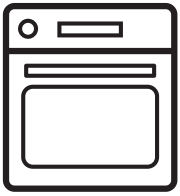
Electrolux

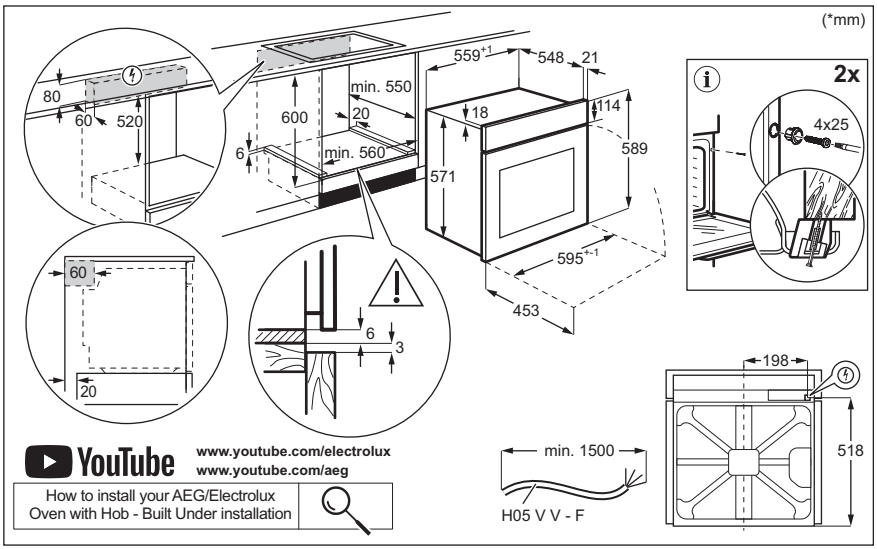
electrolux.com/register

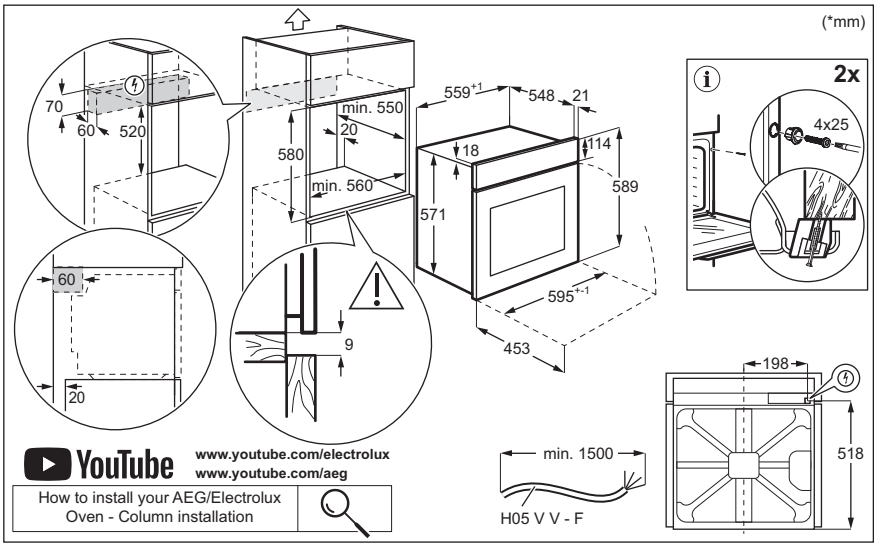


**FR53G**
**FR53R**
**FR53S**
**KOHHH00K**
**KOHHH00W**
**KOHHH00X**
**ROB2201AON**


**EN** User Manual | **Oven** **3**
**DE** Benutzerinformation | **Backofen** **16**
**ES** Manual de instrucciones | **Horno** **32**

# INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN



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

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

Subject to change without notice.

