KOIHH00K
KOIHH00X


| | | | |
|---|---|---|---|
| **EN** | Oven | User Manual | 2 |
| **DE** | Backofen | Benutzerinformation | 24 |


# Get the most out of your appliance

For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit **electrolux.com/register**

Electrolux

# CONTENTS

**1.** SAFETY INFORMATION....3
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS....4
**3.** INSTALLATION....7
**4.** PRODUCT DESCRIPTION....9
**5.** BEFORE FIRST USE....9
**6.** DAILY USE....9
**7.** CLOCK FUNCTIONS....11
**8.** USING THE ACCESSORIES....11
**9.** ADDITIONAL FUNCTIONS....11
**10.** HINTS AND TIPS....12
**11.** CARE AND CLEANING....18
**12.** TROUBLESHOOTING....20
**13.** ENERGY EFFICIENCY....21

# WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.
**Visit our website for:**



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



Register your product for better service:
**www.registerelectrolux.com**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
**www.electrolux.com/shop**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

# 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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- 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

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- 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.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

# **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 oven 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 (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 appli-ance | 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:

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

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

## **2.3** Use

**WARNING!**
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- 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.
- 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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven 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.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with detergents.

## **2.5** Internal lighting



**WARNING!**
Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- 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

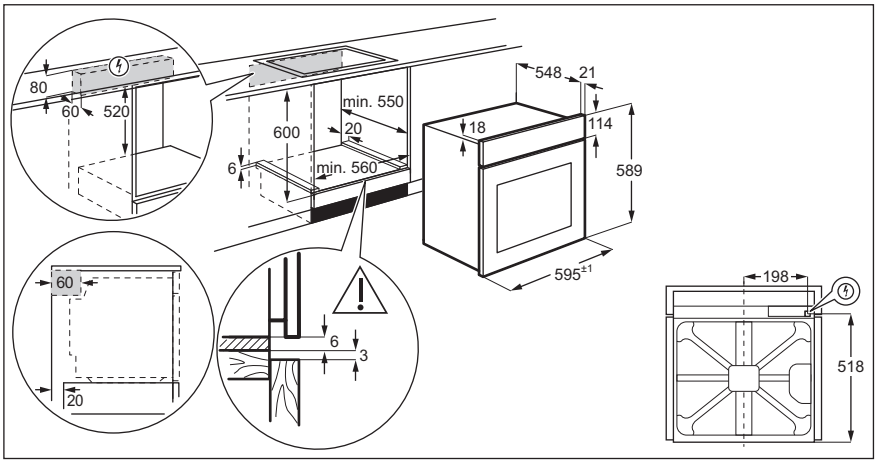
**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

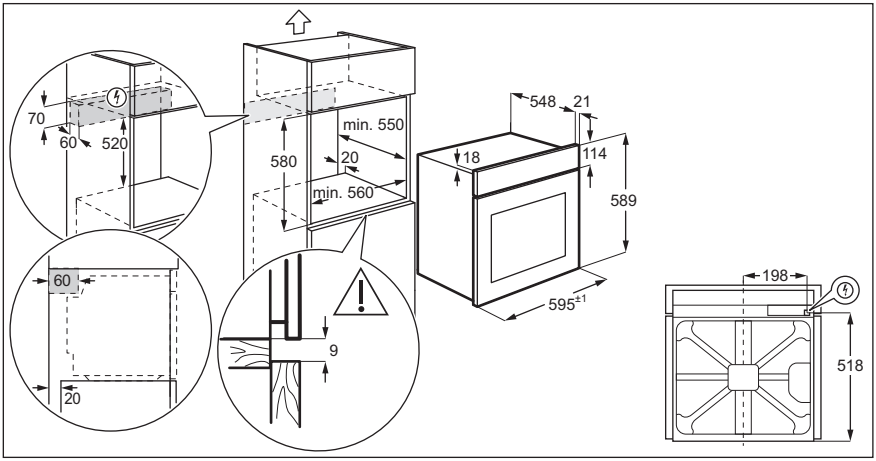
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

# **3.** INSTALLATION

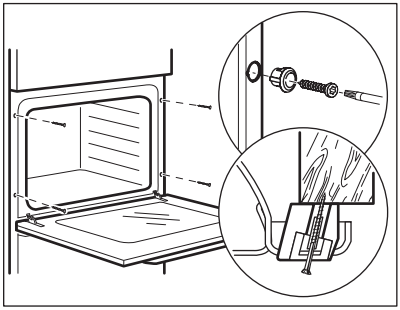
**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## **3.1** Building In



