



Thinking of you
Electrolux



FEH50P2102

.....
DE HERD
FR CUISINIÈRE

.....
BENUTZERINFORMATION 2
NOTICE D'UTILISATION 25



INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH	9
6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	10
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE	10
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	10
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	11
10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	13
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE	19
12. WAS TUN, WENN	22
13. MONTAGE	23
14. UMWELTTIPPS	24

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.electrolux.com



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

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

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

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

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

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
- Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

Abdeckblech

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Abdeckblech vor.
- Reinigen Sie das Abdeckblech regelmäßig.
- Klappen Sie das Abdeckblech niemals auf, wenn Spritzer an der Oberfläche festzustellen sind.
- Klappen Sie das Abdeckblech nicht zu, bevor das Kochfeld und der Backofen vollständig abgekühlt sind.

- Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden.



2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.5 Entsorgung



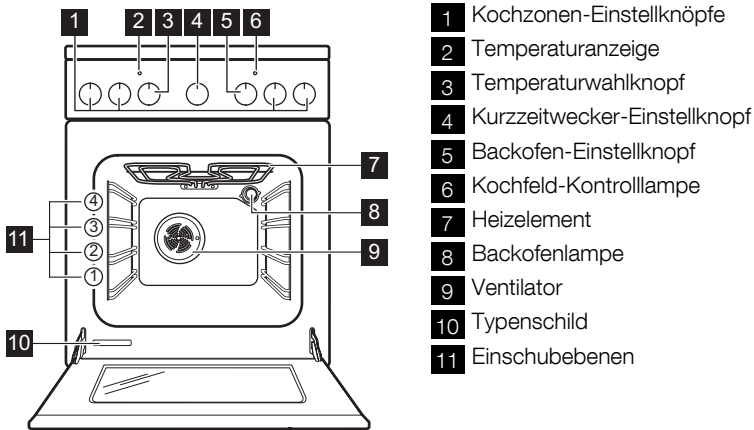
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

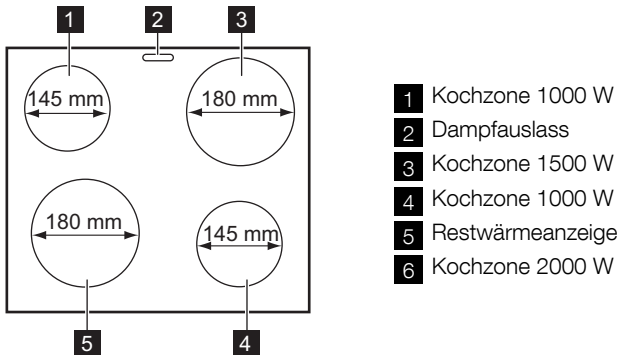
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



3.2 Kochfeldanordnung



3.3 Zubehör

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

Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

- **Optionale Teleskopauszüge**

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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



VORSICHT!

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

4.1 Erste Reinigung



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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

0 . Die Kontrolllampe des Kochfelds erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

5.1 Kochstufen

Kochzonen-Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
1 - 6	Kochstufen 1 - niedrigste Kochstufe, 6 - höchste Kochstufe

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe. Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf.
2. Um den Garvorgang zu beenden, drehen Sie den Knopf auf die Position



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

5.2 Blitzkochplatte

Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochplatten auf. Die roten Punkte sind auf den Kochplatten aufgemalt. Sie können im Laufe der Zeit ihre Farbe verlieren oder ganz verschwinden. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

6.1 Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

6.2 Energiesparen



- Verschießen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochplatte und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochplatte vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochplatte sollten gleich groß sein.

6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe:	Verwendung:
1	Warmhalten
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/ Schnell-Braten/Frittieren

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



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

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. Verwenden Sie feines Scheuerpulver oder ein Scheuerschwämmchen, um Verschmutzungen zu entfernen.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Anschließend die Kochplatte leicht aufheizen und trocknen lassen.
4. Zur Pflege der Kochplatten von Zeit zu Zeit ein wenig Nähmaschinenöl auf den Platten verreiben und dann mit saugfähigem Papier polieren.



Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.



Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur.
Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts die Schalter für die Backofen-

funktionen und die Temperatur in die Position Aus.

8.2 Sicherheits-Thermostat

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

8.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Ober-/Unterhitze	Das obere und untere Heizelement sind gleichzeitig eingeschaltet. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Grillelement	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten. Stellen Sie die Höchsttemperatur von 210 °C ein.
 Heizelement für Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden.
 Heißluft	Zum gleichzeitigen Garen von verschiedenen Gerichten. Zum Zubereiten von in Sirup eingelegten Früchten und zum Dörren von Pilzen und Obst.
 Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Der Temperaturwahlknopf muss ausgeschaltet sein.