## CONTENTS


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


# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

## 1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

## 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**⚠ WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

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

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

| Total power (W) | Section of the cable (mm²) |
|---|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning

**⚠ WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

### 2.5 Internal lighting

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

### 2.6 Service

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

### 2.7 Disposal

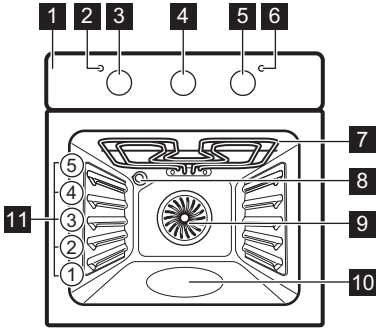
**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview




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

### 3.2 Accessories

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

## 4. BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 4.1 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories back to their initial position.

## 5. DAILY USE

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

### 5.1 Heating functions

| | |
|---|---|
| | **Fan Cooking**<br>To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference. |
| | **Moist Fan Baking**<br>This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking. |
| | **Conventional Cooking** / **Aqua Clean**<br>To bake and roast food on one shelf position.<br>Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean. |
| | **Fast Grilling**<br>To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread. |
| | **Pizza Function**<br>To bake pizza and other dishes that require more heat from below. Set the temperature 230°C. |

### 5.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

### 5.3 Setting a heating function

1. Turn the knob for the timer to the initial position . In this position you operate the appliance manually.
2. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
3. Turn the control knob to select the temperature.
4. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

# 6. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 6.1 Cooling fan

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

## 6.2 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.

# 7. CLOCK FUNCTIONS

## 7.1 End of cooking

To set the switch-off time for heating functions.

1. Set the heating function and the temperature.
2. Turn the knob for the timer to its full range.
3. Turn the knob for the timer to set the switch-off time.

When the set time ends, the signal sounds and the appliance turns off.

4. Turn the knob for the heating functions and the knob for the temperature to the off position.

ⓘ

To set a heating function without a set cooking time, turn the knob for the timer to the initial position ✋.

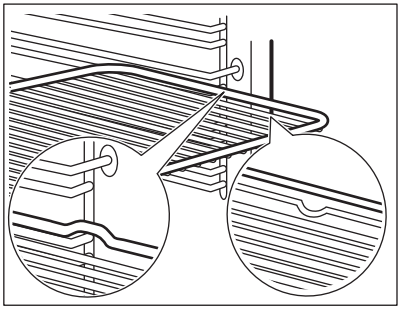
# 8. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

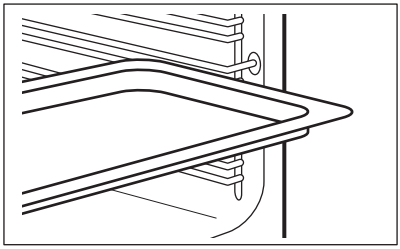
## 8.1 Inserting accessories

**Wire shelf**



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

**Deep pan**



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

# 9. HINTS AND TIPS

## 9.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

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

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

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

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

**Symbols used in the tables:**

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

## 9.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

## 9.3 Moist Fan Baking

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Sweet rolls, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Swiss roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 45 - 50 |
| 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 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Macaroons, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Savory pastry, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 9.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

**1)** Preheat the appliance for 10 minutes.

# 10. CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 10.1 Notes on cleaning

**Cleaning Agents**

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

**Everyday Use**

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

**Accessories**

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

## 10.2 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

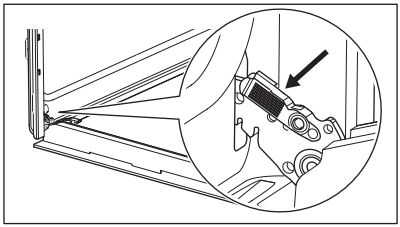
## 10.3 Removing and installing door

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

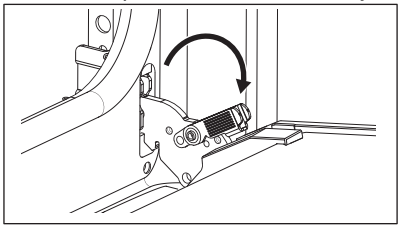
**⚠ CAUTION!**

Do not use the appliance without the glass panels.

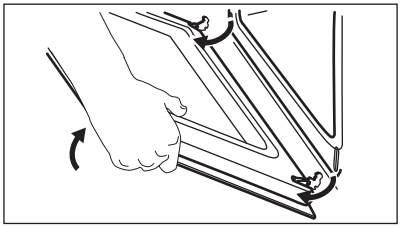
1. Open the door fully and hold both hinges.



