|                                                                                   |                                            |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Nome del fornitore                                                                | Electrolux                                 |         |
| Identificazione modello                                                           | KOFGH24TK 949496376<br>KOFGH24TW 949496375 |         |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 81.2                                       |         |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A+                                         |         |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.93 kWh/ciclo                             |         |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69 kWh/ciclo                             |         |
| Numero di cavità                                                                  | 1                                          |         |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità                                |         |
| Volume                                                                            | 72 l                                       |         |
| Tipo di forno                                                                     | Forno da incasso                           |         |
| Massa                                                                             | KOFGH24TK                                  | 29.3 kg |
|                                                                                   | KOFGH24TW                                  | 29.3 kg |

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 14.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0.8 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

### 14.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

#### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

#### **Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

#### **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

#### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione la luce è spenta.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 75 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 77 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 80 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 82 |
| 5. PANEL DE CONTROL.....            | 82 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 83 |
| 7. USO DIARIO.....                  | 83 |
| 8. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 84 |
| 9. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 84 |
| 10. USO DE ACCESORIOS.....          | 85 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 86 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 88 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 90 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 91 |
| 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 92 |

## 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 producidos 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 todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños 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.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. 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.
- 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### 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 suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre 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, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima del armario<br>(Altura mínima del armario<br>debajo de la encimera) | 580 (600) mm |
| Ancho del armario                                                                 | 560 mm       |
| Profundidad del armario                                                           | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del<br>aparato                                         | 589 mm       |
| Altura de la parte trasera<br>del aparato                                         | 571 mm       |
| Anchura de la parte frontal<br>del aparato                                        | 595 mm       |

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Anchura de la parte trasera del aparato                                                     | 559 mm    |
| Fondo del aparato                                                                           | 569 mm    |
| Fondo empotrado del aparato                                                                 | 548 mm    |
| Fondo con la puerta abierta                                                                 | 1022 mm   |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm   |
| Tornillos de montaje                                                                        | 4x25 mm   |

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato se suministra únicamente con cable de alimentación.

### 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 <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75                               |
| máximo 2300        | 3x1                                  |
| máximo 3680        | 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 cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- 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.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de

funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.7 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 red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA!

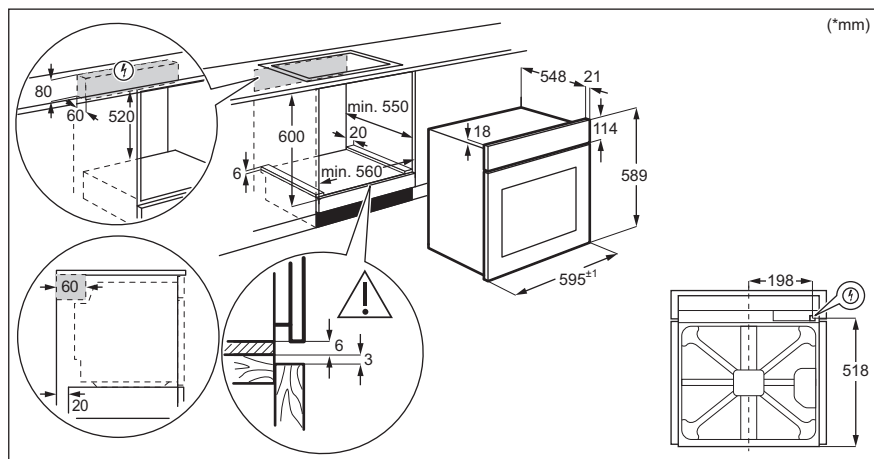
Consulte los capítulos sobre seguridad.

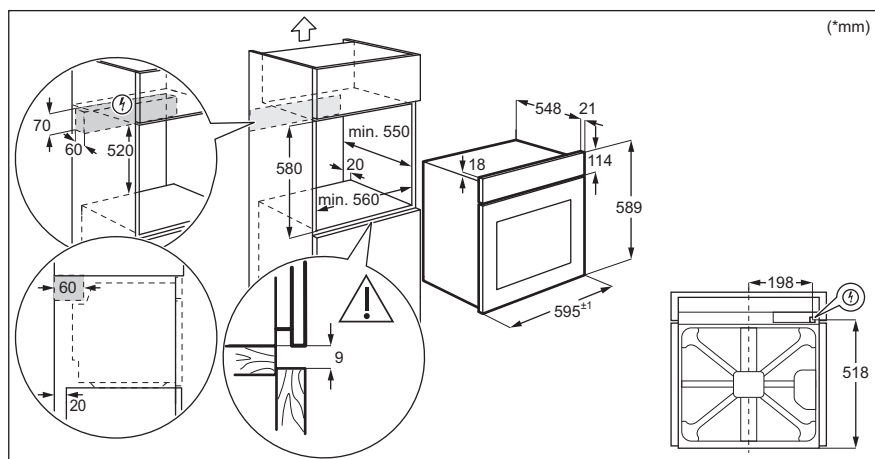
## 3.1 Empotrado



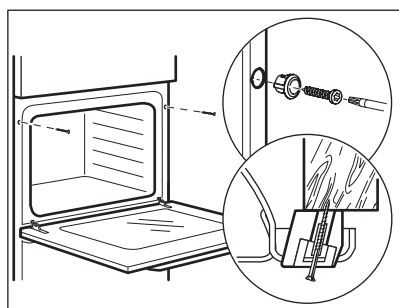
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



