KOCGS70TX

EN	Steam oven	User Manual	2
DE	Dampfgarer	Benutzerinformation	39

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....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. INSTALLATION....7
4. PRODUCT DESCRIPTION....9
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....10
7. CLOCK FUNCTIONS....13
8. USING THE ACCESSORIES....15
9. ADDITIONAL FUNCTIONS....19
10. HINTS AND TIPS....19
11. CARE AND CLEANING....31
12. TROUBLESHOOTING....35
13. ENERGY EFFICIENCY....37

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 to:



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 of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot 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.
- 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 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.

- 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.
- Always use oven gloves to remove or put in 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 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 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 with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total power (W)	Section of the cable (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 (indoors) 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.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- 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.

2.5 Steam Cooking



WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 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.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 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.

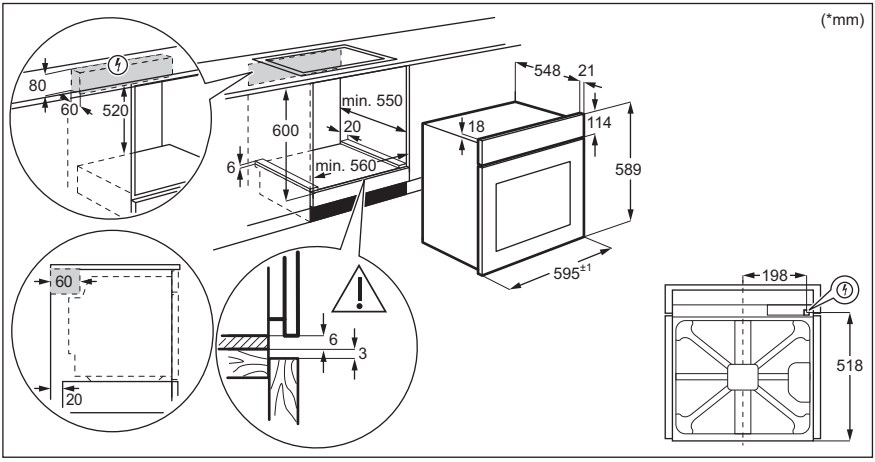
3. INSTALLATION

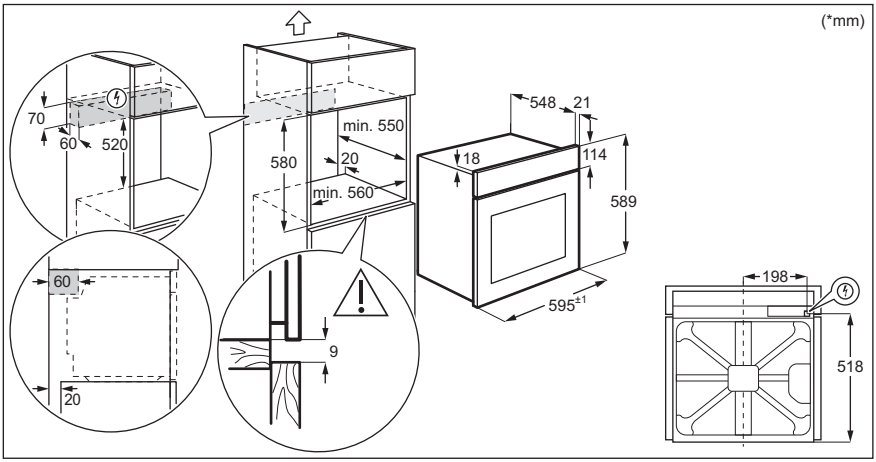
WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

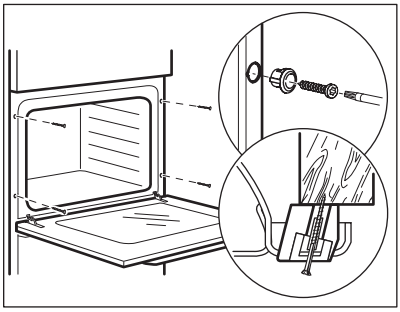
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



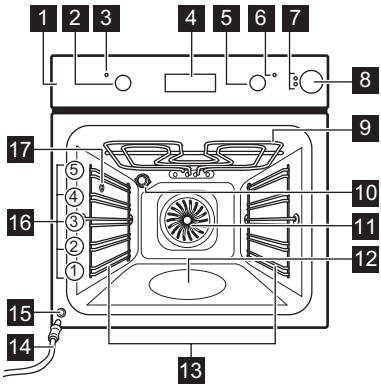


3.2 Securing the oven to the cabinet



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 Water tank indicator
8 Water drawer
9 Heating element
10 Lamp
11 Fan
12 Cavity embossment - Aqua cleaning container
13 Shelf support, removable
14 Draining pipe
15 Water outlet valve
16 Shelf positions
17 Steam inlet

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
  With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

Step 1	Step 2	Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven

1. +,— - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function: ⊟. Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function: ⊛. Time: 15 min. 3. Set the maximum temperature for the function: ⊞. Time: 15 min.
Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.		

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

6.2 How to set: Heating function

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

6.3 Heating functions

Heating function	Application
0 Off position	The oven is off.
Light	To turn on the lamp.
True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
Moist Fan 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: Moist Fan Baking.

Heating function	Application
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
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.

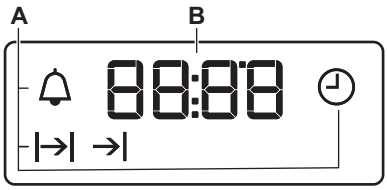
6.4 Notes on: Moist Fan Baking

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 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.

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.

6.5 Display



A. Clock functions
B. Timer

6.6 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
	To set a clock function.
+	To set the time.

6.7 Steam Cooking

Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it.
3. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator is on.
   The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.
4. Push the water drawer to its initial position.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C.
   Steam cooking gives good results with this temperature range.
6. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

Wait for at least 60 minutes after each use of the steam function to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

CAUTION!
The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

6.8 Tank empty indicator

The indicator shows that the tank is empty and must be refilled.

For more information refer to "Steam Cooking".

6.9 Tank Full indicator

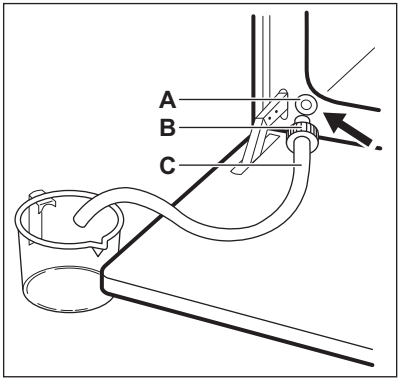
The indicator shows that the oven is prepared for steam cooking.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

6.10 Emptying the water tank

CAUTION!
Make sure that the oven is cold before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.
2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).