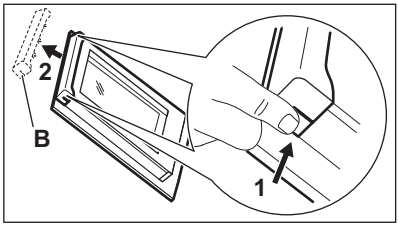
2. Lift and pull the latches until they click.



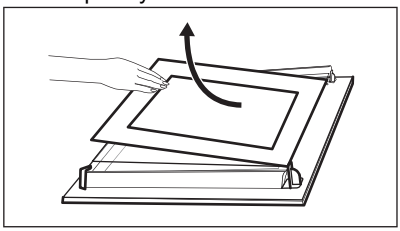
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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




6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

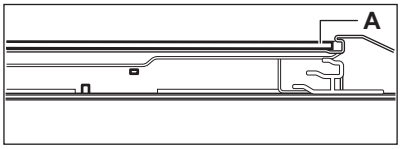


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panel and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly, the door trim clicks.

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




### 10.4 Replacing the lamp

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

**⚠ CAUTION!**

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

Back lamp

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

## 11. TROUBLESHOOTING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 What to do if...

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

| Problem | Cause and remedy |
|---|---|
| The appliance does not heat up. | The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician. |
| The door gasket is damaged. | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre. |
| End of Cooking - is not set. | Set: End of Cooking. Refer to "Clock functions". |

| Problem | Cause and remedy |
|---|---|
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp. |

### 11.2 Service data

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

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

**We recommend that you write the data here:**

| |
|---|
| Model (MOD.) : |
| Product number (PNC): |
| Serial number (S.N.): |

## 12. ENERGY EFFICIENCY

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

| | | |
|---|---|---|
| Supplier's name | Electrolux | |
| Model identification | FR53G 949496705<br>FR53R 949496708<br>FR53S 949496704<br>KOHHH00K 949496728<br>KOHHH00W 949496727<br>KOHHH00X 949496729<br>ROB2201AON 949496709 | |
| Energy Efficiency Index | 95.2 | |
| Energy efficiency class | A | |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.89 kWh/cycle | |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.80 kWh/cycle | |
| Number of cavities | 1 | |
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 68 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | FR53G | 25.7 kg |
| | FR53R | 26 kg |
| | FR53S | 26.4 kg |
| | KOHHH00K | 25.7 kg |
| | KOHHH00W | 26.3 kg |
| | KOHHH00X | 25.8 kg |
| | ROB2201AON | 26.4 kg |

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

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

| | |
|---|---|
| Power consumption in off mode | 0.3 W |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

### 12.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

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

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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

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

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

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

**Moist Fan Baking**
Function designed to save energy during cooking.

## 13. 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.

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



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS


**1.** SICHERHEITSHINWEISE..... 16
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 18
**3.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... 21
**4.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 21
**5.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... 22
**6.** ZUSATZFUNKTIONEN..... 22
**7.** UHRFUNKTIONEN..... 23
**8.** VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 23
**9.** TIPPS UND HINWEISE..... 23
**10.** REINIGUNG UND PFLEGE..... 26
**11.** FEHLERSUCHE..... 28
**12.** ENERGIEEFFIZIENZ..... 28
**13.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 30


# 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## **2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

> ⚠ **WARNUNG!**
> Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

### 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.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

| **Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt ($mm^2$) |
|---|---|
| maximal 1380 | 3x0.75 |
| maximal 2300 | 3x1 |
| maximal 3680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Gebrauch

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine 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 direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

**⚠ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

**⚠ WARNUNG!**

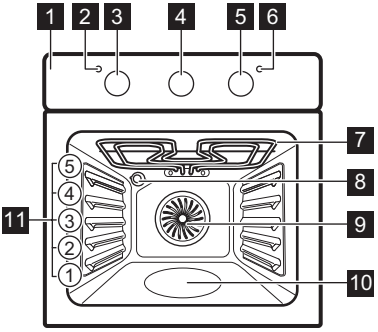
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht




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

## 3.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

# 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**⚠ WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 4.1 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

# 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠ WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Ofenfunktionen

| | |
|---|---|
|  | **Umluft**<br>Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. |
|  | **Feuchte Umluft**<br>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. |
|  | **Ober- / Unterhitze** / **Aqua Reinigung**<br>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.<br>Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung. |
|  | **Grillstufe 2**<br>Zum Grillen dünn geschnittener Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot. |
|  | **Pizzastufe**<br>Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein. |

## 5.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

## 5.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Knopf für den Timer in die Ausgangsposition ✋. In dieser Position wird das Gerät manuell betrieben.
2. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
3. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
4. Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

# 6. ZUSATZFUNKTIONEN

## 6.1 Kühlgebläse

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

## 6.2 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.

# 7. UHRFUNKTIONEN

## 7.1 Garzeitende

Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf auf den höchsten Wert.
3. Stellen Sie die Abschaltzeit durch Drehen des Timer-Einstellknopfs ein.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton und das Gerät wird ausgeschaltet.

4. Drehen Sie den Ofenfunktions-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Aus-Position.

ⓘ

Drehen Sie zum Einstellen einer Ofenfunktion ohne Garzeiteinstellung den Timer-Einstellknopf in die Ausgangsposition ✋.

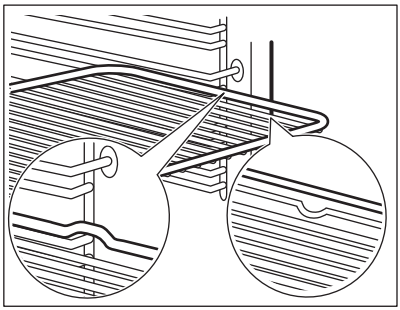
# 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

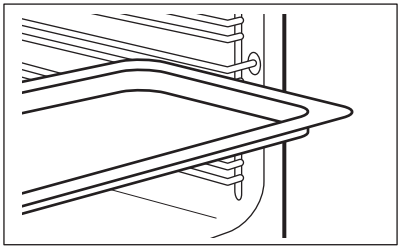
## 8.1 Einsetzen des Zubehörs

**Kombirost**



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

**Auflaufpfanne**



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

# 9. TIPPS UND HINWEISE

## 9.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

| | |
|---|---|
| | Lebensmittelart |
| | Ofenfunktion |
| °C | Temperatur |
| | Zubehör |
| | Einschubebene |
| | Garzeit (Min) |

## 9.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

## 9.3 Feuchte Umluft

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Brötchen, süß, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Brötchen, 9 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg | Kombirost | 180 | 2 | 45 - 55 |
| 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, ganz, 0.2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0.3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Fleisch, pochiert, 0.25 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik0.5kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 40 - 50 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 9.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober- / Unterhitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Törtchen, 20 pro Blech | Umluft | Backblech | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Törtchen, 20 pro Blech | Umluft | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm | Umluft | Kombirost | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Umluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Umluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 |
| Mürbeteiggebäck | Umluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Mürbeteiggebäck | Umluft | Backblech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Mürbeteiggebäck | Ober- / Unterhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Toast **1)** | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 |

**1)** Gerät 10 Minuten vorheizen.

# 10. REINIGUNG UND PFLEGE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Hinweise zur Reinigung

**Reinigungsmittel**

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

**Täglicher Gebrauch**

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

**Zubehör**

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

## 10.2 Aqua Reinigung

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

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

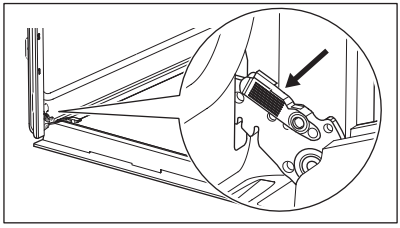
## 10.3 Aus- und Einbauen der Tür

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

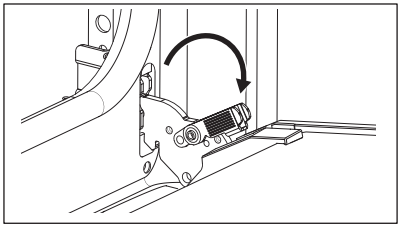
**⚠ VORSICHT!**

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

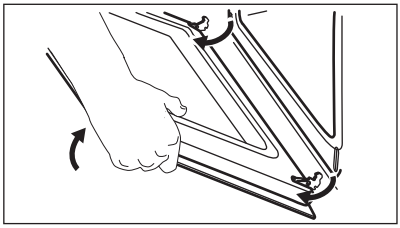
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



