



*Thinking of you*  
**Electrolux**



FEH50G3102

FR CUISINIÈRE  
DE HERD

NOTICE D'UTILISATION 2  
BENUTZERINFORMATION 28



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	8
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	9
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS . . . . .	10
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	11
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	11
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE . . . . .	12
10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES . . . . .	13
11. FOUR - CONSEILS . . . . .	15
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	21
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	25
14. INSTALLATION . . . . .	25
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . .	27

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.



### AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont desti-

nées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.5 Mise au rebut



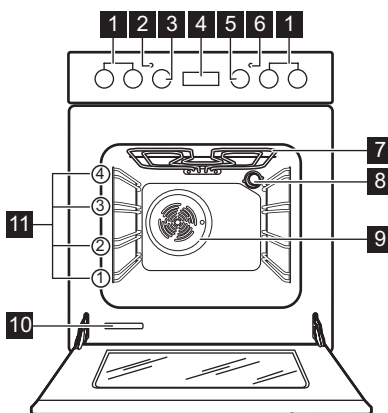
### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

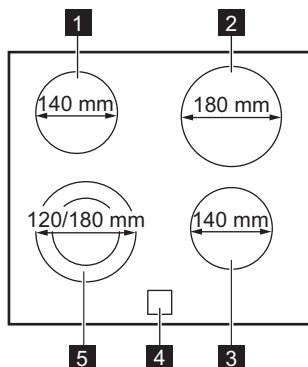
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Manettes de la table de cuisson
- 2** Indicateur de température
- 3** Manette du thermostat du four
- 4** Programmateur électronique
- 5** Manette de sélection des fonctions du four
- 6** Voyant de commande de la table de cuisson
- 7** Résistance
- 8** Éclairage du four
- 9** Ventilateur et résistance
- 10** Plaque signalétique
- 11** Positions des grilles

### 3.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson 1800 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Voyant de chaleur résiduelle
- 5** Zone de cuisson 1700 / 700 W

### 3.3 Accessoires

- **Grille**

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau multi-usages**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Rails télescopiques en option**

Pour poser les grilles ou plaques de cuisson. Vous pouvez les commander séparément.

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



#### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



#### ATTENTION

Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

### 4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 4.2 Réglage de l'heure



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.





Pour modifier l'heure, appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée  $\rightarrow$ I ou Fin  $\rightarrow$ I ne doit pas être réglée en même temps.

### 4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.

3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### 5.1 Niveaux de cuisson

Manette	Fonction
0	Position Arrêt
	Commande de la double zone
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimal ; 9 = niveau de cuisson maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position « 0 ».



Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.

### 5.2 Utilisation de la double zone



#### ATTENTION

Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez délicatement la manette jusqu'au symbole et jusqu'à entendre un clic.

Les deux zones de cuisson sont activées.

3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

### 5.3 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



#### AVERTISSEMENT

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

### 6.1 Ustensiles de cuisson



- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent causer une décoloration des zones de cuisson vitrocéramiques.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

### 6.2 Économies d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

### 6.3 Exemples de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Placez un couvercle sur le récipient.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuire à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets et des steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle.  
Laissez l'appareil refroidir.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et ali-

ments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### 8.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.








### 8.2 Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité

destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en

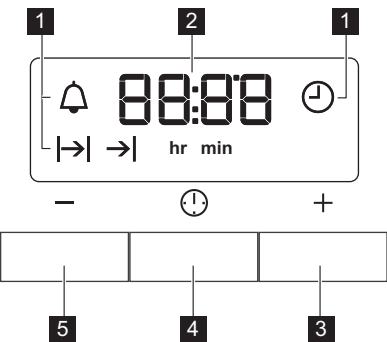
fonctionnement en cas de baisse de température.

### 8.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite par les deux résistances (inférieure et supérieure). Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
 Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
 Cuisson par la voûte avec ventilateur	Particulièrement adapté à la préparation des plats suivants : meringue, génoise, gâteau au beurre, gâteau roulé.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. <b>La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.</b>
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la cuisson traditionnelle.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

## 9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Programmateur électronique







1 Indicateurs de fonction


2 Affichage de l'heure

3 Touche +




4 Touche de sélection

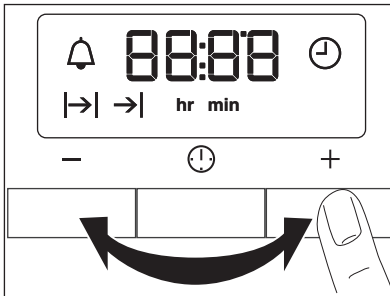
5 Touche -

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.




 Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

## 9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour les fonctions Durée  et Fin , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie .
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

-  Avec les fonctions Durée  et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
  5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

## 9.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

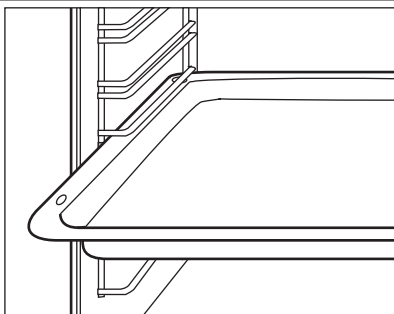
# 10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



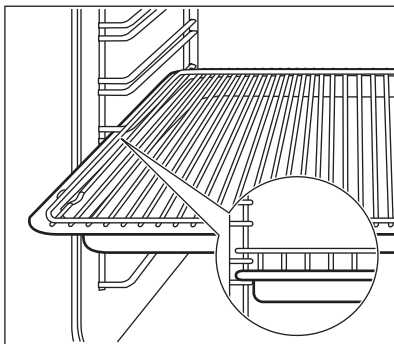
### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## 10.1 Insertion des accessoires du four



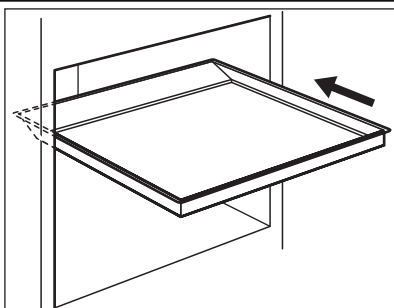
Insérez les accessoires coulissants de façon à ce que les double rebords latéraux se trouvent à l'arrière du four et qu'ils soient tournés vers le bas. Poussez les accessoires coulissants entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.



### Insertion simultanée de la grille et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les guides d'insertion de l'un des niveaux du four.

## 10.2 Insertion de la plaque de cuisson



Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.



### AVERTISSEMENT

Ne poussez pas la plaque jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four, cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

## 11. FOUR - CONSEILS



### ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### 11.1 Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson
- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

### 11.2 Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### 11.3 Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

### 11.4 Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70



Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

## 11.5 Cuisson par l'élément chauffant supérieur avec ventilateur

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	150 - 160	20 - 25
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	30 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	200 - 210	30 - 40
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	20 - 30

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 <b>1)</b>	110 - 120	50 - 60
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30
Poulet, entier (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	220 - 230	45 - 55

**1)** Tournez le thermostat sur 250 °C

## 11.6 Chaleur tournante

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	45 - 55
Gâteau plat (1 000 + 1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	140 - 150	55 - 65
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	170 - 180	40 - 50

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de pré-chauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) aux niveaux 2 et 3	10	170 - 180	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	30 - 35
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	10	150 - 160	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150 - 160	40 - 50 <b>1)</b>
Poulet, entier (1 400 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 190	50 - 60
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	180 - 200	30 - 40
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	15	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	50 - 60
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 170	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 170	50 - 60 <b>2)</b>
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	15	210 - 230	35 - 45

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	150 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	180 - 200	10 - 15
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 170	10 - 15
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	50 - 60
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	100 - 120	55 - 65
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4	-	115 - 125	65 - 75
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	170 - 180	20 - 30
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 170	20 - 30
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 170	20 - 30

**1)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

**2)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

**3)** Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 230 °C.

## Informations sur l'acrylamide

**Important** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de

l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

## 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

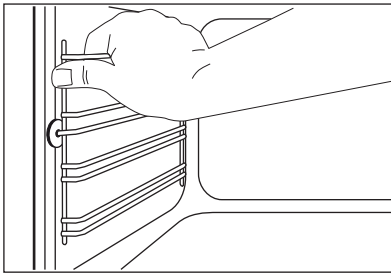
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

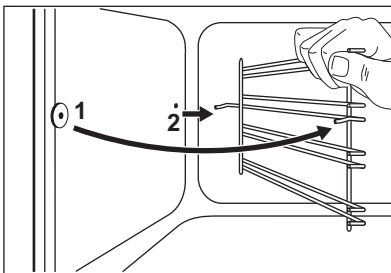
### 12.1 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

#### Retrait des supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

#### Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



#### Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

## 12.2 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



### AVERTISSEMENT

Si vous tentez d'extraire le panneau intérieur alors que la porte du four est encore en place, celle-ci pourrait se refermer.



