

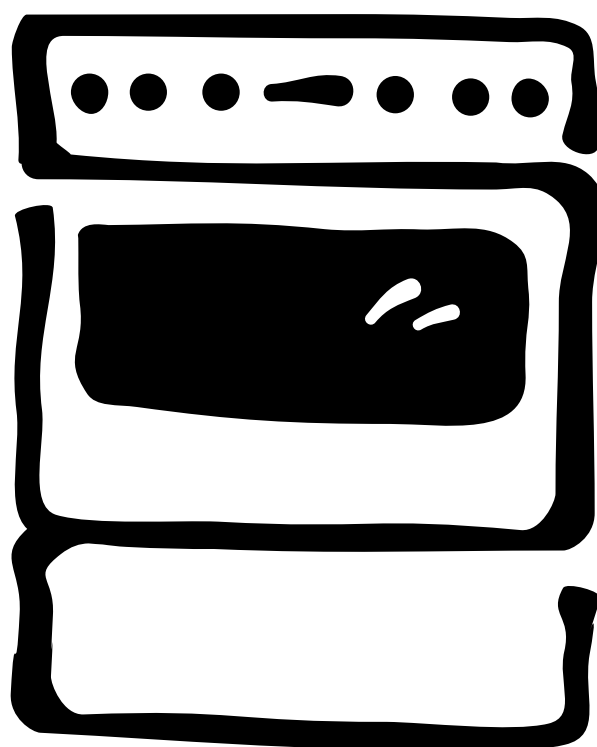
Einbauherd Cuisinière encastrée

Cucina da incastro

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



EH GL5-4E ZX

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für einen Einbauherd von **Electrolux** entschieden haben. Sie haben damit auf Qualität und Dauerhaftigkeit gesetzt.

Diese Anleitung ermöglicht es Ihnen, Ihren Backofen und Kochherd Schritt für Schritt kennenzulernen und alle Möglichkeiten optimal zu nutzen. Lesen Sie bitte vor der ersten Inbetriebnahme das Kapitel «Wichtige Sicherheitshinweise» genau durch. Wir empfehlen Ihnen, die Anleitung in der Nähe des Gerätes aufzubewahren, damit sie bei Unklarheiten sofort zur Hand ist.

Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen und anschliessend die ausgefüllte Garantiekarte direkt an unseren Kundendienst in Mägenwil zu senden. Besten Dank.



Dieses Gerät entspricht
den EG-Richtlinien 73/23/EWG,
89/336/EWG, 90/683/EWG, 93/68/EWG


Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	5
Elektrische Sicherheit	5
Benutzung und Bedienung	5
Reinigung	5
Entsorgung	5
Der Einbauherd	6
Geräteübersicht	6
Bedienblende	6
Geräteschublade	6
Vor dem ersten Benutzen	7
Einstellen der Tageszeit	7
Erstreinigung	7
Erstes Aufheizen	7
Die Elektronikuhr	8
Funktionen der Elektronikuhr	8
Leuchtsymbole	8
Akustische Signale	8
Kurzzeitmesser	8
Das Sofortprogramm	9
Das Zeitprogramm	9
Die Schalter für Backofen und Kochstellen	10
Backofen–Funktionsschalter	10
Backofen–Temperaturschalter	10
Kontrollampe	10
Kochstellenschalter	11
Der Backofen	12
Anwendungen der Backofenfunktionen	13
Ober– und Unterhitze	13
Heissluft	13
Grillieren	14
Infrarotgrill	14
Grossflächengrill	14
Turbogrill	15
Dörren mit Heissluft	15
Sterilisieren	16
Allgemeine Informationen zum Braten und Backen	17
Reinigung und Pflege	18
Backofenbeleuchtung – Austausch der Glühlampe	20
Nützliche Tips für die Praxis	21
Wenn etwas nicht funktioniert	21

Installationsanweisung	22
Elektrischer Anschluss / Zuleitung	22
Einbau	22
Technische Daten	23
Back- und Brattabelle	24
Niedertemperatur-Garen	27
Turbo-Grillieren	28
Grilliertabelle	28
Sterilisiertabelle	29
Dörrtabelle	29
Kundendienst	86
Ersatzteilverkauf	86
Kochberatung / Verkauf	86
Garantie	86

Wichtige Sicherheitshinweise



Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem  gekennzeichnet sind.

Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an nachfolgende Benutzer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemässen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmassnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.

Benutzung und Bedienung

- Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.
- Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie für gute Raumbelüftung, gegebenenfalls mit der Dunstabzugshaube.
- An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill, am Unterhitzeheizkörper wie auch im aufgeheizten Backofen besteht **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Herausnehmen von heissem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

- Die geöffnete Backofentür darf nicht übermässig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.
- Beim Anschluss von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen oder mit der heissen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.
- Einige Drehschalter Ihres Gerätes haben **einen Anschlag**. Versuchen Sie nicht, diese Schalter über den Anschlag hinaus zu drehen, sondern drehen Sie diese in der Gegenrichtung zurück. **Ein Überdrehen führt zu Beschädigung** des Schalters!
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen in der AUS-Position sein.

Reinigung

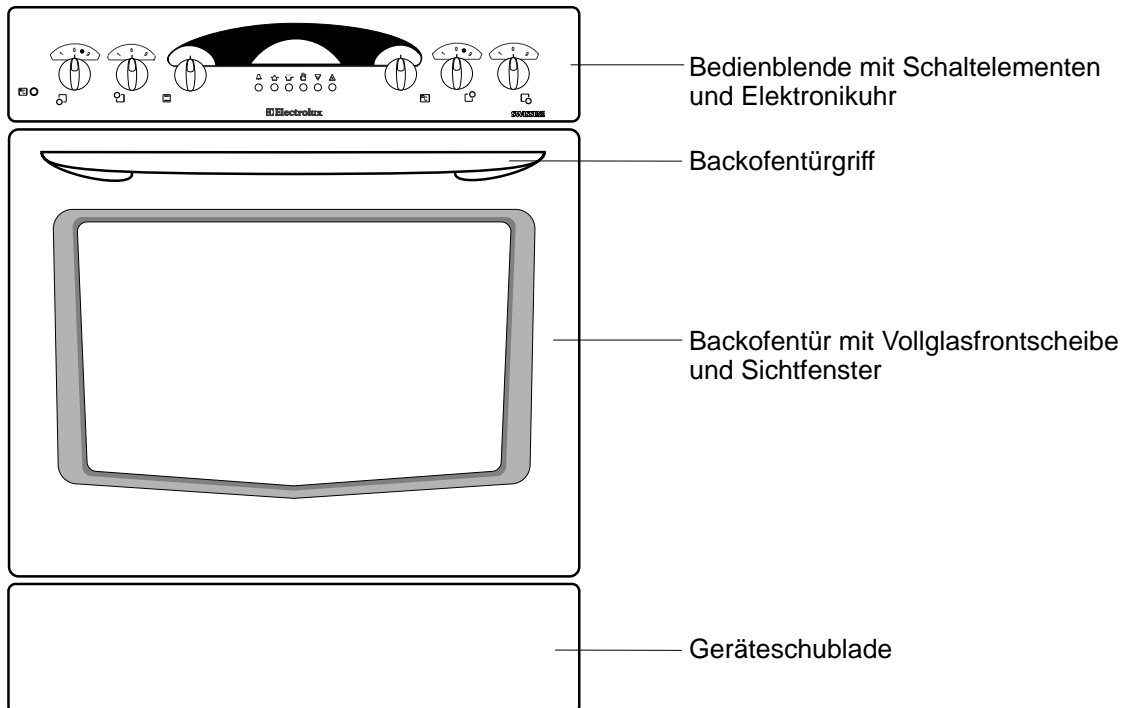
- Während der manuellen Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.
- Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.
- Achten Sie auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, lassen Sie deshalb den Aus- und Einbau der Backofentür nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausführen.
- Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Entsorgung

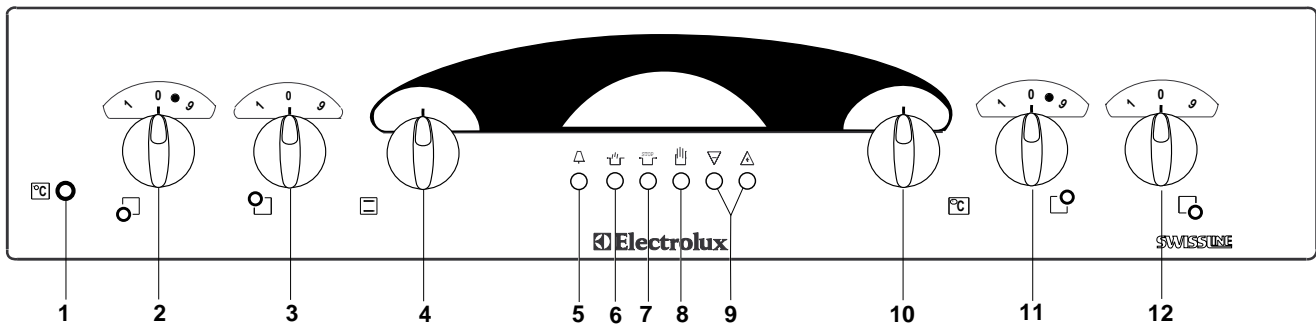
- Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte ordnungsgemäss entsorgen. Beachten Sie die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Sammelstellen).

Der Einbauherd

Geräteübersicht



Bedienblende



- 1 Kontrollampe für Backofen-Temperatur
- 2 Kochstellenschalter vorne links
- 3 Kochstellenschalter hinten links
- 4 Backofen-Funktionschalter
- 5 Drucktaste Timer
- 6 Drucktaste Gardauer
- 7 Drucktaste Garende
- 8 Umschalttaste Manuell / Automatik
- 9 Drucktasten - / + für Zeit- und Temperatureinstellung
- 10 Backofen-Temperaturschalter
- 11 Kochstellenschalter hinten rechts
- 12 Kochstellenschalter vorne rechts

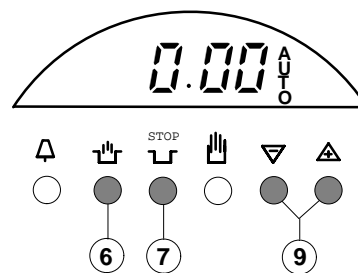
Geräteschublade

Zum Öffnen und Schliessen der Geräteschublade, Blende in der Mitte nach innen drücken bis sie aus der Verriegelung ausschnappt.

Vor dem ersten Benutzen

Einstellen der Tageszeit

- Nach dem Anschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinken "AUTO" und "0.00" abwechselnd im Anzeigefeld der Elektronikuhr.
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste für Kochdauer (6) und die STOP-Taste (7) und halten Sie sie gedrückt.
- Stellen Sie mit der Taste (9+ oder –) die aktuelle Tageszeit ein. Ungefähr 5 Sekunden nach der letzten Veränderung ist die Uhr betriebsbereit.



Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist der Backofen vor Gebrauch zu reinigen.

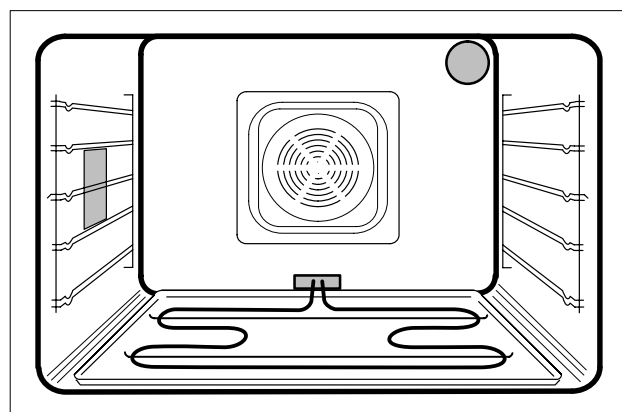
Entfernen Sie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien am Gerät (Typenschild nicht entfernen).

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.



Alle Gegenstände, mit Ausnahme der Reflektorschale unter dem Unterhitzeheizkörper, aus dem Backofen entfernen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf die Funktion Backofenbeleuchtung einstellen.

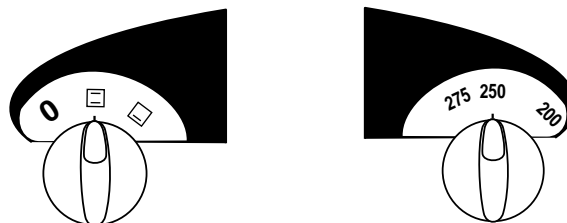


Erstes Aufheizen



Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

- Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturschalter auf 250° C einstellen.
- Den leeren geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.



Die Elektronikuhr

Funktionen der Elektronikuhr

- Tageszeit
- Sofortprogramm
für eine sofort beginnende Gardauer mit automatischer Abschaltung.
- Zeitprogramm
- Kurzzeitmesser
zur Zeitkontrolle bei Arbeitsabläufen in der Küche.

Die Funktionen Sofort-, Zeitprogramm und Kurzzeitmesser können nicht gleichzeitig genutzt werden.

Leuchtsymbole

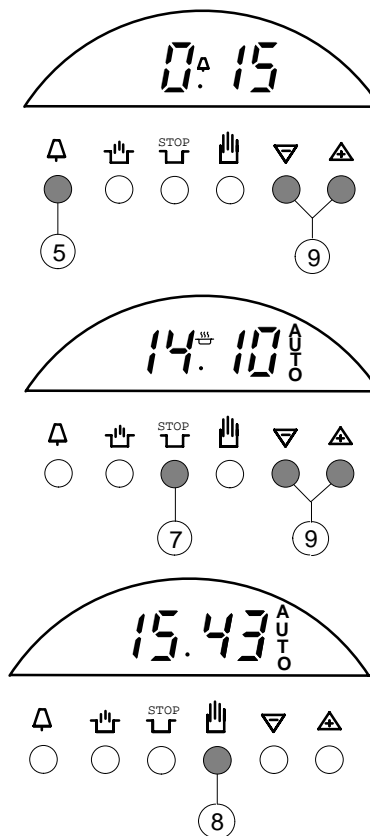
Bei eingestelltem Sofort- oder Zeitprogramm leuchtet das Symbol «KOCHTOPF» beim Kurzzeitmesser das Symbol «GLOCKE».

Akustische Signale

Das Ende einer Gardauer wird durch einen Signalton angezeigt. Der Signalton wird 30 Sekunden lang wiederholt und kann durch Drücken der Taste HAND (8) abgestellt werden.

Kurzzeitmesser

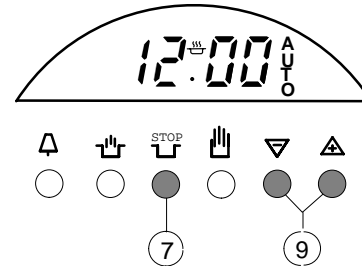
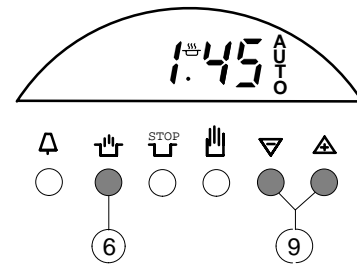
- Sie können eine Zeitdauer (max. 23 Std. 59 Min.) oder eine bestimmte «Weckzeit» einstellen, nach deren Erreichen ertönt der Piepston.
- Wenn Sie eine Zeitdauer (z.B. 15 Min.) einstellen wollen, tippen Sie die Taste (5) an und stellen mit der Taste (9 – oder +) die gewünschte Dauer ein.
- Wenn Sie die «Weckzeit» (z.B. 14.10 Uhr) einstellen wollen, tippen Sie die Stop-Taste (7) an und stellen mit der Taste (9 – oder +) die gewünschte Zeit ein.
- Wenn der Piepston ertönt, schalten Sie ihn durch Antippen der Taste HAND (8) aus.



Das Sofortprogramm

Sie stellen die gewünschte Kochdauer ein und nach Ablauf dieser Zeit wird der Backofen ausgeschaltet und der Piepston ertönt. Dieses Programm startet sofort nach der Einstellung.

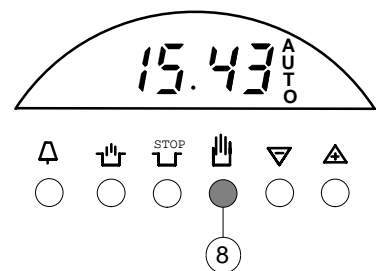
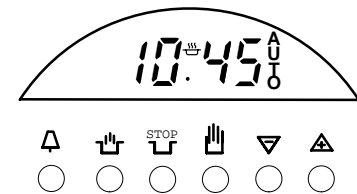
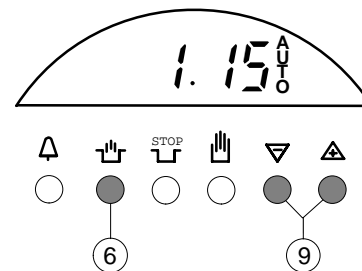
- Stellen Sie den Backofen ein, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Drücken Sie die Taste KOCHDAUER (6) und stellen Sie mit der Taste (9 – oder +) die gewünschte Kochdauer (max. 23 Std. 59 Min.) ein.
- Nach ungefähr 5 Sekunden schaltet die Anzeige auf die Tageszeit um. Das Symbol «AUTO» leuchtet und das Programm startet sofort. Nach Ablauf des Programmes ertönt der Piepston, den Sie durch Antippen der Taste HAND (8) abschalten können.



Das Zeitprogramm

Sie stellen die Uhrzeit ein, wann Ihr Essen fertig sein soll, sowie die Kochdauer. Die Uhr schaltet dann zur richtigen Zeit den Backofen ein, sowie alle Funktionen und Anzeigen wieder aus. Der Piepston macht Sie darauf aufmerksam, dass die Kochdauer abgelaufen ist.

- Stellen Sie den Backofen ein, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Drücken Sie die Stop-Taste (7) und stellen Sie mit der Taste (9 – oder +) die gewünschte Uhrzeit ein, wann Ihr Essen fertig sein soll.
- Drücken Sie die Taste KOCHDAUER (6) und stellen Sie mit der Taste (9 – oder +) die gewünschte Kochdauer (max. 23 Std. 59 Min.) ein.
- Nach Ablauf des Programmes blinkt «AUTO» und der Piepston ertönt, den Sie durch Antippen der Taste HAND (8) abschalten können.



Die Schalter für Backofen und Kochstellen

Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt. Die Backofenbeleuchtung ist gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen eingeschaltet.



Beleuchtung – In dieser Position und mit allen Funktionen eingeschaltet.



Heissluft – Rückwandheizkörper und Backofengebläse



Turbogrill – Infrarotgrill mit Backofengebläse



Infrarotgrill – Grillheizkörper



Grossflächengrill – Oberhitze und Grillheizkörper



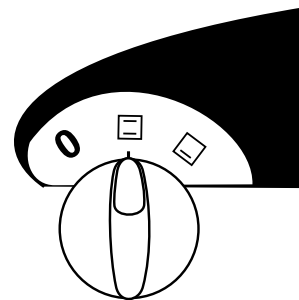
Oberhitze



Unterhitze



Ober- / Unterhitze



Temperaturschalter

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275° C eingestellt.



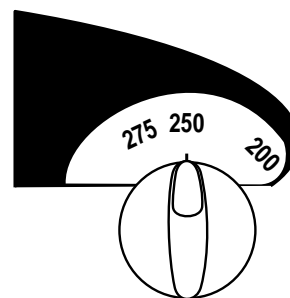
Nicht über den Anschlag hinaus drehen.

Zum Ausschalten auf die "0" Position zurückdrehen.

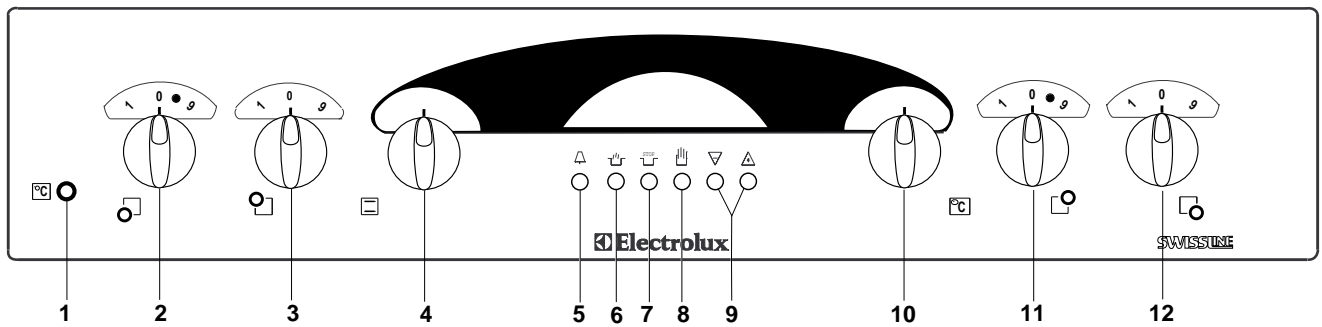
Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktions- und Temperaturschalter eingestellt sind.

Die Temperatur-Kontrolllampe

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.



Die Kochstellenschalter



Mit den je zwei äusseren Reglern rechts und links auf der Bedienblende werden die Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden geschaltet und reguliert.

Regler für Normalkochzonen oder Gusskochplatten

werden nach rechts gedreht und auf die gewünschte Leistung mit den Positionen 1 bis 9 eingestellt.

Regler für Glaskeramik mit Zweikreiskochzonen

Kleiner Heizkreis:

drehen Sie den Regler nach rechts. Der kleine Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Grosser und kleiner Heizkreis:

drehen Sie den Regler über die Position 9 hinaus bis zum Symbol ●, zu einem deutlich spürbaren Anschlag. Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 bis 9 regulierbar.

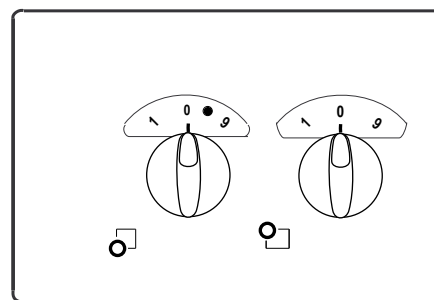
Zum Ausschalten der Kochstellen werden alle Regler auf die AUS-Position zurück gedreht.



Sie finden alle Hinweise zur Benutzung Ihres Glaskeramik-Kochfeldes oder Ihrer Kochmulde in der separaten Gebrauchsanweisung.

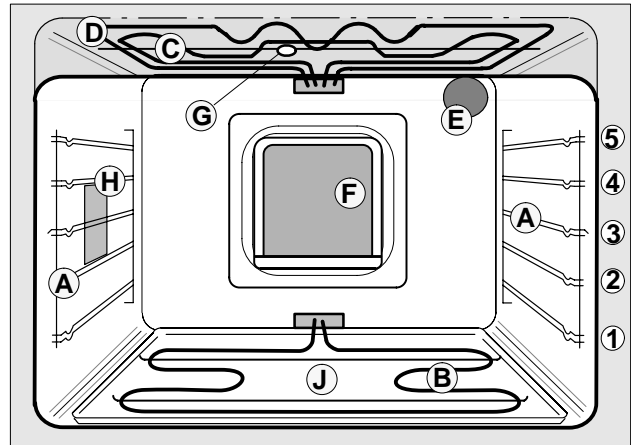


Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Regler müssen auf der AUS-Position sein.



Der Backofen

- A Kuchenblechführungen
- B Unterhitze-Heizkörper
- C Grillheizkörper
- D Oberhitze-Heizkörper
- C + D Grossflächengrill
- E + H Backofenleuchten
- F Fleischfettfilter
- G Backraumlüftung
- J Alu-Bodenschale
- 1 – 5 Einschubhöhen (Rillen)



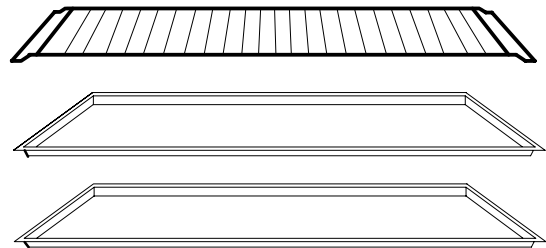
Backofen-Zubehör



Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit:

- 2 Kuchenbleche
- 1 Back-/Brat-/Grillrost
- 1 Fleischfettfilter
- 1 Reflektorschale



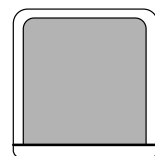
Fleischfettfilter

Der Fleischfettfilter schützt das Backofeninnere vor übermässiger Verschmutzung



Bei allen Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fleischfettfilter einhängen.

Beim Backen Fleischfettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

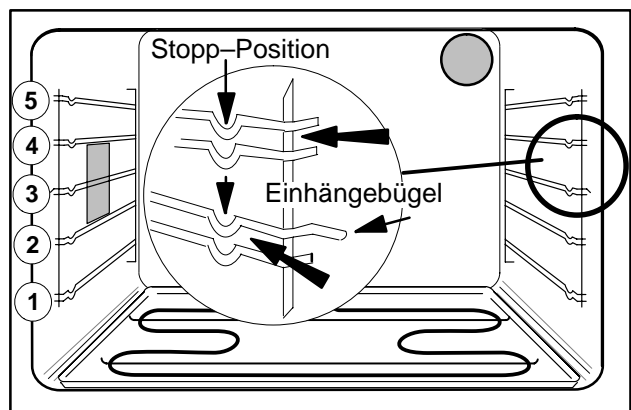


Kuchenblechführungen

Der Backofen hat 2 Kuchenblechführungen mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von 1= unten bis 5 = oben numeriert.