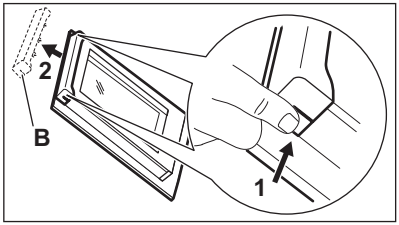
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



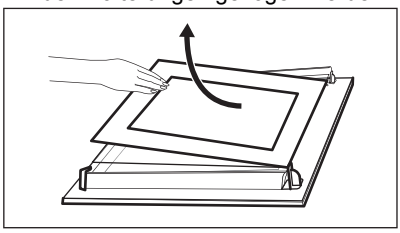
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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




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



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein.

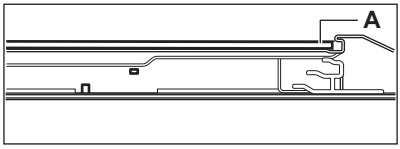
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Stellen Sie sicher, dass Sie die innere

Glasplatte **A** korrekt in der Aufnahme installieren.




## 10.4 Austauschen der Lampe

**⚠ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

**⚠ VORSICHT!**

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

### Hintere Lampe

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

# 11. FEHLERSUCHE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Was zu tun ist, wenn …

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

| Störung | Ursache und Abhilfe |
|---|---|
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | Verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Garzeitende – ist nicht eingestellt. | Einst.: Garzeitende. Siehe „Uhrfunktionen“. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Siehe „Pflege und Reinigung“, „Austauschen der Lampe“. |

## 11.2 Service-Daten

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

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

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

| |
|---|
| Modell (MOD.) : |
| Produktnummer (PNC): |
| Seriennummer (S.N.): |

# 12. ENERGIEEFFIZIENZ

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

| | |
|---|---|
| Name des Lieferanten | Electrolux |
| Modellbezeichnung | FR53G 949496705<br>FR53R 949496708<br>FR53S 949496704<br>KOHHH00K 949496728<br>KOHHH00W 949496727<br>KOHHH00X 949496729<br>ROB2201AON 949496709 |
| Energieeffizienzindex | 95.2 |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.89 kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.80 kWh/Programm |

| | | |
|---|---|---|
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Lautstärke | 68 l | |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen | |
| Masse | FR53G | 25.7 kg |
| | FR53R | 26 kg |
| | FR53S | 26.4 kg |
| | KOHHH00K | 25.7 kg |
| | KOHHH00W | 26.3 kg |
| | KOHHH00X | 25.8 kg |
| | ROB2201AON | 26.4 kg |

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

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

| | |
|---|---|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

## 12.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Feuchte Umluft**
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## 13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

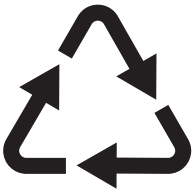
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

**Hinweise zum Recycling**



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

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

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
**www.electrolux.com/support**

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO


**1.** INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....32
**2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....34
**3.** DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....37
**4.** ANTES DEL PRIMER USO....37
**5.** USO DIARIO....37
**6.** FUNCIONES ADICIONALES....38
**7.** FUNCIONES DEL RELOJ....38
**8.** USO DE ACCESORIOS....39
**9.** CONSEJOS....39
**10.** MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....42
**11.** SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....44
**12.** EFICACIA ENERGÉTICA....44
**13.** ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....46


# 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## **2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

### 2.2 Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

| Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm²) |
|---|---|
| máximo 1380 | 3x0.75 |
| máximo 2300 | 3x1 |
| máximo 3680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Uso