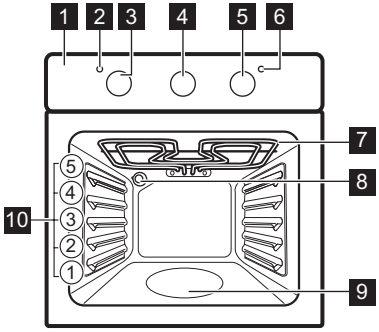



## **3.2** Securing the oven to the cabinet



# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 4.1 General overview




1 Control panel
2 Power lamp / symbol
3 Knob for the heating functions
4 Knob for the timer
5 Control knob (for the temperature)
6 Temperature indicator / symbol
7 Heating element
8 Lamp
9 Cavity embossment - Aqua cleaning container
10 Shelf positions

## 4.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

# 5. BEFORE FIRST USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.
Put the accessories back to their initial position.

## 5.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

# 6. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 6.1 Oven functions

| Oven function | | Application |
|---|---|---|
| 0 | Off position | The oven is off. |
|  | Bottom Heat | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. |
|  | Grill | To grill thin pieces of food and to toast bread. |
|  | Fast Grilling | To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread. |
|  | 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. |
|  | Conventional Baking | This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Conventional Baking. |

## 6.2 Notes on: Conventional 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 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, Conventional Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 6.3 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.

The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.

# 7. CLOCK FUNCTIONS

## 7.1 How to set: End of Cooking

To set the switch-off time for oven functions.

| | |
|---|---|
| **Step 1** | Set the oven function and the temperature. |
| **Step 2** | Turn the knob for the timer to its full range. |
| **Step 3** | Turn the knob for the timer to set the switch-off time.<br>When the set time ends, the signal sounds and the oven turns off. |
| **Step 4** | Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position. |

ⓘ To set a heating function without a set cooking time, turn the knob for the timer to: ⏲.

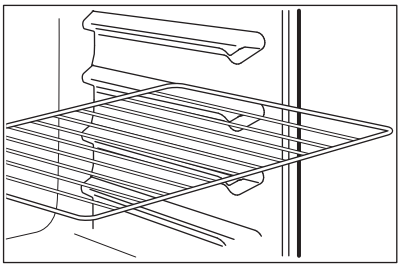
# 8. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 8.1 Inserting the accessories

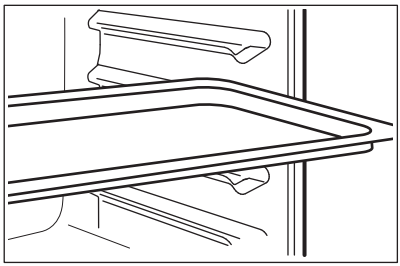
Wire shelf:

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



Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



# 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 9.1 Cooling fan

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

## 9.2 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.

# 10. HINTS AND TIPS

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

## 10.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

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

**Baking cakes**
Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

**Cooking meat and fish**
Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

**Cooking times**
Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

## 10.2 Baking and roasting

Use the function: Conventional Cooking.

| CAKES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | (°C) | | (min) | |
| Whisked recipes | 170 | 2 | 45 - 60 | Cake mould |
| Shortbread dough | 170 | 2 | 20 - 30 | Cake mould |
| Buttermilk cheese-cake | 170 | 1 | 60 - 80 | Cake mould, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 60 - 80 | Baking tray |
| Jam tart | 170 | 2 | 30 - 40 | Cake mould, Ø 26 cm |
| Christmas cake, pre-heat the empty oven | 160 | 2 | 90 - 120 | Cake mould, Ø 20 cm |

## CAKES

| | (°C) | | (min) | |
|---|---|---|---|---|
| Plum cake, preheat the empty oven | 175 | 1 | 50 - 60 | Bread tin |
| Biscuits | 140 | 3 | 30 - 35 | Baking tray |
| Biscuits, two levels | - | - | 35 - 40 | Baking tray |
| Biscuits, three levels | - | - | 35 - 45 | Baking tray |
| Meringues | 120 | 3 | 80 - 100 | Baking tray |
| Meringues, two levels, preheat the empty oven | - | - | 80 - 100 | Baking tray |
| Buns, preheat the empty oven | 190 | 3 | 12 - 20 | Baking tray |
| Eclairs | 190 | 3 | 25 - 35 | Baking tray |
| Eclairs, two levels | - | - | 35 - 45 | Baking tray |
| Plate tarts | 180 | 2 | 45 - 70 | Cake mould, Ø 20 cm |
| Rich fruit cake | 160 | 1 | 110 - 120 | Cake mould, Ø 24 cm |
| Victoria sandwich | 170 | 1 | 50 - 60 | Cake mould, Ø 20 cm |

Preheat the empty oven.