Schieben Sie Bleche oder Rost zwischen die Doppelstäbe, das hält sie beim Einschieben und Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.



Anwendungen der Backofenfunktionen

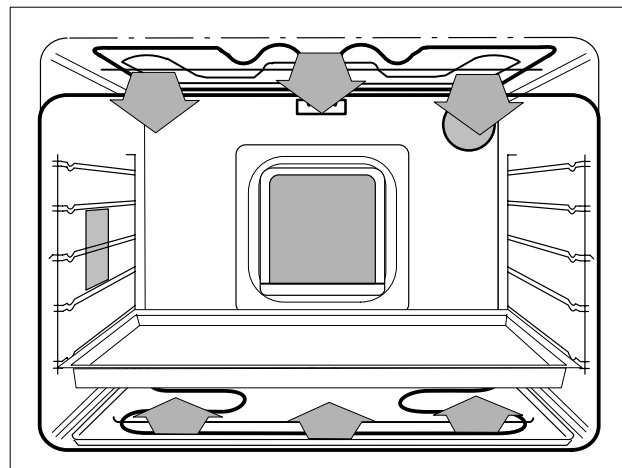
Ober- / Unterhitze



Ober- und Unterhitze ist die konventionelle Funktion von Elektrobacköfen. Heizkörper auf dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275° C möglich.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubhöhe 1 oder 3
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform – in Einschubhöhe 2



Heissluft

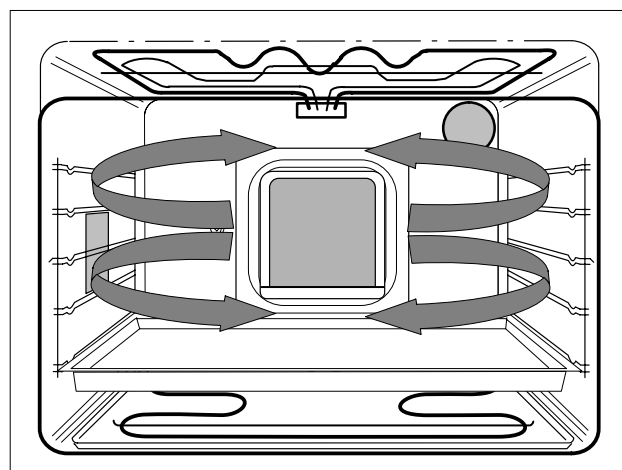


Der Backofen wird durch zirkulierende Heissluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heiße Luft im Backofen intensiv bewegt. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275° C eingestellt werden.

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25° C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 Bleche: Einschubhöhe 1 und 3
- 3 Bleche: Einschubhöhe 1, 3 und 5
- 1–2 hohe Formen nebeneinander:
Rost in Einschubhöhe 1
- 1 flache Form: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 flache Formen: Einschubhöhe 1 und 3



Grillieren



Grilliert wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillieren nicht ohne Aufsicht.

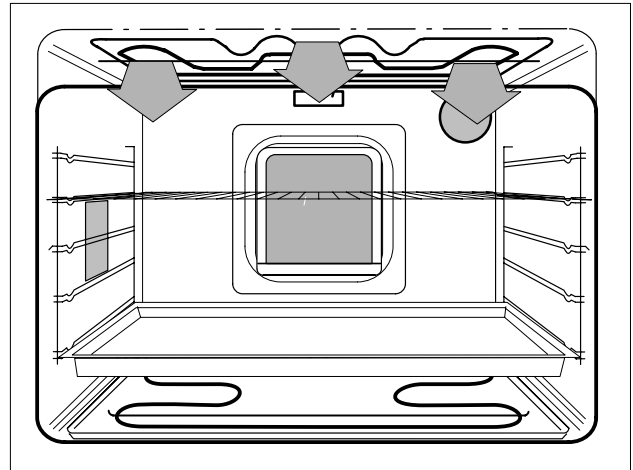
Die Hitze der Heizkörper an der Backofendecke strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen. Hinweise über die Einschubhöhen finden Sie in den Grilliertabellen. Vorheizen entfällt.

Zum Grillieren müssen Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt werden.

Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grilliergutes ab.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält. Nähere Hinweise gibt die Tabelle.

Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander grillieren, sollten Sie das Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen.



Infrarotgrill



Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen, gibt der Infrarotgrill die Gewähr für gutes Gelingen. Temperaturbereich 210 bis 250 °C.

Grossflächengrill



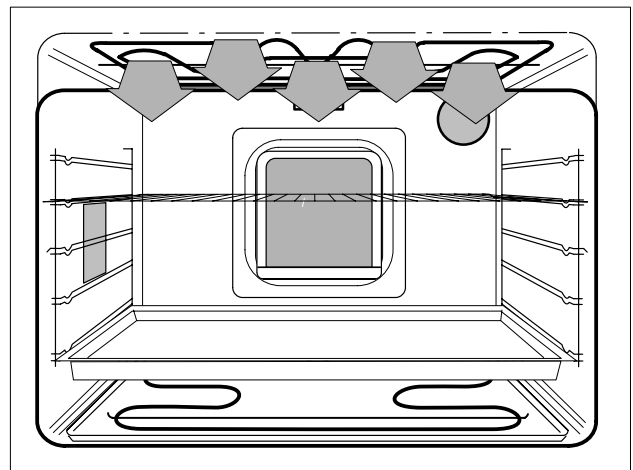
Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben. Temperaturbereich 210 bis 275° C.

Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet, ausserdem zum Überbacken von Toast, zum Überflämmen von Marzipan oder Eis oder zum Überkrusten von Aufläufen. Da die Strahlungswärme nur auf der Oberfläche der Grillierstücke knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Schieben Sie das Grilliergut, je nach Dicke, auf dem Rost in die Einschubhöhe **4** oder **5**. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.

Fettes Grilliergut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben. Das Kuchenblech wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe **1** oder **2** eingeschoben.

Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander Grillieren, sollten Sie das Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen.



Turbogrill

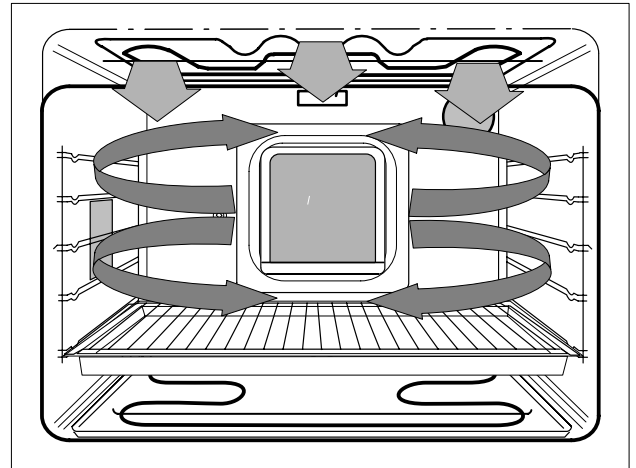


Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel etc. wählen Sie die Funktion Turbogrill mit Temperatureinstellungen von etwa 150 bis 190° C.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillergutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig gebräunt und bleiben innen zart und saftig. Auch für Gratins und Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.

Schieben Sie das Kuchenblech **in** Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut unmittelbar darüber **auf** die Rille.




Dörren mit Heissluft



Sie können in 3 bis 4 Ebenen dörren (siehe Dörrtabelle). Vertauschen Sie von Zeit zu Zeit die Bleche in den Einschubhöhen.

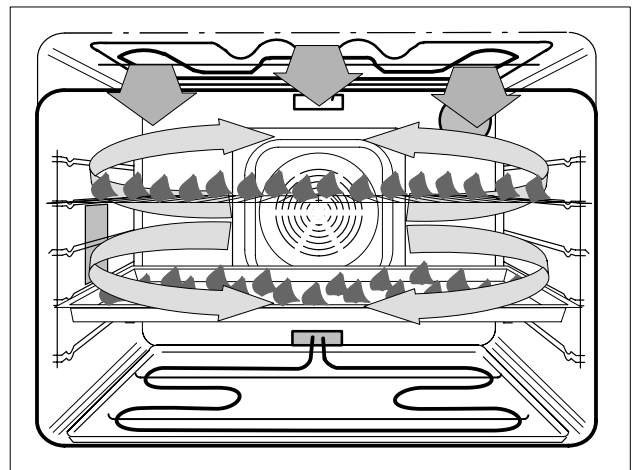
Belegen sie das Kuchenblech mit Backpapier und legen Sie das Dörrgut einschichtig und eng zusammen darauf.

Dörrbleche als Sonderzubehör siehe Bestellkarte.

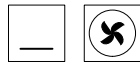
 Lassen Sie die Backofentüre ca. 2cm offen (Holzkelle einklemmen).

Prüfen Sie kurz vor Ablauf der Dörrzeit den Trocknungsgrad des Dörrgutes:

Nehmen Sie 2 bis 3 Stücke des Dörrgutes heraus und pressen Sie sie zwischen Daumen und Zeigefinger. Es darf kein Saft austreten, das Dörrgut darf aber auch nicht brüchig sein.



Sterilisieren



mit Unterhitze oder Heissluft

Gemüse blanchieren, unter kaltem Wasser kurz abkühlen und in die Gläser einfüllen.

Vorbereitetes Obst direkt in die Gläser einfüllen.

i Alle verwendeten Gläser müssen gleich gross und in einwandfreiem Zustand sein. Prüfen Sie auch den Zustand der Gummidichtungen.

Salz- bzw. Zuckerwasser aufkochen und die Gläser bis zu 3/4 Höhe damit auffüllen.

Das Kuchenblech in die unterste Rille schieben und die Gläser auf das Blech stellen.

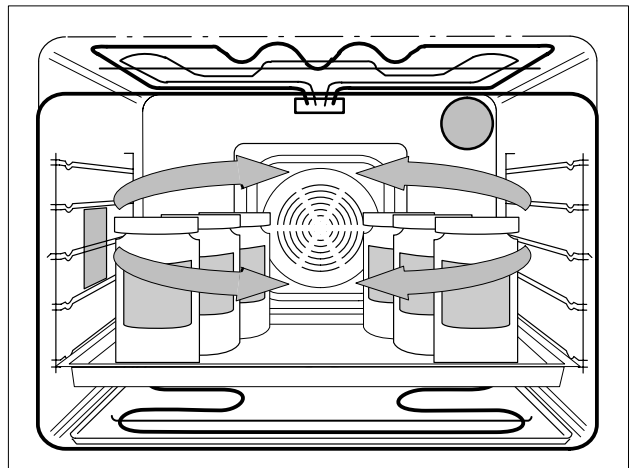
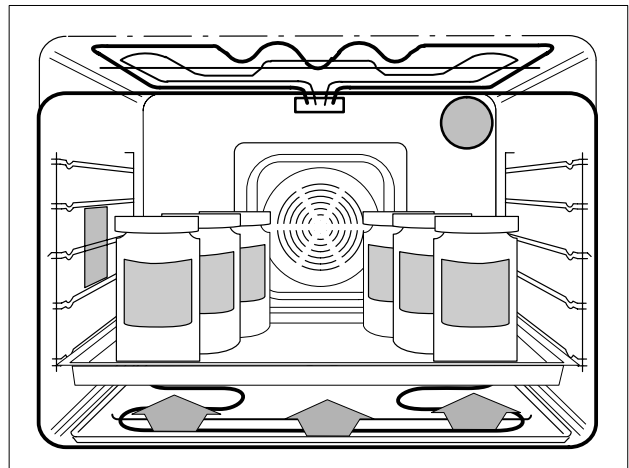
i Die Gläser dürfen sich gegenseitig und das Backofengehäuse nicht berühren.

Die Sterilisierzeit und -temperatur finden Sie in der Sterilisiertabelle.

i Öffnen Sie während des Sterilisiervorgangs auf keinen Fall die Backofentür.

Nach Ablauf der Sterilisierzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und vor Zugluft geschützt, auf einer Holz- oder Stoffunterlage vollständig auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse prüfen. Wenn sie sich leicht abheben lassen, das entsprechende Glas nochmals sterilisieren oder dessen Inhalt sofort verbrauchen.



Allgemeine Informationen zum Braten und Backen

Braten mit Heissluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 15 – 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 – 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Tip: der Haushaltgeräthandel führt Back-/Bratthermometer, die den Garzustand anzeigen.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie das Kuchenblech in Einschubhöhe 1 oder 2 und den Rost unmittelbar darüber **auf** die Leiste.

Braten im Bratgefäss oder auf dem Blech

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäss (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder auf das Kuchenblech legen.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Sauce erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heisses Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heissluft können Sie, ausser dem mitgelieferten Zubehör, dunkle und helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Jedoch verlängern helle Bleche und Formen die Back- und Bratzeiten. Beachten Sie bitte die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Backformen oder Bratgeschirr werden auf das Kuchenblech gestellt.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25° C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Fleischfettfilter

Bei Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrill Fleischfettfilter einhängen, er schützt das Backofeninnere vor übermassiger Verschmutzung.

Nehmen Sie beim Backen den Fleischfettfilter immer heraus, sonst erreichen Sie, durch die schlechtere Wärmeverteilung, keine optimalen Backresultate.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen (siehe Back- und Brattabellen).

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schliessen sich schneller und das Bratgut bleibt saftig.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Bei zu hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmässige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10° C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigrosse, Binfähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Reinigung und Pflege

Während der Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampen gläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.



Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmässig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Backofen mit katalytischer Reinigungshilfe

(raue, poröse Oberfläche)

Ihr Backofen ist mit einer katalytischen Reinigungshilfe ausgerüstet, die im Bereich von über 200° C kleinere Verschmutzungen verbrennt. Kleinere Fettflecken an den Backofenwänden sind normal. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise für eine optimale Funktion der Reinigungshilfe.

Nach dem Braten oder Grillen von stark spritzendem Gargut (Fleisch mit Fettanteil, Poulets) lassen Sie den Backofen zur Reinigung noch etwa 5 Minuten bei höchster Temperatur eingeschaltet.



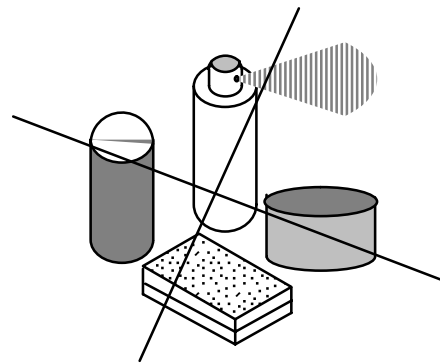
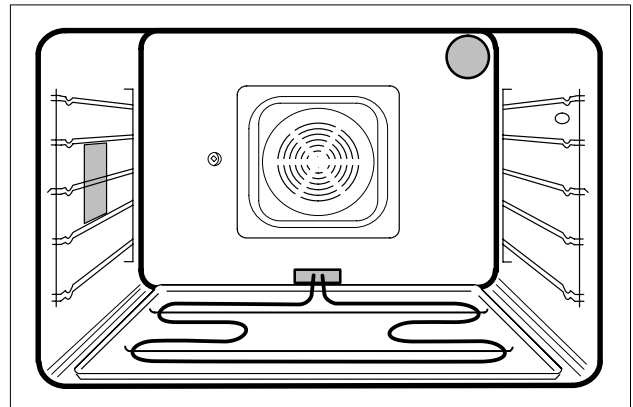
Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Diese zerstören die katalytische Reinigungshilfe.



Backofen immer nur kurz öffnen, das unterstützt die katalytische Reinigungshilfe.



Verwenden Sie keine textilen Lappen. Die Flusen bleiben an der rauhen Oberfläche hängen.

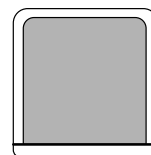


Back-/Brat-/Grillrost, Kuchenbleche und Kuchenformen

mit warmer Spülmittellauge reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Fleischfettfilter

Waschen Sie den Fleischfettfilter nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.



Kuchenblechführungen

Zur leichteren Reinigung der Kuchenblechführungen können diese aus dem Backofen ausgebaut werden. Dazu werden die Kuchenblechführungen vorne im Bereich der Einschubhöhe 3 ruckartig aus der Backofenseitenwand herausgezogen, hinten ausgehängt und nach vorne aus dem Backofen herausgenommen. Wieder einbauen: zuerst hinten einhängen, dann die vorderen Befestigungshaken in die Löcher der Seitenwände stecken und die Kuchenblechführungen eindrücken.

Alu-Bodenschale



Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwatte.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie die Alu-Bodenschale nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge. Bei hartnäckiger Verschmutzung in heisser Lauge einweichen und wirken lassen.



Verwenden Sie eine glatte Unterlage beim Reinigen, um Deformationen der Alu-Bodenschale zu verhindern.

Bedienblende und Backofentür



Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung. Achten Sie beim Reinigen der Tür darauf, dass die Scharnierbügel immer von der Tür aus in Richtung Backofen fest auf den Scharnieren aufliegen (Abb.).

Edelstahl-Aussenfläche



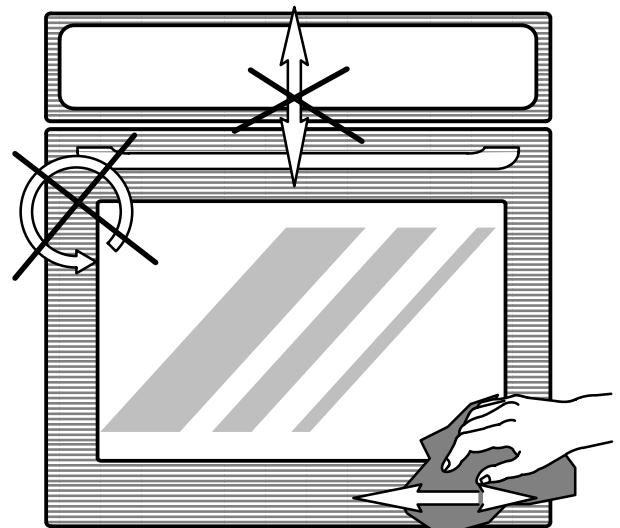
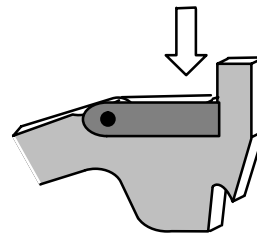
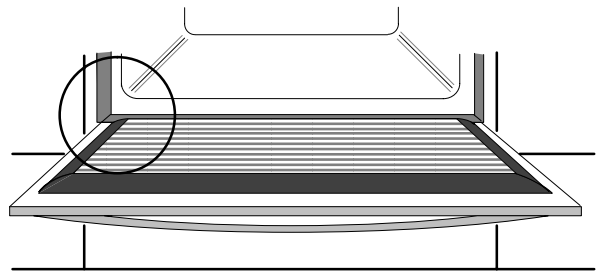
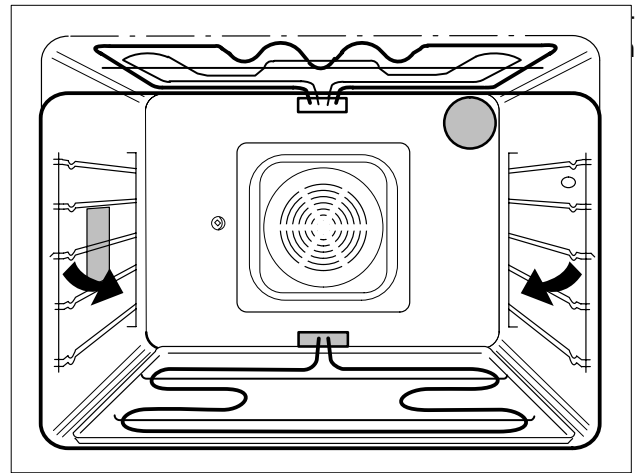
Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, dass das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.

Keine kreisenden Bewegungen!

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch.

Bei starker Verschmutzung können Sie ein handelsübliches Edelstahlpflegemittel verwenden.

Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.



Backofenbeleuchtung – Austausch der Glühlampe



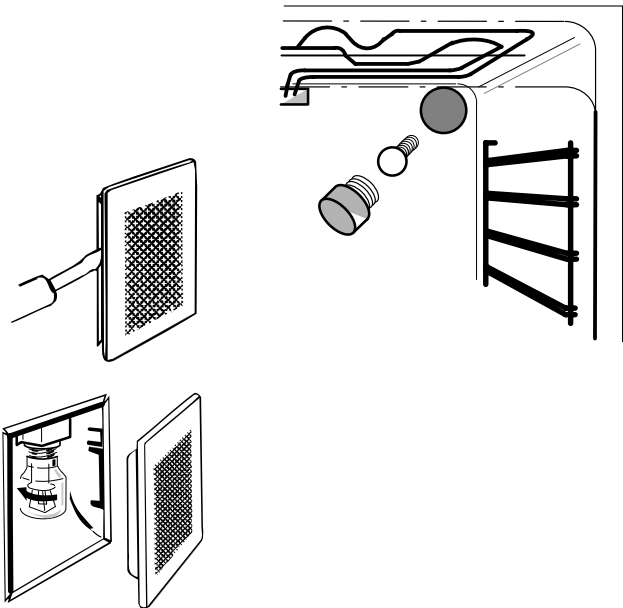
Bevor Sie die Backofenlampe öffnen, muss das Gerät stromlos gemacht werden. Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen bis 300° C temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Sie erhalten diese beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Die Backofenleuchte rechts oben in der Rückwand hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.

Die rechteckige Glasabdeckung in der linken Seitenwand kann mit einem Schraubendreher vorsichtig aus dem Rahmen ausgeklipst werden, nachdem die linke Kuchenblechführung ausgehängt wurde.



Nützliche Tips für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut bräunt nicht	Zu niedrige Temperatur Falsches Formenmaterial	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken. Zu viel Flüssigkeit im Teig	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

Wenn etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion und Temperatur nicht warm	Automatikprogramm mit späterem Garbeginn wurde eingestellt	Automatikeinstellungen der Elektronikuhr löschen, ggf. neu einstellen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen s. Seite 20
0:00 blinkt in der Elektronikuhr	Stromausfall	Tageszeit einstellen s. Seite 7



Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.


Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen.


Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Installationsanweisung Einbauherd SMS Breite 55 cm (400 V / 230V)

Einbau

1. a) Kochplatten nach Einbauanleitung Nr. 374307900/374307901 einbauen, so dass die Kochplatten-Steckverbindungen erfolgen können bevor der Herd eingeschoben wird.
Richtige Steckverbindung sicherstellen.
 Eine separate Erdverbindung ist nicht nötig.
 - b) Glaskeramikkochflächen und Kochmulden nach separater Einbauanleitung einbauen.
2. Geräteschublade herausnehmen, dazu in der Mitte auf die Schubladenfront drücken, bis die Schublade aus der Verriegelung ausschnappt. Die Schublade bis zum Endanschlag herausziehen und anheben.
3. Den Herd an den seitlichen Traggriffen anheben und frontbündig in die Nische schieben.
4. Den Herd beidseitig im Backofenbereich mit min. 2 Schrauben befestigen (**Detail A**).

 Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und min. 30 cm Tiefe einzubauen.


 Bei älteren Metallküchen kann der Herd mit Befestigungswinkel Nr. 805013250-00/8 oben befestigt werden. Dazu müssen 2 Löcher \varnothing 2,8 mm gemäss Prägung gebohrt werden (**Detail C**).

Elektrischer Anschluss / Zuleitung

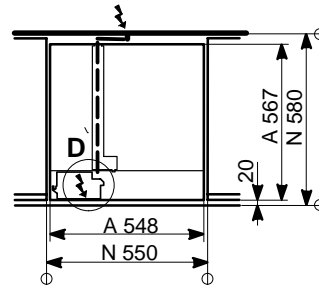
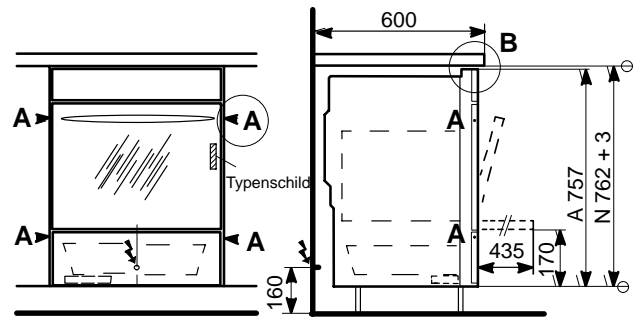
Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden. Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden. Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Anschlussleitung eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt.

Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose ausserhalb des Koordinationsraumes liegt. Beim Direktanschluss Drahtlänge ca. 120 cm vorsehen.

1. Anschluss – Klemmenkasten öffnen (**Detail D**).
2. Klemmenanschluss gemäss Anschlussschema.
3. Zugentlastung durch Festdrücken des Schnappverschlusses sicherstellen (**Detail E**).
4. Anschluss – Klemmenkasten schliessen.
5. Anschlusskabel unter dem Kanal verlegen, so dass es nicht an der Schublade streift.