### AVERTISSEMENT

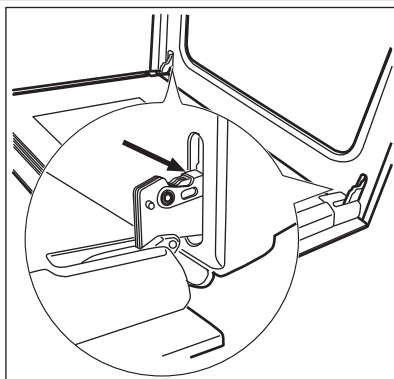
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



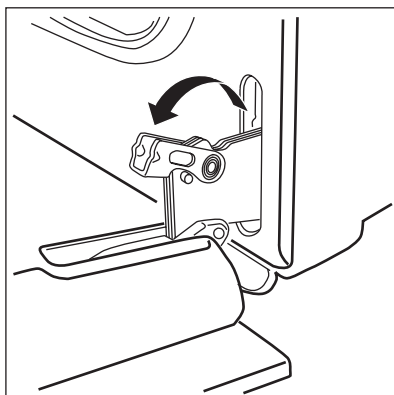
### AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

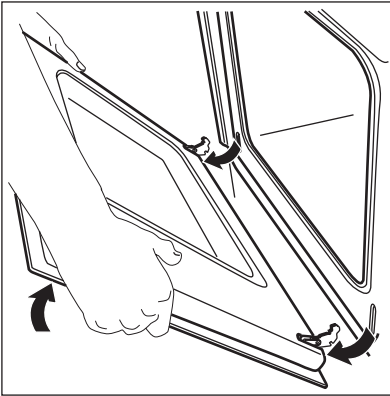
## Retrait de la porte du four et du panneau de verre



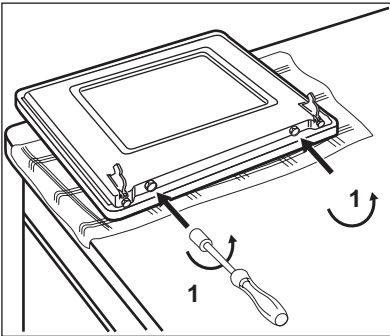
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



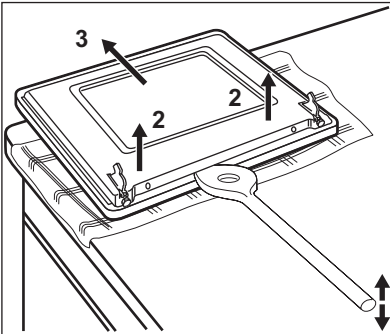
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.



Ne perdez pas les vis.



5. Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.
6. Soulevez la porte intérieure.
7. Nettoyez le côté intérieur de la porte.

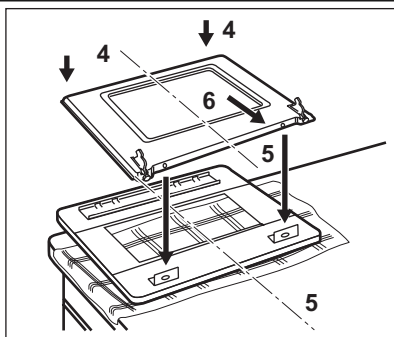
Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.



#### AVERTISSEMENT

Lavez le panneau de verre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

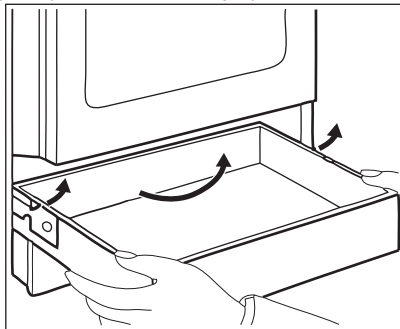
## Insertion de la porte et du panneau de verre



Une fois le nettoyage terminé, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

### 12.3 Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.



#### Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.
2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

#### Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



#### AVERTISSEMENT

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

### 12.4 Éclairage du four



#### AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

#### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

#### Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.  
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.



## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'a pas été réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement.	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez les réglages.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure d'électricité	Réglez la minuterie.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....  
 Numéro du produit (PNC) .....  
 Numéro de série (S.N.) .....