## BREAD AND PIZZA

| | (°C) | | (min) | |
|---|---|---|---|---|
| White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Rye bread, preheating is not needed | 190 | 1 | 30 - 45 | Bread tin |
| Bread rolls, 6 - 8 rolls | 190 | 2 | 25 - 40 | Baking tray |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Baking tray / Deep pan |
| Scones | 200 | 3 | 10 - 20 | Baking tray |

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position unless specified otherwise.

Use the cake mould.

| FLANS | | |
|---|---|---|
| | (°C) | (min) |
| Pasta flan, pre-heating is not needed | 200 | 40 - 50 |
| Vegetable flan, preheating is not needed | 200 | 45 - 60 |
| Quiches, use the first shelf position | 180 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 25 - 40 |

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

| MEAT | | |
|---|---|---|
| | (°C) | (min) |
| Beef | 200 | 50 - 70 |
| Pork | 180 | 90 - 120 |
| Veal | 190 | 90 - 120 |
| English roast beef, rare | 210 | 50 - 60 |
| English roast beef, medium | 210 | 60 - 70 |
| English roast beef, well done | 210 | 70 - 75 |

## 10.3 Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Use the second shelf position.

| MEAT | | |
|---|---|---|
| | (°C) | (min) |
| Pork shoulder, with rind | 180 | 120 - 150 |
| Pork shin, 2 pieces | 180 | 100 - 120 |
| Leg of lamb | 190 | 110 - 130 |
| Whole chicken | 220 | 70 - 85 |
| Whole turkey | 180 | 210 - 240 |
| Whole duck | 175 | 120 - 150 |
| Whole goose | 175 | 150 - 200 |
| Rabbit, cut in pieces | 190 | 60 - 80 |
| Hare, cut in pieces | 190 | 150 - 200 |
| Whole pheasant | 190 | 90 - 120 |

Use the second shelf position.

Set the temperature to 190 °C.

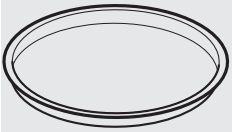
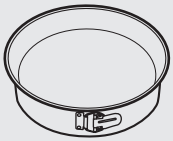
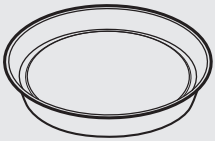
| FISH | | |
|---|---|---|
| | (min) | |
| Trout / Sea bream | 40 - 55 | 3 - 4 fish |
| Tuna / Salmon | 35 - 60 | 4 - 6 fillets |

Grill with the maximum temperature setting.

| GRILL | | | |
|---|---|---|---|
| | (kg) | (min) 1st side | (min) 2nd side |
| Fillet steaks, 4 pieces | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Beef steak, 4 pieces | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Sausages, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Pork chops, 4 pieces | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Chicken, half, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebabs, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Chicken breast, 4 pieces | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Burgers, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fish fillet, 4 pieces | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Toasted sandwiches, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Toast, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

## **10.4** Conventional Baking - recommended accessories

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

|  Pizza pan |  Baking dish |  Ramekins |  Flan base tin |
|---|---|---|---|
| Dark, non-reflective 28 cm diameter | Dark, non-reflective 26 cm diameter | Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height | Dark, non-reflective 28 cm diameter |

## **10.5** Conventional Baking

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

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| Soufflè, 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 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## **10.6** Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Small cakes, 20 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 | Preheat the oven for 10 minutes. |
| Short bread | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 pieces | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side | Preheat the oven for 3 minutes. |

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg | Grill | Wire shelf and dripping pan | 4 | max. | 20 - 30 | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes. |

# 11. CARE AND CLEANING

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 11.1 Notes on cleaning



**Cleaning Agents**

- Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean stubborn stains with a special oven cleaner.



**Everyday Use**

- Clean the oven cavity after each use. Fat accumulation or other food remains may cause fire. The risk is higher for the grill pan.
- Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



**Accessories**

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using aggressive agents, sharp-edged objects or in a dishwasher.