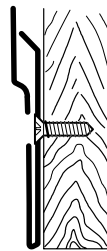
 **Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden!**

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften des SEV Ziffer 47.330.1 darf das Einbaugerät in brennbares Material eingebaut werden. Brennbares Material und Decken oberhalb der Kochfläche müssen, gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

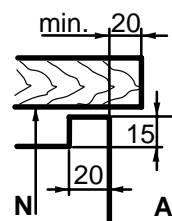


A = Apparat
N = Nische

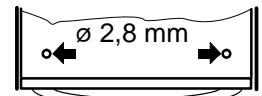
Detail A



Detail B



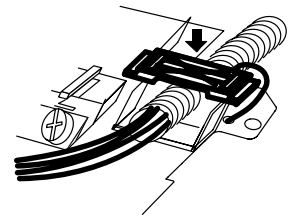
Detail C



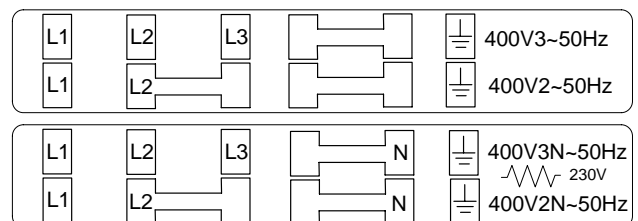
Detail D



Detail E



Anschlussschema



Phasenbezeichnungen:
L1, L2, L3 (entspricht R, S, T).

Technische Daten

Aussenmasse

Höhe	75,7 cm
Breite	54,8 cm
Tiefe	56,7 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,2 cm

Backofen-Innenmasse

Höhe	29,5 cm
Breite	40,8 cm
Tiefe	40,6 cm
Volumen	49,0 l
Gesamtgewicht netto	46,0 kg

Leistungsaufnahme





Oberhitze	1200 W
Unterhitze	1100 W
Infrarotgrill	1800 W
Grossflächengrill	3000 W
Turbogrill	1800 W

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen rechts, nach dem Öffnen der Backofentür.

- Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
 - Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
 - technischen Rückfragen

Electrolux	Prod-nr:
kW V	~50Hz
Ⓢ EZ 13	Typ
	Serie
	EH GL5-4E ZX





- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle	Backbetrieb							
	Ober- + Unterhitze 			Heissluft (HL) 			(HL) 	(HL) 
	Temp °C	Zeit Min.	Rille	Temp °C	Zeit Min.	Rille	2 Ebenen	3 Ebenen
Wähen und Pasteten (Geriebener und Blätterteig) ohne Fleischfettfilter								
mit frischen Früchten + Guss	230*	40 – 45	2	200*	40 – 45	2	2 + 4	—
mit gefrorenen Früchten + Guss	240*	45 – 50	2	210*	40 – 45	2	—	—
Französische Wähe (ohne Guss)	230*	45 – 50	2	200*	45 – 50	2	—	—
Käsewähe	210*	45 – 50	2	190*	40 – 45	2	—	—
Pilzwähe	240*	25 – 30	2	210*	35 – 40	2	—	—
Broccoli / Lauchpastete	200*	50 – 55	2	—	—	—	—	—
Überraschungspastete	200*	40 – 45	1	—	—	—	—	—
Kuchen: Cakes und Torten (Biskuitmasse, Rührteig, Quarkteig) ohne Fleischfettfilter								
Biskuittorte	180*	30 – 35	2	160*	40 – 45	3	—	—
Biskuitroulade	240*	6 – 10	3	200*	7 – 10	3	—	—
Gugelhopf	175*	60 – 65	2	160	65 – 70	2	—	—
Apfelkuchen (Rührteig)	175*	50 – 55	2	160	40 – 45	3	—	—
Rum-, Orangen- oder Rüeblischnitten	200	20 – 25	3	180	20 – 25	3	—	—
Marmorcake	180	60 – 70	2	160	60 – 70	2	—	—
Tirolercake	180	65 – 70	2	160	65 – 70	2	—	—
Kokoscake	180	60 – 65	2	160	60 – 65	2	—	—
Süsser Zucchettikuchen	180	60 – 65	2	160	55 – 60	3	—	—
Baumnusscake	180	60	2	160	65	2	—	—
Quarktorte / Käsetorte	180	90	2	anschliessend 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen				
Kleingebäck (Brandteig, Mürbeteig, Meringuemasse) ohne Fleischfettfilter								
Windbeutel – Ofenküchlein	210*	40 – 45	3	190	45 – 50	3	2 + 4	—
Mürbeteigböden für Torten	190*	20 – 25	2	160	25 – 30	2	—	—
Mürbeteigtörtchen	190*	20 – 25	2	180	20 – 25	3	1 + 4	—
Vogelnestli	180*	25 – 28	3	160*	20 – 25	3	2 + 4	—
Meringuen	90	2h – 3h	3	90	2h – 3h	3	1 + 4	1+3+5
Blätterteiggebäck ohne Fleischfettfilter								
Apérogebäck	210*	15 – 20	3	190*	15 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Schinkengipfeli	220*	25 – 28	3	220*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5
Mandelgipfeli							1 + 4	1+3+5
Blätterteigtaschen	200*	20 – 25	3	180*	18 – 23	3	1 + 4	—
Schweinsfilet im Teig	220*	40 – 45	2	210*	40 – 45	2	—	—
Wüstli im Teig	220*	20 – 25	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5





- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle	Backbetrieb							
	Ober- + Unterhitze			Heissluft (HL)			(HL)	(HL)
	Temp °C	Zeit Min.	Rille	Temp °C	Zeit Min.	Rille	2 Ebenen	3 Ebenen
Hefeteig (Kuchen, Zopf, Brot und Pizza)								ohne Fleischfettfilter
Hefekranz	190*	35 – 40	2	170	30 – 35	2	—	—
Bienenstich (Tiefes Kuchenblech)	200*	18 – 20	3	200*	18 – 20	3	—	—
Gugelhopf	180*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Zopf	200	35 – 40	2	190	30 – 35	2	1 + 4	—
Weggli	200*	30	2	180*	28 – 35	3	1 + 4	—
Brot je nach Grösse	220	40 – 45	3	200	45 – 50	3	1 + 4	—
Brötchen	220	18 – 20	3	200	18 – 20	3	1 + 4	—
Schinkli im Brotteig	220* 180	110–120	1	—	—	—	—	—
vorheizen backen								
Frischbackbrötli	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	—
Frischbackgipfeli	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	—
Pizza (Original Kuchenblech)	200*	15 – 20	2	200*	15 – 20	2	—	—
Pizza (Schamottplatte – 20 Min. vorheizen)	275*	9 – 10	1	240*	8 – 10	1	—	—
Süsses aus aller Welt								ohne Fleischfettfilter
Amerikanischer Bananencake (USA)	180*	70	2	160*	70	2	—	—
Kokoskuchen Itaparica (Brasilien)	180	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Linzertorte (Österreich)	180	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Sachertorte (Österreich)	180	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (Frankreich)	180	25	2	—	—	—	—	—
Schweizer Spezialitäten								ohne Fleischfettfilter
Prättigauer Pitte (Bündnerland)	180	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Birnbrot (Ostschweizerisch)	200	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Aargauer Rüeblitorte	180*	45 – 50	2	160	50 – 55	2	—	—
Glerner Pastete	200*	35 – 40	2	180*	35 – 38	2	—	—
Magenbrot	180*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Zürcher Pfarrhaustorte	220*	35	2	190*	30 – 35	2	—	—
Weihnachtsgebäck								ohne Fleischfettfilter
Mailänderli und alle Butterguetzli	180*	15 – 18	3	160*	18 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Guetzli zum Trocknen	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Lebkuchen oder Honigkuchenteig	175*	15 – 25	3	175*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Chräbeli oder Springerli Guetzli über Nacht auf Blech trocknen lassen	140*	18 – 22	3	130*	18 – 22	3	2 + 4	1+3+5

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle	Backbetrieb							
	Ober- + Unterhitze 			Heissluft (HL) 			(HL) 	(HL) 
	Temp °C	Zeit Min.	Rille	Temp °C	Zeit Min.	Rille	2 Ebenen	3 Ebenen
Toast, Aufläufe und Gratins				ohne Fleischfettfilter				
Toast Hawaii	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Toast Champignon	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Nudelauflauf	200	45 – 55	2	190	40 – 50	2	1 + 4	—
Kirschenauflauf (2lt. Form)	200*	35 – 38	2	—	—	—	—	—
Kartoffelgratin	200	60 – 65	2	180	60 – 65	2	1 + 4	—
Tomaten mit Käse gratiniert	200*	25 – 30	3	190*	25 – 30	3	1 + 4	—
Eis mit Meringuemasse überbräunen	—	—	—	250*	3 – 4	3	—	—
Gemüse, Reis, Mais usw. als Beilage				ohne Fleischfettfilter				
Mais, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Reis, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Ofen- Frites (blanchiert)	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Ofen-Frites (roh)	230*	30 – 40	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Ofenkartoffeln / Bratkartoffeln	230*	40 – 45	3	200*	35 – 40	3	1 + 4	—
Herzoginkartoffeln	220*	30 – 35	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	—




- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle		Backbetrieb							
		Ober- + Unterhitze 			Heissluft (HL) 			(HL) 	(HL) 
		Temp °C	Zeit Min.	Einschub- leiste	Temp °C	Zeit Min.	Einschub- leiste	2 Ebenen	3 Ebenen
Niedertemperatur-Garen (vor dem Garen in der Pfanne anbraten)		mit Fleischfettfilter							
Roastbeef, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—
Kalbsbraten, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	100–110	2	140* 80	100–110	2	—	—
Schweinscarré, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—
Pikantes aus aller Welt		ohne Fleischfettfilter							
Musaka (Griechenland)		180*	45 – 50	2	160	35 – 40	2	—	—
Lasagne (Italien)		200	60 – 65	2	180	55 – 60	2	—	—
Gefüllte Paprika (Ungarn)		200*	80 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—
Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch ohne Grill		mit Fleischfettfilter							
Schweinebraten, 1kg		190*	85 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—
Kalbsbraten, 1kg		190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	—	—
Rindsbraten, 1kg		200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	—	—
Hackbraten, 1kg		200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	—	—
Tessinerbraten (mit Speck)		200*	60 – 65	2	190*	60 – 65	2	—	—
Roastbeef, 1kg		210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	—	—
Chicken Nuggets (Verwenden Sie Alufolie auf dem Blech)		250*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	—	—
Poulet, 1 – 1,2kg		190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	—	—
Ente, 1,5 – 2kg		180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	—	—
Gans, 3kg (tiefes Kuchenblech)		180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	—	—
Truthahn, 4,5 – 5,5 kg (tiefes Kuchenblech)		160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	—	—
Hirschbraten		190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	—	—
Forelle in Alufolie, 300g (Verwenden Sie starke Folie)		190*	25 – 30	3	180*	25 – 30	3	1 + 4	—
Forellenfilets à 200g		190*	20 – 25	3	180*	20 – 25	3	—	—

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Turbo–Grillieren – bei Fleisch mit Fleischfettfilter – bei Fleisch auf Rost, Blech auf Rille 1 – Fleisch nach halber Garzeit wenden	Funktions- schalter	Temperatur °C	Backzeit in Minuten		Rille
Gnocchi nach römischer Art (Griess)		200	20 – 25		
Gnocchi nach Pariser Art (Brandteig)		200	15 – 18		
Gnocchi nach Piemonteser Art (Kartoffeln)		200	20 – 25		
Nudelaufauf		200	23 – 28		
Gratinierter Kartoffelaufauf		200	20 – 23		
Poulet (900 – 1000g)		160	50		
gefüllter Schweinerollbraten (2000g)		160	90 – 95		
Grilliertabelle – mit Fleischfettfilter – Kuchenblech als Auffangschale auf Rille 1 – Backofen 3 Min. vorheizen	Funktions- schalter	Temperatur °C	Grillzeit in Minuten 1.Seite 2.Seite		Rille
4 – 8 Schweinekoteletts		275	15	10	
2 – 4 Schweinekoteletts		275	12	12	
marinierte Schweinekoteletts		250	12	12	
Filetssteak		250	5	4	
4 Filetssteak		250	6	5	
2 Pouletshälften		250	16	16	
4 Pouletshälften		250	25	18	
1 – 4 Pouletsschenkel		250	15	15	
4 – 6 Pouletsschenkel		250	20	15	
Grillwürstchen bis 6 Stück		250	6	4	
Grillwürstchen mehr als 6 Stück		250	6	4	
Grillschnecken bis 4 Stück		250	10	9	
Grillschnecken bis 6 Stück		250	10	9	
ganze Fische		250	10	—	
Toastbrot (ohne Belag) Grill 5 Minuten vorheizen		250	1 – 2	1 – 2	
Grillrost mit Wölbung nach unten Grillrost mit Wölbung nach oben					

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Sterilisier- tabelle	Nur mit Unterhitze oder Heisslut auf der untersten Rille. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.  oder 			
	Temperatur °C	Sterilisieren bis Perlbeginn Zeit in Min.	Weiter- sterilisieren Zeit in Min.	Anschliessend im aus- geschalteten Backofen stehen lassen Zeit in Min.
Beerenobst				
Erdbeeren Blaubeeren Himbeeren reife Stachelbeeren	150 – 160	35 – 45	—	—
unreife Stachelbeeren	150 – 160	35 – 45	15	—
Steinobst				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen Quitten Zwetschgen	150 – 160	35 – 45	15	—
Gemüse				
Karotten	150 – 160	50	15	60
Pilze	150 – 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 – 160	50	15	—
Kohlraben Bohnen Erbsen Spargel	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60
Dörrtabelle				
Dörren mit Heissluft. Verwenden Sie Dörrbleche. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten. Öffnen und gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren. 				
			Temperatur °C	Zeit in Stunden
Gemüse				
Bohnen	75		6 – 8	
Peperoni (Streifen)	75		5 – 6	
Suppengemüse	75		5 – 6	
Pilze	50		6 – 8	
Kräuter	40 – 50		2 – 3	
Früchte				
Zwetschgen	75		8 – 10	
Aprikosen	75		8 – 10	
Apfelschnitze	75		6 – 8	
Birnen	75		6 – 9	

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi une cuisinière **Electrolux**. Avec ce choix vous avez misé sur la qualité et la durabilité.

Ce mode d'emploi vous permet de faire connaissance pas à pas avec votre cuisinière et d'en utiliser toutes les possibilités de manière optimale. Avant la première mise en service, nous vous prions de lire attentivement le chapitre «Consignes de sécurité». Nous vous recommandons de conserver le mode d'emploi à proximité de l'appareil, de sorte que vous l'ayez immédiatement sous la main en cas d'incertitude.

**Après vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.**



Cet appareil est conforme
à la directive CEE 72/23,
CEE 89/336, CEE 90/683, CEE 93/68

Table des matières

Remarques importantes concernant la sécurité	33
Sécurité électrique	33
Utilisation et fonctionnement	33
Nettoyage	33
Évacuation de l'emballage	33
La cuisinière encastrée	34
Vue de l'appareil	34
Tableau synoptique	34
Tiroir à appareil	34
Avant la première mise en service	35
Réglage de l'heure	35
Nettoyage initial	35
Chauffage initial	35
L'horloge électronique	36
Fonctions de l'horloge électronique	36
Symboles lumineux	36
Signal acoustique	36
Minuterie	36
Le programme immédiat	37
Le programme retardé	37
Les commutateurs pour le four et les plaques chauffantes	38
Commutateurs de fonction du four	38
Régulateur de température du four	38
Les lampes de contrôle	38
Les commutateurs de plaques de cuisson	39
Le four	40
Applications des fonctions du four	41
Chauffage supérieur et inférieur	41
Chaleur tournante	41
Grillades	42
Gril à infrarouge	42
Gril à grande surface	42
Turbogril	43
Séchage avec air chaud	43
Stérilisation	44
Informations générales sur le rôtissage et la cuisson	45
Nettoyage et entretien	46
L'éclairage du four – échange des ampoules	48
Conseil pratiques utiles	49
Si quelque chose ne fonctionne pas	49

Instruction de montage	50
Connexion électrique/cheminement des câbles	50
Montage	50
Données technique	51
Table de cuisson et de rôtissage au four	52
Rôti à basse température	55
Turbo-gril	56
Table de grillage	56
Table de stérilisation	57
Table de séchage	57
Service après-vente	86
Point de vente de rechange	86
Demonstration / Vente	86
Garantie	86

Remarques importantes concernant la sécurité



Lisez soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil. Faites spécialement attention aux prescriptions de sécurité marquées par un triangle d'avertissement.

Vous éviterez ainsi de causer des dommages corporels ou matériels. Conservez précieusement ce mode d'emploi et transmettez-le à tout utilisateur nouveau.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour les besoins ménagers et dans des buts bien précis. Il est conforme aux prescriptions internationales de sécurité et aux normes exigées de qualité. Toutefois, les mesures de sécurité prévues ne sauraient éliminer tout risque d'accident en cas d'utilisation abusive ou dangereuse.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.

Utilisation et fonctionnement

- Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Les corps de chauffe situés au haut du four assurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, de même que les parois du four si elles sont chaudes peuvent présenter un danger de brûlure si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermiques ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits.

- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- Si d'autres appareils doivent être raccordés au voisinage immédiat du four, il faut veiller à ce que les câbles de raccordement ne puissent pas entrer en contact avec le four ou rester coincés dans la porte chaude du four.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Certains commutateurs rotatifs de votre appareil possèdent une butée. N'essayez pas de tourner ce commutateur plus loin que cette butée, mais au contraire dans le sens opposé. Sinon, il s'ensuivra une détérioration du commutateur!
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint. Tous les commutateurs rotatifs doivent être en position déclenchée.

Nettoyage

- Lors du nettoyage manuel de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Évacuation de l'emballage

- Les matériaux d'emballage, ainsi que les appareils périmés doivent être débarrassés selon les prescriptions. Respectez les normes nationales et régionales, ainsi que les indications concernant les matières (séparation des matériaux, récolte des déchets, lieux de ramassage).

La cuisinière encastrée

Vue de l'appareil

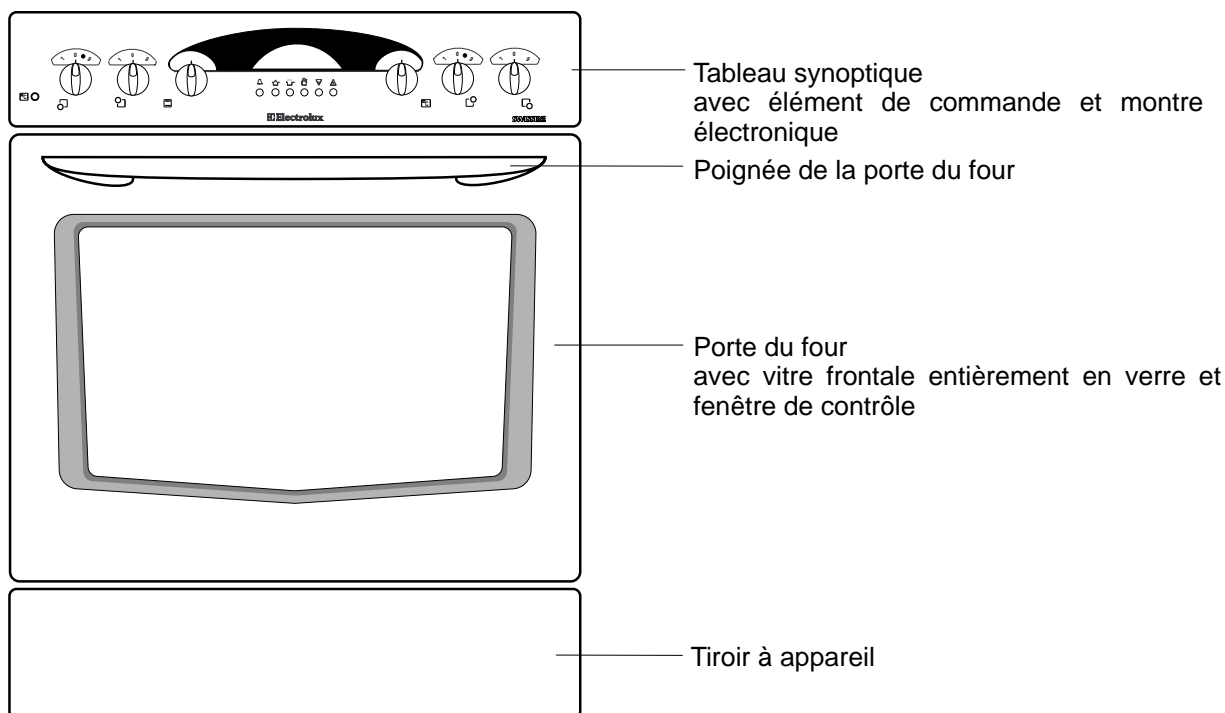
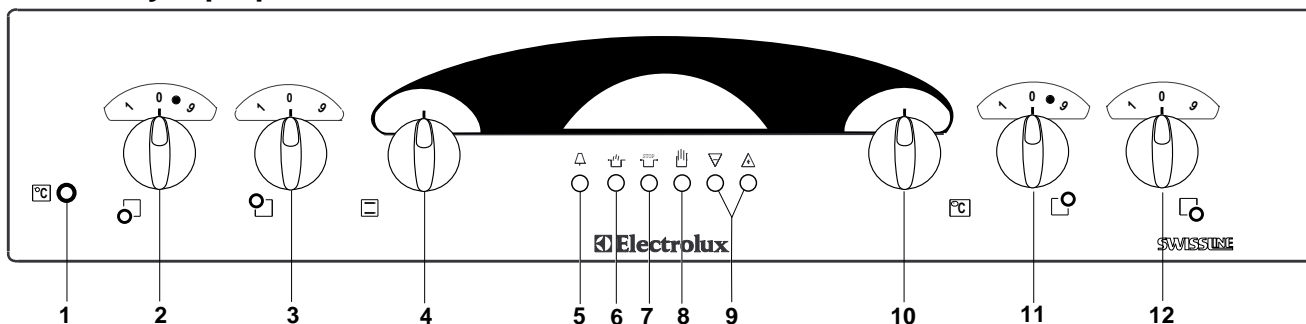


Tableau synoptique



- 1 Lampe de contrôle de la température du four
- 2 Commutateur de surface de cuisson avant gauche
- 3 Commutateur de surface de cuisson arrière gauche
- 4 Sélecteur de fonction du four
- 5 Touche de commande timer
- 6 Touche de commande "durée de cuisson"
- 7 Touche de commande "fin de cuisson"
- 8 Touche de commutation du mode automatique sur mode manuel
- 9 Touche de régulateur +/- de température et de durée
- 10 Sélecteur de température du four
- 11 Commutateur de surface de cuisson arrière droite
- 12 Commutateur de surface de cuisson avant droite

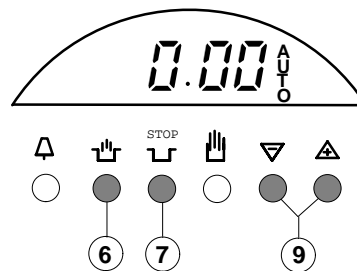
Tiroir à appareil

Pour ouvrir et fermer le tiroir à appareil, il faut pousser l'écran du milieu vers l'intérieur, jusque'il se décroche du verrouillage.

Avant la première mise en service

Réglage de l'heure

- Après raccordement de l'alimentation électrique ou après chaque panne de courant, l'horloge électronique affiche "AUTO" et "0:00" en clignotant.
- Pressez simultanément la touche de durée de cuisson (6) et la touche d'arrêt (7).
- Réglez l'heure exacte avec la touche (9 – ou+). L'horloge est prête à fonctionner environ 5 secondes après la dernière action.



Nettoyage initial

Le four doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute trace possible laissée par la fabrication.

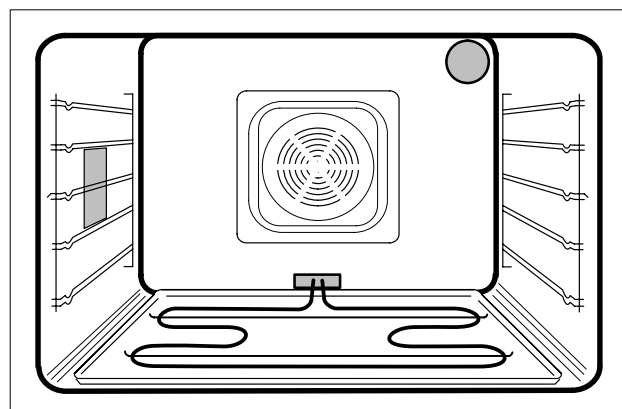
Enlevez soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection (Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil).

Le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l'eau chaude contenant un détergent puis séchés.



Enlever du four tous les objets qu'il contient, à l'exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur.

Vous pouvez y voir plus clair en allumant l'éclairage interne en positionnant le sélecteur de fonction sur position éclairage.

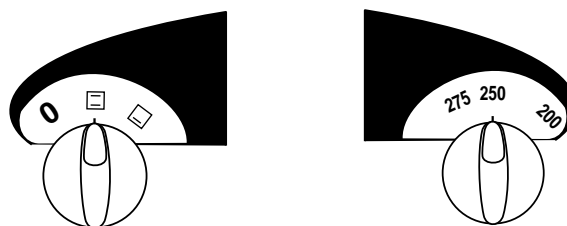


Chauffage initial



Le four doit être chauffé une première fois à vide. Assurez-vous que l'aération est suffisante. Le dégagement d'odeur est normal.

- Mettre le commutateur de fonction en position de chauffage haut et bas et le sélecteur de température sur 250°C.
- Laisser le four fermé chauffer pendant 60 minutes à cette température.