3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again to empty the water tank.
   The water may remain inside after the Tank Empty indicator is on.
   Wait until the water flow from the water outlet valve stops.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

Do not use the drained water to fill the water tank again.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock function	Application
Time of Day	To set, change or check the time of day.
Duration	To set how long the oven works.
End Time	To set when the oven turns off.
Time Delay	To combine functions: Duration and End Time.
Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day
- flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.
+ , — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day	
Step 1	- press repeatedly to change the time of day. - starts to flash.
Step 2	+ , — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. - starts to flash.
Step 3	+ , — - press to set the duration. The display shows: . - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

How to set: Duration	
Step 4	Press any button to stop the signal.
Step 5	Turn the knobs to the off position.

How to set: End Time	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. →| - starts to flash.
Step 3	+ , — - press to set the time. The display shows: →|. →| - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.
Step 4	Press any button to stop the signal.
Step 5	Turn the knobs to the off position.

How to set: Time Delay	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. |→| - starts to flash.
Step 3	+ , — - press to set the time for: Duration.
Step 4	Press: .
Step 5	+ , — - press to set the time for: End Time.
Step 6	Press: . At the set time the signal sounds and the oven turns off.
Step 7	Press any button to stop the signal.
Step 8	Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder	
Step 1	- press repeatedly. - starts to flash.
Step 2	+ , — - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
Step 3	Press any button to stop the signal.
Step 4	Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions	
Step 1	- press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
Step 2	Press and hold: —. The clock function turns off after few seconds.

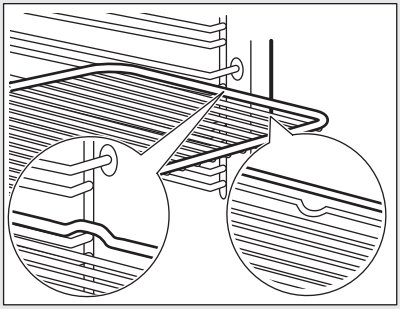
8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to Safety chapters.

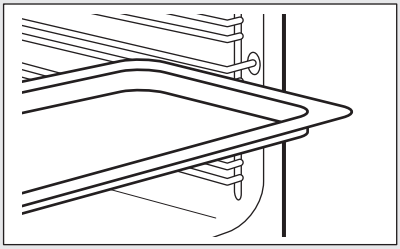
8.1 Inserting accessories

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 of the shelf.

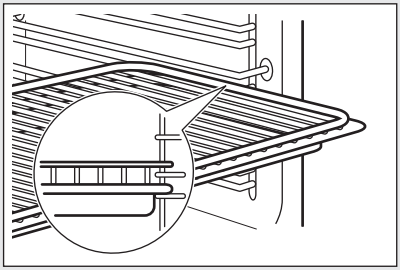
Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Baking tray / Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.

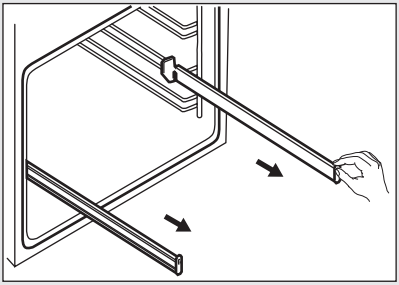


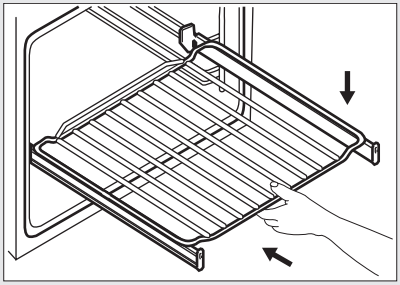
8.2 Using telescopic runners

Do not oil the telescopic runners.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Step 1	Pull out the right and left hand telescopic runners.	**Step 2**	Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.





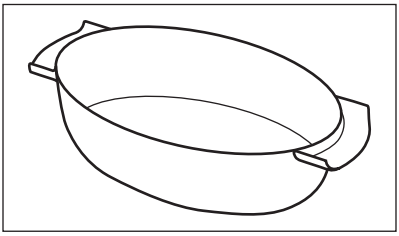
8.3 Accessories for steam cooking

The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

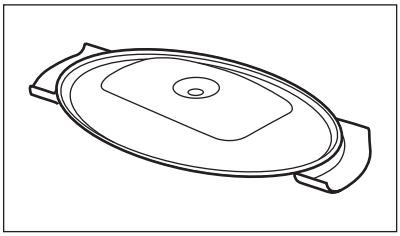
The dietary baking dish for steam cooking functions

The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.

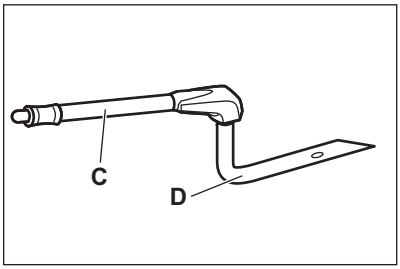
Glass bowl (A)



Lid (B)

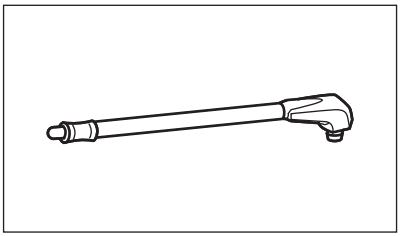


The injector and the injector tube

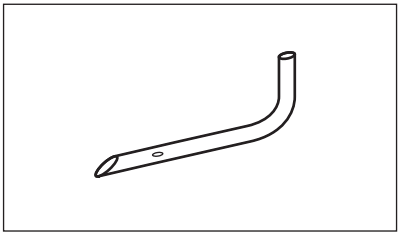


"C" is the injector tube for steam cooking, "D" is the injector for direct steam cooking.

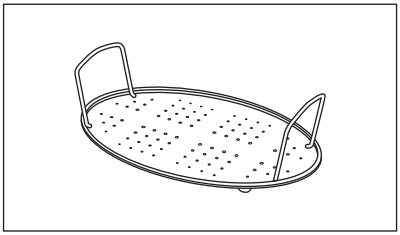
Injector tube (C)



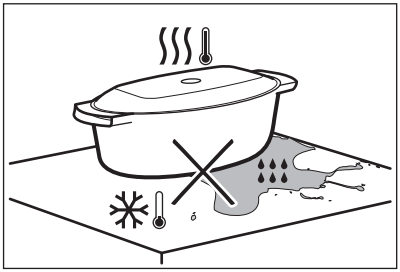
Injector for direct steam cooking (D)



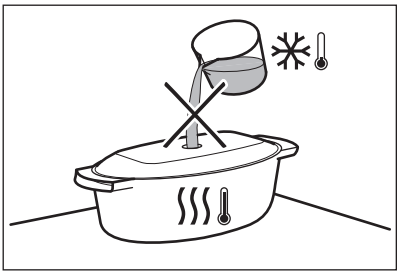
Steel grill (E)



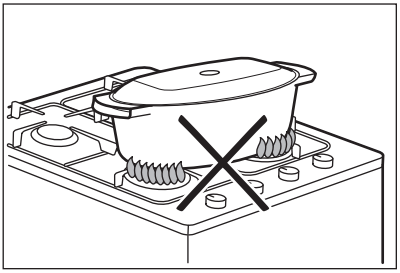
- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



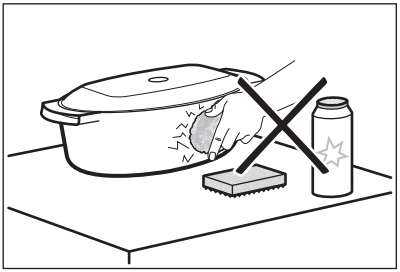
- Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



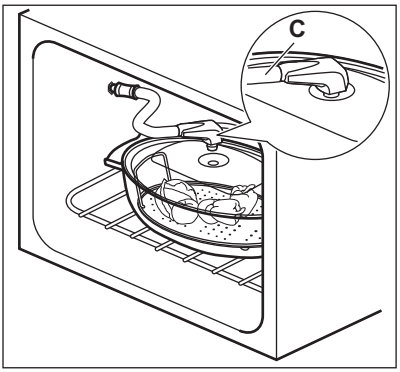
- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.