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

## 2.5 Iluminación interna

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.7 Eliminación

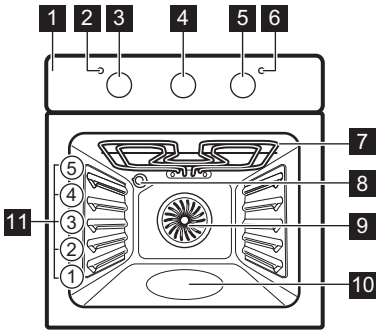
**⚠ ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## 3.1 Resumen general




1 Panel de control
2 Piloto/símbolo de alimentación
3 Mando de las funciones de cocción
4 Mando del temporizador
5 Mando de control (para la temperatura)
6 Indicador/símbolo de temperatura
7 Resistencia
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
11 Posiciones de las parrillas

## 3.2 Accesorios

- **Parrilla**
  Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Parrilla/sartén para asar**
  Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

# 4. ANTES DEL PRIMER USO

**⚠ ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 4.1 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

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

# 5. USO DIARIO

**⚠ ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Funciones de calentamiento

| | |
|---|---|
|  | **Cocción ventil**<br>Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores. |
|  | **Horneado húmedo + ventil.**<br>Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.. |
|  | **Cocción convencional / Limpieza con agua**<br>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.<br>Consulte el capítulo “Mantenimiento y limpieza” para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |
|  | **Grill Rápido**<br>Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan. |
|  | **Función Pizza**<br>Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo. Ajuste la temperatura a 230 °C. |

### 5.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

### 5.3 Ajustar una función de cocción

1. Gire el mando del temporizador a la posición inicial . Puede utilizar el aparato manualmente en esa posición.
2. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
3. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
4. Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

## 6. FUNCIONES ADICIONALES

### 6.1 Ventilador de refrigeración

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

### 6.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Fin de cocción

Para ajustar el tiempo de apagado de las funciones de cocción.

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.

2. Gira el mando del temporizador hasta el máximo.
3. Gira el mando del temporizador para ajustar la hora de apagado.

Cuando termina el tiempo ajustado, la señal suena y el aparato se apaga.

4. Gire el mando de funciones de cocción y el mando de temperatura a la posición de apagado.

ⓘ

Para ajustar una función de cocción sin fijar ningún tiempo de cocción concreto, gire el mando del temporizador a la posición inicial ✋.

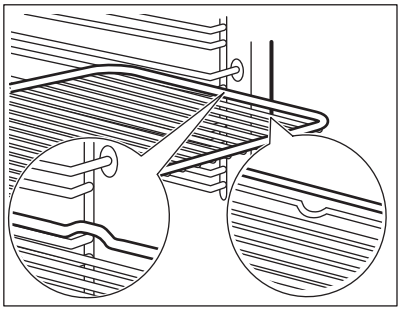
# 8. USO DE ACCESORIOS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

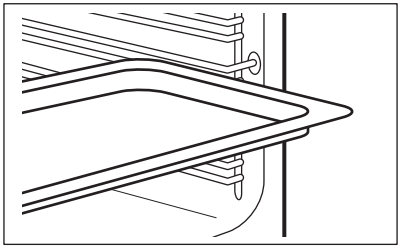
## 8.1 Inserción de accesorios

**Parrilla**



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

**Bandeja honda**



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

# 9. CONSEJOS

## 9.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

**Símbolos utilizados en las tablas:**

| | |
|---|---|
| | Tipo de comida |
| | Función de cocción |
| °C | Temperatura |
| | Accesorio |

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

## 9.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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

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

## 9.3 Horneado húmedo + ventil.

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Rollitos dulces, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 piezas | ramekin cerámico sobre parrilla | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Base de masa brisé | molde de base sobre parrilla | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Tarta Victoria | bandeja de hornear sobre parrilla | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pescado pochado, 0,3 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de pescado, 0,3 kg | molde para pizza sobre parrilla | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Carne pochada, 0,25 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Mostachones de almendra, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Magdalenas, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Tarta salada, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 35 - 45 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Verduras pochadas, 0,4 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Tortilla vegetariana | molde para pizza sobre parrilla | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 9.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