## 11.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

## 11.3 Cleaning the door gasket

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

## 11.4 Aqua Clean

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

1. Put 300 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.
2. Set the function: .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the oven operate for 30 minutes.
5. Turn off the oven.
6. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

**WARNING!**
Make sure that the oven is cold before you touch it. There is a risk of burns.

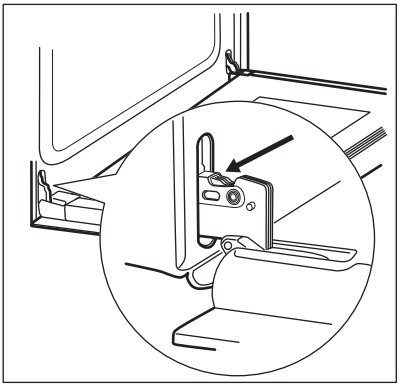
## 11.5 Removing and installing door

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

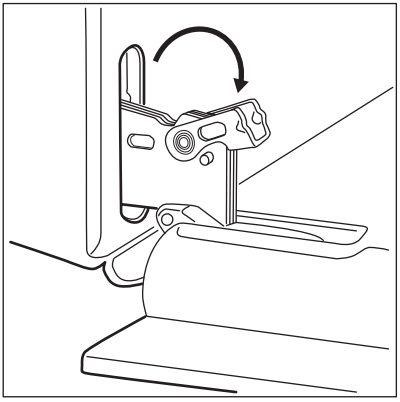
The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

**CAUTION!**
Do not use the oven without the internal glass panel.

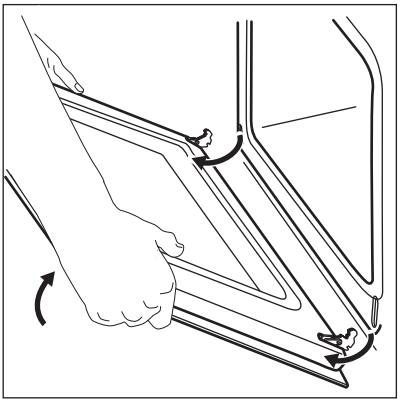
1. Open the door fully and hold both hinges.



2. Lift and turn the levers fully on both hinges.

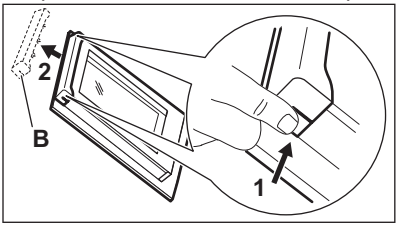


3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.

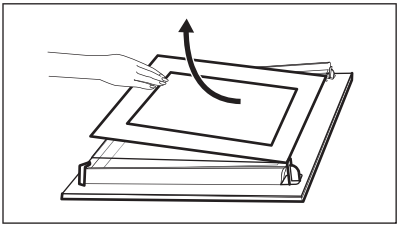


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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 panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.



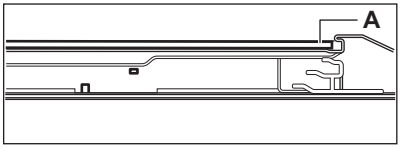
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.

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




## 11.6 How to replace: Lamp

**WARNING!**
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

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

### The back lamp

1. Turn the lamp 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.

# 12. TROUBLESHOOTING

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 12.1 What to do if...

| The oven does not turn on or does not heat up | |
|---|---|
| **Possible cause** | **Remedy** |
| The oven is deactivated. | Activate the oven. |

| The oven does not turn on or does not heat up | |
|---|---|
| **Possible cause** | **Remedy** |
| End of Cooking - is not set. | Set: End of Cooking. Refer to "Clock functions" chapter. |
| The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |

| Problems with components | | |
|---|---|---|
| **Description** | **Possible cause** | **Remedy** |
| The lamp does not operate. | The lamp is defective. | Replace the lamp. |
| The door gasket is damaged. | - | Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre. |

| Problems with cleaning procedure | | |
|---|---|---|
| **Description** | **Possible cause** | **Remedy** |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends. |

## **12.2** 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 on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

| We recommend that you write the data here: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Product number (PNC) | ..... |
| Serial number (S.N.) | ..... |

# **13.** ENERGY EFFICIENCY

## **13.1** Product Information and Product Information Sheet*

| | |
|---|---|
| Supplier's name | Electrolux |

| | | |
|---|---|---|
| Model identification | KOIHH00K 949496730<br>KOIHH00X 949496731 | |
| Energy Efficiency Index | 95.3 | |
| Energy efficiency class | A | |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.82 kWh/cycle | |
| Number of cavities | 1 | |
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 73 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | KOIHH00K | 24.0 kg |
| | KOIHH00X | 24.0 kg |