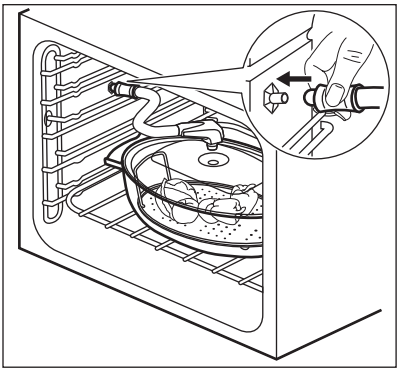
8.4 Steam cooking in a dietary baking dish

Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it.

1. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish.



2. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
3. Put the other end of the injector tube into the steam inlet.



Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

4. Set the oven for the steam cooking function.

8.5 Direct steam cooking

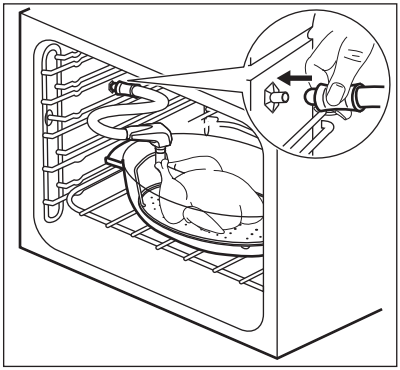
Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water.

CAUTION!
Do not use the lid of the dish.

WARNING!
Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.

The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

1. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

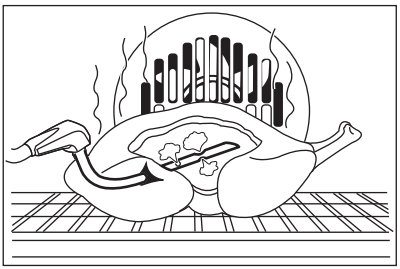


2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom.

Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

3. Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

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

Refer to Safety chapters.

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.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

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 True Fan + Steam

Preheat the empty oven.

CAKES / PASTRIES	(°C)	(min)		
Tarts, preheating is not needed	175	30 - 40	2	Cake mould, Ø 26 cm
Fruit cake, preheating is not needed	160	80 - 90	2	Cake mould, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake	160	40 - 50	2	Bread tin
Biscuits, preheating is not needed	150	20 - 35	3 (2 and 4)	Baking tray
Sweet buns	180 - 200	12 - 20	2	Baking tray
Brioches	180	15 - 20	3 (2 and 4)	Baking tray

Preheat the empty oven.

Use the baking tray.

BREAD / PIZZA	(°C)	(min)	
White bread, 2x 0.5 kg each	180 - 190	45 - 60	2
Rolls, 6 - 8, 0.5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 and 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Use the cake mould.

FLANS	(°C)	(min)	
Vegetables filled	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Potato gratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 and 4)

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

MEAT	(°C)	(min)
Roast pork, 1 kg	180	90 - 110
Veal, 1 kg	180	90 - 110
Roast beef, rare, 1 kg	210	45 - 50
Roast beef, medium, 1 kg	200	55 - 65
Roast beef, well done, 1 kg	190	65 - 75

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Lamb leg, 1 kg	175	110 - 130
Whole chicken, 1 kg	200	55 - 65
Whole turkey, 4 kg	170	180 - 240
Whole duck, 2 - 2.5 kg	170 - 180	120 - 150
Rabbit, cut in pieces	170 - 180	60 - 90

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Whole goose, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Use the second shelf position.

FISH	(°C)	(min)
Trout, 3 - 4 fish, 1.5 kg	180	25 - 35
Tuna, 4 - 6 fillets, 1.2 kg	175	35 - 50
Hake	200	20 - 30

Reheat your dish on a plate.

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position.

STEAM REHEATING	(°C)	(min)
Casseroles / Gratins	130	15 - 25
Pasta and sauce	130	10 - 15
Side dishes	130	10 - 15
One-plate dishes	130	10 - 15
Meat	130	10 - 15
Vegetables	130	10 - 15

10.3 Cooking in the dietary baking dish

Use the function: True Fan + Steam.

Use the second shelf position.

Set the temperature to 150°C.

VEGETABLES	(min)
Tomatoes	15
Aubergines	15 - 20
Broccoli, florets	20 - 25
Courgette, slices	20 - 25
Pepper, strips	20 - 25

VEGETABLES	(min)
Cauliflower, florets	25 - 30
Kohlrabi	25 - 30
Asparagus, white	25 - 35
Celery, slices	30 - 35
Fennel	30 - 35
Asparagus, green	35 - 45
Carrots	35 - 40

Set the temperature to 150°C.

MEAT	(min)
Poached chicken breast	25 - 35
Cooked ham	55 - 65

MEAT	(min)
Kasseler	80 - 100

Set the temperature to 150°C.

FISH	(min)
Trout / Salmon fillet	25 - 30

Set the temperature to 150°C.

SIDE DISHES	(min)
Rice	35 - 40
Boiled potatoes, quartered	35 - 45
Polenta	40 - 45
Unpeeled potatoes, medium	50 - 60

10.4 Baking and roasting

CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		(min)	
	(°C)		(°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm

CAKES	Conventional Cooking		True Fan Cooking		(min)	
	(°C)		(°C)			
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, preheat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm

Preheat the empty oven.

BREAD AND PIZZA	Conventional Cooking		True Fan Cooking		(min)	
	(°C)		(°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye bread, pre-heating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

FLANS	Conventional Cooking		True Fan Cooking		(min)
	(°C)		(°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

MEAT	Conventional Cooking (°C)	True Fan Cooking (°C)	(min)
Beef	200	190	50 - 70
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75

MEAT	Conventional Cooking (°C)		True Fan Cooking (°C)		(min)
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.

