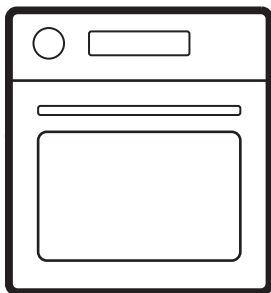




Electrolux



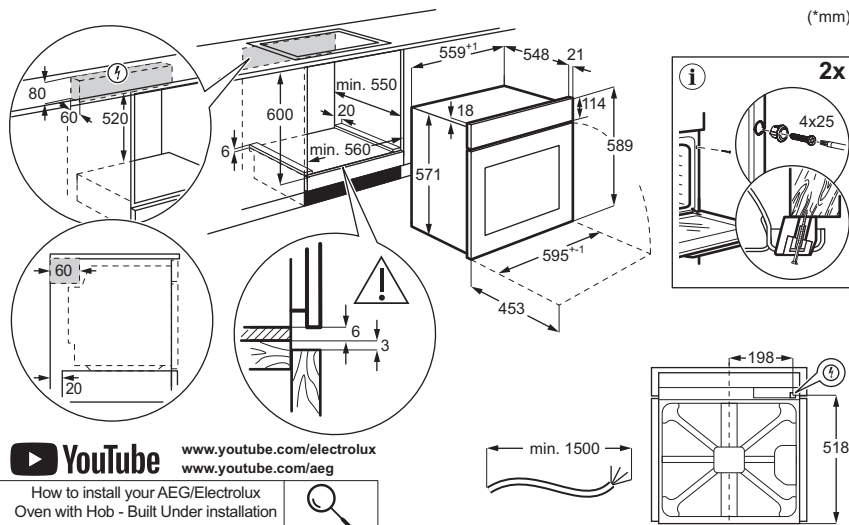
electrolux.com/register



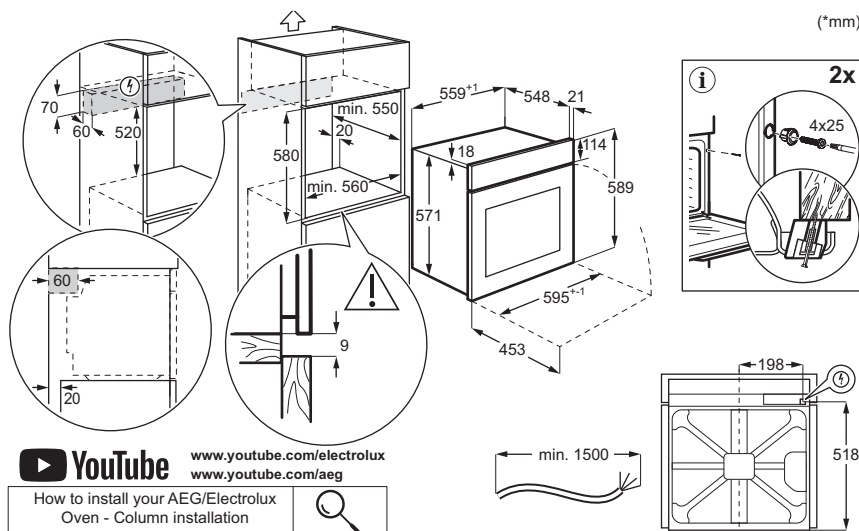
KOFEH64X
KOFGH40TH

INSTALLATION / INSTALLAZIONE

(*mm)



(*mm)



Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8

6. HINTS AND TIPS.....	9
7. CARE AND CLEANING.....	10
8. TROUBLESHOOTING.....	11
9. ENERGY EFFICIENCY.....	12
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	12

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

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

- 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 be-

come hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.

- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

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

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.

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

2.5 Disposal

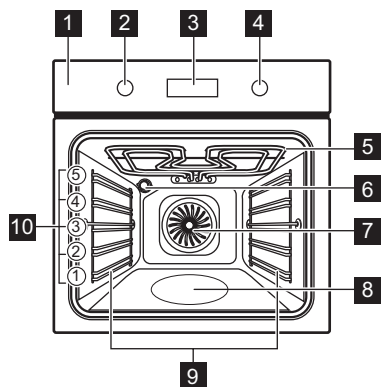
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

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

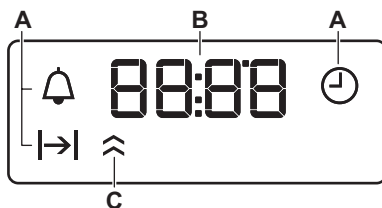
3.2 Control panel



To set the time.



To set a clock function.



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

To turn on the appliance:

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

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

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

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

5. DAILY USE

5.1 Heating functions

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

5.2 Setting a heating function

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

5.3 Timer

1. Press  repeatedly to select a clock function:

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

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

 **Minute Minder:** Set a countdown.

2. ,  - press to set the time.
3. When the set time ends, a signal sounds. Press any button.