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

**1)** Precaliente el aparato 10 minutos.

# 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Notas sobre la limpieza

**Agentes limpiadores**

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

**Uso diario**

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

**Accesorios**

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

## 10.2 Limpieza con agua

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

1. Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.
2. Programe la función ▭.
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

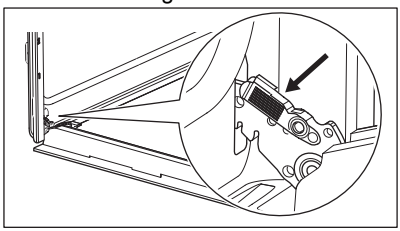
## 10.3 Extracción e instalación de la puerta

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

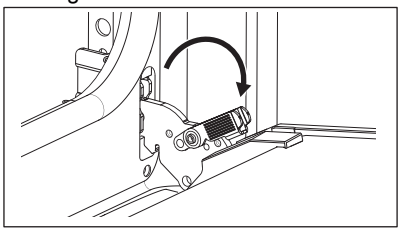
**⚠ PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

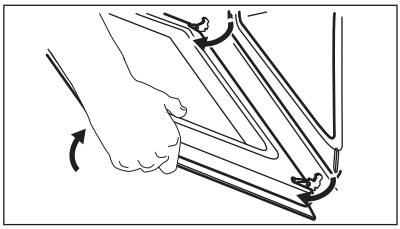
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



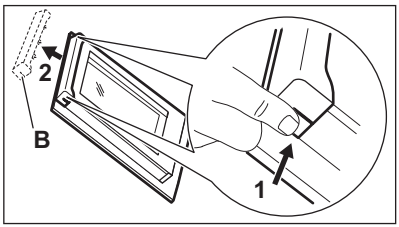
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



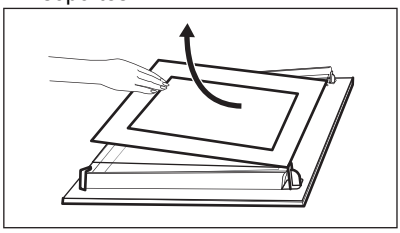
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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




6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

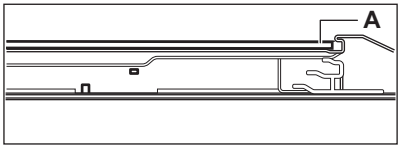


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.
La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

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

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de vidrio interno **A** en los puntos de sujeción correspondientes.




## 10.4 Cambio de la bombilla

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

**⚠ PRECAUCIÓN!**

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

### Bombilla trasera

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

# 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Qué hacer si...

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

| Problema | Causa y solución |
|---|---|
| El aparato no se calienta. | Ha saltado el fusible. Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado. |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| Fin de cocción: no está definido. | Selección: Fin de cocción. Consulte "Funciones de reloj". |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Sustitución de la lámpara. |

## 11.2 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

| |
|---|
| Modelo (MOD.) : |
| Número de producto (PNC): |
| Número de serie (S.N.) |

# 12. EFICACIA ENERGÉTICA

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

| | |
|---|---|
| Nombre del proveedor | Electrolux |
| Identificación del modelo | FR53G 949496705<br>FR53R 949496708<br>FR53S 949496704<br>KOHHH00K 949496728<br>KOHHH00W 949496727<br>KOHHH00X 949496729<br>ROB2201AON 949496709 |
| Índice de eficiencia energética | 95.2 |
| Clase de eficiencia energética | A |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.89 kWh/ciclo |

| | | |
|---|---|---|
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.80 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fuente de energía | Electricidad | |
| Volumen | 68 l | |
| Tipo de horno | Horno empotrable | |
| Masa | FR53G | 25.7 kg |
| | FR53R | 26 kg |
| | FR53S | 26.4 kg |
| | KOHHH00K | 25.7 kg |
| | KOHHH00W | 26.3 kg |
| | KOHHH00X | 25.8 kg |
| | ROB2201AON | 26.4 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

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

| | |
|---|---|
| Consumo de energía en modo apagado | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |

## 12.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Horneado húmedo + ventil.**
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## **13.** ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

electrolux.com

867386386-A-182024