FISH	Conventional Cooking (°C)	True Fan Cooking (°C)	(min)
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	175	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	175	35 - 60

10.5 Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

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

10.6 Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

Use the first or the second shelf position.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

BEEF	(°C)	(min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

PORK	(°C)	(min)
Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

VEAL	(°C)	(min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120

VEAL	(°C)	(min)
Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

LAMB	(°C)	(min)
Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

POULTRY	(°C)	(min)
Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

FISH (STEAMED)	(°C)	(min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

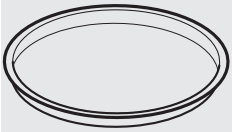
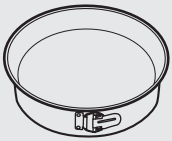
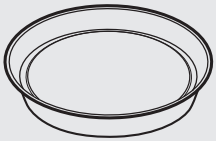
VEGETABLES	(°C)	(h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

FRUIT	(h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

10.8 Moist Fan 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

10.9 Moist Fan 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

		(°C)		(min)
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

10.10 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	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
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	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
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, 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.

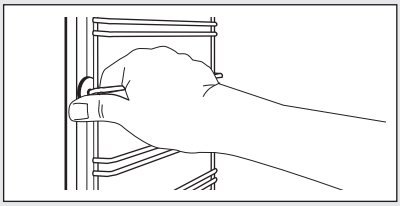
11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild 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 cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. 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 mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

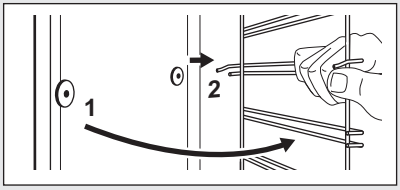
11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



11.3 How to use: Aqua Clean

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

Step 1	Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
Step 2	Set the function: ⊟.
Step 3	Set the temperature to 90 °C.
Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

11.4 How to clean: water tank

Step 1	Turn off the oven.
Step 2	Place a deep pan below the steam inlet.
Step 3	Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
Step 4	Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature to 230 °C. Turn off the oven after 25 min and wait until it is cold.
Step 5	Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.

ⓘ To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

When the cleaning ends:			
Turn off the oven.	Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.	Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.	Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

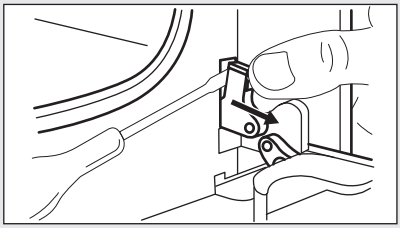
The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

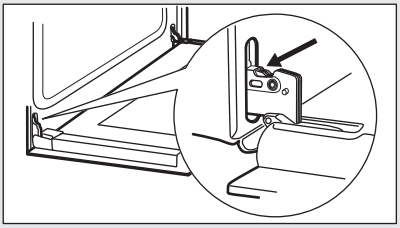
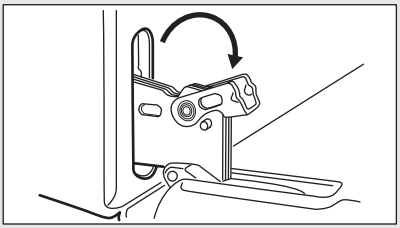
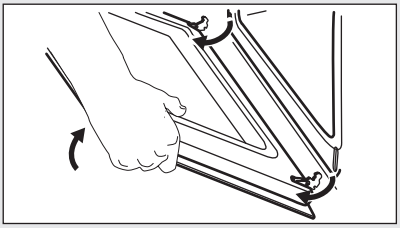
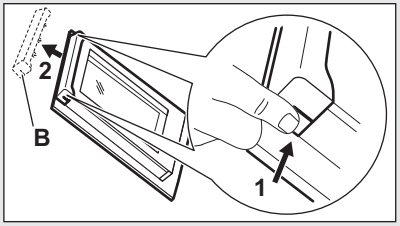
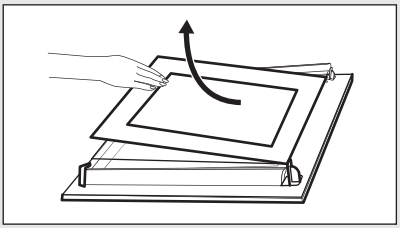
Water hardness		Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classification	Clean the water tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

11.5 How to remove and install: Door

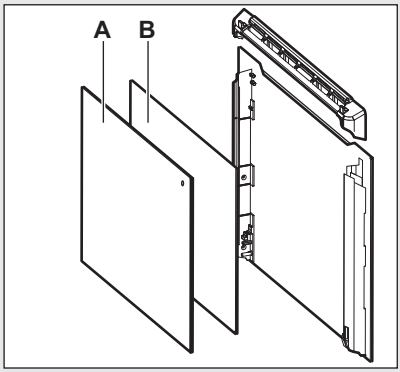
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

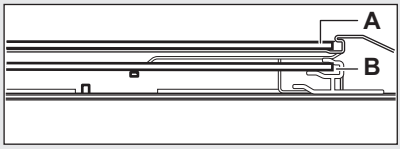
CAUTION!
Do not use the oven without the glass panels.

Step 1	Fully open the door and find the hinge to the right side of the door.	
Step 2	Use a screwdriver to lift and turn fully the right side hinge lever.	

Step 3	Find the hinge to the left side of the door.	
Step 4	Lift and turn the lever fully on the left hinge.	
Step 5	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.	
Step 6	Put the door on a soft cloth on a stable surface.	
Step 7	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 8	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 9	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.	
Step 10	Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 11	After cleaning, install the glass panels and the oven door.	

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.





11.6 How to replace: Lamp

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

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

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	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.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
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.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Deactivate the oven and wipe the water with a cloth or sponge.
The indicator is off.	There is not enough water in the tank.	Fill the tank with water until the indicator comes on. If water starts to come out inside the oven, and the indicator is still off, contact a qualified service engineer.
The indicator is on.	There is no water in the tank.	Fill the tank. If the indicator is still on, contact a qualified service engineer.
The steam cooking does not work.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not work.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the oven.	Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".

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	KOCGS70TX 949494043
Energy Efficiency Index	95.3
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	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.7 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 has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven 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.

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 oven temperature to minimum 3 - 10 min 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.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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....40
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....42
3. MONTAGE....45
4. GERÄTEBESCHREIBUNG....47
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....47
6. TÄGLICHER GEBRAUCH....48
7. UHRFUNKTIONEN....51
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....53
9. ZUSATZFUNKTIONEN....58
10. TIPPS UND HINWEISE....58
11. REINIGUNG UND PFLEGE....70
12. FEHLERSUCHE....75
13. ENERGIEEFFIZIENZ....76

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.
Willkommen bei Electrolux.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten 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/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.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. 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 des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- 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.
- 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 die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- 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.

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 mit der elektrischen Stromversorgung betrieben 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 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und 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^2)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdkabel (grün/gelb) muss 2 cm länger sein als die Phasen- und Nullleiter (blaue und braune Kabel).

2.3 Gebrauch

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- 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.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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 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 Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- 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!
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 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 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.

2.5 Dampfgaren

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 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.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Service

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

2.8 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.