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

## **13.2** Energy saving

The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

**Keep food warm**
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

**Conventional Baking**
Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

# **14.** 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.

# INHALTSVERZEICHNIS

**1.** SICHERHEITSHINWEISE....25
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN....27
**3.** MONTAGE....30
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG....31
**5.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....31
**6.** TÄGLICHER GEBRAUCH....32
**7.** UHRFUNKTIONEN....33
**8.** VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....33
**9.** ZUSATZFUNKTIONEN....34
**10.** TIPPS UND HINWEISE....34
**11.** REINIGUNG UND PFLEGE....41
**12.** FEHLERSUCHE....44
**13.** ENERGIEEFFIZIENZ....45

# WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.
Willkommen bei Electrolux.
**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:
**www.electrolux.com/support**



Registrieren Sie Ihr erworbenes Produkt, um den besten Service für es zu gewährleisten:
**www.registerelectrolux.com**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät sind hier zu erwerben:
**www.electrolux.com/shop**

# REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2** Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.

# 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

**WARNUNG!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- 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 Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

| | |
|---|---|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte) | 580 (600) mm |
| Schrankbreite | 560 mm |
| Schranktiefe | 550 (550) mm |
| Höhe der Geräte-vorderseite | 589 mm |
| Höhe der Geräte-rückseite | 571 mm |
| Breite der Geräte-vorderseite | 595 mm |
| Breite der Geräte-rückseite | 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 |
| Befestigungs-schrauben | 4x25 mm |

## 2.2 Elektroanschluss

**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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das 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 |

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt ($mm^2$) |
|---|---|
| Maximal 1380 | 3 x 0.75 |
| Maximal 2300 | 3 x 1 |
| Maximal 3680 | 3 x 1.5 |

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

## **2.3** Bedienung

**WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

**WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## **2.4** Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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 den 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit irgendwelchen Reinigungsmitteln.

## **2.5** Innenbeleuchtung

**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## **2.6** Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## **2.7** Entsorgung

**WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

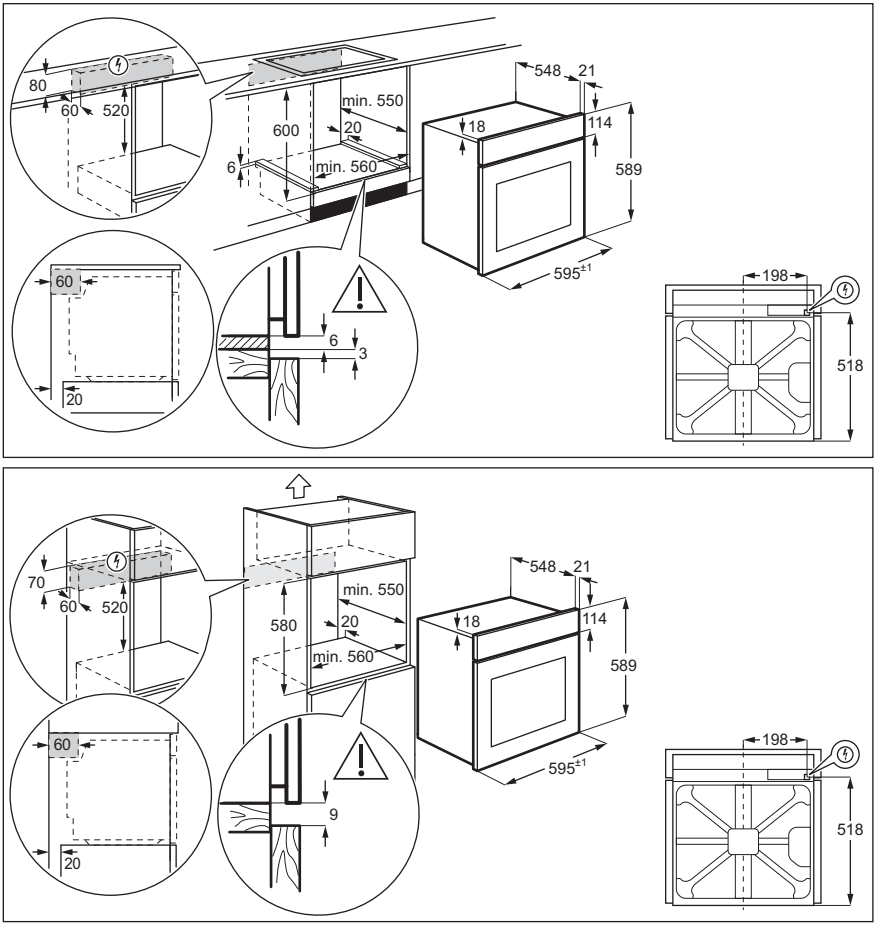
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