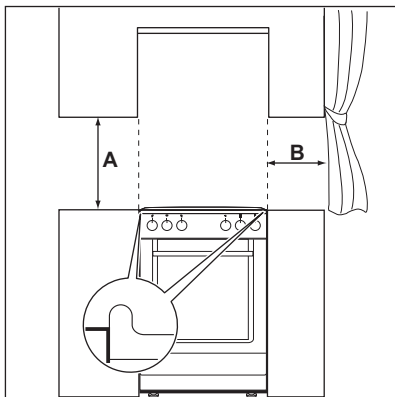
## 14. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## 14.1 Emplacement de l'appareil



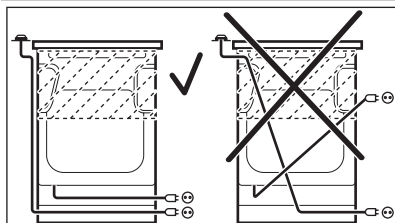
Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.

### Distances minimales

Dimen- sions	mm
A	690
B	150

## 14.2 Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm

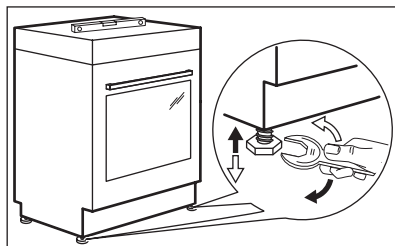


### Dimensions

Puissance électrique totale	8055 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

## 14.3 Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



## 14.4 Installation électrique



**i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité du chapitre « Informations de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

**i** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Informations: Où aller avec les appareils usagés? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .	29
2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	30
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	33
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME . . . . .	34
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	35
6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	36
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	37
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	37
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN . . . . .	38
10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS . . . . .	39
11. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	40
12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	46
13. WAS TUN, WENN ... . . . .	50
14. MONTAGE . . . . .	51
15. UMWELTTIPPS . . . . .	53

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### **WARNUNG!**

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn 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.

## 2.2 Gebrauch



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.

**WARNUNG!**

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
  - Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
  - Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
  - Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
  - Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
  - Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
  - Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
  - Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
  - Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
  - Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
  - Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
  - Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
  - Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

## 2.3 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.



- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Be-

nutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

## 2.5 Entsorgung

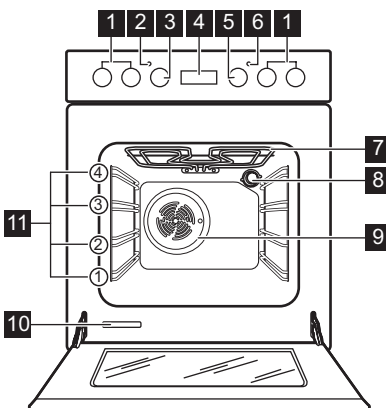


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

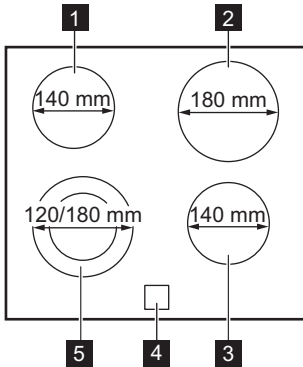
# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Allgemeine Übersicht



- |    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 1  | Kochfeld-Einstellknopfe        |
| 2  | Temperaturanzeige               |
| 3  | Backofen-Temperaturwahlknopf    |
| 4  | Elektronischer Programmspeicher |
| 5  | Backofen-Einstellknopf          |
| 6  | Kochfeld-Kontrolllampe          |
| 7  | Heizelement                     |
| 8  | Backofenlampe                   |
| 9  | Ventilator und Heizelement      |
| 10 | Typenschild                     |
| 11 | Einschubebenen                  |

### 3.2 Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Kochzone 1800 W
- 3** Kochzone 1200 W
- 4** Restwärmeanzeige
- 5** Kochzone 1700 / 700 W

### 3.3 Zubehör

- **Rost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Optionale Teleskopauszüge**

Zum Einsetzen der Roste oder Backbleche. Sie können getrennt bestellt werden.

- **Schublade**  
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



**VORSICHT!**  
Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

### 4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



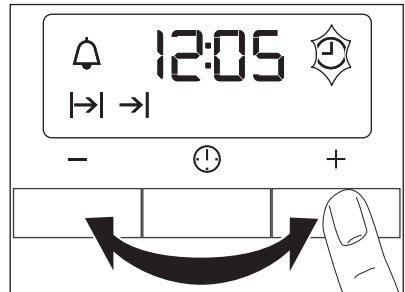
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### 4.2 Einstellen der Uhrzeit






Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein.




Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.





Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis die Uhranzeige zu blinken beginnt. Die Funktionen „Dauer“  und „Ende“  dürfen nicht gleichzeitig eingestellt werden.

### 4.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.

2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer als sonst werden. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.