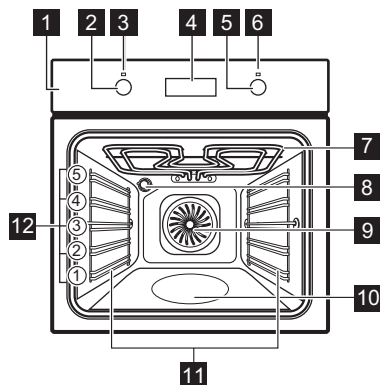


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura

- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 11 Soporte de parrilla extraíble
- 12 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**  
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 5. PANEL DE CONTROL

### 5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
2. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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

### 5.2 Sensores / botones

— Para ajustar la hora.

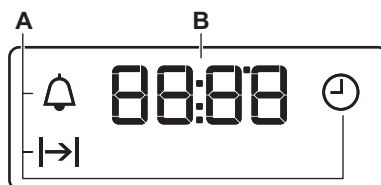


Para ajustar una función de reloj.



Para ajustar la hora.

### 5.3 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Timer

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "12:00".

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

### 6.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 7. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Funciones de calentamiento



#### Luz

Para encender la luz.



#### Horneado húmedo + ventil.

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..



#### Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



#### Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



#### Aire caliente

Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.



#### Grill Rápido

Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.



### Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



### Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



### Descongelar

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

## 7.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizó para cumplir con 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 lámpara se apaga automáticamente.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

## 7.3 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.

# 8. FUNCIONES ADICIONALES

## 8.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

## 8.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

# 9. FUNCIONES DEL RELOJ

## 9.1 Tabla de funciones del reloj



### Hora

Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.



### Duración

Para programar el tiempo de funcionamiento del aparato.



### Avisador

Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Puede programar esta función cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

## 9.2 Ajuste: Hora

1. - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día. - parpadea.
  2. , - pulse para ajustar la hora. Después de unos 5 seg, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.
- : parpadea al conectar el aparato al suministro eléctrico si ha habido un corte de corriente o si el temporizador no está ajustado. , : pulse para ajustar la hora.

## 9.3 Ajuste: Duración

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
  2. - pulse repetidamente. - parpadea.
  3. , - pulse para ajustar: Duración.
- La pantalla indica . : parpadea al finalizar el tiempo. La señal suena y el aparato se apaga.
4. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

5. Gira los mandos a la posición de apagado.

## 9.4 Ajuste: Avisador

1. - pulse repetidamente. - parpadea.
2. , - pulse para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 5 seg. Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.
3. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
4. Gira los mandos a la posición de apagado.

## 9.5 Cancelación: Funciones de reloj

1. - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.
  2. Mantenga pulsado .
- La función de reloj se apaga después de unos segundos.

# 10. USO DE ACCESORIOS

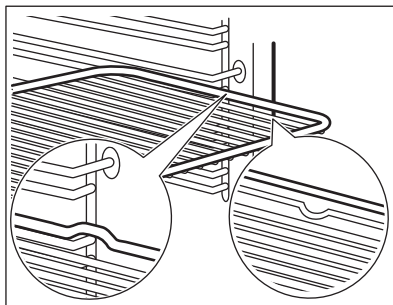
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Inserción de accesorios

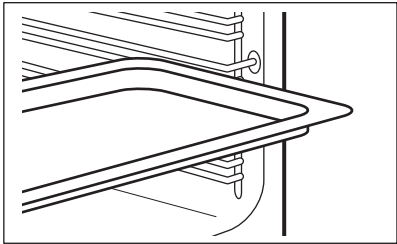
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo.

**Bandeja / Bandeja honda**



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**11. CONSEJOS**

**11.1 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.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

**Símbolos utilizados en las tablas:**

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Tipo de comida     |
|  | Función de cocción |
|  | Temperatura        |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Accesorio               |
|  | Posición de la parrilla |
|  | Tiempo de cocción (min) |

**11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados**

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

**11.3 Horneado húmedo + ventil.**

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

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 12 piezas                                                          | bandeja o bandeja honda                                                             | 175                                                                                 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |
| Rollitos, 9 piezas                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                             | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                          | parrilla                                                                          | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Brazo de gitano                                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflé, 6 piezas                                                                 | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Base de masa brisé                                                                | molde de base sobre parrilla                                                      | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Tarta Victoria                                                                    | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                         | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Carne pochada, 0,25 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Galletas, 16 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Mostachones de almendra, 20 piezas                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Magdalenas, 12 piezas                                                             | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Tarta salada, 16 piezas                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Tartaletas, 8 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                         | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Tortilla vegetariana                                                              | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                    | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mantecados                                                                        | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mantecados                                                                        | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tostadas <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Precaliente el aparato 10 minutos.