L'horloge électronique

Fonctions de l'horloge électronique

- Heure réelle du jour
- Programme instantané, permettant de démarrer maintenant la cuisson et de l'arrêter automatiquement à l'heure programmée
- Programme retardé, avec démarrage automatique en fonction de l'heure de fin désirée Minuterie, pour contrôler un temps court d'opération quelconque dans la cuisine.
- Minuterie, pour contrôler un temps court d'opération quelconque dans la cuisine.

Les trois dernières fonctions ne peuvent pas être utilisées en même temps.

Symboles lumineux

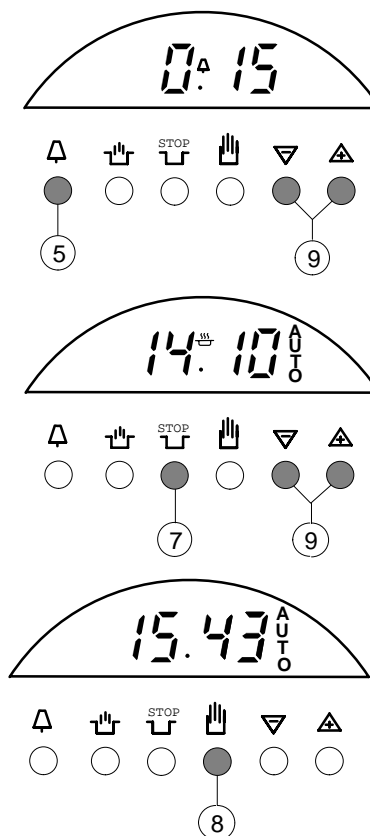
Si le programme instantané ou le programme retardé est enclenché, le symbole de la "MARMITE" est illuminé, alors que pour la minuterie, c'est le symbole de la "CLOCHE" qui est allumé.

Signal acoustique

La fin du temps de cuisson est marquée par un signal sonore, qui se répète toutes les 30 secondes. Il doit être arrêté par simple pression sur la touche manuelle "MAIN" (8).

Minuterie

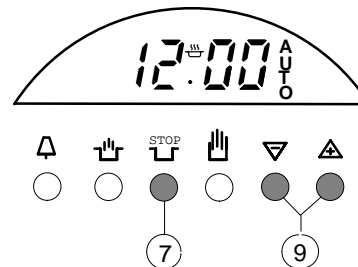
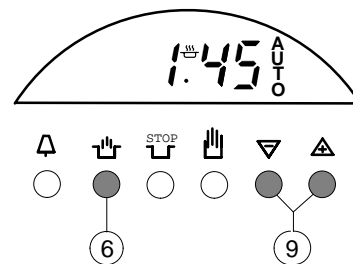
- Vous pouvez régler soit une durée (maximum 23 h 59 min.) ou une «heure de réveil» bien précise (p.ex. 14.10 heure), qui se termine par le retentissement d'un «bip».
- Si vous voulez ajuster une durée (p.ex. 15 min.), pressez la touche timer (5) et réglez la valeur désirée avec la touche (9 – ou +).
- Si vous désirez positionner "l'heure de réveil", par exemple sur 14h10, il suffit de presser sur la touche "STOP" (7) et de positionner l'heure voulue avec la touche (9 – ou +).
- Lorsque le bip retentit, vous devez l'arrêter en pressant sur la touche manuelle "MAIN" (8).



Le programme à démarrage immédiat

Réglez la durée de cuisson désirée. Après le déroulement de cette durée le four se déclenche et un signal sonore retentit. Le programme démarre immédiatement après le réglage.

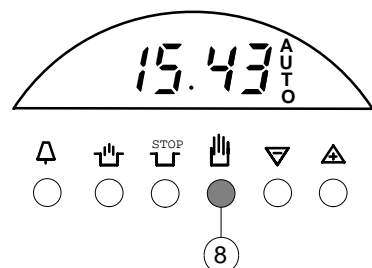
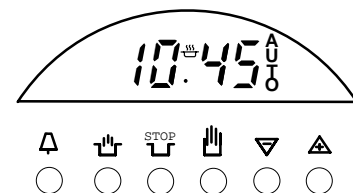
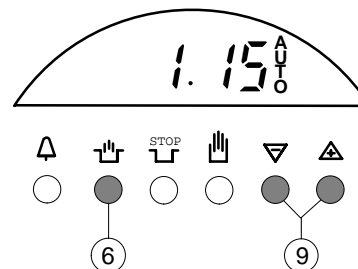
- Sélectionnez la fonction du four comme décrit dans le mode d'emploi.
- Appuyez sur la touche DURÉE DE CUISSON **6** et réglez la durée de cuisson désirée avec la touche **9** – ou +, max. 23h 59min.
- Après environ 5 secondes l'affichage change à l'heure actuelle. Le symbole "AUTO" s'allume et le programme démarre immédiatement. Après le déroulement du programme un signal sonore retentit que vous pouvez arrêter en appuyant sur la touche MAIN **8**.



Le programme retardé

Vous pouvez régler l'heure à laquelle votre repas doit être prêt ainsi que la durée de cuisson ou de rôtissage. Ensuite l'horloge enclenche puis déclenche à l'heure exacte la plaque avant gauche ou le four, ainsi que toutes les fonctions et affichages. Un «bip» vous avertit que la cuisson s'est écoulée.

- Réglez la plaque ou le four comme décrit dans le mode d'emploi.
- Pressez la touche d'arrêt (7) et réglez avec la touche (9 – ou +) l'heure à laquelle vous désirez que votre repas soit prêt.
- Pressez la touche de durée de cuisson (6) (la durée maximale apparait), et réglez avec la touche (9 – ou +) la durée désirée de cuisson ou de rôtissage (max. 23 h 59 min).
- Un «bip» retentit à la fin du programme. Pour l'arrêter, pressez la touche MAIN (8).





Les commutateurs pour le four et les plaques chauffantes


Commutateurs de fonction du four


Le commutateur de fonction peut être positionné en le tournant soit vers la droite soit vers la gauche.


L'éclairage du four est enclenché avec n'importe quelle fonction autre que zéro.

 **Éclairage** – à cette position enclenché et pour chaque fonction

 **Air chaud** – chauffage par le corps de chauffe de la paroi arrière et le ventilateur du four

 **Turbogril** – gril à infrarouge et ventilateur enclenchés

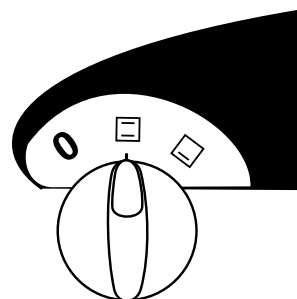
 **Gril à infrarouge** – corps de chauffe du gril

 **Gril à grande surface** – chauffage en haut et corps de chauffe du gril enclenchés

 **Chauffage en haut seulement**


 **Chauffage en bas seulement**

 **Chauffage en haut et en bas**



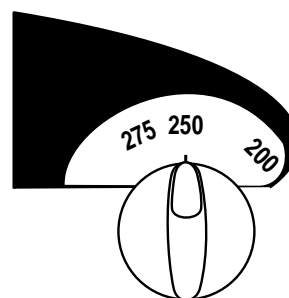
Régulateur de température du four

Positionner la température voulue en tournant vers la droite le commutateur réglant la température du four entre 50 et 275°C.

 Ne pas tourner plus loin que la butée

Pour arrêter, revenir à la position "0".

Le four ne fonctionne que si le sélecteur de fonction et le régulateur de température sont enclenchés.

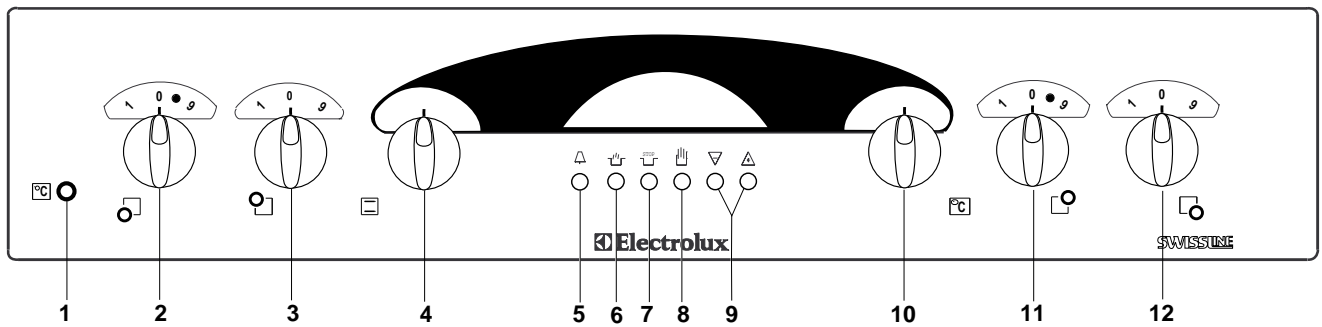


Les lampes de contrôle

La lampe de contrôle de température

celle-ci s'allume lorsque le chauffage du four est enclenché et elle s'éteint lorsque la température choisie est atteinte et elle se rallume chaque fois que le thermostat réenclenche le chauffage pour maintenir la température.

Les commutateurs pour les plaques chauffantes



Les deux commutateurs de gauche et de droite situés sur le panneau de commande servent à enclencher et à régler la température des zones de chauffage vitrocéramiques ou des plaques de cuisson.

Commutateur pour la zone de cuisson normale ou les plaques en fonte

La puissance désirée s'obtient en tournant vers la droite dans les positions de 1 à 9.

Commutateur pour vitrocéram à deux cercles

Petit cercle intérieur:

Tournez le commutateur vers la droite. Les positions 1 à 9 sont utilisables.

Grand et petit cercle de cuisson:

Tournez le commutateur au-delà de la position 9 jusqu'au symbole ●, jusqu'à sentir une butée. Les deux cercles sont alors réglables ensemble entre les positions 1 et 9.

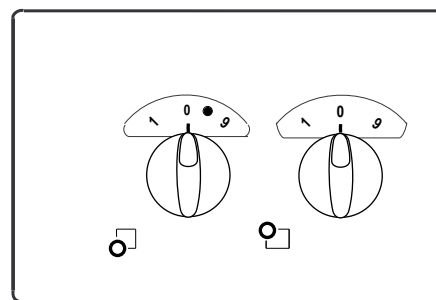
Pour éteindre les plaques, il suffit de mettre tous les commutateurs en position 0 (=HORS)



Vous trouverez toutes les instructions d'utilisation de votre cuisinière dans le mode d'emploi approprié.

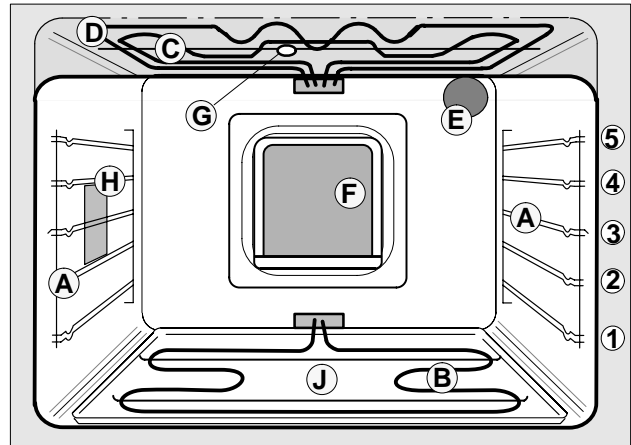


Après son utilisation, contrôlez que votre cuisinière est bien éteinte. Tous les commutateurs doivent être en position HORS.



Le four

- A Rainures de guidage de plaque à pâtisserie
- B Corps de chauffe inférieur
- C Corps de chauffe du gril
- D Corps de chauffe supérieur
- C + D Gril à grande surface
- E + H Éclairage du four
- F Filtre à graisse de viande
- G Ventilation du four
- J Récipient réfléchissant
- 1 – 5 Guides de plaques (rainures)



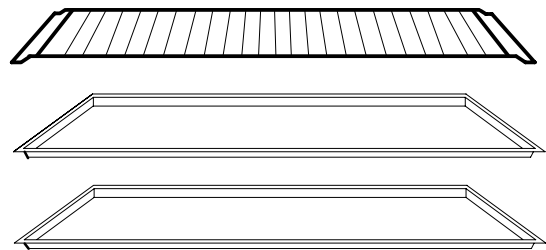
Accessoires du four



A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

Le four est équipé des accessoires suivants:

- 2 Plaques à cuire
- 1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller
- 1 Filtre à graisse de viande
- 1 Récipient réfléchissant



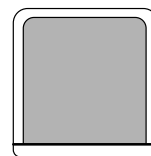
Filtre à graisse de viande

Ce filtre protège l'intérieur du four contre l'encrassement trop rapide



L'introduire pour toute opération à air chaud, ainsi que pour le turbogrill

Enlever ce filtre pour cuire, sinon le temps de cuisson est à allonger.



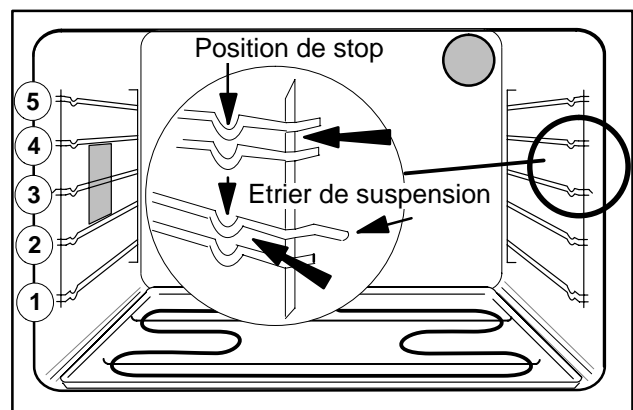
Guides de plaques

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante:

1 = le plus bas, 5 = le plus haut



Enfilez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.



Applications des fonctions du four

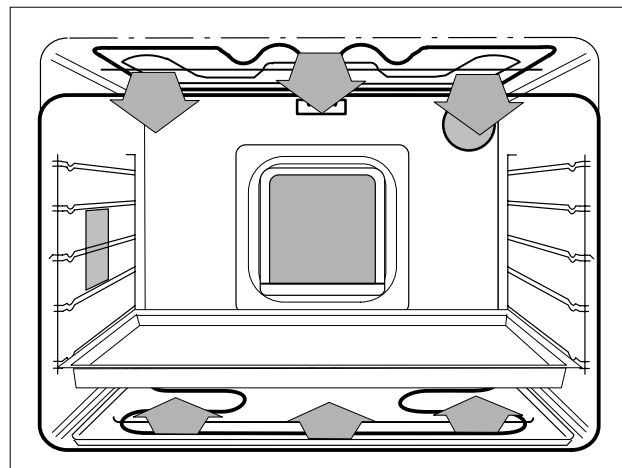
Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau:

- mettre les gâteaux plats et la pâtisserie sur la plaque aux niveaux **1** ou **3**
- mettre les cakes, les kouglofs ou les biscuits en forme de bloc au niveau **2**.



Chaleur tournante



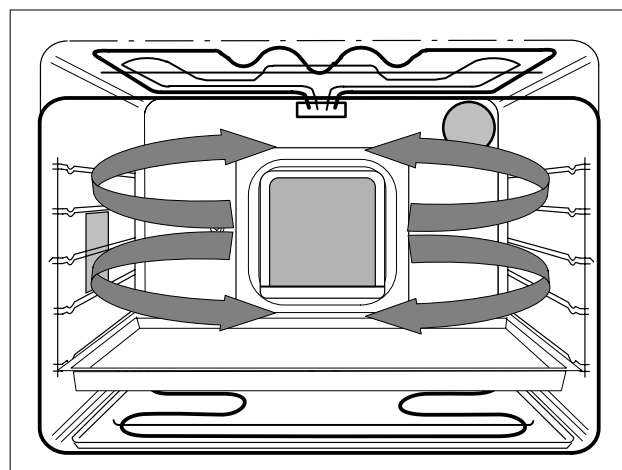
Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

La fonction d'air chaud permet de transmettre plus rapidement que dans la méthode conventionnelle la chaleur à l'aliment à rôtir. La température peut être ainsi réduite d'environ 25°C par rapport à la recette pour le chauffage normal en haut et en bas.

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents.

Nous vous conseillons les combinaisons suivantes:

- 1 plaque: échelon 2 ou 3
- 2 plaques: échelons 1 et 3
- 2 plaques: échelons 1, 3 et 5
- 1 à 2 moules hauts l'un à côté de l'autre:
échelon 1
- 1 moule bas: échelon 2 ou 3
- 2 moules bas: échelons 1 et 3



Grillades



La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

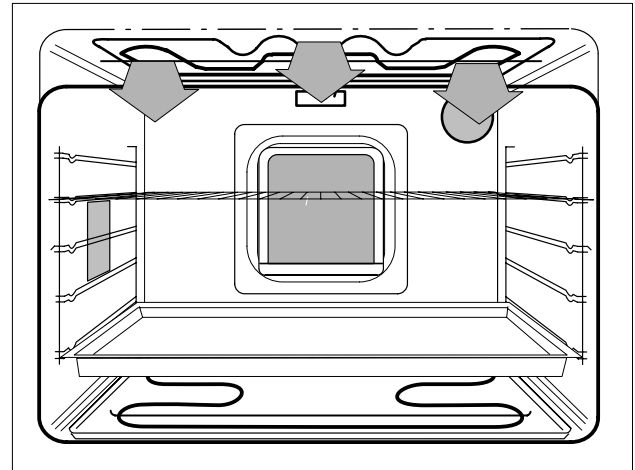
La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade. Le préchauffage est inutile.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants.

Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Gril à infrarouge



Pour de petites quantités de grillades de tranches plates ainsi que pour les demi-poulets, le gril à infrarouge est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 250° C.

Gril à grande surface



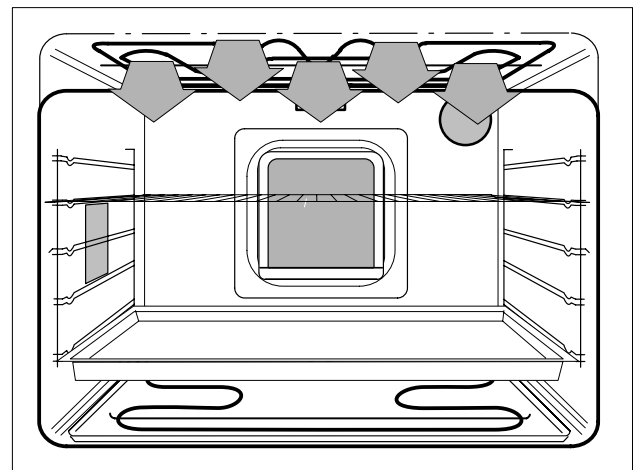
Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à infrarouge et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 275°C.

Les deux fonctions de gril (à grande et à petite surface) sont idéales pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autres. On peut également faire des toasts, brunir du massepain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson.

Glissez les aliments à griller à l'échelon **4** ou **5** selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.

Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau **1** ou **2** pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Turbogrill

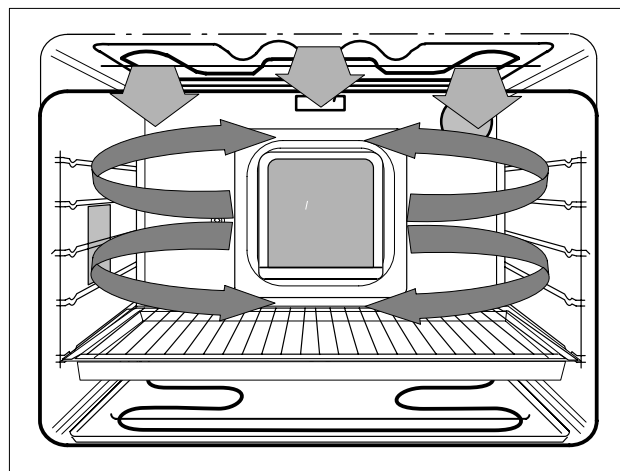


La fonction turbogrill est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc. Sélectionnez la fonction turbogrill et une température de 150 à 190°C.

Le gril à infrarouge travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux. Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.



Séchage avec air chaud



Le séchage peut s'effectuer sur 3 ou 4 niveaux (voir la table de séchage) en prenant soin d'invertir de temps en temps les plateaux.

Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

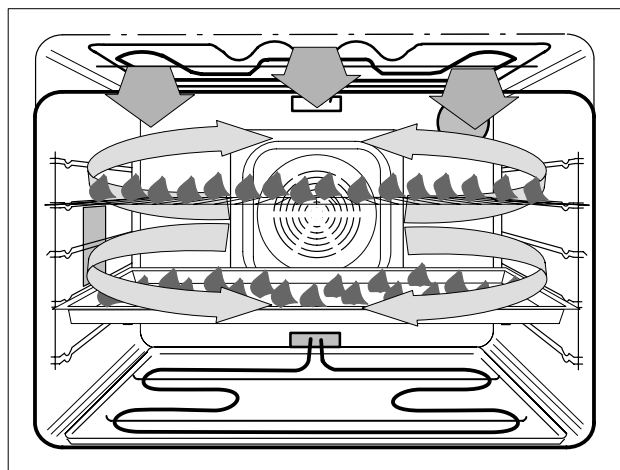
Plaque à séchage comme accessoire spécial, voir la bulletin de commande.



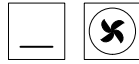
Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

Vérifier le degré de séchage de vos aliments avant la fin de la durée de séchage prévue:

Il suffit de prendre en main 2 ou 3 morceaux de l'aliment à sécher et de les presser entre le pouce et l'index. Il ne doit plus s'écouler aucun jus, mais le produit séché ne doit pas être cassant.




Stérilisation



avec chaleur inférieure ou air chaud


Blanchissez tout d'abord vos légumes, refroidissez-les sous l'eau froide et mettez-les dans les bocaux.

Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.


 Tous les verres utilisés devront être de même grandeur et en parfait état. Vérifiez l'étanchéité des caoutchoucs de fermeture.

Cuisez séparément de l'eau sucrée ou salée puis terminez le remplissage des bocaux jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur cette plaque, comme le montre la figure ci-contre

 Les bocaux ne doivent pas se toucher et ne doivent pas entrer en contact avec le four.

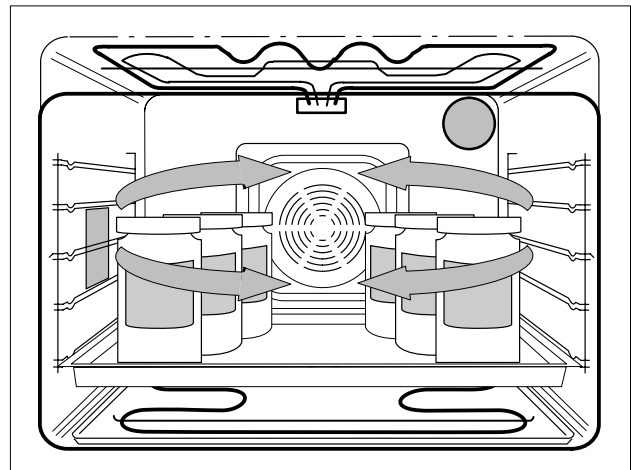
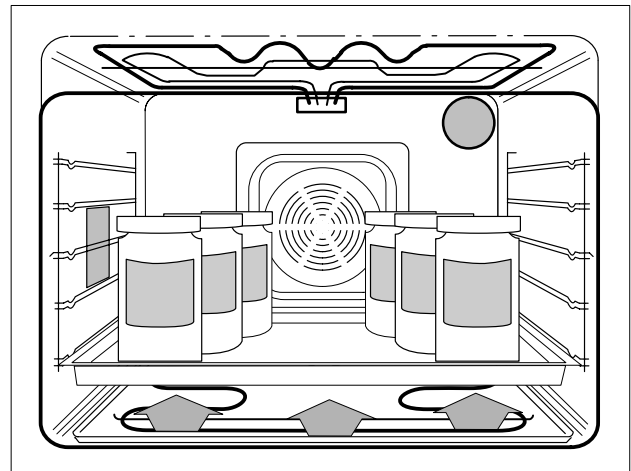
Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation.

 N'ouvrez jamais la porte du four pendant toute la durée de stérilisation.

Lorsque la stérilisation est terminée, retirez les bocaux du four et laissez-les refroidir sur une planche en bois ou sur une couverture, à l'abri de tout courant d'air.

Pour certains légumes (haricots et choux), il faut répéter la stérilisation 24 à 48 heures plus tard.

Après refroidissement, vérifiez l'étanchéité de la fermeture. Si le couvercle s'enlève facilement, il faut répéter la stérilisation du bocal correspondant ou utiliser immédiatement son contenu.



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

Rôtissage avec l'air chaud et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur. L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 – 18 minutes
- Porc, veau 15 – 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 – 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.

L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.

Conseil: Dans le commerce des appareils ménagers, on trouve des thermomètres indiquant l'état de cuisson.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le grill

La pièce à rôtir doit être déposée sur le grill avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du grill dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le grill juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.

Utensiles pour rôtir et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air chaud, vous utiliserez de préférence les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.

Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à graisse de viande

Installez le filtre à graisse de viande avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogrill. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.

Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).

Nous recommandons toutefois de préchauffer le four dans les cas suivants:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roastbeef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

Il suffit alors de préréglager la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avant d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

La table des temps de cuisson contient dans certains cas l'indication d'une plage de température, par exemple 160 – 175°C. Choisissez de préférence la température la plus basse indiquée. En cas contraire, votre gâteau sera trop cuit dessus, il ne sera pas assez levé ou il s'effondrera, parce que l'humidité qu'il contient n'a pas été suffisamment éliminée.

Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, il faut alors choisir la température la plus élevée figurant dans la table.

Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.

Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

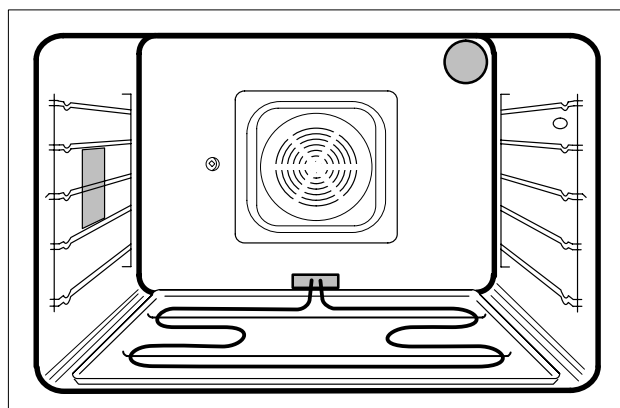
Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.



L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.



Nettoyage du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

Votre four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200°C. Les petites taches graisseuses sur les parois du four sont tout à fait normales. Soyez attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.

Après avoir rôti ou grillé un mets produisant de fortes éclaboussures (viande grasse, poulet, etc.), on peut laisser le four vide enclenché à température maximale pendant 5 minutes, puis le laisser refroidir avant de le nettoyer.



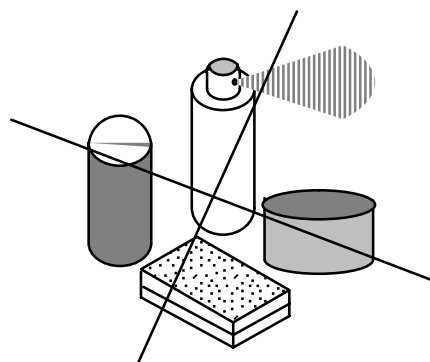
N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.



N'ouvrez que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.



N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

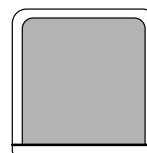


Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières

Ces objets doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à graisse de viande

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.



Montage et démontage des guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

A la hauteur de la position 3, les supports peuvent être retirés de la paroi par l'avant, puis on dégage l'arrière et on peut sortir le support par l'avant du four.

Pour remonter le support, il suffit de le suspendre par l'arrière, puis d'introduire les crochets de la partie avant dans les trous de la paroi et d'enfoncer le support dans sa position normale.

Réceptacle réfléchissant



N'utilisez pas de détergent pouvant provoquer des rayures, ni de laine d'acier.

Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il suffit de laver le réceptacle après chaque utilisation, à l'aide d'une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.



Utilisez une base lisse lors du nettoyage pour empêcher des déformations.

Panneau synoptique et porte du four



Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

Le panneau de commande ainsi que la porte du four doivent être nettoyés à l'eau chaude ou avec un produit de nettoyage pour les vitres, puis séchés soigneusement. N'utiliser que de l'eau chaude pour l'intérieur de la porte du four.

La vitre intérieure est recouverte d'une couche spécialement résistante au rayonnement de la chaleur. Il faut donc éviter d'utiliser un détergent agressif pouvant provoquer des griffures de la surface, ainsi que tout produit moussant.

Lors du nettoyage de la porte, il faut faire bien attention à ce que celle-ci reste suspendue et que l'étrier protégeant la charnière repose bien sur cette dernière (voir figure ci-contre).

Appareils avec surface en acier inoxydable



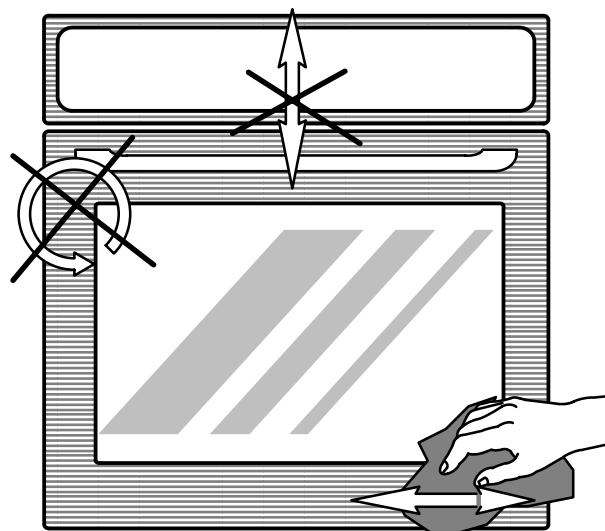
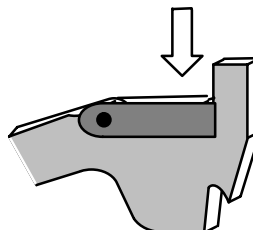
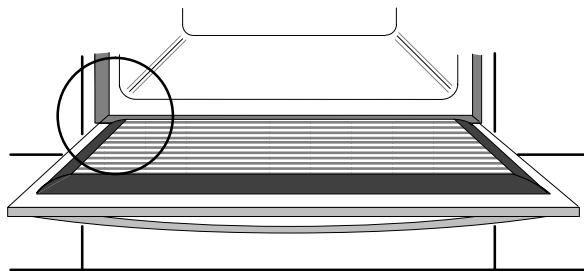
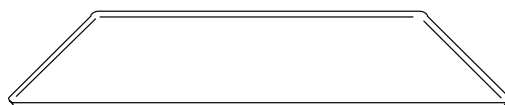
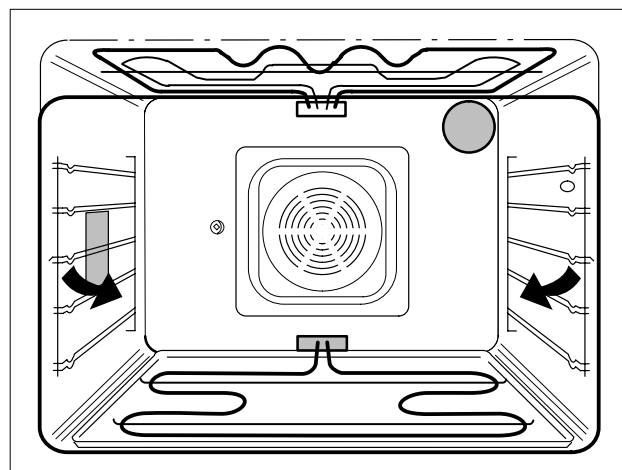
Lors du nettoyage, veillez à ce que la finition de la surface en acier inoxydable ne se fasse pas contre la structure (les fines lignes horizontales). **Pas de mouvements circulaires!**

Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide.

Pour enlever les taches tenaces, servez-vous d'un produit approprié à l'acier inox que l'on trouve habituellement dans le commerce.

Veillez observer les instructions relatives à l'emploi de produits de nettoyage et d'entretien. Les produits égratignants et abrasifs ne sont pas appropriés.

Appliquer le produit de nettoyage sur un chiffon humide avant d'essuyer, ensuite laver la surface en mouillant, et la faire sécher en la frottant avec un chiffon sec.



L'éclairage du four – échange des ampoules



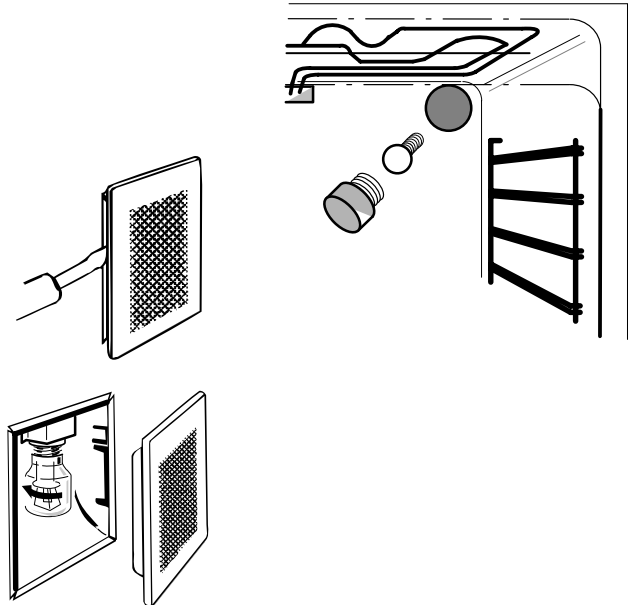
Avant de faire l'échange, il faut obligatoirement déconnecter l'alimentation électrique de tout l'appareil, en enlevant les fusibles.

Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l'obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.

La lampe en haut à droite dans la face arrière du four est protégée par un verre rond de protection que l'on peut facilement dévisser.

L'ampoule située dans la paroi gauche est recouverte par une protection carrée en verre spécial qu'il faut retirer délicatement à l'aide d'un tournevis à pointe large, ainsi que le montre la figure ci-contre. Au préalable, il est nécessaire d'enlever le rail de guidage gauche de la plaque.



Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'état de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la table des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule, regardez page 48
L'horloge électronique affiche 0:00 en clignotant	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure, regardez page 35



Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer les fusibles. Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.

Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instruction de montage cuisinière à encastrer SMS largeur 55 cm (400V / 230V)

Montage

- Monter les plaques de cuisson en suivant les instructions no. 374307900/374307901, de façon que les connecteurs de plaque de cuisson puissent être assemblés, avant que le four sera encastré. **Connecter correctement les plaques de cuisson.** Une mise à la terre séparée n'est pas nécessaire.
 - Monter les plans de cuisson et les surfaces de cuisson vitrocéramique en suivant les instructions de montage séparées.
- Sortir le tiroir d'ustensiles; pour ce faire pousser le panneau de tiroir depuis le milieu vers l'intérieur jusqu'à ce que le tiroir se débloque du loquet. Tirer le tiroir jusqu'à la butée finale et le soulever.
- Glisser la cuisinière dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré.
- Fixer la cuisinière latéralement, des deux côtés à l'aide des 2 vis (**détail A**).



Si l'encastrement se fait à proximité d'un chauffage à bois il est indispensable d'installer un panneau réfractaire et isolant contre la chaleur au niveau de l'appareil et jusqu'à une profondeur de 30 cm.



Au cas où l'encastrement se fait dans une cuisine métallique ancienne, le four peut être fixé en haut avec un angle de fixation no. 805013250-00/8. Pour ce faire forer 2 trous à diamètre 2,8mm selon estampage.

Connexion électrique/cheminement des câbles

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

L'installation de l'appareil doit s'effectuer soit par l'entremise d'un câble avec fiche amovible, soit par un câble posé à demeure avec un coupe-circuit séparant toutes les phases du secteur et possédant un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.

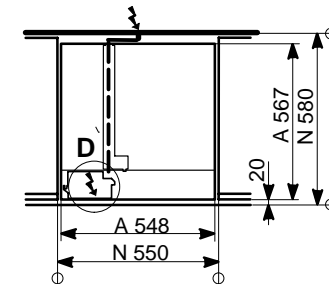
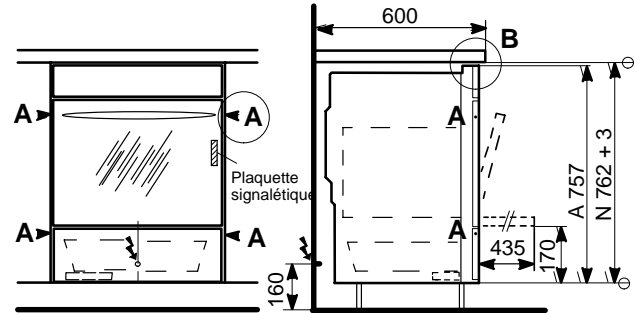
La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'espace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120cm.

- Ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).
- Raccorder les bornes en se référant au couplage.
- Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à déclic (**détail E**).
- Refermer la boîte de bornes de connexion
- Poser le câble de raccordement électrique en dessous du canal de façon qu'il ne touche pas le tiroir.



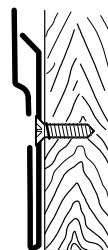
En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.

Contrairement aux prescriptions d'installation intérieure de l'ASE (article 47.330.1), l'appareil à encastrer peut être monté dans des matériaux combustibles. Les parois et plafonds combustibles situés au-dessus de la surface de cuisson doivent être revêtus de matériau coupe-feu, selon les directives de la police du feu du canton concerné.

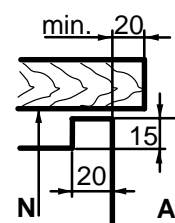


A = Appareil
N = Niche

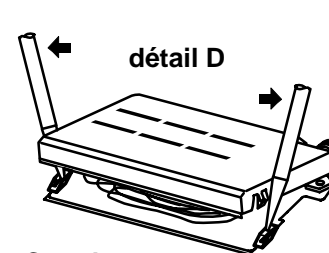
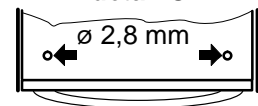
détail A



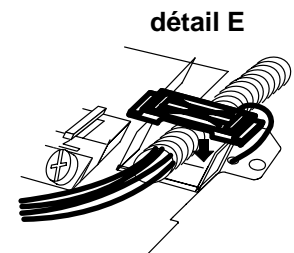
détail B



détail C



détail D



détail E

Couplage

L1	L2	L3	⏏	400V3~50Hz
L1	L2	⏏	⏏	400V2~50Hz
L1	L2	L3	⏏	400V3N~50Hz
L1	L2	⏏	⏏	400V2N~50Hz

Désignation des phases:

L1, L2, L3 (correspondant à R, S, T).

Données technique

Dimensions extérieures

Hauteur	75,7 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm

Dimensions intérieures du four

Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	49,0 l
Poids total netto	46,0 kg

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogrill	1800 W

Veillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four après ouvrir la porte.

Veillez toujours indiquer ces données si:

- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions techniques

Electrolux	Prod-nr:
kW V	~50Hz
Ⓢ EZ 13	Typ
	Serie
	EH GL5-4E ZX

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en caractère gras
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée





Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Tartes (pâte brisée et feuilletée)								sans filtre à graisse de viande
avec fruits frais avec liaison sucrée	230*	40 – 45	2	200*	40 – 45	2	2 + 4	—
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	240*	45 – 55	2	210*	40 – 45	2	—	—
Tarte française (sans liaison sucrée)	230*	45 – 50	2	200*	45 – 50	2	—	—
Tarte au fromage	210*	45 – 50	2	190*	40 – 45	2	—	—
Tarte aux champignons	240*	25 – 30	2	210*	35 – 40	2	—	—
Tarte au brocoli / poireau	200*	50 – 55	2	—	—	—	—	—
Tarte surprise	200*	40 – 45	1	—	—	—	—	—
Gâteaux – tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré)								sans filtre à graisse de viande
Biscuit	180*	30 – 35	2	160*	40 – 45	3	—	—
Roulade	240*	6 – 10	3	200*	7 – 10	3	—	—
Gougelhopf	175*	60 – 65	2	160	65 – 70	2	—	—
Apple pie (pâte levée)	175*	50 – 55	2	160	40 – 45	3	—	—
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	200	20 – 25	3	180	20 – 25	3	—	—
Cake marbré	180	60 – 70	2	160	60 – 70	2	—	—
Cake tyrolien	180	65 – 70	2	160	65 – 70	2	—	—
Cake à la noix de coco	180	60 – 65	2	160	60 – 65	2	—	—
Tarte aux courgettes douces	180	60 – 65	2	160	55 – 60	3	—	—
Cake aux noix	180	60	2	160	65	2	—	—
Tourte au céré / au fromage	180	90	2	Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint				
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue)								sans filtre à graisse de viande
Pâtisserie soufflée, choux à la crème	210*	40 – 45	3	190	45 – 50	3	2 + 4	—
Fonds de pâte sablée pour tourtes	190*	20 – 25	2	160	25 – 30	2	—	—
Fonds de tartelettes	190*	20 – 25	2	180	20 – 25	3	1 + 4	—
Miroirs	180*	25 – 28	3	160*	20 – 25	3	2 + 4	—
Meringues	90	2h – 3h	3	90	2h – 3h	3	1 + 4	1+3+5
Pâte feuilletée								sans filtre à graisse de viande
Petits salés pour l'apéro	210*	15 – 20	3	190*	15 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Croissants au jambon	220*	25 – 28	3	220*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5
Croissants aux amandes							1 + 4	1+3+5
Feuilletés	200*	20 – 25	3	180*	18 – 23	3	1 + 4	—
Filet de porc en croûte	220*	40 – 45	2	210*	40 – 45	2	—	—
Petites saucisses en croûte	220*	20 – 25	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5





Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)								sans filtre à graisse de viande
Couronne briochée	190*	35 – 40	2	170	30 – 35	2	—	—
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 – 20	3	200*	18 – 20	3	—	—
Gougelhopf	180*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Tresse	200	35 – 40	2	190	30 – 35	2	1 + 4	—
Criossant	200*	30	2	180*	28 – 35	3	1 + 4	—
Pain selon taille	220	40 – 45	3	200	45 – 50	3	1 + 4	—
Petits pains	220	18 – 20	3	200	18 – 20	3	1 + 4	—
Jambon cuit dans le pain préchauffer cuire	220* 180	110–120	1	—	—	—	—	—
Petit pain fraîchement cuit	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	—
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	—
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 – 20	2	200*	15 – 20	2	—	—
Pizza (plaque en terre cuite – préchauffer 20 min.)	275*	9 – 10	1	240*	8 – 10	1	—	—
Délicatesses du monde entier								sans filtre à graisse de viande
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70	2	—	—
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (France)	180	25	2	—	—	—	—	—
Spécialités suisses								sans filtre à graisse de viande
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Tourte aux carottes (Argovie)	180*	45 – 50	2	160	50 – 55	2	—	—
Vol au vent glaronais (Glaris)	200*	35 – 40	2	180*	35 – 38	2	—	—
Pain d'épice	180*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Tourte du presbytère (Zurich)	220*	35 – 40	2	190*	30 – 35	2	—	—
Biscuits de Noël								sans filtre à graisse de viande
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 – 18	3	160*	15 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	175*	15 – 25	3	175*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.	140*	18 – 22	3	130*	18 – 22	3	2 + 4	1+3+5











Table de cuisson et de rôtissage au four	Cuisson au four							
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Toast et Gratins								sans filtre à graisse de viande
Toast Hawaii	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Toast Champignons	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Gratin de nouilles	200	45 – 55	2	190	40 – 50	2	1 + 4	—
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 – 38	2	—	—	—	—	—
Gratin de pomme de terre	200	60 – 65	2	180	60 – 65	2	1 + 4	—
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 – 30	3	190*	25 – 30	3	1 + 4	—
Glace gratinée avec masse à meringue	—	—	—	250*	3 – 4	3	—	—
Légumes, riz, maïs, etc. comme accompagnement								sans filtre à graisse de viande
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Frites au four blanchies	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Frites au four (brutes)	230*	30 – 40	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 – 45	3	200*	35 – 40	3	1 + 4	—
Pommes duchesse	220*	30 – 35	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	—

Table de cuisson et de rôtissage au four		Cuisson au four							
		Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
		Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Rôti à basse température (à précuire dans la poêle avant le rôtissage)		avec filtre à graisse de viande							
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140*	85 – 95	2	140*	85 – 95	2	—	—
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140*	100–110	2	140*	100–110	2	—	—
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140*	85 – 95	2	140*	85 – 95	2	—	—
Curiosités du monde entier		sans filtre à graisse de viande							
Moussaka (Grèce)		180*	45 – 50	2	160*	35 – 40	2	—	—
Lasagne (Italie)		200	60 – 65	2	180	55 – 60	2	—	—
Poivron garni (Hongrie)		200*	80 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—
Viande, volaille, gibier et poisson sans grill		avec filtre à graisse de viande							
Rôti de porc, 1kg		190*	85 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—
Rôti de veau, 1kg		190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	—	—
Rôti de bœuf, 1kg		200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	—	—
Rôti hâché, 1kg		200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	—	—
Rôti tessinois (au lard)		200*	60 – 65	2	190*	60 – 65	2	—	—
Roastbeef, 1kg		210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	—	—
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)		250*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	—	—
Poulet, 1 – 1,2kg		190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	—	—
Canard, 1,5 – 2kg		180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	—	—
Oie, 3kg		180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	—	—
Dinde, 4,5– 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)		160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	—	—
Rôti de cerf		190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	—	—
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)		190*	25 – 30	3	180*	25 – 30	3	1 + 4	—
Filets de truite de 200 grammes		190*	20 – 25	3	180*	20 – 25	3	—	—

Turbo-gril – Pour toutes viandes avec filtre à graisse de viande – Pour toutes viandes sur le gril, plaque sur la rainure 1 – Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes		Rainure
Gnocchi à la Romaine (semoule)		200	20 – 25		
Gnocchi à la Parisienne (pâte à choux)		200	15 – 18		
Gnocchi à la Piémontaise (pomme de terre)		200	20 – 25		
Gratin de nouilles		200	23 – 28		
Gratin de pomme de terre		200	20 – 23		
Poulet (900 – 1000g)		160	50		
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 – 95		
Table de grillage – avec filtre à graisse de viande – Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 – Préchauffage du four pendant 3 minutes					
	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes 1.page 2.page		Rainure
4 – 8 Côtelettes de porc		275	15	10	
2 – 4 Côtelettes de porc		275	12	12	
Côtelettes de porc marinées		250	12	12	
Steak au filet		250	5	4	
4 Steak au filet		250	6	5	
2 Poulets coupés		250	16	16	
4 Poulets coupés		250	25	18	
1 – 4 cuisses de poulet		250	15	15	
4 – 6 cuisses de poulet		250	20	15	
Saucisses grillées, jusqu'à 6 pièces		250	6	4	
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		250	6	4	
Escargots jusqu'à 4 Stück		250	10	9	
Escargots jusqu'à 6 Stück		250	10	9	
Poisson entier		250	10	—	
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		250	1 – 2	1 – 2	
Rôtissoire avec voûte contre le bas Rôtissoire avec voûte contre le haut					

Table de stérilisation	Seulement avec chauffage inférieur ou air chaud sur la rainure inférieure. Les bocaux ne doivent pas se toucher.			
	<input type="checkbox"/> ou 			
	Température °C	Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.	Continuer de stériliser Temps min.	Laisser reposer dans le four éteint Temps min.
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	150 – 160	35 – 45	—	—
Groseilles acides	150 – 160	35 – 45	15	—
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	150 – 160	35 – 45	15	—
Légumes				
Carottes	150 – 160	50	15	60
Champignons	150 – 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 – 160	50	15	—
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60
Table de séchage				
Pour sécher à l'air chaud, utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage.				
				
			Température °C	Temps h
Légumes				
Haricots	75		6 – 8	
Poivrons (en lamelles)	75		5 – 6	
Légumes pour potages	75		5 – 6	
Champignons	50		6 – 8	
Herbes	40 – 50		2 – 3	
Fruits				
Pruneaux	75		8 – 10	
Abricots	75		8 – 10	
Quartiers de pomme	75		6 – 8	
Poires	75		6 – 9	

Caro Cliente

Vi ringraziamo sentitamente per aver voluto scegliere una cucina **Electrolux**. In tal modo avete puntato sulla qualità e sulla durata.

Le presenti istruzioni per l'uso vi permetteranno di conoscere passo a passo la vostra cucina, per poterne sfruttare in maniera ottimale tutte le possibilità. Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente il capitolo «Importanti consigli di sicurezza». Vi consigliamo di tenere le presenti istruzioni vicino all'apparecchio, in modo d'averle subito a portata di mano se vi vengono dei dubbi.

Dopo aver letto attentamente le istruzioni d'uso, vi preghiamo di compilare la carta di Garanzie e di spedirla direttamente al nostro servizio dopo vendita di Mägenwil. Grazie mille.



Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva comunitaria CEE 73/23, CEE 89/336, CEE 90/683, CEE 93/68

Indice

Importanti consigli di sicurezza	61
Sicurezza elettrica	61
Uso	61
Pulizia	61
Eliminazione dei rifiuti	61
La cucina	62
Panoramica dell'apparecchio	62
Pannello dei comandi	62
Cassetto per attrezzi	62
Prima di usare il forno	63
Regolazione dell'ora	63
Prima pulizia	63
Primo riscaldamento	63
L'orologio elettronico	64
Funzioni dell'orologio elettronico	64
Simboli che si illuminano	64
Segnali acustici	64
Misura di tempi brevi	64
Il programma immediato	65
Il programma a tempo	65
I selettori per il forno e per i posti di cottura	66
Selettore delle funzioni del forno	66
Termostato del forno	66
Lampade di controllo	66
I selettori per i posti di cottura	67
Il forno	68
Impiego di funzioni del forno	69
Corpi riscaldanti superiore ed inferiore	69
Aria calda	69
Grigliare	70
Grill a raggi infrarossi	70
Grill a grande superficie	70
Turbogrill	71
Essiccare con aira calda	71
Sterilizzare	72
Informazioni generali per arrostitire e cuocere	73
Pulizia e cura	74
Illuminazione del forno – Cambio della lampada	76
Alcuni utili consigli per la pratica quotidiana	77
Quando qualcosa non funziona	77

Istruzioni di montaggio	78
Allacciamento elettrico / Linea di alimentazione	78
Montaggio	78
Dati tecnici	79
Tabella tempi e temperature di cottura	80
Cuocere a bassa temperatura	83
Turbo grill	84
Tabella per grigliare	84
Tabella di sterilizzazione	85
Tabella di essiccazione	85
Servizio dopo vendita	86
Vendita pezzi di ricambio	86
Consulente (cucina) / Vendita	86
Garanzia	86

Importanti consigli di sicurezza



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta vi preghiamo di familiarizzarvi con queste istruzioni d'uso. Prestate particolarmente attenzione alle prescrizioni di sicurezza contrassegnate dal simbolo ⚠

Eviterete così danni a persone ed anche all'apparecchio. Custodite con cura queste istruzioni ed inoltratele al successivo proprietario.