## 5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Kochstufen

Kochzonen-Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
	Zweikreiszonenschalter
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe. Die Kontrollampe des Kochfelds leuchtet auf.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Position „0“, um den Kochvorgang zu beenden.




Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

### 5.2 Gebrauch der Zweikreiszone



### VORSICHT!

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf Position **9**.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet.  
Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

### 5.3 Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

## 6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### 6.1 Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlernie oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

### 6.2 Energiesparen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

### 6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1-2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6-7	Mildes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

## 7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!  
Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

### So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Frischhaltefolie und zu-

ckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserränder, Fettflecken und glänzende Metallverfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
  3. Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken.**

## 8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

### 8.1 Ein- und Ausschalten des Geräts



1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf eine Temperatur.



Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.

### 8.2 Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

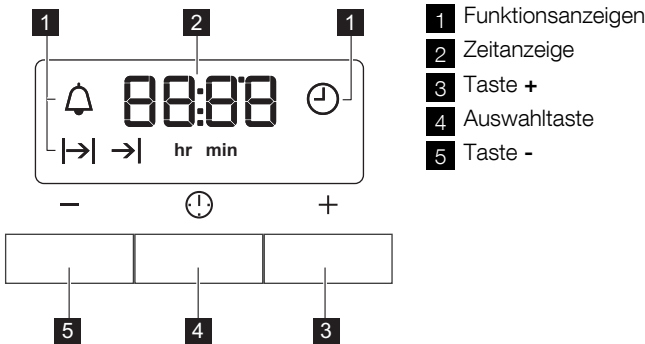
### 8.3 Ofenfunktionen





Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Ober-/Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion		Anwendung
	Heizelement für Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden.
	Oberes Heizelement mit Ventilator	Besonders geeignet für die einfache Zubereitung von Baiser, Biskuit, Butterkuchen und Biskuitrollen.
	Grillelement	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten. <b>Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.</b>
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Wenn Sie diese Funktion einschalten, stellen Sie die Backofentemperatur um 20-40 °C niedriger ein, als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Der Temperaturwahlnopf muss ausgeschaltet sein.

## 9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

### 9.1 Elektronischer Programmspeicher



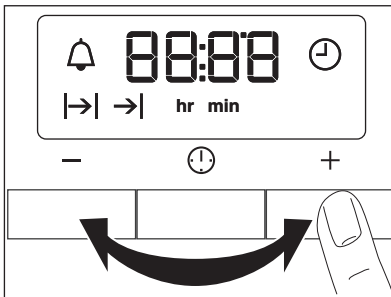
Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	Ende	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät.



Mit den Funktionen Dauer und Ende können Sie festlegen, wann sich das Gerät ein- und ausschalten soll. Legen Sie zuerst die Dauer und dann das Ende fest.

## 9.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die gewünschte Temperatur für die eingestellte „Dauer“  $\rightarrow$  und das eingestellte „Ende“  $\rightarrow$  ein. Für den Kurzzeitwecker  $\text{🔔}$  ist diese Einstellung nicht erforderlich.
2. Drücken Sie mehrmals die Auswahl-taste, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion im Display blinkt.



3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.



Bei den Funktionen „Dauer“  $\rightarrow$  und „Ende“  $\rightarrow$  wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position „Aus“.

## 9.3 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahl-taste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt. Die Uhrfunktion schaltet sich nach einigen Sekunden aus.

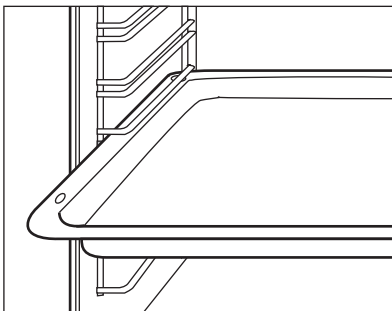
# 10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



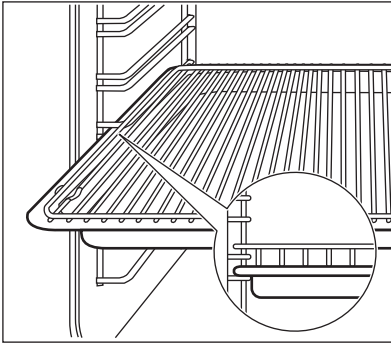
### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 10.1 Einsetzen des Backofenzubehörs



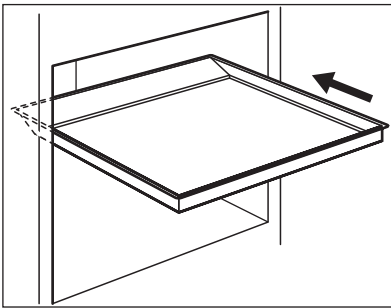
Setzen Sie die Einschubteile so ein, dass sich die doppelten Seitenkanten im hinteren Teil des Backofens befinden und nach unten zeigen. Schieben Sie die Einschubteile zwischen die Führungsstäbe einer der Schubebenen.



### Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der tiefen Fettpfanne

Legen Sie den Rost auf die tiefe Fettpfanne. Schieben Sie die tiefe Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

## 10.2 Einsetzen des Backblechs



Schieben Sie das Backblech, vorne und hinten mittig ausgerichtet, in die Mitte des Garraums. Dies stellt sicher, dass die Wärme vor und hinter dem Backblech zirkulieren kann. Stellen Sie sicher, dass das Backblech wie in der Abbildung gezeigt, mit dem abgeschrägten Rand nach hinten eingesetzt ist.



### WARNUNG!

Schieben Sie das Backblech nicht komplett an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.

# 11. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



### VORSICHT!

Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem

Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch die Backergebnisse beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

## 11.1 Backen von Kuchen

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.



- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

## 11.2 Garen von Fleisch und Fisch

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

## 11.3 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab. Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

## 11.4 Ober-/Unterhitze

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Min.)
Feingebäck (250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	-	150	25 - 30
Flacher Kuchen (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	160 - 170	30 - 35
Hefekuchen mit Äpfeln (2000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	-	170 - 190	40 - 50
Apfelkuchen (1200+1200 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 1	15	180 - 200	50 - 60
Törtchen (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	160 - 180	25 - 30
Biskuit (ohne Butter) (350 g)	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 1	10	160 - 170	25 - 30
Blechkuchen in der Fettpfanne (1500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Hähnchen, ganz (1350 g)	Rost auf Ebene 2, Backblech auf Ebene 1	-	200 - 220	60 - 70

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Min.)
Hähnchen, halb (1.300 g)	Rost auf Ebene 3, Backblech auf Ebene 1	-	190 - 210	30 - 35
Schweineschnitzel (600 g)	Rost auf Ebene 3, Backblech auf Ebene 1	-	190 - 210	30 - 35
Gefüllte Torte (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20	230 - 250	10 - 15
Gefüllter Hefekuchen (1200 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Käsekuchen (2600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	170 - 190	60 - 70
Schweizer Apfelkuchen (1900 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Stollen (2400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Bauernbrot (750 + 750 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Rumänischer Biskuitkuchen (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm), Einschubebene 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 2	-	160 - 170	30 - 40
Rosinenbrötchen (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Schweizer Biskuitrolle (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1	10	150 - 170	15 - 20

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Min.)
Baiser (400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	100 - 120	40 - 50
Streuselkuchen (1500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Biskuit (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	160 - 170	25 - 35
Butterkuchen (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.
- 2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 10 Minuten im Backofen.
- 3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

## 11.5 Oberhitze mit Ventilator

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Feingebäck (250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	150 - 160	20 - 25
Flacher Kuchen (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	200 - 210	30 - 40
Schweizer Biskuitrolle (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	20 - 30
Baiser (400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 <b>1)</b>	110 - 120	50 - 60
Biskuit (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30
Butterkuchen (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20 <b>1)</b>	160 - 170	25 - 30
Hähnchen, ganz (1200 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Temperaturwahlknopf auf 250 °C stellen.

## 11.6 Heißluft

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Feingebäck (250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	150 - 160	20 - 30
Feingebäck (250 + 250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	10	140 - 150	25 - 30
Feingebäck (250 + 250 + 250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1, 2 und 4	10	150 - 160	30 - 35
Flacher Kuchen (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	150 - 160	30 - 40
Flacher Kuchen (1000 + 1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	10	140 - 150	45 - 55
Flacher Kuchen (1000 + 1000 + 1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1, 2 und 4	10	140 - 150	55 - 65
Hefekuchen mit Äpfeln (2000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	170 - 180	40 - 50
Apfelkuchen (1200 + 1200 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 2 und 3	10	170 - 180	50 - 60
Törtchen (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	140 - 150	30 - 35
Törtchen (500 + 500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	10	140 - 150	25 - 30
Törtchen (500 + 500 + 500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1, 2 und 4	10	150 - 160	25 - 30
Biskuit (ohne Butter) (350 g)	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 3	10	150 - 160	30 - 40
Blechkuchen in der Fettpfanne (1200 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Hähnchen, ganz (1400 g)	Rost auf Ebene 2, Backblech auf Ebene 1	-	170 - 190	50 - 60
Schweineschnitzel (600 g)	Rost auf Ebene 3, Backblech auf Ebene 1	-	180 - 200	30 - 40
Gefüllte Torte (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	15	230 - 250	10 - 15
Gefüllter Hefekuchen (1200 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	-	180 - 200	50 - 60
Käsekuchen (2600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	150 - 170	60 - 70
Schweizer Apfelkuchen (1900 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	15	180 - 200	30 - 40
Stollen (2400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	150 - 170	50 - 60 <b>2)</b>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 2	15	210 - 230	35 - 45
Bauernbrot (750 + 750 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 3	15 <b>3)</b>	180 - 190	50 - 60
Rumänischer Biskuitkuchen (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm), Einschubebene 2	10	150 - 170	40 - 50
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 2	-	160 - 170	30 - 40
Rosinenbrötchen (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	180 - 200	10 - 15
Rosinenbrötchen (800 + 800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	10	180 - 200	15 - 20