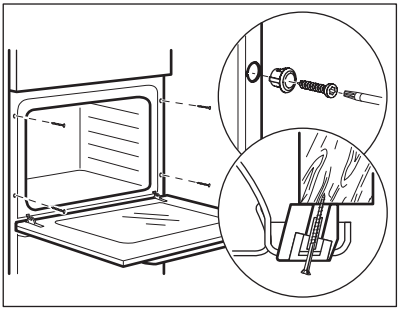
# **3.** MONTAGE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## **3.1** Einbau

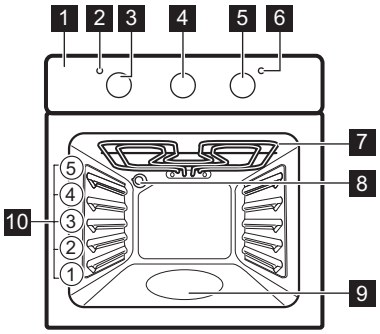


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



# 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht




1 Bedienfeld
2 Betriebskontrolllampe/-symbol
3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
4 Timer-Einstellknopf
5 Einstellknopf (für die Temperatur)
6 Temperaturanzeige/-symbol
7 Heizelement
8 Backofenbeleuchtung
9 Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
10 Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

# 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

### 5.2 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| 0 | Stellung Aus | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
| | Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
| | Grill | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |
| | Grillstufe 2 | Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot. |
| | Ober-/Unterhitze/Aqua-Reinigung | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung. |
| | Ober-/Unterhitze | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Ober-/Unterhitze. |

## 6.2 Hinweise zu: Ober-/Unterhitze

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß 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.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Ober-/Unterhitze. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

### 6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

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

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Einstellen von: Garzeitende

Zum Einstellen der Abschaltzeit für Ofenfunktionen.

| | |
|---|---|
| **Schritt 1** | Ofenfunktion und Temperatur auswählen. |
| **Schritt 2** | Drehen Sie den Timer-Einstellknopf auf den höchsten Wert. |
| **Schritt 3** | Stellen Sie die Ausschaltzeit durch Drehen des Timer-Einstellknopfs ein. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. |
| **Schritt 4** | Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus. |

Drehen Sie zum Einstellen einer Ofenfunktion ohne Garzeiteinstellung den Timer-Einstellknopf auf .

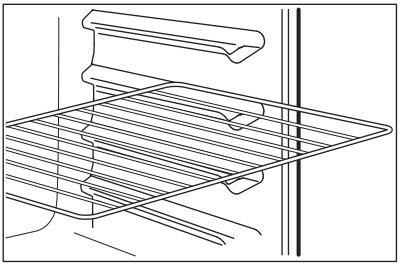
## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

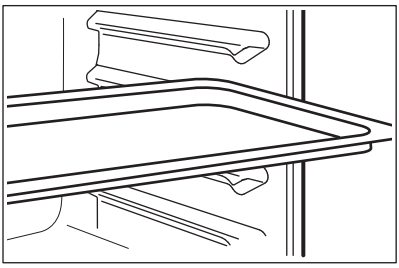
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



# 9. ZUSATZFUNKTIONEN

## 9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 9.2 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.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

## 10.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

**Backen von Kuchen**
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

**Garen von Fleisch und Fisch**
Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist,

erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

**Garzeiten**
Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

## **10.2** Backen und Braten

Verwenden Sie die Funktion Ober-/ Unterhitze.

**KUCHEN**

| | (°C) | | (Min.) | |
|---|---|---|---|---|
| Rührteig | 170 | 2 | 45 - 60 | Kuchenform |
| Mürbeteig | 170 | 2 | 20 - 30 | Kuchenform |
| Buttermilch-Käsekuchen | 170 | 1 | 60 - 80 | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Strudel/Stollen | 175 | 3 | 60 - 80 | Backblech |
| Marmeladentorte | 170 | 2 | 30 - 40 | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 160 | 2 | 90 - 120 | Kuchenform, Ø 20 cm |
| Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 175 | 1 | 50 - 60 | Brotform |
| Kekse | 140 | 3 | 30 - 35 | Backblech |
| Kekse, zwei Ebenen | - | - | 35 - 40 | Backblech |
| Kekse, drei Ebenen | - | - | 35 - 45 | Backblech |
| Baiser | 120 | 3 | 80 - 100 | Backblech |
| Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | - | - | 80 - 100 | Backblech |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 190 | 3 | 12 - 20 | Backblech |
| Eclairs | 190 | 3 | 25 - 35 | Backblech |
| Eclairs, zwei Ebenen | - | - | 35 - 45 | Backblech |
| Törtchen | 180 | 2 | 45 - 70 | Kuchenform, Ø 20 cm |

## KUCHEN

| | (°C) | | (Min.) | |
|---|---|---|---|---|
| Üppiger Obstkuchen | 160 | 1 | 110 - 120 | Kuchenform, Ø 24 cm |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 170 | 1 | 50 - 60 | Kuchenform, Ø 20 cm |

Leeren Backofen vorheizen.