L'apparecchio può essere utilizzato solo per usi domestici e per l'impiego per il quale è stato costruito. Esso corrisponde a norme internazionali di sicurezza e di qualità. Le misure di sicurezza ovviamente esistenti non coprono comunque ed in ogni caso i possibili rischi di infortunio.

Sicurezza elettrica

L'apparecchio può essere collegato solo da un elettricista qualificato. Ai fini della sicurezza elettrica gli apparecchi vanno alloggiati in armadi costruiti secondo le normative vigenti.

- Apparecchi danneggiati non devono essere usati. In caso di disturbi o di difetti, staccare l'interruttore di sicurezza o svitare i fusibili.
- Per motivi di sicurezza e dato che esistono notevoli pericoli per l'utente, le riparazioni dell'apparecchio ed in particolare quelle inerenti parti che conducono l'elettricità, vanno eseguite unicamente da personale qualificato oppure da tecnici addestrati del servizio di assistenza clienti. In caso di guasti rivolgetevi direttamente al nostro servizio per la clientela.

Uso

- In linea di principio tenete i bambini lontani dall'apparecchio. Assicuratevi che i bambini non azionino l'apparecchio per gioco.
- Occorre riscaldare una volta il forno di cottura prima di usarlo per la prima volta. Assicuratevi che l'ambiente sia ben ventilato anche attraverso alla cappa di aspirazione dei fumi.
- Operando con disattenzione esiste sempre il pericolo di bruciature toccando il corpo riscaldante superiore ed inferiore, il grill ed il forno riscaldato.
- Per estrarre le pietanze calde vi preghiamo di usare assolutamente delle pattine o dei guanti termici di protezione.
- Non sollecitate con carichi lo sportello del forno, usandolo ad esempio come sedile o come sgabello.

- In caso di allacciamenti di altri elettrodomestici che si trovano nelle vicinanze del forno, prestate attenzione che i cavi di collegamento non vengano in contatto con l'apparecchio e non si appiglino allo sportello caldo.
- Volendo usare accessori non consegnati con il forno, utilizzate solo stampi di cottura e vasellame resistente al calore. Prestate attenzione alle raccomandazioni del fabbricante.
- Alcuni dei commutatori rotanti del vostro apparecchio sono muniti di un arresto. Non tentate mai di far girare tali commutatori oltre l'arresto, bensì ruotateli in senso contrario. Volendoli forzare non si otterrebbe infatti altro risultato che danneggiare il commutatore!
- Controllate sempre che dopo l'uso l'apparecchio sia spento. Tutti i selettori girevoli devono trovarsi sulla posizione "Arresto"

Pulizia

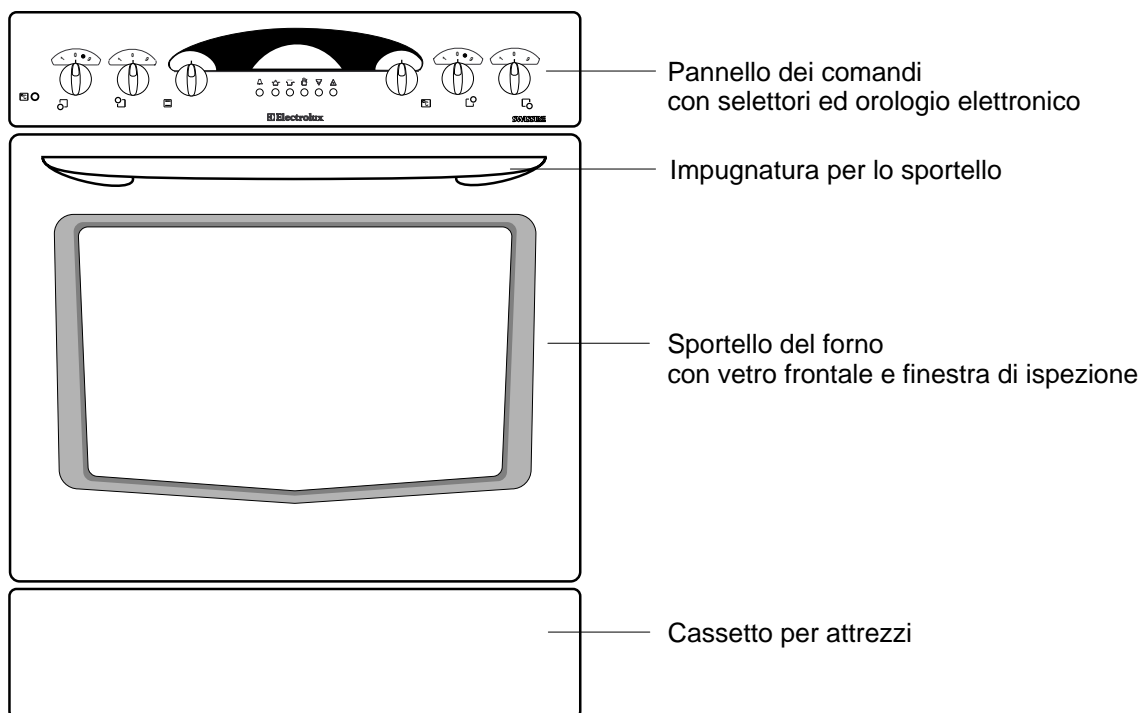
- Durante la pulizia manuale delle guide per le teglie, dei vetri protettivi delle lampade e dello sportello del forno, i corpi riscaldanti non devono essere accesi. Prestate attenzione che il forno si sia raffreddato ad un punto tale da non creare pericolo se toccate le sue parti interne.
- Mantenete il forno sempre pulito. Spruzzi e macchie di grasso sono la causa di sgradevoli odori quando si riscalda il forno.
- Prestate attenzione e mantenete pulite le superfici di tenuta delle guarnizioni dello sportello.
- Nell'area delle cerniere dello sportello del forno è possibile infortunarsi. Lasciate quindi che il montaggio e lo smontaggio dello sportello venga effettuato da un tecnico addestrato del servizio di assistenza.
- Ai fini della sicurezza elettrica dell'apparecchio, è vietato l'uso di pulitrici ad alta pressione o a vapore.

Eliminazione dei rifiuti

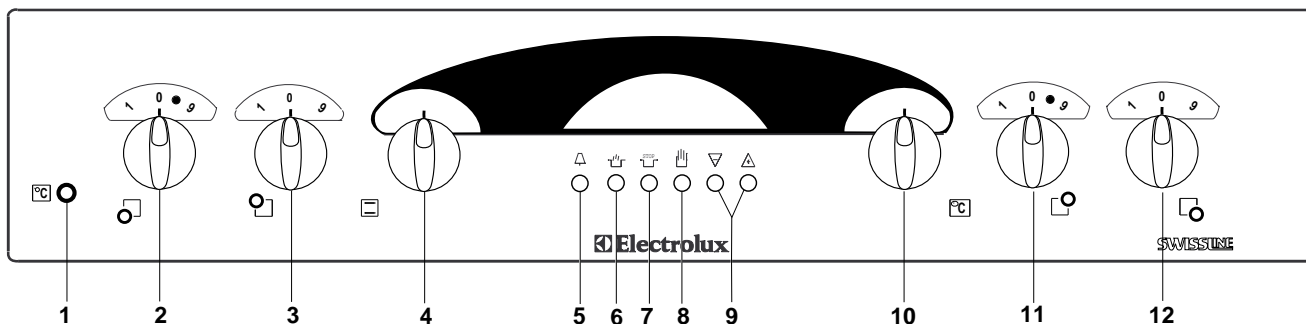
- Il materiale d'imballo e gli eventuali apparecchi vecchi vanno eliminati secondo le regole vigenti. Prestate attenzione alle disposizioni regionali e nazionali ed alle indicazioni relative al riconoscimento dei materiali (selezione dei materiali, raccolta dei rifiuti, centri di raccolta materiali riciclabili).

La cucina

Panoramica dell'apparecchio



Pannello dei comandi



1 Lampada di controllo per la temperatura del forno

2 Selettore del posto di cottura anteriore sinistro

3 Selettore del posto di cottura posteriore sinistro

4 Selettore delle funzioni del forno

5 Pulsante Timer

6 Pulsante per la durata di cottura

7 Pulsante d'arresto

8 Pulsante MANO

9 Pulsante +/- temperatura e regolazione del tempo

10 Termostato del forno

11 Selettore del posto di cottura posteriore destro

12 Selettore del posto di cottura anteriore destro

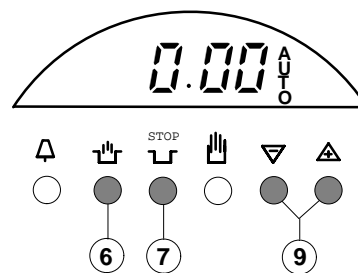
Cassetto per attrezzi

Per aprire e chiudere il cassetto premere al centro del suo frontale verso l'interno fino a che avviene il suo disinnesto dal chiavistello.

Prima di usare il forno

Regolazione dell'ora

- Ad effettuato allacciamento all'alimentazione di corrente, oppure dopo un'interruzione di corrente, le indicazioni "AUTO" e "0.00" lampeggiano alternativamente sul display dell'orologio elettronico.
- Premete simultaneamente il pulsante per la durata della cottura (6) ed il pulsante d'arresto (7).
- Regolate l'ora con il tasto (9 - o +). Dopo circa 5 secondi dall'ultimo cambiamento effettuato, l'orologio è pronto per funzionare.



Prima pulizia

Prima di usare per la prima volta il forno, pulitelo per eliminare le tracce delle ultime rifiniture.

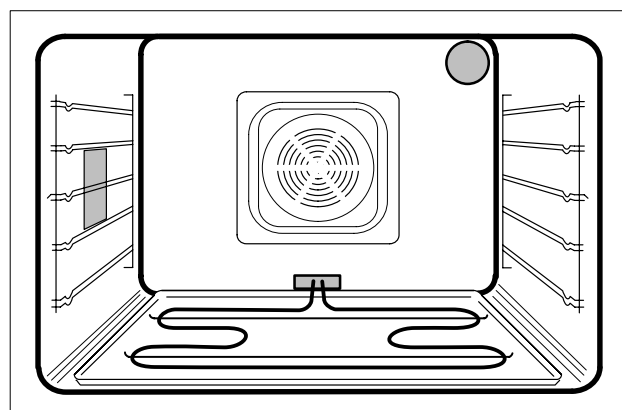
Togliete dall'apparecchio gli eventuali adesivi (non la targhetta) ed i fogli protettivi esistenti.

Lavate con un detergente ed acqua calda il pannello dei comandi e lo sportello del forno ed asciugatelo.



Togliete tutti gli oggetti dal forno ad esclusione del riflettore situato sotto al corpo riscaldante inferiore.

L'illuminazione dell'apparecchio può venire attivata mettendo il selettore delle funzioni sulla posizione illuminazione.

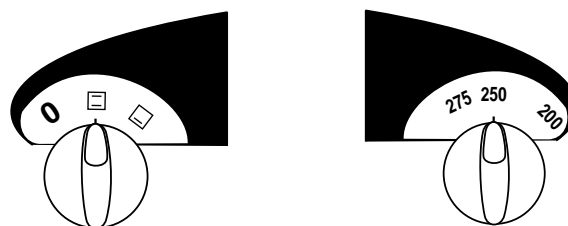


Primo riscaldamento



Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, il forno va riscaldato. Assicuratevi che l'ambiente sia ben ventilato.

- Regolate il selettore delle funzioni per accendere sia il corpo riscaldante inferiore che superiore. Regolare il selettore delle temperature sui 250° C.
- Mantenete a questa temperatura il forno vuoto e chiuso per ca. 60 minuti.



L'orologio elettronico

Funzioni dell'orologio elettronico

- Ora
- Programma immediato
Per cucinare immediatamente, con stacco automatico
- Programma a tempo
- Misura di tempi brevi
per il controllo dei tempi di lavoro in cucina

Le funzioni di programma immediato, programma a tempo e misura di tempi brevi non possono essere usate simultaneamente.

Simboli che si illuminano

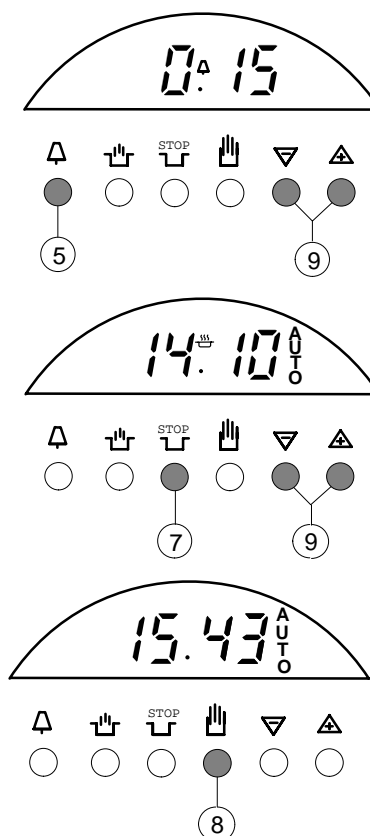
Per il programma immediato o per il programma a tempo si accende il simbolo della pentola che cuoce. Per il programma con misura di tempi brevi si accende il simbolo del campanello.

Segnali acustici

La fine di un tempo di cottura viene avvertita con un segnale acustico. Il segnale continua per 30 secondi e può essere interrotto premendo il tasto "MANO" (8).

Misura di tempi brevi

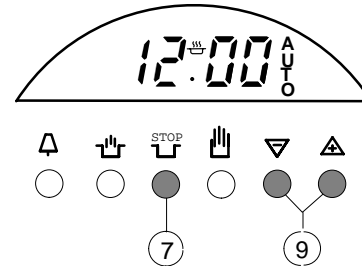
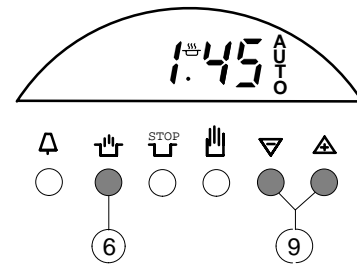
- Potete regolarlo sia su un periodo di tempo (max. 23 ore 59 min) che su un'ora di sveglia (p.es. 14.10). Trascorso il tempo regolato, si ode un segnale acustico.
- Se volete regolarlo su un periodo di tempo (p.es. 15 min.), premete il pulsante timer (5) e regolate con il tasto (9 – o +), il tempo desiderato.
- Quando volete impostate la suoneria/sveglia (ad es. alle ore 14.10), premete il tasto "STOP" (7) e regolate l'ora con il tasto (9 – o +).
- Quando sentite il segnale acustico, potete interromperlo premendo il tasto "MANO" (8).



Il programma immediato

Regolate la durata di cottura desiderata. Dopo che è trascorso il tempo impostato, il forno si spegne automaticamente e si ode un segnale acustico. Questo programma parte non appena è terminata la regolazione.

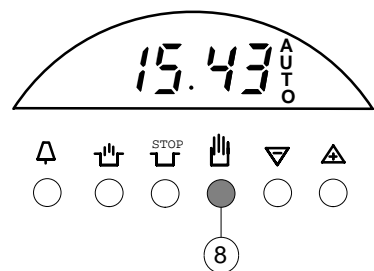
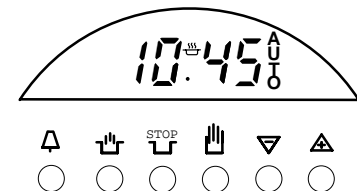
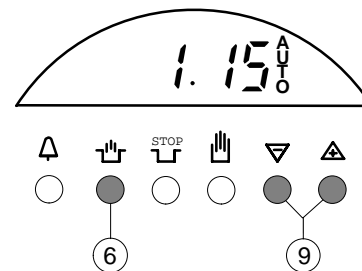
- Regolate il forno come descritto nelle istruzioni per l'uso.
- Premete il pulsante per la durata di cottura **6** e regolate con il tasto **9** – o + la durata desiderata (max. 23 ore 59 minuti).
- Dopo circa 5 secondi appare l'ora esatta. Il simbolo AUTO si accende ed il programma parte immediatamente. Trascorso il programma, si ode un segnale acustico, che potete disinserire premendo il pulsante MANO **8**.



Il programma a tempo

Regolate l'orologio sull'ora in cui deve terminare la cottura, nonché sul tempo di cottura necessario. All'ora giusta, l'orologio accende la zona di cottura anteriore sinistra ed il forno, come pure tutte le funzioni ed indicazioni. A cottura terminata, l'orologio spegne nuovamente tutto automaticamente. Un segnale acustico vi avverte che è trascorso il tempo di cottura.

- Regolate la zona di cottura o il forno come descritto nelle istruzioni per l'uso.
- Premete il pulsante d'arresto (7) e regolate con il tasto (9 – o +) l'ora in cui deve essere pronto il cibo.
- Premete il pulsante per la durata di cottura (5) (la durata massima appare nell'indicatore), e regolate con il tasto (9 – o +) la durata di cottura desiderata (max. 23 ore 59 min).
- Terminato il programma, si ode un segnale acustico che potete disinserire premendo il pulsante MANO (8).




I selettori per il forno e per i posti di cottura


Selettore delle funzioni del forno


Il selettore delle funzioni viene girato verso destra o verso sinistra e regolato sulla funzione desiderata.


Il forno si illumina simultaneamente con l'attivazione delle varie funzioni

 **Illuminazione** – in questa posizione ed attivata assieme a tutte le funzioni

 **Aria calda** – Corpo riscaldante della parete posteriore e ventilatore forno

 **Turbogrill** – Grill a raggi infrarossi e ventilatore

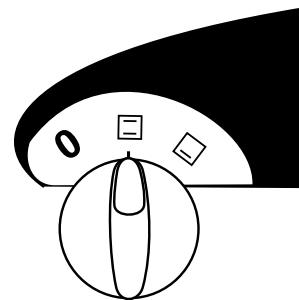
 **Grill a raggi infrarossi** – Corpo riscaldante del grill

 **Grill a grande superficie** – Corpo riscaldante superiore e corpo riscaldante del grill

 **Riscaldamento superiore**


 **Riscaldamento inferiore**

 **Riscaldamento superiore/inferiore**



Termostato del forno

Girando la manopola verso destra si regola la temperatura desiderata nel campo da 50 a 275°C.

 Non girate la manopola oltre l'arresto!

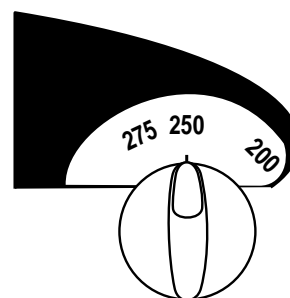
Per spegnere, rigirate la manopola sulla posizione "0".

Il forno si riscalderà quando il selettore di funzione ed il termostato sono inseriti.

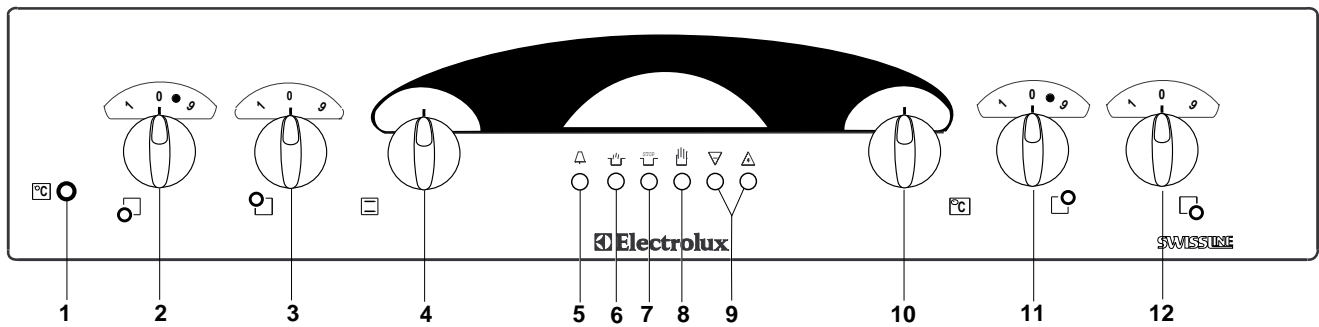
Lampade di controllo

La lampada di controllo della temperatura

si accende quando il forno si riscalda. Essa si spegne quando il forno ha raggiunto la temperatura scelta e si riaccende ogni qual volta il forno riscalda nuovamente.



I selettori per i posti di cottura



Tramite i due selettori rispettivamente posti sulla sinistra e sulla destra del pannello dei comandi, si accendono e regolano le zone di cottura del piano in vetroceramica o i piastre di ghisa.

Selettore per zone di cottura normali o per piastre di cottura in ghisa

si girano verso destra regolandoli sulla potenza desiderata da 1 a 9.

Selettore per vetroceramica con zone di cottura a due cerchi

Piccolo cerchio:

Girate il commutatore verso destra. Il cerchio piccolo si può regolare nel campo di potenza da 1 a 9.

Piccolo e grande cerchio:

Girate il commutatore oltre alla posizione 9, fino al simbolo ●, quando sentite che non potete andare oltre. Entrambi i cerchi sono ora regolabili nel campo di potenza da 1 a 9.

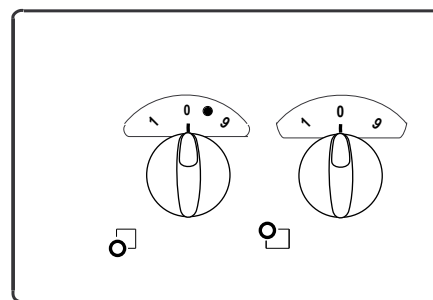
Per spegnere, girate i commutatori sulla posizione di "Arresto".



Troverete tutti i consigli per l'uso dei piani di cottura in vetroceramica o delle piastre in ghisa nelle istruzioni di servizio separate.

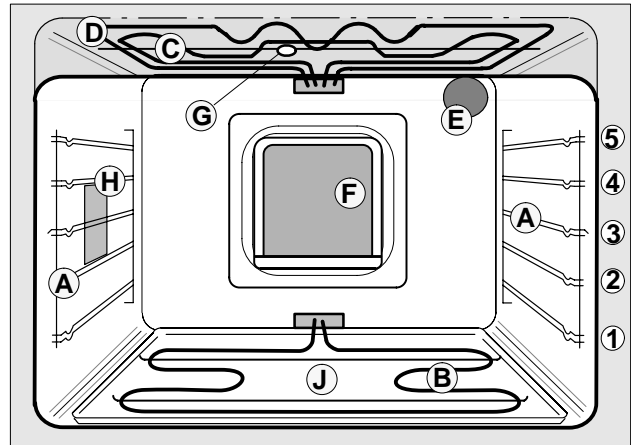


Dopo l'uso controllate che l'apparecchio sia spento. Tutti i selettori devono trovarsi sulla posizione di "Arresto".



Il forno

- A** Guide per le teglie
- B** Corpo riscaldante inferiore
- C** Corpo riscaldante del grill
- D** Corpo riscaldante superiore
- C+D** Grill a grande superficie
- E** Luce del forno
- G** Teglia riflettente
- 1-5** Guide a varie altezze per le teglie



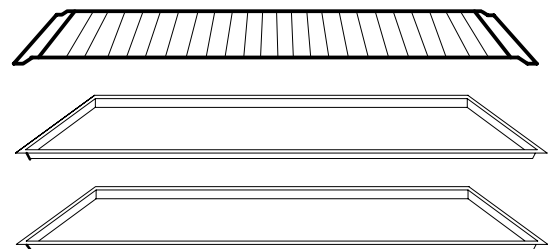
Accessori del forno



Volendo usare accessori non consegnati con il forno, utilizzate solo stampi di cottura e vasellame resistente al calore. Prestate attenzione alle raccomandazioni del fabbricante.

Il forno di cottura è equipaggiato con:

- 2 teglie
- 1 griglia per cuocere, arrostitire, grigliare
- 1 filtro per grasso
- 1 teglia riflettente



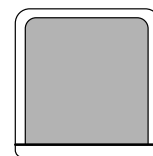
Filtro per grasso

Il filtro per grasso protegge il forno di cottura all'interno da un imbrattamento eccessivo.



Per arrostitire con aria calda e per la turbogrigliatura, agganciate il filtro per grasso.

Per cuocere e per evitare di prolungare il tempo di cottura, togliete il filtro.



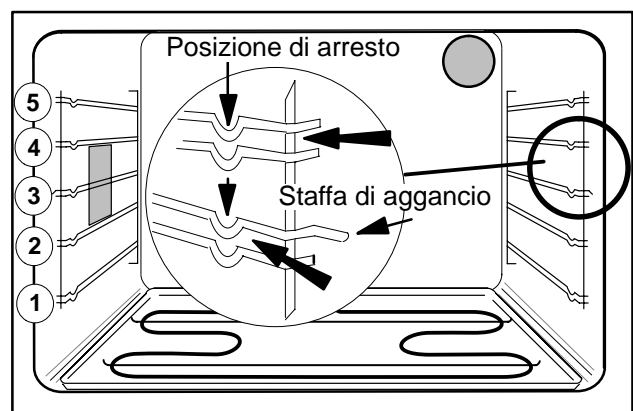
Guide per le teglie

Il forno dispone di due serie di guide per piazzare le teglie a 5 altezze differenti. Esse sono elencate nelle tabelle e nelle figure con :

1= guida inferiore fino a **5= guida superiore**



Infilate le teglie o il grill tra le guide formate dalle doppie aste di ferro. Esse tengono questi accessori ben in posto durante la loro introduzione ed estrazione dal forno evitando ribaltamenti.