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

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

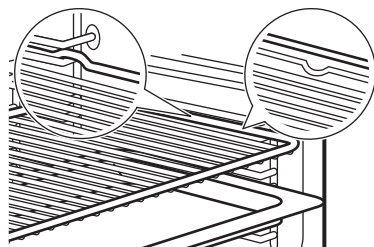
5.4 Accessories



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

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



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

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

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

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 12 pieces	175	3	40 - 50	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	35 - 45	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	180	2	45 - 55	2)
Swiss roll	170	2	30 - 40	1)
Brownie	170	2	45 - 50	1)
Soufflé, 6 pieces	190	3	45 - 55	3)
Sponge flan base	180	2	35 - 45	4)
Victoria sandwich	170	2	35 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	2	35 - 45	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	170	3	30 - 40	6)
Poached meat, 0.25 kg	180	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	180	3	40 - 50	1)
Cookies, 16 pieces	150	2	30 - 45	1)

	°C			
Macaroons, 20 pieces	180	2	45 - 55	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 16 pieces	170	2	35 - 45	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	40 - 50	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	30 - 40	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	2	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	180	3	35 - 45	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	35 - 45	1)

1) Use baking tray or dripping pan.

2) Use wire shelf.

3) Use ceramic ramekins on wire shelf.

4) Use flan base tin on wire shelf.

5) Use baking dish on wire shelf.

6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 and 4	160	40 - 60	2) 3)
Short bread				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				

		°C		
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Use Baking tray.

2) Use Wire shelf.

3) Preheat the appliance for 10 minutes.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

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

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

7.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 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.

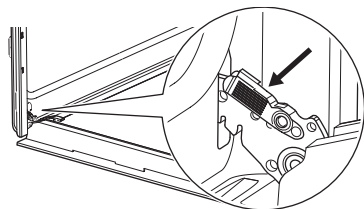
7.4 Removing and installing door

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

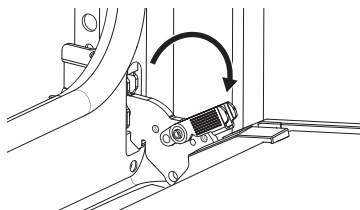
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

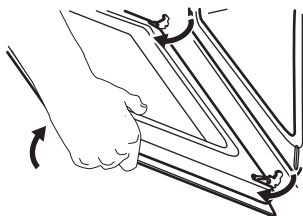
1. Open the door fully and hold both hinges.



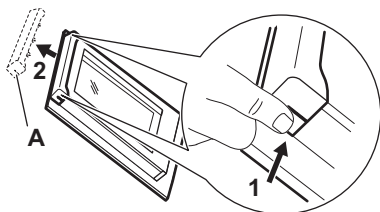
2. Lift and pull the latches until they click.



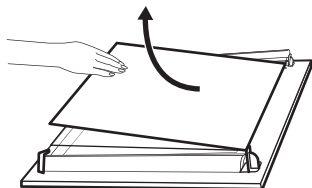
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



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



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.5 Replacing the lamp

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

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

Back lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	KOFEH64X 949496373 KOFGH40TH 949496359	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	KOFEH64X	27.8 kg
	KOFGH40TH	27.6 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

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

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and

electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your

local recycling facility or contact your municipal office.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	14	5. USO QUOTIDIANO.....	19
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	16	6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	20
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	18	7. CURA E PULIZIA.....	21
4. PRIMA DI UTILIZZARE		8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	23
VOLTA.....	19	10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	24

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
 - Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
 - Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
 - Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
 - **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
 - Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
 - Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
 - Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
 - Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

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

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

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

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
max 1,380	3x0.75
max 2,300	3x1
max 3,680	3x1.5

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e miscele infiammabili provenienti dagli ingredienti alcolici.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conservate.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
 - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
 - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.

- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

2.5 Smaltimento

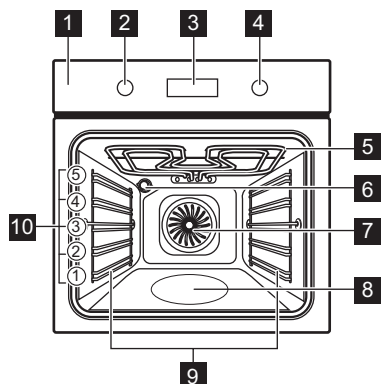
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



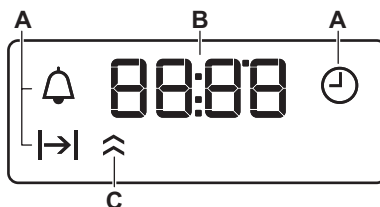
- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

A seconda del modello, il pannello dei comandi può includere indicatori di temperatura o potenza.

3.2 Pannello dei comandi

—, + Per impostare l'orario.

⌚ Per impostare una funzione dell'orologio.



A. Funzioni orologio

B. Timer

C. Indicatore di riscaldamento (solo modelli selezionati)

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono dalla sede (solo modelli selezionati).
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

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

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

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

4.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

1. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per eliminare eventuali odori. Aerare bene l'ambiente.