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Schweizer Biskuitrolle (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	150 - 170	10 - 15
Baiser (400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	100 - 120	50 - 60
Baiser (400 + 400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	-	100 - 120	55 - 65
Baiser (400 + 400 + 400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1, 2 und 4	-	115 - 125	65 - 75
Streuselkuchen (1500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	170 - 180	20 - 30
Biskuit (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	150 - 170	20 - 30
Butterkuchen (600 + 600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1 und 3	10	150 - 170	20 - 30

1) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 7 Minuten im Backofen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Abschalten noch 10 Minuten im Backofen.

3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 230 °C ein.

## Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell

bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## 12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen

leicht entfernen und es brennt nichts ein.

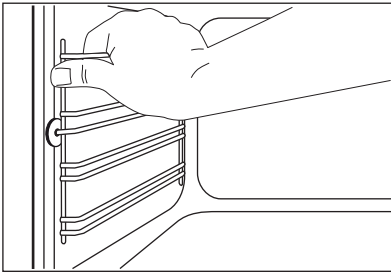
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die

Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

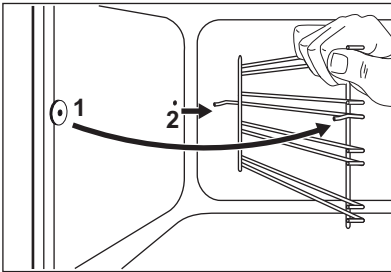
## 12.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

### Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

### Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



#### **Gilt für Auszüge:**

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!



#### **WARNUNG!**

Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.



#### **WARNUNG!**

Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

## 12.2 Reinigen der Backofentür

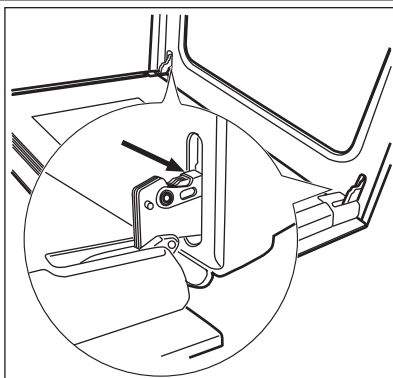
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.



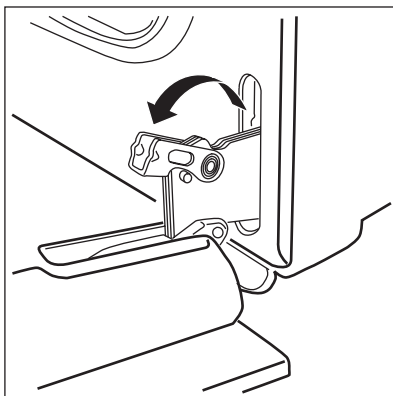
#### **WARNUNG!**

Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

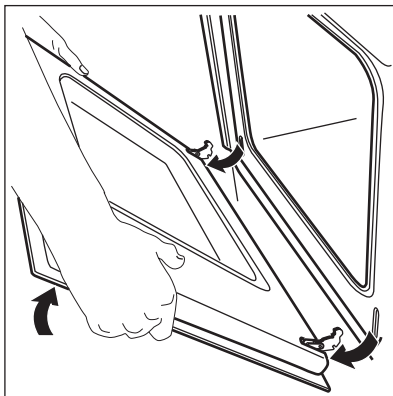
## Ausbauen von Backofentür und Glasscheibe



1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.