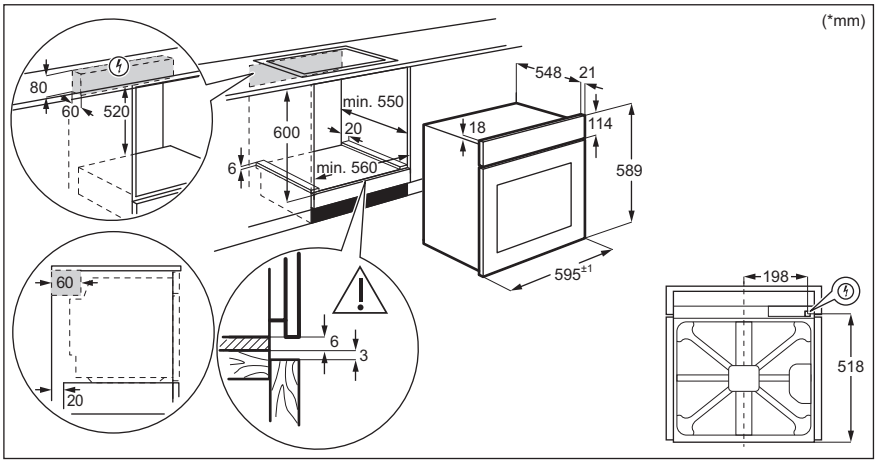
3. MONTAGE

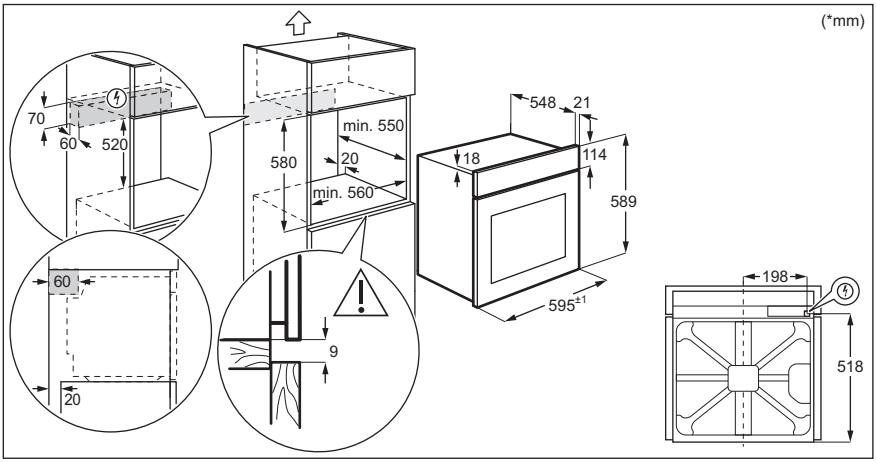
WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

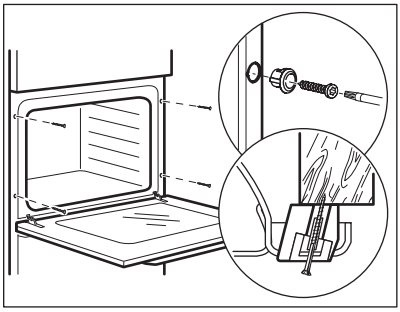
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



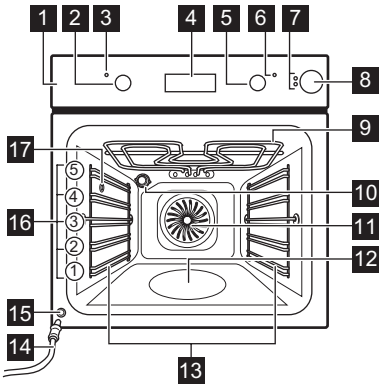


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



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 Wassertank-Füllstandsanzeige
8 Wassertank
9 Heizelement
10 Lampe
11 Ventilator
12 Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
13 Einhängegitter, herausnehmbar
14 Ablaufschlauch
15 Wasserauslassventil
16 Einschubebenen
17 Dampfeinlass

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Teleskopauszüge**
  Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor
1. +,— - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.	1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 15 min. 3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 15 min.
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

6.2 Einstellung: Ofenfunktion

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

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Lampe.
Heißluft mit Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Gardauer zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe der Lebensmittel zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.

Ofenfunktion	Anwendung
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. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.

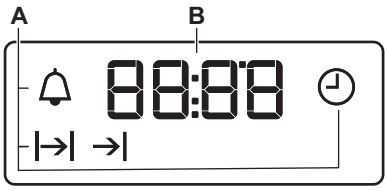
6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

6.5 Display



A. Uhrfunktionen
B. Timer

6.6 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⏲	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

6.7 Dampfgaren

Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Stellen Sie die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie Wasser in den Wassertank, bis die Anzeige Wassertank voll aufleuchtet. Die maximale Kapazität des Wassertanks beträgt 900 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.
4. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Beim Dampfgaren erzielen Sie gute Ergebnisse mit diesem Temperaturbereich.
6. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren.

Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

VORSICHT!
Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

6.8 Kontrolllampe Wassertank leer

Die Kontrolllampe zeigt an, dass der Wasserbehälter leer ist und nachgefüllt werden muss.

Weitere Informationen finden Sie unter „Dampfgaren“.

6.9 Kontrolllampe Wasserbehälter voll

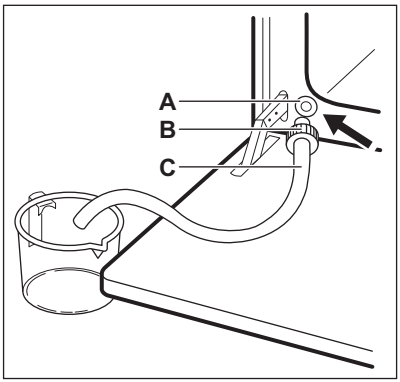
Die Kontrolllampe zeigt an, dass der Backofen zum Dampfgaren bereit ist.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Behälter füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.

6.10 Entleeren des Wasserbehälters

VORSICHT!
Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.
2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.



3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie wiederholt auf das Verbindungsstück, um den Wasserbehälter zu entleeren. Wenn die Anzeige Wasserbehälter leer leuchtet, kann sich noch Wasser im Behälter befinden. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
Ende	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet.
Zeitvorwahl	Kombinieren der Funktionen Dauer und Ende.
Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit
blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.
+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

Änderung: Uhrzeit	
Schritt 1	– wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. – beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

Einstellung: Dauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	– wiederholt drücken. – beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — – zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird Folgendes angezeigt: . – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

Einstellung: Ende	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	– wiederholt drücken. – beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Im Display wird Folgendes angezeigt: . – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

Einstellung: Zeitvorwahl	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	– wiederholt drücken. – beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — – zum Einstellen der Zeit folgende Funktion drücken: Dauer.
Schritt 4	Drücken Sie: .
Schritt 5	+, — – zum Einstellen der Zeit folgende Funktion drücken: Ende.