2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
3. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
4. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
5. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

	Luce cappa: Luce del forno
	Cottura ventilata umida: Cottura al forno
	Cottura convenzionale / Pulizia con acqua: Cottura tradizionale, croccantezza, brillantezza della crosta / Pulizia
	Resistenza inferiore: Conservare alimenti
	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Grill Rapido: Tostatura, cottura al grill
	Doppio grill ventilato: Arrostitire la carne, gratinare, rosolare
	Funzione Pizza: Preparare la pizza
	Scongellamento: Scongellamento

5.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.

3. Al termine della cottura ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere l'apparecchiatura.

5.3 Timer

1. Premere ripetutamente per selezionare una funzione dell'orologio:
 Ora del giorno: Impostare, modificare o controllare la funzione imposta ora.
 Durata: Impostare il tempo di funzionamento. Disponibile dopo aver impostato funzione cottura e temperatura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente al termine del tempo impostato.
 Contaminuti: Impostare un conto alla rovescia.
2. , - premere per impostare l'ora.
3. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi.
4. Se necessario, ruotare le manopole in posizione off.

Per la cancellazione di una funzione orologio, premere ripetutamente finché il relativo simbolo non lampeggia. Tenere premuto finché sul display non compare **00:00**.

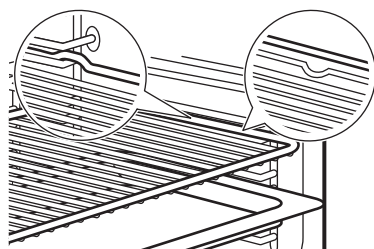
5.4 Accessori



Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

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

	°C				
Roll dolci, 12 pezzi	175	3	40 - 50	1)	
Panini, 9 pezzi	180	2	35 - 45	1)	
Pizza, surgelata, 0,35 kg	180	2	45 - 55	2)	
Rotolo con marmellata	170	2	30 - 40	1)	
Brownie	170	2	45-50	1)	
Soufflé, 6 pezzi	190	3	45 - 55	3)	
Base pan di Spagna	180	2	35 - 45	4)	
Pasticcini per il tè	170	2	35 - 50	5)	
Pesce lesso, 0,3 kg	180	2	35 - 45	1)	
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)	
Filetto di pesce, 0,3 kg	170	3	30 - 40	6)	
Carne lessa, 0,25 kg	180	3	35 - 45	1)	
Shashlik, 0,5 kg	180	3	40 - 50	1)	
Dolcetti, 16 pezzi	150	2	30 - 45	1)	
Meringhe, 20 pezzi	180	2	45 - 55	1)	
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)	

	°C			
Pasta saporita, 16 pezzi	170	2	35 - 45	1)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	40 - 50	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	2	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	180	3	35 - 45	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	35 - 45	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.

2) Usare un ripiano a filo.

3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.

4) Usare base per flan su ripiano a filo.

5) Usare piatto da forno su griglia.

6) Usare teglia per pizza su griglia.

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per teglia				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Frollini al burro				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	2) 3)

1) Utilizzo Lamiera dolci.

2) Utilizzo Ripiano a filo.

3) Preiscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.
4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia con acqua

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

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

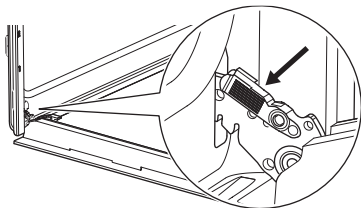
7.4 Rimozione e installazione della porta

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

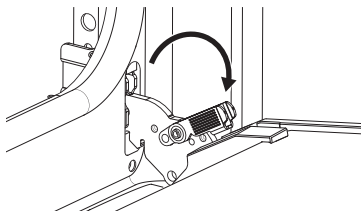
ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

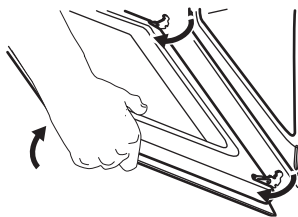
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



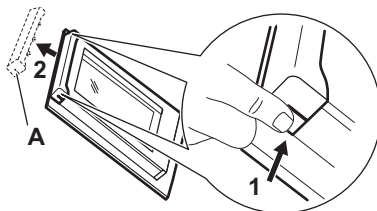
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



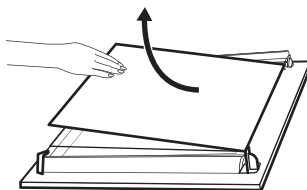
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



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



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

7.5 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Installare il coperchio in vetro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

La guarnizione della porta è danneggiata.

- Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

Il display mostra "00:00" o "12:00". - C'è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'ora.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	Electrolux	
Identificazione modello	KOFEH64X 949496373	KOFGH40TH 949496359
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	72 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	KOFEH64X	27.8 kg
	KOFGH40TH	27.6 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

9.3 Consigli per il risparmio energetico

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.

- Spegnerne la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di riscaldamento è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