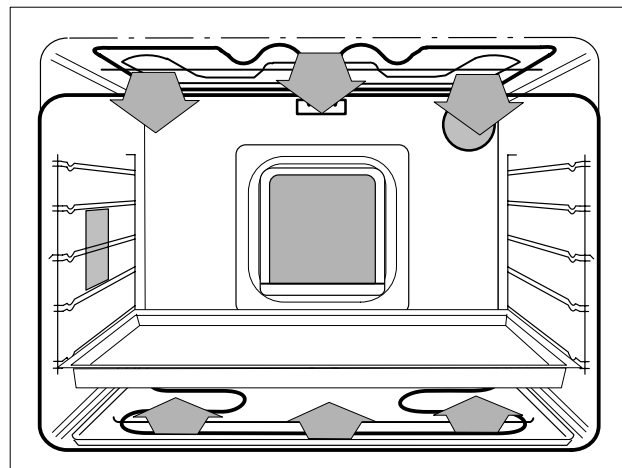
Impiego di funzioni del forno

Corpi riscaldanti superiore ed inferiore

I corpi riscaldanti superiore ed inferiore sono gli elementi usati per il riscaldamento tradizionale del forno. I corpi riscaldanti piazzati sul fondo e sul cielo del forno irradiano calore alle pietanze da cuocere. È possibile una regolazione della temperatura nel campo da 50 a 275° C.

Potete cuocere od arrostitire servendovi del corpo riscaldante superiore ed inferiore su un solo piano.

- Torte piatte o piccola pasticceria si pongono all'altezza della scanalatura 1 o 3.
- Torte alte, in bacinella o in stampo si pongono all'altezza della scanalatura 2.



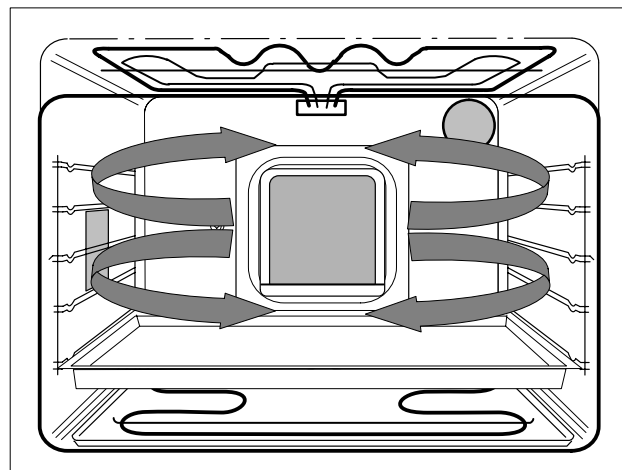
Aria calda

Il forno si riscalda per mezzo di aria calda in circolazione. L'aria circola intensamente nel forno grazie ad un ventilatore situato dietro alla parete posteriore. Si possono regolare temperature nel campo da 50 a 275° C.

Con la funzione di aria calda si trasmette calore alla pietanza in modo più rapido che con il metodo convenzionale. Pertanto la temperatura da assegnarsi può scendere di ca. 25° C. rispetto a quella indicata nelle ricette con riscaldamento superiore/inferiore.

A seconda del tipo di pietanza da cuocere o da arrostitire potete usare fino a 3 diverse altezze. Vi raccomandiamo:

- Con una teglia: altezza 2 o 3
- Con due teglie: altezza 1 e 3
- Con 3 teglie: altezza 1, 3 e 5
- 1 o 2 forme alte affiancate:
griglia all'altezza 1
- 1 forma piatta: altezza 2 o 3
- 2 forme piatte: altezza 1 e 3



Grigliare

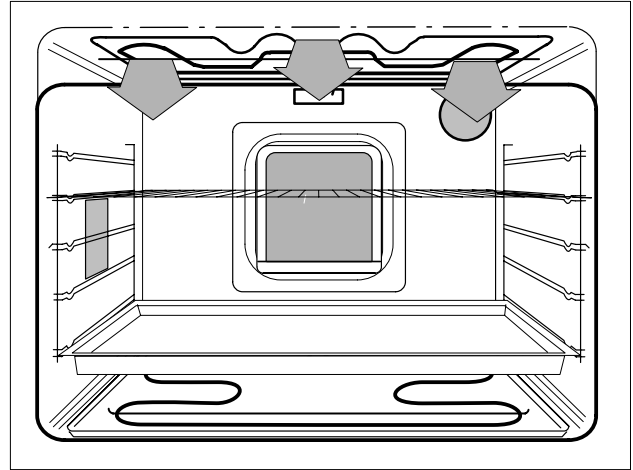


In generale si griglia tenendo lo sportello del forno chiuso. Mentre grigliate, non lasciate il forno incustodito.

Il calore generato dal corpo riscaldante posto sul soffitto del forno si irradia sul grill sottostante. Nella tabella per grigliare troverete i consigli inerenti l'altezza alla quale il grill va infilato. Non preriscaldare.

Per grigliare si devono regolare il selettore della funzione ed il termostato. La scelta della funzione dipende dal tipo, dalla quantità e dallo spessore della pietanza da grigliare. È possibile adattare la temperatura di cottura ad ogni pietanza dato che il termostato del forno mantiene la temperatura nel campo regolato anche con le funzioni del grill. Ulteriori consigli vengono dati dalla tabella.

Se dovete grigliare ripetutamente a brevi intervalli di tempo, dovrete pulire la teglia dopo ogni singola grigliata.



Grill a raggi infrarossi



Per piccole quantità di grigliate con carni sottili e piccoli mezzi polli, il grill a raggi infrarossi garantisce un buon risultato. Campo di temperature: da 210 a 250° C.

Grill a grande superficie



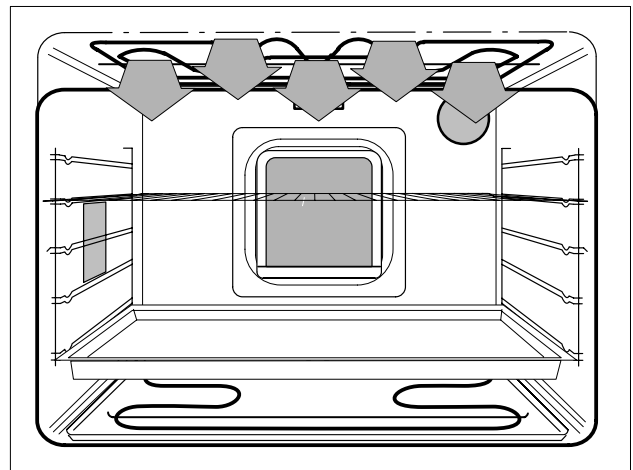
Per grigliare carni sottili e piccoli mezzi polli occupando tutta la superficie del grill. In questo caso si utilizzano sia il grill a raggi infrarossi che il corpo riscaldante superiore. Campo di temperature: da 210 a 275° C.

Entrambe le funzioni con grill piatto sono adatte per pezzi di carne quali bistecche, costole, piccole salicce, pesce o simili, oltre che per dorare in superficie i toasts, per marzipane e gelati alla fiamma o per fare la crosta agli sfornati. Dato che il calore irradiato dai corpi riscaldanti rende le carni brune e croccanti solo in superficie, dopo un certo tempo dovrete girare le vostre pietanze.

A seconda dello spessore da grigliare, infilate il grill all'altezza **4** o **5**. La distanza dal corpo riscaldante può essere variata in alto ed in basso tramite la bombatura del grill.

Non infilate troppa carne grassa sotto al corpo riscaldante. La teglia verrà sempre posta all'altezza **1** o **2** e servirà come padella di raccolta.

Se dovete grigliare ripetutamente a brevi intervalli di tempo, dovrete pulire la teglia dopo ogni singola grigliata.



Turbogrill

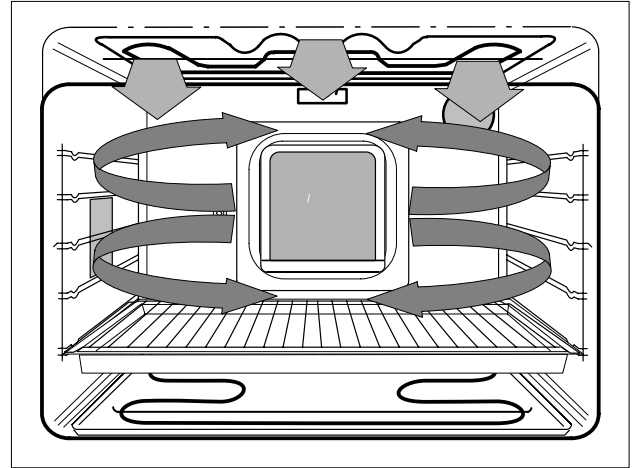


Per pezzi alti di arrosto, involti di arrosto, pollame, ecc., scegliete la funzione di turbogrill con temperature regolabili da 150 a 190° C.

Il grill a raggi infrarossi lavora con il ventilatore. In tal modo non si rosolerà solamente la parte superiore della pietanza in quanto il calore del forno si distribuirà efficacemente su tutta la superficie.

Pezzi alti di carne da arrostire come involto, carrè di maiale, ossobuco o pollame verranno rosolati e resi croccanti rimanendo sempre succosi e teneri. Anche per gratins e sformati si può cucinare con questo metodo.

Infilate la teglia all'altezza **1** o **2** ed il grill con la pietanza subito sopra, nella guida successiva.



Essicare con aria calda



Potete essicare su 3–4 livelli (v.tabella di essiccazione). Cambiate di tanto in tantola posizione delle teglie nelle scanalature.

Rivestite la teglia per torte con carta da forno e posatevi sopra il cibo da essicare, formando un unico strato e mettendo i vari pezzi vicini tra loro.

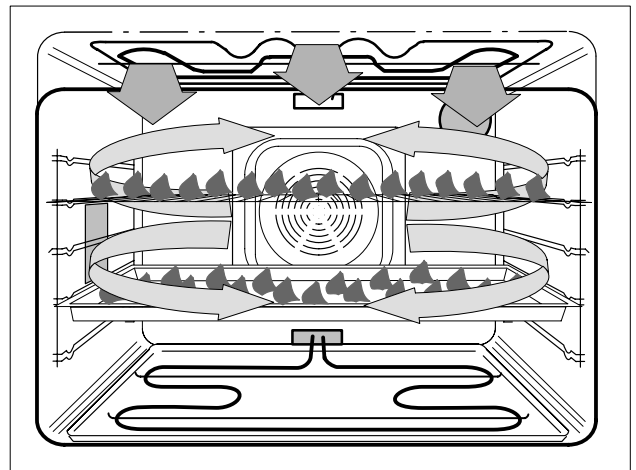
Teglia per essiccazione come accessorio separato vedi cartolina di ordinazione.



Lasciate la porta del forno aperta per ca. 2 cm. (mettete un cucchiaino di legno come arresto).

Prima dell'esaurimento del tempo di essiccazione, controllate il grado di essiccazione della pietanza.

Estraete 2–3 pezzi della pietanza e schiacciatela tra le dita. Non dovrebbe uscirne sugo e non dovrebbe essere secca al punto da risultare friabile.




Sterilizzare



con il riscaldamento inferiore o l'aria calda


Fate bollire brevemente la verdura, raffreddatela per qualche istante sotto l'acqua fredda, poi mettetela nei vasetti.

La frutta già preparata può essere messa direttamente nei vasetti.


 Tutti i vasetti utilizzati dovrebbero avere le stesse dimensioni ed essere in perfetto stato. Controllate anche lo stato della guarnizione di gomma!

Fate bollire della salamoia, oppure dello sciroppo di zucchero ed utilizzateli per riempire i vasetti fino a 3/4 di altezza.

Inserite la teglia per torte nella scanalatura più bassa e posatevi sopra i vasetti, come indicato nelle figure a lato.

 I vasetti non devono toccarsi fra loro, né toccare le pareti del forno.

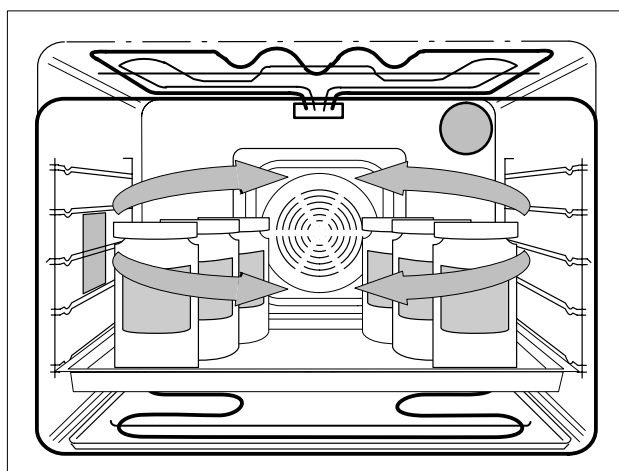
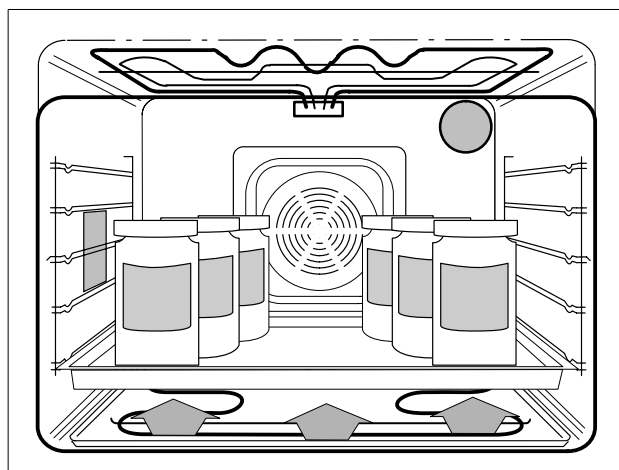
Per i tempi di sterilizzazione seguire le indicazioni della tabella di sterilizzazione.

 Durante la sterilizzazione non aprite la porta del forno per nessuna ragione.

Trascorso il tempo di sterilizzazione, togliete i vasetti dal forno e lasciateli raffreddare completamente su una base di legno o di stoffa, al riparo dalle correnti d'aria.

Nel caso delle verdure (fagioli e cavolo) ripetete la sterilizzazione dopo 24 – 48 ore.

Sia dopo il raffreddamento, che dopo qualche giorno, controllate che la chiusura sia ermetica: se il coperchio si lascia sollevare facilmente, il vasetto deve essere nuovamente sterilizzato, o il suo contenuto consumato immediatamente.



Informazioni generali per arrostire e cuocere

Arrostire con aria calda e corpo riscaldante superiore/inferiore

Il tempo necessario dipende da tipo, peso e spessore del pezzo da arrostire. In generale per ogni cm di spessore si calcolano:

- Manzo, selvaggina 15–18 minuti
- Maiale, vitello 15–18 minuti
- Filetto, roastbeef 10–12 minuti

Con l'aumentare dello spessore della carne si può ridurre la temperatura del forno.

Il grado di cottura può essere controllato con l'ausilio di un cucchiaino. Se il pezzo non cede alla pressione, esso è cotto.

Consiglio: in commercio si trovano termometri che indicano se le pietanze sono ben cotte o arrostite.

Dopo aver spento il forno, lasciate l'arrosto ancora per ca 10 minuti nel forno. Con questo accorgimento, al taglio, l'arrosto perde molto meno sugo.

Arrostire sul grill

Mettete sul grill il pezzo con il lato buono verso l'alto.

Infilate la teglia nella scanalatura **1** o **2** ed il grill subito nella guida successiva.

Arrostire nella padella o sulla teglia.

Mettete la carne magra, la selvaggina, oppure la carne tritata, direttamente in una padella, in una teglia di vetro o di terracotta, oppure sulla teglia del forno.

Se si rendesse necessario un tempo di cottura superiore ad 1 ora, mettete gli ingredienti per la salsa circa mezz'ora prima della fine della cottura. Lasciate rosolare ed aggiungete un poco d'acqua calda.

Pentolame per cuocere ed arrostire

Per cuocere o arrostire con aria calda, oltre che con gli accessori forniti, potete cucinare con stampi chiari o scuri, ceramiche per cuocere e forme resistenti al calore. Tuttavia, il vasellame bianco allunga i tempi di cottura. Prestate attenzione alle indicazioni del fabbricante.

Forme e pentole vanno poste sulle teglie.

Scelta della temperatura.

Attivando la funzione con aria calda, il calore viene somministrato più rapidamente che con i metodi convenzionali. In questo caso si può quindi assegnare una temperatura di ca. 25° C inferiore a quella indicata nelle ricette per cottura con corpi riscaldanti superiore ed inferiore in funzione.

Filtro per grasso

Per arrostire con aria calda e con il turbogrill, agganciate il filtro dei grassi che protegge il forno da imbrattamenti eccessivi.

Se dovete cuocere, togliete il filtro. Grazie ad una più efficiente distribuzione del calore i tempi di cottura si riducono.

Preriscaldare

Per la maggioranza delle pietanze da cuocere o da arrostire (v. tabella), dato che il forno si riscalda molto rapidamente, non si rende necessario alcun preriscaldamento.

Raccomandiamo comunque un preriscaldamento per:

- Pietanze di carne e carni da arrostirsi per breve tempo, come filetti, roastbeef, fettine o cotolette. I pori della carne si chiudono prima e la carne rimane succosa.
- Piccola pasticceria che si sbriciola facilmente, panini, crostate, biscotti arrotolati.

Il forno va riscaldato prima di infilare le pietanze, fino a quando la temperatura ha raggiunto il valore desiderato.

Consigli per l'uso della tabella di cottura.

La tabella per cucinare le pietanze contiene in alcuni casi dei campi di temperatura, ad es. 160–175° C. Scegliete inizialmente il valore inferiore. Ad alte temperature le torte si fanno velocemente in superficie, non si gonfiano in modo giusto, oppure "si siedono" per insufficiente fuoriuscita di umidità.

Se il tempo di cottura si prolunga eccessivamente, o se la pietanza non si imbrunisce come dovrebbe, passate alla temperatura più alta.

La colorazione uniforme della torta si può ottenere abbassando la temperatura di cottura di ca. 10° C. In tal caso si deve prolungare il tempo di cottura.

I dati inerenti i tempi di cottura possono anche variare in funzione della grandezza delle uova, delle proprietà leganti della farina e del materiale delle forme.

Pulizia e cura

Durante la pulizia delle guide per le teglie, dei vetri delle lampade e dello sportello del forno, nessun corpo riscaldante deve risultare acceso. Prestate attenzione che il forno si sia raffreddato ad un punto tale da non creare pericolo se toccate le sue parti interne. Solamente la luce interna può essere accesa.



Ai fini della sicurezza elettrica dell'apparecchio, è vietato l'uso di pulitrici ad alta pressione o a vapore.

Pulite il forno a fondo e regolarmente a freddo o quando è tiepido. Evitate che si accumulino croste di sporco.

Forno con autopulizia catalitica (superficie ruvida)

Il vostro forno è dotato di un rivestimento catalitico autopulente, che a temperature superiori a 200° C può bruciare i residui in piccole quantità. Piccole macchie di grasso sulle pareti del forno devono essere considerate normali. Per un funzionamento ottimale del rivestimento catalitico osservate le seguenti avvertenze.

Dopo aver cucinato arrostiti o cibi alla griglia (carne grassa, pollo) che hanno provocato spruzzi, prima di pulire il forno, mantenete lo acceso per ca. 5 minuti alla temperatura più alta.



Non usate detergenti abrasivi o che graffiano, spray per forni o paglietta di acciaio. Questi prodotti distruggono l'agente pulitore catalitico.



Aprite il forno solo brevemente: favorirete l'azione di pulitura catalitica



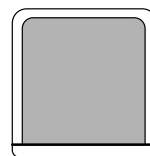
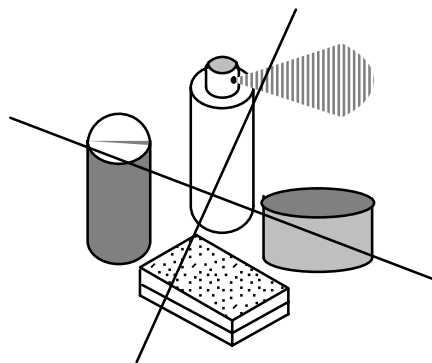
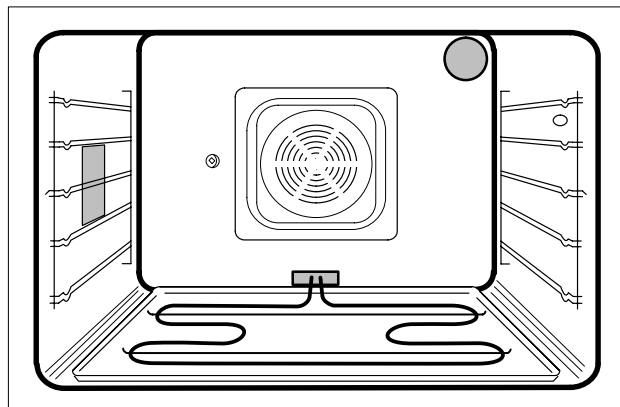
Non usate strofinacci di tela dato che i loro fili aderiscono alla superficie ruvida.

La griglia per cuocere, arrostitire e grigliare, le teglie, gli stampi per torte e le guide per infilare le teglie,

vanno lavate con soluzioni calde di detergente. Questi articoli non sono adatti ad essere lavati nella lavastoviglie.

Filtro per grasso

Dopo ogni utilizzo, lavate il filtro per grasso con soluzioni calde di detergente o mettetelo semplicemente nella lavastoviglie. In presenza di sporco tenace lasciare ammorbire attendendo che il prodotto agisca.



Smontaggio e rimontaggio delle guide per le teglie

Per una loro facile pulizia, le guide delle teglie possono essere tolte dal forno.

A tale scopo, all'altezza della terza guida, tirate dalla parete del forno in direzione esterna; sganciate le guide dal loro alloggiamento sul retro ed estraetele quindi dal forno.

Per il rimontaggio agganciate prima le guide sul fondo. Successivamente mettete i ganci di fissaggio negli appositi fori delle pareti laterali e spingete le guide nei ganci stessi.

Teglia riflettente



Non usate detersivi, paglietta metallica o altri mezzi per pulire che abradano o graffiano. Non lavate nella lavastoviglie.

Lavate la teglia riflettente dopo ogni suo uso servendovi di un detersivo caldo ed una spazzola soffice. In presenza di sporco ostinato lasciate ammorbidente in acqua calda con detersivo attendendo che il prodotto agisca.



Per pulire adoperate una base liscia per evitare delle deformazioni.

Pannello di comando e sportello del forno



Mantenete pulite le superfici in corrispondenza delle guarnizioni e del telaio dello sportello.

Il pannello di comando e la porta del forno si puliscono con una soluzione di detersivo caldo oppure con un detersivo per vetri e poi si asciugano. Per la parte interna dello sportello, usate solo soluzioni di detersivo.

Il vetro interno è rivestito con uno strato speciale che riflette il calore. Prodotti aggressivi o abrasivi e che graffiano, possono danneggiare lo strato e compromettere l'effetto del calore riflesso.

Se pulite lo sportello quando questo si trova appeso, prestate attenzione alla posizione della staffa della cerniera: essa deve appoggiare bene sulla cerniera stessa (v. figura).

Apparecchi con superficie esterna in acciaio inossidabile



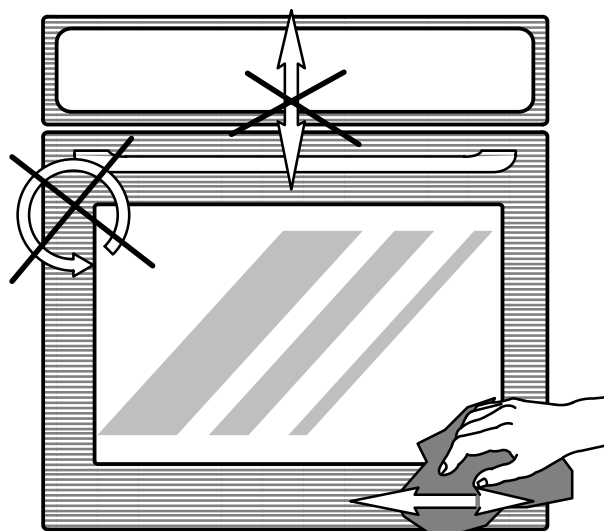
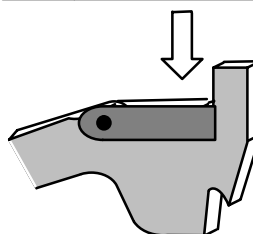
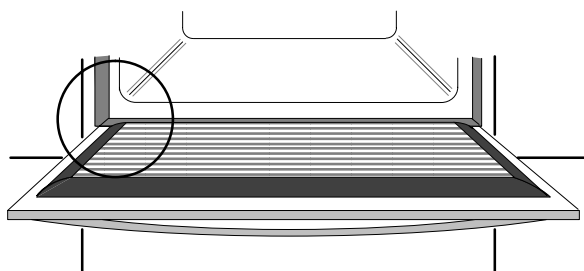
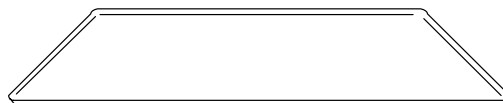
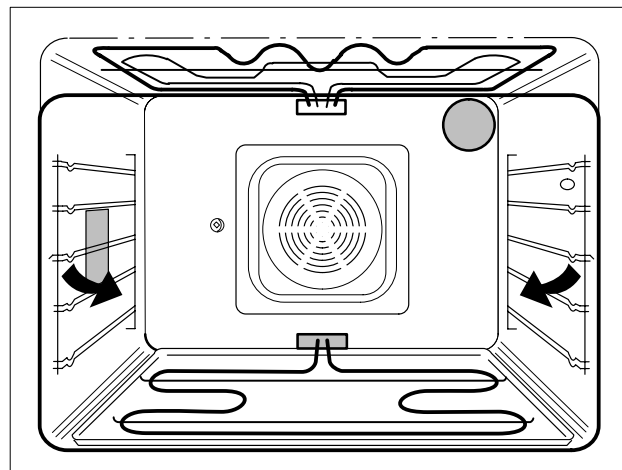
Prestare attenzione nel pulire assegnando un movimento che vada in direzione delle linee visibili sulla superficie. Con ciò non si altera l'aspetto estetico della superficie.