Einstellung: Zeitvorwahl	
Schritt 6	Drücken Sie: ⏲. Der Signalton ertönt zur eingestellten Zeit, und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 7	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 8	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker	
Schritt 1	⏲ – wiederholt drücken. 🔔 – beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — – zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

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

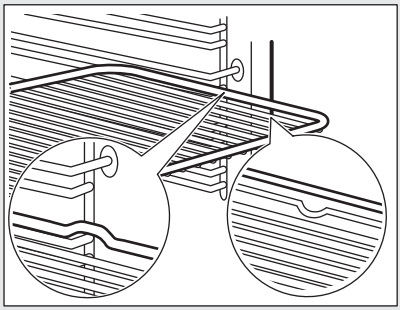
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

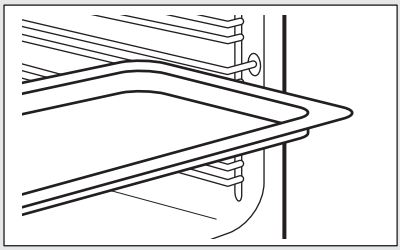
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

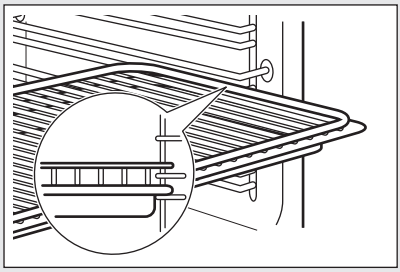
Kombirost:
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech /Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.

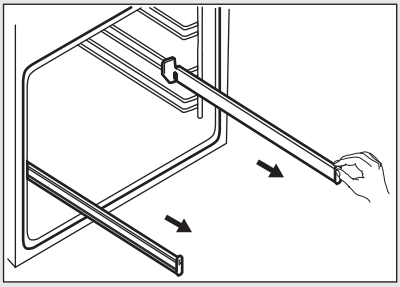


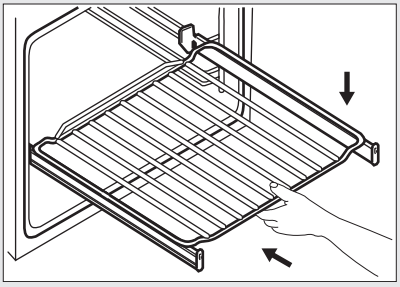
8.2 Verwenden der Teleskopauszüge

Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Schritt 1	Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.	**Schritt 2**	Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen.





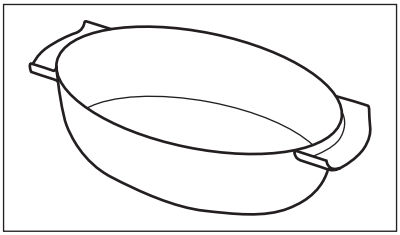
8.3 Dampfgarzubehör

Die Zubehörteile für das Dampfgaren sind nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

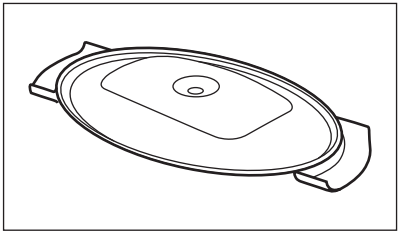
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

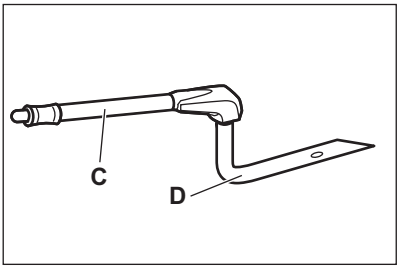
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

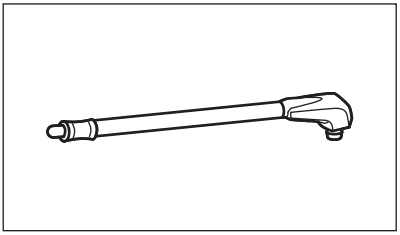


Injektor und Injektionsrohr

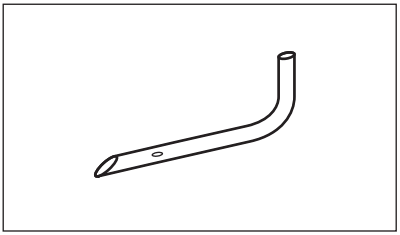


„C“ ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D“ der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

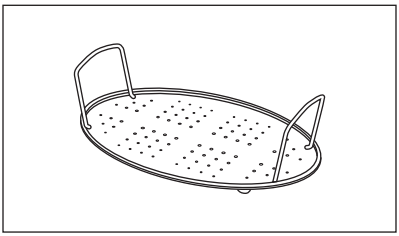
Injektionsrohr (C)



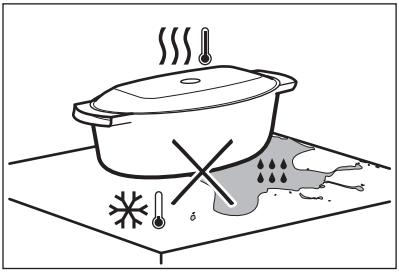
Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



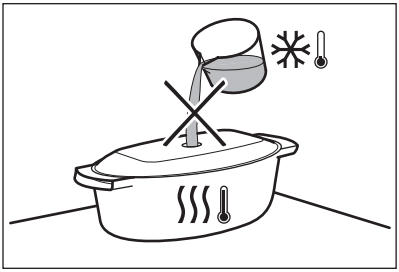
Stahlrost (E)



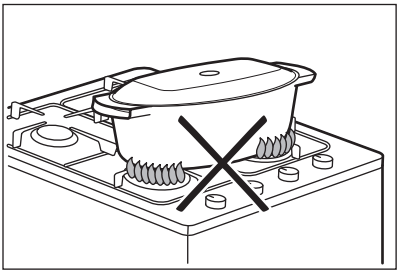
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



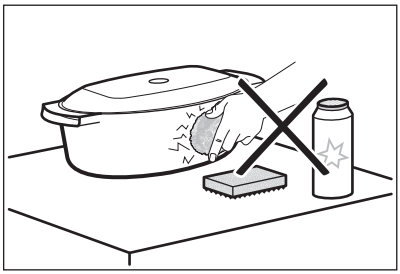
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



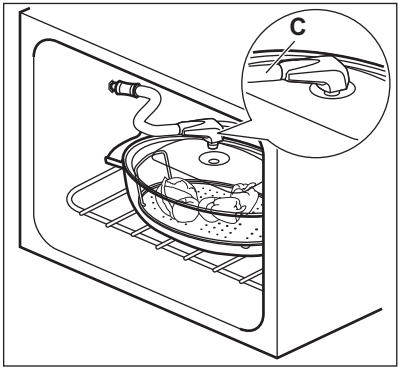
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.