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

#### Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u

otros residuos puede provocar un incendio.

- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

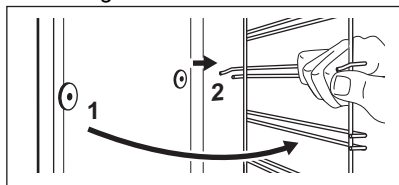
#### Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
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 extraígallo.



4. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

## 12.3 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. 300 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.

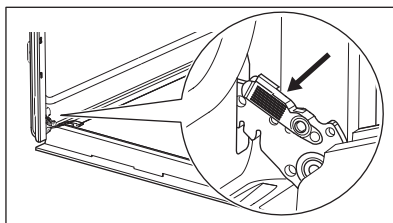
## 12.4 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

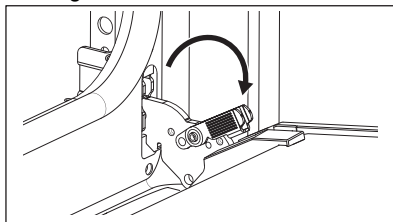
### PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

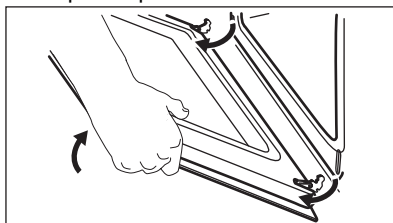
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



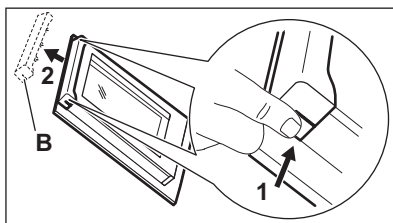
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



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.

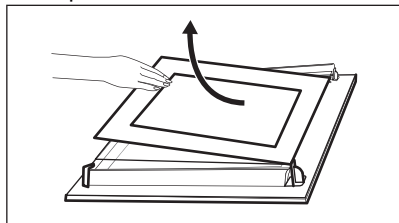


4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



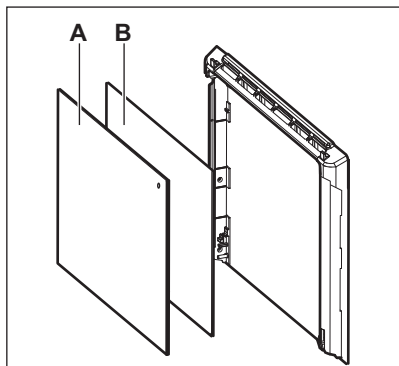
6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel

superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

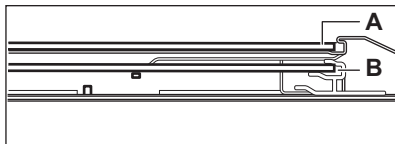


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.  
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

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



Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.5 Cambio de la bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

### ⚠ PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

### Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier otro caso no mencionado en esta tabla, le rogamos que ponga en contacto con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema                           | Causa y solución                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se calienta.         | Ha saltado el fusible. Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado. |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.                                                                                               |
| La pantalla muestra "12.00".       | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                                                                                                                    |
| La bombilla no funciona.           | La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Sustitución de la lámpara.                                                            |

### 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD.) :

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

|                                                                                                                                                  |                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                                                                                                             | Electrolux                                 |         |
| Identificación del modelo                                                                                                                        | KOFGH24TK 949496376<br>KOFGH24TW 949496375 |         |
| Índice de eficiencia energética                                                                                                                  | 81.2                                       |         |
| Clase de eficiencia energética                                                                                                                   | A+                                         |         |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional                                                                                     | 0.93 kWh/ciclo                             |         |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado                                                                            | 0.69 kWh/ciclo                             |         |
| Número de cavidades                                                                                                                              | 1                                          |         |
| Fuente de energía                                                                                                                                | Electricidad                               |         |
| Volumen                                                                                                                                          | 72 l                                       |         |
| Tipo de horno                                                                                                                                    | Horno empotrable                           |         |
| Masa                                                                                                                                             | KOFGH24TK                                  | 29.3 kg |
|                                                                                                                                                  | KOFGH24TW                                  | 29.3 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento. |                                            |         |

14.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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 |

14.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