Non pulite in cerchio!

Per togliere lo sporco normale passate un cencio morbido, pulite e umido.

Per togliere lo sporco più resistente utilizzate un normale detersivo per le stoviglie.

Osservare le istruzioni d'impiego del prodotto. Prodotti che graffiano o di natura abrasiva non sono indicati. Stendere il prodotto su un panno e quindi lavare la superficie asciugando poi con uno strofinaccio asciutto.



Illuminazione del forno – Cambio della lampada



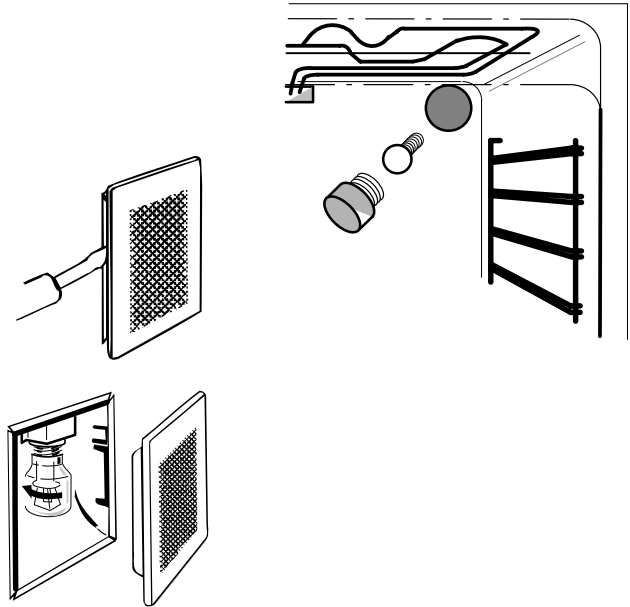
Prima di aprire la lampada del forno, occorre togliere corrente all'apparecchio. Staccate l'interruttore di sicurezza o svitate i fusibili.

Voi stessi potete cambiare le lampade difettate.

Vi occorreranno lampade resistenti ad una temperatura di 300° C, 25 Watt, 230/240 Volt – E14. Esse sono reperibili presso il nostro servizio centrale ricambi o nei negozi di materiale elettrico.

La lampada posta in alto a destra sul fondo del forno ha un vetro protettivo rotondo che si toglie svitandolo.

La protezione di forma quadra posta sulla parete sinistra può venire smontata con l'ausilio di un cacciavite a testa larga ed agendo con cautela per togliere il vetro dal suo telaio. Per fare ciò occorre prima sganciare la guida sinistra per le teglie.



Alcuni utili consigli per la pratica quotidiana

Problema	Causa possibile	Consiglio
La pietanza cuoce o arrostisce insufficientemente.	Errata regolazione della temperatura.	Controllate la temperatura assegnata con i dati della tabella.
La pietanza da cuocere o da arrostire non si rosola.	Temperatura troppo bassa. Materiale della forma errato.	Innalzate la temperatura. Controllate lo stato della cottura ed accorciate eventualmente il tempo. Con riscaldamento dal basso o dall'alto usate solo forme di cottura scure.
La pietanza da cuocere o da arrostire è troppo scura.	Temperatura troppo alta.	Controllate la temperatura assegnata con i dati della tabella. Abbassate la temperatura ed allungate il tempo.
La pietanza risulta troppo asciutta.	Tempo di cottura troppo lungo a causa di temperatura troppo bassa.	Controllate la temperatura assegnata con i dati della tabella. Innalzate la temperatura ed accorciate il tempo.
La pietanza è troppo umida.	A causa di una temperatura troppo elevata, non è stato possibile togliere umidità a sufficienza. Troppo liquido nella pasta.	Regolate la temperatura secondo il valore basso riportato in tabella. Preparate una pasta con meno acqua.

Quando qualcosa non funziona

Problema	Causa possibile	Consiglio
Il forno non funziona.	Guasto alla alimentazione di corrente.	Controllate i fusibili.
Malgrado abbiate impostato funzione e temperatura, il forno non diventa caldo.	Avete impostato il programma automatico con ritardato inizio della cottura.	Cancellate la messa in automatica dell'orologio elettronico regolando nuovamente.
L'illuminazione del forno non funziona.	Lampada difettata.	Cambiate la lampada v. pagina 76
Le ore 0:00 lampeggiano sull'orologio elettronico.	Interruzione di corrente.	Rimettete l'ora attuale v. pagina 63



Gli apparecchi danneggiati non devono essere usati. In caso di disturbi o di guasti staccate le valvole o svitate i fusibili.

Non intervenite sull'apparecchio. Lavori condotti con imperizia possono provocare danni a persone e cose. Se con l'ausilio dei consigli sopra esposti non avete potuto eliminare disturbi e guasti, rivolgetevi p. f. al servizio per la clientela.

Istruzioni di montaggio per cucina SMS larghezza 55 cm (400V / 230V)

Montaggio

1. a) Montate le piastre di cottura secondo le istruzioni No.374307900/374307901 in modo che le prese delle piastre di cottura possono essere collegate prima di infilare la cucina nella nicchia.

Collegare esattamente secondo il quadro delle piastre.

Un collegamento di terra separato non è necessario.

2. b) Montate la superficie di vetroceramica e la conca di cottura seguendo le apposite istruzioni separate.
2. Togliete il cassetto dell'apparecchio, per fare questo premete prima al centro del suo frontale fino a che avviene il suo disinnesto dal chiavistello, tirate poi il cassetto fino all'arresto e sollevatelo.
3. Tenete la cucina per le maniglie laterali di trasporto ed infilatela nella nicchia.
4. Fissate la cucina su ambedue i lati con due viti (v. part. A).



Nel montaggio accanto ad una stufa a legna si deve inserire, per motivi di sicurezza, un pannello resistente al calore ed isolante termico all'altezza dell'apparecchio e per una profondità di almeno 30cm.



In vecchie cucine di metallo l'apparecchio può essere fissato in alto con la staffa di fissaggio No Kit: 805013250-00/8. Per tale scopo si devono praticare due fori da 2,8mm secondo il contrassegno a stampo. (v. part. C)

Allacciamento elettrico / Linea di alimentazione

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un installatore autorizzato.

Utilizzate per l'allacciamento alla rete una linea del tipo H05VV-F o superiore.

L'installazione dell'apparecchio deve avvenire tramite un cavo di alimentazione con presa o nel caso di un collegamento con la rete fissa necessario installare un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm in grado di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete.

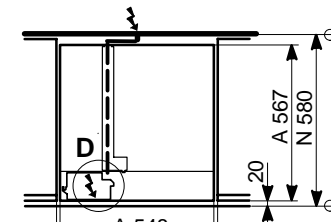
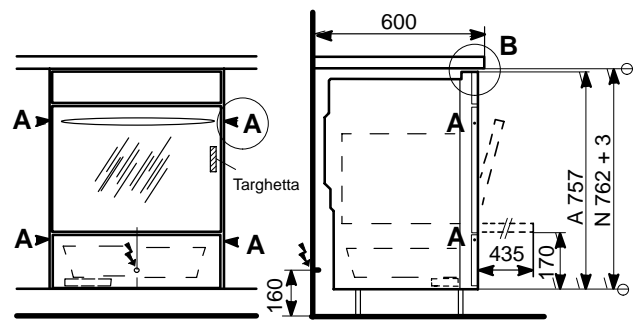
Nel caso dell'allacciamento mediante una presa di corrente, questa dovrà essere posizionata al di fuori del vano di coordinazione. Per un collegamento diretto prevedere un cavo lungo 120 cm.

1. Aprite l'accesso alla morsettiera (v. part. D)
2. Collegare la morsettiera secondo lo schema.
3. Assicurare il cavo mediante una decisa pressione sulla chiusura a scatti (v. part. E)
4. Assicuratevi che il cavo sia bloccato. Chiudete il collegamento con la morsettiera.
5. Posare il cavo di collegamento sotto il canale di protezione in modo che non strisci contro il cassetto.



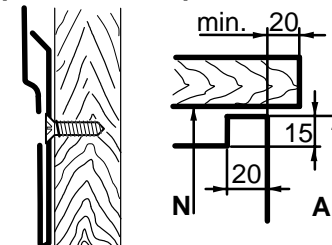
In caso di servizio l'apparecchio deve venire separato dalla linea di alimentazione.

Contrariamente alle disposizioni per installazioni domestiche della SEV par. 47.330.1, l'apparecchio può venire alloggiato in materiali infiammabili. Pareti e so-lai infiammabili situati sopra alla superficie di cottura devono essere rivestiti con materiali incombustibili secondo le disposizioni dell'organo di vigilanza antincendio incaricato per la zona cantonale pertinente.

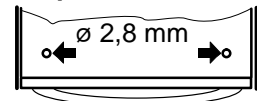


A= Apparecchio
N= Nicchia

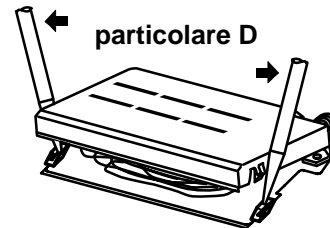
particolare A particolare B



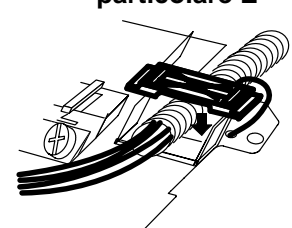
particolare C



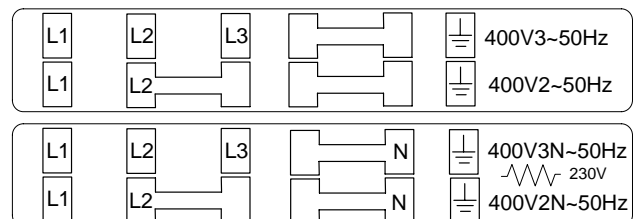
particolare D



particolare E



Schema dei collegamenti



Denominazione delle fasi

L1, L2, L3 corrispondono a R, S, T.

Dati tecnici

Dimensioni esterne

Altezza	75,7 cm
Larghezza	54,8 cm
Profondità	56,7 cm
Profondità con porta aperta	100,2 cm

Dimensioni interne del forno

Altezza	29,5 cm
Larghezza	40,8 cm
Profondità	40,6 cm
Volumel	49,0 l
Peso netto complessivo	46,0 kg

Dati di potenza

Corpo riscaldante superiore	1200 W
Corpo riscaldante inferiore	1100 W
Grill a raggi infrarossi	1800 W
Grill a grande superficie	3000 W
Turbogrill	1800 W

Riportate qui i dati che si trovano sulla targhetta del vostro apparecchio. Troverete la targhetta aprendo lo sportello sulla destra del telaio del forno.

Trasmettete sempre questi dati per:

- Richieste di intervento del servizio assistenza
- Ordinazioni di pezzi di ricambio ed accessori
- Quesiti tecnici

Electrolux	Prod-nr:
kW V ~50Hz	Serie
Ⓢ EZ 13 Typ	EH GL5-4E ZX

- I tempi di cottura indicati sono orientativi
- I consigli per i metodi ed i tempi di cottura e l'altezza delle guide sono scritti in **grassetto**.
- Le temperature contassegnate con un asterisco * indicano che il forno verrà preriscaldato alla temperatura richiesta





Tabella tempi e temperature di cottura	Cottura al forno							
	Riscaldamento superiore ed inferiore 			aria calda (ac) 			(ac) 	(ac) 
	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	2 livelli	3 livelli
Crostate e torte (con pasta briséè o sfoglia)								senza filtro per grasso
con frutta fresca e glassa	230*	40 – 45	2	200*	40 – 45	2	2 + 4	—
con frutta congelata e glassa	240*	45 – 55	2	210*	40 – 45	2	—	—
Crostata alla francese (senza glassa)	230*	45 – 50	2	200*	45 – 50	2	—	—
Torta di formaggio	210*	45 – 50	2	190*	40 – 45	2	—	—
Torta di funghi	240*	25 – 30	2	210*	35 – 40	2	—	—
Pasta broccoli/porri	200*	50 – 55	2	—	—	—	—	—
Pasta sorpresa	200*	40 – 45	1	—	—	—	—	—
Torte (biscotto, impasto sbattuto, impasto a base di ricotta)								senza filtro per grasso
Tarta biscotto	180*	30 – 35	2	160*	40 – 45	3	—	—
Biscotti arrotolati	240*	6 – 10	3	200*	7 – 10	3	—	—
Gugelhopf	175*	60 – 65	2	160	65 – 70	2	—	—
Torta di mele (impasto sbattuto)	175*	50 – 55	2	160	40 – 45	3	—	—
Torte al rhum, arancio, carota	200	20 – 25	3	180	20 – 25	3	—	—
Torta marmorizzata	180	60 – 70	2	160	60 – 70	2	—	—
Torta tirolese	180	65 – 70	2	160	65 – 70	2	—	—
Torta di noci di cocco	180	60 – 65	2	160	60 – 65	2	—	—
Torta di zuccheti dolci	180	60 – 65	2	160	55 – 60	3	—	—
Torta di noci	180	60	2	160	65	2	—	—
Torta di ricotta /formaggio	180	90	2	successivamente lasciare 10 minuti nel forno spento				
Pasticceria minuta (pasticceria secca, pasta frolla, meringa)								senza filtro per grasso
Bigné, dolcetti al forno	210*	40 – 45	3	190	45 – 50	3	2 + 4	—
Pasta frolla, fondo	190*	20 – 25	2	160	25 – 30	2	—	—
Pasta frolla, torte	190*	20 – 25	2	180	20 – 25	3	1 + 4	—
Nidi di rondine	180*	25 – 28	3	160*	20 – 25	3	2 + 4	—
Meringhe	90	2h – 3h	3	90	2h – 3h	3	1 + 4	1+3+5
Pasta sfoglia								senza filtro per grasso
Dolci per aperitivi	210*	15 – 20	3	190*	15 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Cornetti al prosciutto	220*	25 – 28	3	220*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5
Cornetti alle mandorle							1 + 4	1+3+5
Piattelli di sfoglia	200*	20 – 25	3	180*	18 – 23	3	1 + 4	—
Filetto di maiale in pasta sfoglia	220*	40 – 45	2	210*	40 – 45	2	—	—
Salsiccine in pasta sfoglia	220*	20 – 25	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5





Tabella tempi e temperature di cottura	Cottura al forno							
	Riscaldamento superiore ed inferiore 			aria calda (ac) 			(ac) 	(ac) 
	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	2 livelli	3 livelli
Pasta con lievito naturale (torte, treccia, pane e pizza)								senza filtro per grasso
Ciambella lievitata	190*	35 – 40	2	170	30 – 35	2	—	—
Torte al lievito (Teglia profonda speciale)	200*	18 – 20	3	200*	18 – 20	3	—	—
Gugelhopf	180*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Treccia	200	35 – 40	2	190	30 – 35	2	1 + 4	—
Panini bianchi	200*	30	2	180*	28 – 35	3	1 + 4	—
Pane, secondo grandezza	220	40 – 45	3	200	45 – 50	3	1 + 4	—
Paninni	220	18 – 20	3	200	18 – 20	3	1 + 4	—
Panini al prosciutto	220*	110–120	1	—	—	—	—	—
preriscaldare cuocere	180							
Panini da farsi al momento	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	—
Cornetti da farsi al momento	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	—
Pizza (teglia originale)	200*	15 – 20	2	200*	15 – 20	2	—	—
Pizza (Lastra refrattaria – 20 min. preriscaldare)	275*	9 – 10	1	240*	8 – 10	1	—	—
Dolci da tutto il mondo								senza filtro per grasso
Torta di banane americana (USA)	180*	70	2	160*	70	2	—	—
Torta di noci di cocco Itaparica (Brasile)	180	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Torta di Linz (Austria)	180	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Torta Sacher (Austria)	180	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (Francia)	180	25	2	—	—	—	—	—
Specialità svizzere								senza filtro per grasso
Pitte di Prättigau (Grigioni)	180	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Pane di pere (Svizzera orientale)	200	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Torta di carote argoviese	180*	45 – 50	2	160	50 – 55	2	—	—
Vol-au-vent glaronesi	200*	35 – 40	2	180*	35 – 38	2	—	—
Pane alle spezie	180*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Torta del parroco alla zurighese	220*	35 – 40	2	190*	30 – 35	2	—	—
Biscotti natalizi								senza filtro per grasso
Milanesi e biscotti al burro	180*	15 – 18	3	160*	15 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscotti secchi	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Panforte/Pasta per torta di miele	175*	15 – 25	3	175*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Ancini («Chräbeli») Lasciar asciugare i biscotti per una notte sulla teglia e carta per forno.	140*	18 – 22	3	130*	18 – 22	3	2 + 4	1+3+5















Tabella tempi e temperature di cottura	Cottura al forno							
	Riscaldamento superiore ed inferiore 			aria calda (ac) 			(ac) 	(ac) 
	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	2 livelli	3 livelli
Toast, sfornati e gratin								senza filtro per grasso
Toast Hawaii	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Toast al funghi	240*	10 – 15	2	230*	10 – 15	2	1 + 4	—
Gratin di pasta	200	45 – 55	2	190	40 – 50	2	1 + 4	—
Sfornato di ciliegie (stampo da 2 litri)	200*	35 – 38	2	—	—	—	—	—
Gratin di patate	200	60 – 65	2	180	60 – 65	2	1 + 4	—
Pomodori guarniti con formaggio	200*	25 – 30	3	190*	25 – 30	3	1 + 4	—
Meringhe gratinate	—	—	—	250*	3 – 4	3	—	—
Verdura, riso, granoturco ecc., come contorno								senza filtro per grasso
Granoturco, coperto	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Riso, coperto	200*	30	2	190*	30	2	—	—
Patate al forno (allessato)	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Patate al forno (crude)	230*	30 – 40	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Patate al forno/patate arrosto	230*	40 – 45	3	200*	35 – 40	3	1 + 4	—
Patate alla ducale	220*	30 – 35	3	200*	20 – 25	3	1 + 4	—

Tabella tempi e temperature di cottura	Cottura al forno								
	Riscaldamento superiore ed inferiore 			aria calda (ac) 			(ac) 	(ac) 	
	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	2 livelli	3 livelli	
Piatti piccanti da tutto il mondo senza filtro per grasso									
Musaka (Grecia)	180*	45 – 50	2	160*	35 – 40	2	—	—	
Lasagne (Italia)	200	60 – 65	2	180	55 – 60	2	—	—	
Peperoni ripieni (Ungheria)	200*	80 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—	
Carni, pollame, selvaggina e pesci senza grill con filtro per grasso									
Arrosto di maiale, 1kg	190*	85 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—	
Arrosto di vitello, 1kg	190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	—	—	
Arrosto di manzo, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	—	—	
Polpettone, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	—	—	
Arrosto ticinese (con pancetta)	200*	60 – 65	2	190*	60 – 65	2	—	—	
Roastbeef, 1kg	210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	—	—	
Chicken nuggets (mettere un foglio di alluminio sulla lamiera)	250*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	—	—	
Pollo, 1 – 1,2kg	190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	—	—	
Anatra, 1,5 – 2kg	180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	—	—	
Oca, 3kg	180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	—	—	
Tacchino, 4,5– 5,5kg (teglia profonda)	160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	—	—	
Arrosta di cervo	190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	—	—	
Trota al cartoccio, 300g (mettere un foglio di alluminio)	190*	25 – 30	3	180*	25 – 30	3	1 + 4	—	
Filetti di trota da 200 gr.	190*	20 – 25	3	180*	20 – 25	3	—	—	
Cuocere a bassa temperatura (arrostiti prima di cuocere)	Cottura al forno								
	Riscaldamento superiore ed inferiore 			aria calda(ac) 			(ac) 	(ac) 	
	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	Temp °C	Tempo in min.	Scana-latura	2 livelli	3 livelli	
con filtro per grasso									
Roastbeef, 1 kg	preriscaldare cuocere	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—
Arrosto di vitello, 1 kg	preriscaldare cuocere	140* 80	100–110	2	140* 80	100–110	2	—	—
Carrè di maiale, 1 kg	preriscaldare cuocere	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	—	—

Turbo grill – Per carne, con filtro per grasso – Per carne alla griglia, teglia su scanalatura – Girare la carne a metà tempo	Commutatore di funzione	Temperatura °C	Tempo di cottura in min.		Scanalatura
Gnocchi alla romana (semolino)		200	20 – 25		
Gnocchi alla parigina		200	15 – 18		
Gnocchi alla piemontese (patate)		200	20 – 25		
Gratin di pasta		200	23 – 28		
Gratin di patate		200	20 – 23		
Pollo (900 – 1000g)		160	50		
Involto di maiale ripieno (2000g)		160	90 – 95		
Tabella per grigliare – con filtro per grasso – Teglia come bacinella di raccolta su scanalatura 1 – Preriscaldare il forno per 3 minuti					
	Commutatore di funzione	Temperatura °C	Tempo di grigliatura in min. 1.lato 2.lato		Scanalatura
4 – 8 Costolette di maiale		275	15	10	
2 – 4 Costolette di maiale		275	12	12	
Costolette di maiale marinate		250	12	12	
Bistecca di filetto		250	5	4	
4 Bistecca di filetto		250	6	5	
2 mezzi polli		250	16	16	
4 mezzi polli		250	25	18	
1 – 4 cosce di pollo		250	15	15	
4 – 6 cosce di pollo		250	20	15	
Salsicciotti da grigliare (fino a 6 pezzi)		250	6	4	
Salsicciotti da grigliare (più di 6 pezzi)		250	6	4	
Salsiccie di manzo e maiale (fino a 4 pezzi)		250	10	9	
Salsiccie di manzo e maiale (fino a pezzi)		250	10	9	
Pesci interi		250	10	—	
Toast (semplice) Preriscaldare il grill per 5 minuti		250	1 – 2	1 – 2	
Griglia con il fondo verso il basso Griglia con il fondo verso l'alto					

Tabella di sterilizzazione	Solo con riscaldamento inferiore o aria calda sulla scanalatura. i vasetti non devono toccarsi.			
	Temperatura °C	Sterilizzazione fino alla formazione delle bollicine Tempo min.	steriizzazione ulteriore Tempo min.	Lasciare successivamente riposare con forno spento Tempo min.
<p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> °  </p>				
Frutti di bosco				
Fragole Mirtilli Lamponi Uva spina matura	150 – 160	35 – 45	—	—
Uva spina acerba	150 – 160	35 – 45	15	—
Frutta con nocciolo				
Frutta dura, carnosa. Pere Mele cotogne Prugne	150 – 160	35 – 45	15	—
Verdura				
Carote	150 – 160	50	15	60
Funghi	150 – 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 – 160	50	15	—
Rape Fagioli Piselli Asparagi	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60
Tabella di essiccazione				
<p>Essiccare con aria calda. Utilizzate le teglie per essiccare. Otterrete un miglior risultato se spegnerete il forno a metà del tempo di essiccazione. Aprite e lasciate raffreddare bene, ad esempio durante la notte. Successivamente terminate l'essiccazione.</p> <p style="text-align: center;"></p>				
			Temperatura °C	Tempo ore
Verdura				
Fagioli	75		6 – 8	
Striscie di peperoni	75		5 – 6	
Verdure per minestrone	75		5 – 6	
Funghi	50		6 – 8	
Erbe aromatiche	40 – 50		2 – 3	
Frutta				
Prugne	75		8 – 10	
Albicocche	75		8 – 10	
Mele affettate	75		6 – 8	
Pere	75		6 – 9	

Kundendienst – Service après-vente – Servizio dopo vendita

Servicestellen

Zürich/Mägenwil
5506 Mägenwil
Industriestr. 10

8718 Schänis
Biltnerstrasse

9202 Gossau
Poststrasse 10

4133 Pratteln
Rheinpark-Center
Netzibodenstr.23b

8604 Volketswil
Hölzliwisenstrasse 12

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1204 Genève
Rue des Rois 15

1028 Préverenges
Le Trési 6

3966 Réchy
Route de Grône

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tél. 0848 /848 023

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Kochberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 /405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d'acquisto.

ELECTROLUX AG

Badenerstrasse 587
CH-8048 ZÜRICH

Tel.: 01-405 8111 Fax: 01-405 8235
Telex: 822493