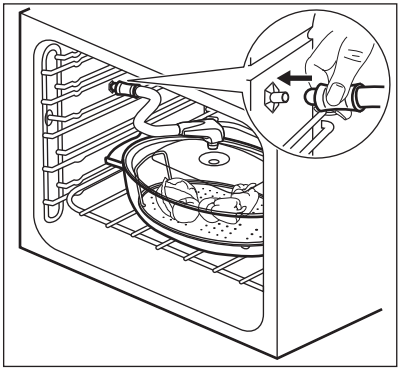
8.4 Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

8.5 Garen mit direktem Dampf

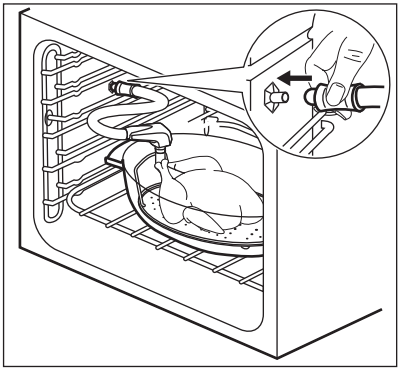
Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.

VORSICHT!
Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

WARNUNG!
Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.

Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.

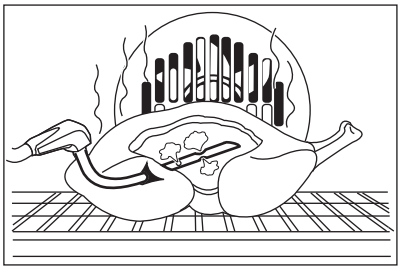


2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.

Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, 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

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

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.

10.2 Heißluft mit Dampf

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

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.

KUCHEN / GEBÄCK	(°C)	(Min.)		
Obststörtchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	175	30 – 40	2	Kuchenform, Ø 26 cm
Früchtekuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	160	80 – 90	2	Kuchenform, Ø 26 cm
Panettone	150 – 160	70 – 100	2	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen	160	40 – 50	2	Brotform
Kekse, Vorheizen ist nicht erforderlich	150	20 – 35	3 (2 und 4)	Backblech
Süße Brötchen	180 – 200	12 – 20	2	Backblech
Brioches	180	15 – 20	3 (2 und 4)	Backblech

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie das Backblech.

BROT / PIZZA	(°C)	(Min.)	
Weißbrot, je 2 x 0,5 kg	180 – 190	45 – 60	2
Brötchen, 6 - 8, 0,5 kg	190 – 210	20 – 30	2 (2 und 4)
Pizza	200 – 220	20 – 30	2

Verwenden Sie die Kuchenform.

OBSTKUCHEN	(°C)	(Min.)	
Gemüse, gefüllt	170 – 180	30 – 40	1
Lasagne	170 – 180	40 – 50	2
Kartoffelgratin	160 – 170	50 – 60	1 (2 und 4)

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

FLEISCH	(°C)	(Min.)
Schweinebraten, 1 kg	180	90 – 110

FLEISCH	(°C)	(Min.)
Kalb, 1 kg	180	90 – 110
Roastbeef , blutig, 1 kg	210	45 – 50
Roastbeef, rosa, 1 kg	200	55 – 65
Roastbeef, durch, 1 kg	190	65 – 75

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Lammkeule, 1 kg	175	110 – 130
Hähnchen, ganz, 1 kg	200	55 – 65
Pute, ganz, 4 kg	170	180 – 240
Ente, ganz, 2 - 2,5 kg	170 – 180	120 – 150
Kaninchen, in Stücke geschnitten	170 – 180	60 – 90

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Gans, ganz, 3 kg	160 – 170	150 – 200

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

FISCH	(°C)	(Min.)
Forelle, 3 - 4 Fische, 1,5 kg	180	25 – 35
Thunfisch, 4 - 6 Filets, 1,2 kg	175	35 – 50
Hecht	200	20 – 30

Erwärmen Sie Ihre Speise auf einem Teller.

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

AUFWÄRMEN MIT DAMPF	(°C)	(Min.)
Auflauf/Gratin	130	15 – 25
Nudeln und Soße	130	10 – 15
Beilagen	130	10 – 15
Tellergerichte	130	10 – 15
Fleisch	130	10 – 15
Gemüse	130	10 – 15

10.3 Garen im Diätbräter

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Dampf.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein.

GEMÜSE	(Min.)
Tomaten	15
Auberginen	15 – 20
Broccoli, Röschen	20 – 25
Zucchini	20 – 25
Paprika, Streifen	20 – 25
Blumenkohl, Röschen	25 – 30

GEMÜSE	(Min.)
Kohlrabi	25 – 30
Spargel, weiß	25 – 35
Sellerie, Scheiben	30 – 35
Fenchel	30 – 35
Spargel, grün	35 – 45
Karotten	35 – 40

Stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein.

FLEISCH	(Min.)
Hähnchenbrust, pochiert	25 – 35
Gekochter Schinken	55 – 65
Kasseler	80 – 100

Stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein.

FISCH	(Min.)
Forelle / Lachsfilet	25 – 30

Stellen Sie die Temperatur auf 150°C ein.

BEILAGEN	(Min.)
Reis	35 – 40
Salzkartoffeln, geviertelt	35 – 45
Polenta	40 – 45
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	50 – 60

10.4 Backen und Braten

KUCHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	(°C)		(°C)		(Min.)	
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 – 60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 – 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 – 80	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 – 80	Backblech
Marmeladentorte	170	2	165	2	30 – 40	Kuchenform, Ø 26 cm

KUCHEN	Ober-/Unterhitze		Heißluft			
	(°C)		(°C)		(Min.)	
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90 – 120	Kuchenform, Ø 20 cm
Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	175	1	160	2	50 – 60	Brotform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Backblech
Muffins, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	25 – 35	Backblech
Muffins, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	30 – 45	Backblech
Kekse	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Backblech
Kekse, zwei Ebenen	–	–	140 – 150	2 und 4	35 – 40	Backblech
Kekse, drei Ebenen	–	–	140 – 150	1, 3 und 5	35 – 45	Backblech
Baiser	120	3	120	3	80 – 100	Backblech
Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	–	–	120	2 und 4	80 – 100	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190	3	190	3	12 – 20	Backblech
Eclairs	190	3	170	3	25 – 35	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	–	–	170	2 und 4	35 – 45	Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 – 70	Kuchenform, Ø 20 cm

KUCHEN	Ober-/Unterhitze (°C)		Heißluft (°C)		(Min.)	
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 – 120	Kuchenform, Ø 24 cm

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze (°C)		Heißluft (°C)		(Min.)	
Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60 – 70	–
Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich	190	1	180	1	30 – 45	Brotform
Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen	190	2	180	2 (2 und 4)	25 – 40	Backblech
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Emailliertes Blech
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Backblech

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die Kuchenform.