## BROT UND PIZZA

| | (°C) | | (Min.) | |
|---|---|---|---|---|
| Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich | 190 | 1 | 30 - 45 | Brotform |
| Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen | 190 | 2 | 25 - 40 | Backblech |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Backblech / Tiefes Blech |
| Scones | 200 | 3 | 10 - 20 | Backblech |

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

Verwenden Sie eine Kuchenform.

## FLANS

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Nudelauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich | 200 | 40 - 50 |

## FLANS

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Gemüseauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich | 200 | 45 - 60 |
| Quiche, Nutzen Sie die erste Einschubebene | 180 | 50 - 60 |

**FLANS**

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Lasagne | 180 - 190 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 25 - 40 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

**FLEISCH**

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Rind | 200 | 50 - 70 |
| Schweinefleisch | 180 | 90 - 120 |
| Kalb | 190 | 90 - 120 |
| Roastbeef, englisch, blutig | 210 | 50 - 60 |
| Roastbeef, englisch, rosa | 210 | 60 - 70 |
| Roastbeef, englisch, durch | 210 | 70 - 75 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

**FLEISCH**

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Schweineschulter, mit Schwarte | 180 | 120 - 150 |

**FLEISCH**

| | (°C) | (Min.) |
|---|---|---|
| Schweinshaxe, 2 Stück | 180 | 100 - 120 |
| Lammkeule | 190 | 110 - 130 |
| Hähnchen, ganz | 220 | 70 - 85 |
| Pute, ganz | 180 | 210 - 240 |
| Ente, ganz | 175 | 120 - 150 |
| Gans, ganz | 175 | 150 - 200 |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten | 190 | 60 - 80 |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten | 190 | 150 - 200 |
| Fasan, ganz | 190 | 90 - 120 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 190 °C ein.

**FISCH**

| | (Min.) | |
|---|---|---|
| Forelle / Seebrasse | 40 - 55 | 3 - 4 Fische |
| Thunfisch / Lachs | 35 - 60 | 4 - 6 Filets |

## **10.3** Grill

Leeren Backofen vorheizen.

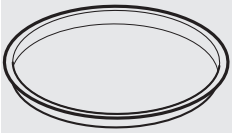
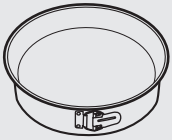
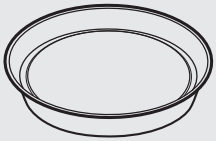
Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

| GRILL | | | |
|---|---|---|---|
| | (kg) | (Min.) Erste Seite | (Min.) Zweite Seite |
| Filetsteaks, 4 Stück | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Rindersteak, 4 Stück | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Würstchen, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Schweinekoteletts, 4 Stück | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Hähnchen, halbiert, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Spieße, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Hähnchenbrust, 4 Stück | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Frikadellen, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fischfilet, 4 Stück | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Belegte Toastbrote, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Toast, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

## 10.4 Ober-/Unterhitze - Empfohlenes Zubehör

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

|  Pizzapfanne |  Backform |  Förmchen |  Tortenbodenform |
|---|---|---|---|
| Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser | Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser | Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe | Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser |

## 10.5 Ober-/Unterhitze

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

| | | (°C) | | (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 Stück | Keramikförmchen auf Kombirost | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombirost | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombirost | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Fisch, 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 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik, 0,5 kg | 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, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 35 - 45 |

| | | (°C) | | (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 35 - 45 |

## **10.6** Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (Min.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 | Backofen 10 Min. vorheizen. |
| Mürbeteiggebäck | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 Stück | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite | Backofen 3 Min. vorheizen. |

| | | | | (°C) | (Min.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg | Grill | Kombirost und Fettpfanne | 4 | Max. | 20 - 30 | Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen. |

# **11.** REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## **11.1** Hinweise zur Reinigung



**Reinigungsmittel**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.



**Täglicher Gebrauch**

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen vor. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



**Zubehör**

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

## 11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

## 11.3 Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

## 11.4 Aqua-Reinigung

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

1. Geben Sie 300 ml Wasser in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
2. Stellen Sie die Funktion .
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90° C ein.
4. Lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus.
6. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