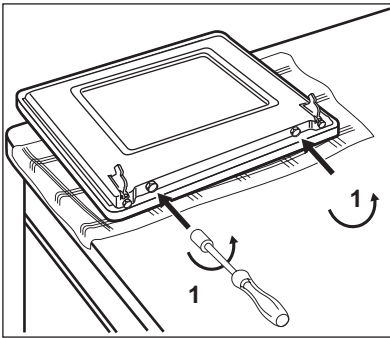


2. Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.

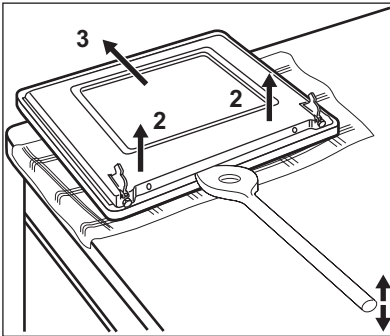




4. Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben von der unteren Türkante.



Bewahren Sie die Schrauben gut auf.



5. Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Halten Sie die äußere Tür fest und schieben Sie die Innentür zur Oberkante der Tür hin.
6. Heben Sie die Innentür an.
7. Reinigen der Innenseite der Tür.

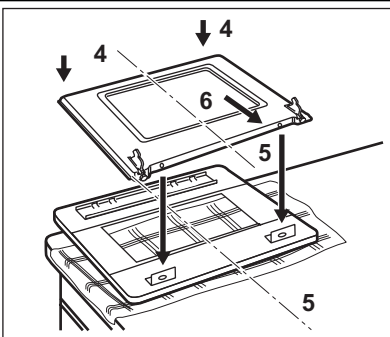
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.



#### **WARNUNG!**

Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmittel, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B. Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

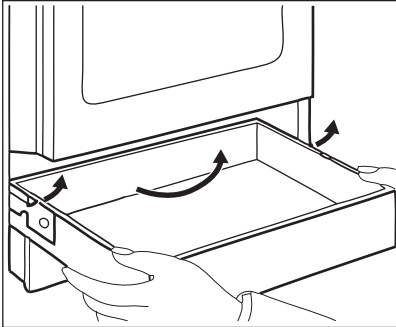
### Einbauen von Backofentür und Glasscheibe



Nach der Reinigung muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

### 12.3 Herausnehmen der Schublade

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.



#### Herausnehmen der Schublade

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
2. Heben Sie die Schublade langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

#### Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.



#### WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

### 12.4 Backofenlampe



#### WARNUNG!

Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

#### Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Hauptschalter aus.



Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

#### Austauschen der Backofenlampe

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.



Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 13. WAS TUN, WENN ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Es wurde keine Temperatureinstellung gewählt.	Kochstufe einstellen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur eine kurze Zeit lang in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Ty-

penschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....  
 Produktnummer (PNC) .....  
 Seriennummer (S.N.) .....

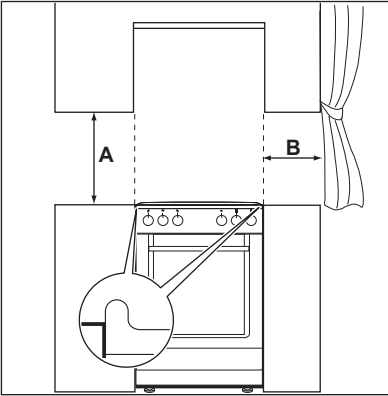
## 14. MONTAGE



**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 14.1 Standort des Geräts



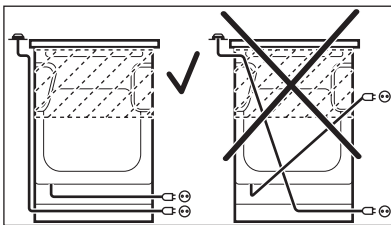
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

### Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	690
B	150

## 14.2 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	858 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm



## Abmessungen

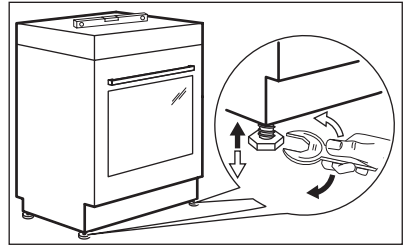
Gesamtleistung	8055 W
----------------	--------

Spannung	230 V
----------	-------

Frequenz	50 Hz
----------	-------

## 14.3 Ausrichten

Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Kochfelds auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.





## 14.4 Elektroinstallation

**i** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.  
Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F mit ausreichendem Querschnitt.

**i** Das Netzkabel darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Information: Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.sens.ch](http://www.sens.ch).





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892942214-A-272012