OBSTKUCHEN	Ober-/Unterhitze (°C)		Heißluft (°C)		(Min.)
Nudelauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40 – 50
Gemüseauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	175	2	45 – 60
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Cannelloni	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

FLEISCH	Ober-/Unterhitze (°C)	Heißluft (°C)	(Min.)
Rind	200	190	50 – 70
Schweinefleisch	180	180	90 – 120
Kalb	190	175	90 – 120
Roastbeef, englisch, blutig	210	200	50 – 60
Roastbeef, englisch, rosa	210	200	60 – 70
Roastbeef, englisch, durch	210	200	70 – 75

FLEISCH	Ober-/Unterhitze (°C)		Heißluft (°C)		(Min.)
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120 – 150
Schweinshaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100 – 120
Lammkeule	190	2	175	2	110 – 130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70 – 85
Pute, ganz	180	2	160	2	210 – 240
Ente, ganz	175	2	220	2	120 – 150
Gans, ganz	175	2	160	1	150 – 200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60 – 80
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150 – 200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90 – 120

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

FISCH	Ober-/Unterhitze (°C)	Heißluft (°C)	(Min.)
Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische	190	175	40 – 55
Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets	190	175	35 – 60

10.5 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

10.6 Heißluftgrillen

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

RIND-FLEISCH	**(°C)**	**(Min.)**
Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

SCHWEI-NEFLEISCH	**(°C)**	**(Min.)**
Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

KALB	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

LAMM	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

GEFLÜGEL	(°C)	(Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

FISCH, GEDÄMPFT	(°C)	(Min.)
Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

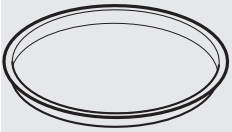
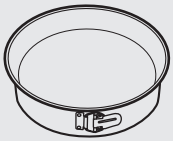
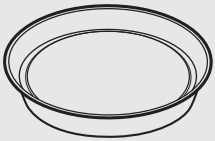
GEMÜSE	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

OBST	(Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

10.8 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	 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

10.9 Feuchte Umluft

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

		(°C)		(Min.)
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
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

10.10 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				(°C)	(Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (Min.)	
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 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.
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	-

				(°C)	(Min.)	
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.
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 Lebensmittel 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 etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

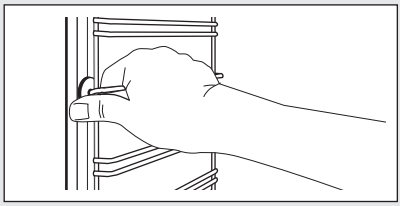
Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
Zubehör	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

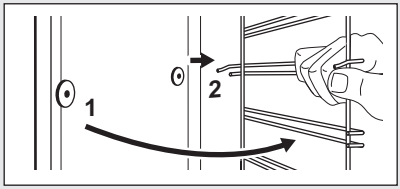
11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.



11.3 Benutzung: Aqua Reinigung

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

Schritt 1	Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 200 ml.
Schritt 2	Stellen Sie folgende Funktion ein: ⊟.
Schritt 3	Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
Schritt 4	Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.
Schritt 5	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 6	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

11.4 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 2	Setzen Sie eine Auflaufpfanne unter dem Dampfeinlass ein.
Schritt 3	Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Fügen Sie Zitronensäure hinzu: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min.
Schritt 4	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft mit Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 5	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft mit Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 130 bis 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 10 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

ⓘ Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Nach Abschluss der Reinigung:			
Schalten Sie den Backofen aus.	Leeren Sie den Wassertank. Siehe Kapitel Täglicher Gebrauch, „Entleeren des Wassertanks“.	Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Tuch.	Reinigen Sie das Ablaufrohr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		**Teststreifen**	**Kalkgehalt (mg/l)**	**Wasserklassifizierung**	**Reinigen Sie den Wassertank alle**
Grad	**dH**				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen – 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen – 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

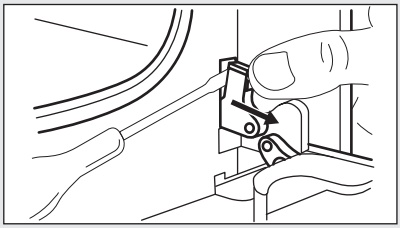
11.5 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

VORSICHT!
Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

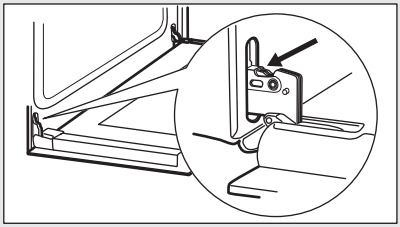
Schritt 1 Öffnen Sie die Backofentür vollständig und suchen Sie nach dem Scharnier auf der rechten Seite der Tür.

Schritt 2 Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um den rechten Scharnierhebel anzuheben und zu drehen.



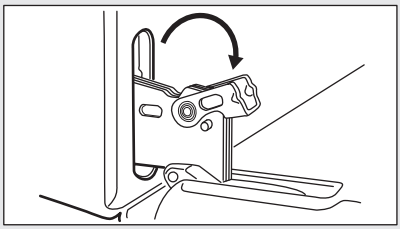
Schritt 3 Fassen Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür an.

Schritt 4 Heben und drehen Sie den Hebel am linken Scharnier vollständig.



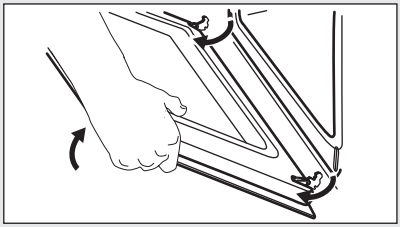
Schritt 5 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

Schritt 6 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

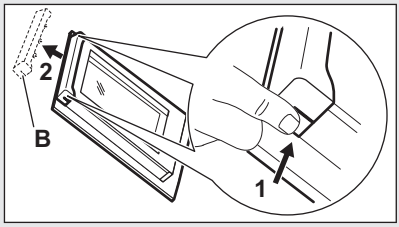


Schritt 7 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

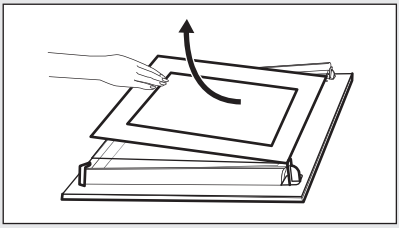
Schritt 8 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.



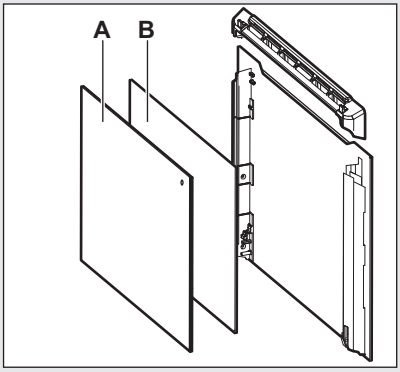
Schritt 9 Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



Schritt 10	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 11	Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.



Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..
Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.
Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



11.6 Austausch: Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	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.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
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.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Es ist zu viel Wasser im Tank.	Schalten Sie den Backofen aus, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Anzeige leuchtet nicht.	Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, bis die Kontrolllampe leuchtet. Wenn bereits Wasser in den Ofeninnenraum dringt, die Kontrolllampe jedoch noch immer nicht leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Anzeige leuchtet.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank. Wenn die Anzeige weiterhin leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Das Loch wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wasserbehälter. Siehe hierzu „Reinigen des Wassertanks“.

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	KOCGS70TX 949494043
Energieeffizienzindex	95.3

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	31.7 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 Energiesparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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.

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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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.

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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



867360613-A-072021

CE