**WARNUNG!**
Vergewissern Sie sich, dass der Backofen kalt ist, bevor Sie ihn anfassen. Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

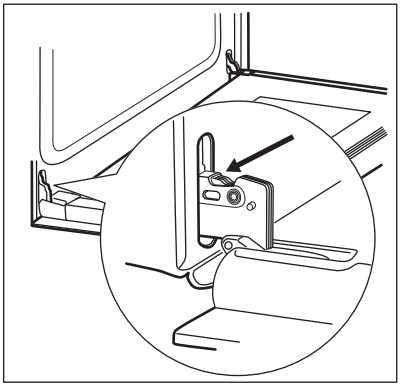
## 11.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

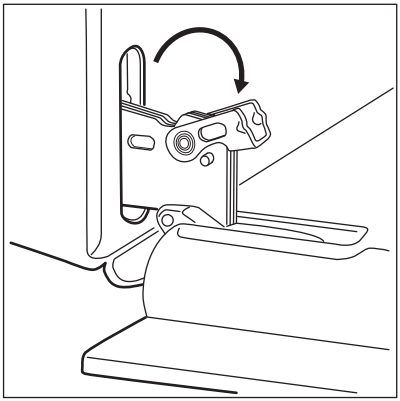
Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

**VORSICHT!**
Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die innere Glasscheibe.

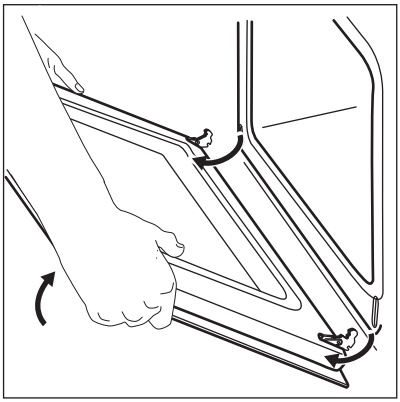
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



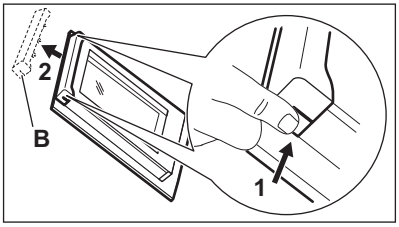
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



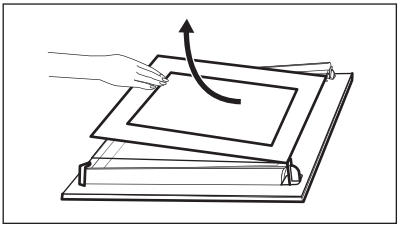
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.




6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



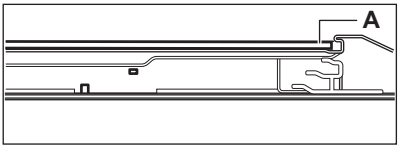
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheibe und anschließend die Backofentür ein.

Der Siebdruckbereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche des Glasscheibenrahmens an den Siebdruckbereichen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.




.

## **11.6** Austausch: Beleuchtung

**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

**VORSICHT!**
Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

### Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.

# 12. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Was tun, wenn...

| **Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf** | |
|---|---|
| **Mögliche Ursache** | **Abhilfe** |
| Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Garzeitende- ist nicht eingestellt. | Einstellung: Garzeitende. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“. |
| Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |

| **Probleme mit Bauteilen** | | |
|---|---|---|
| **Beschreibung** | **Mögliche Ursache** | **Abhilfe** |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | - | Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |

| Probleme beim Reinigungsvorgang | | |
|---|---|---|
| **Beschreibung** | **Mögliche Ursache** | **Abhilfe** |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen. |

## **12.2** Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: | |
|---|---|
| Modell (MOD.) | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Seriennummer (S.N.) | ..... |

# **13.** ENERGIEEFFIZIENZ

## **13.1** Produktinformationen und Produktdatenblatt*

| | | |
|---|---|---|
| Herstellername | Electrolux | |
| Modellidentifikation | KOIHH00K 949496730<br>KOIHH00X 949496731 | |
| Energieeffizienzindex | 95.3 | |
| Energieeffizienzklasse | A | |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze | 0.82 kWh/Programm | |
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Fassungsvermögen | 73 l | |
| Backofentyp | Einbau-Backofen | |
| Gewicht | KOIHH00K | 24.0 kg |
| | KOIHH00X | 24.0 kg |

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## **13.2** Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

**Restwärme**
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

**Ober-/Unterhitze**
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

# **14.** UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**www.electrolux.com/shop**



867355958-C-092020

CE