8.4 Timer - Kurzzeitwecker

Zur Kurzeinstellung. Drehen Sie den Kurzzeitwecker-Einstellknopf (siehe „Gerätebeschreibung“) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Drehen

Sie ihn dann entgegen dem Uhrzeigersinn zurück auf die gewünschte Zeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

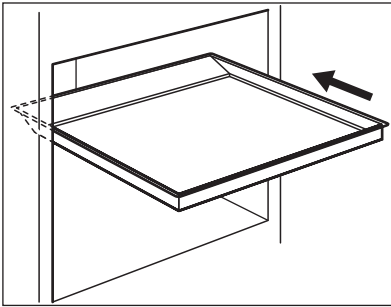
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen des Backblechs



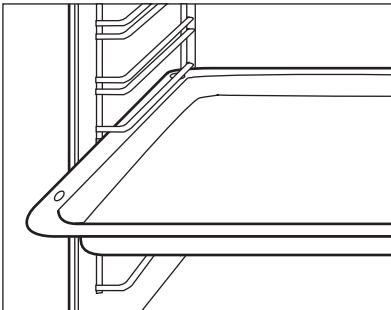
Schieben Sie das Backblech, vorne und hinten mittig ausgerichtet, in die Mitte des Garraums. Dies stellt sicher, dass die Wärme vor und hinter dem Backblech zirkulieren kann. Stellen Sie sicher, dass das Backblech wie in der Abbildung gezeigt, mit dem abgeschrägten Rand nach hinten eingesetzt ist.



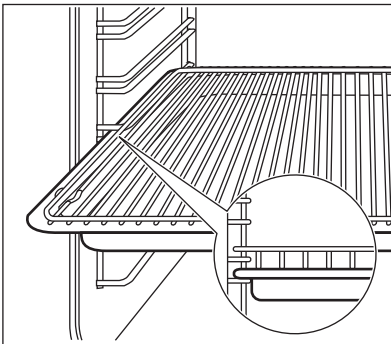
WARNUNG!

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

9.2 Einsetzen des Backofenzubehörs



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



Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der tiefen Fettpfanne

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

10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



VORSICHT!

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



WARNUNG!

Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofen-Tür, ebenso beim Grillen.



Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.



Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs sorgsam vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Zählen Sie die Einsatzebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einsatzebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche auf die Einsatzebenen 1 und 3.
- Der Backofen besitzt ein spezielles Umluft- und Dampfsystem. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; es macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Gerätes weg.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

10.2 Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150 °C und 175 °C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

10.3 Garzeiten

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

10.1 Kuchenbacken

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.

10.4 Ober-/Unterhitze

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Min.)
Feingebäck (250 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	-	150	25 - 30
Flacher Kuchen (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	160 - 170	30 - 35
Hefekuchen mit Äpfeln (2000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	-	170 - 190	40 - 50
Apfelkuchen (1200+1200 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 1	15	180 - 200	50 - 60
Törtchen (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	160 - 180	25 - 30
Biskuit (ohne Butter) (350 g)	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 1	10	160 - 170	25 - 30
Blechkuchen in der Fettpfanne (1500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Hähnchen, ganz (1350 g)	Rost auf Ebene 2, Backblech auf Ebene 1	-	200 - 220	60 - 70
Hähnchen, halb (1.300 g)	Rost auf Ebene 3, Backblech auf Ebene 1	-	190 - 210	30 - 35
Schweineschnitzel (600 g)	Rost auf Ebene 3, Backblech auf Ebene 1	-	190 - 210	30 - 35
Gefüllte Torte (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	20	230 - 250	10 - 15
Gefüllter Hefekuchen (1200 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Käsekuchen (2600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	170 - 190	60 - 70

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Min.)
Schweizer Apfelkuchen (1900 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Stollen (2400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm), Einschubebene 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Bauernbrot (750 + 750 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Rumänischer Biskuitkuchen (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm), Einschubebene 2	10	160 - 170	40 - 50
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm), Einschubebene 2	-	160 - 170	30 - 40
Rosinenbrötchen (800 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Schweizer Biskuitrolle (500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 1	10	150 - 170	15 - 20
Baiser (400 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	-	100 - 120	40 - 50
Streuselkuchen (1500 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Biskuit (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 3	10	160 - 170	25 - 35
Butterkuchen (600 g)	Emailliertes Blech, Einschubebene 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

10.5 Umluft

Gargut	Blechtyp und Einschub- ebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/ Backzeit (Mi- nuten)
Feingebäck (250 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 3	10	140 - 150	20 - 30
Feingebäck (250 + 250 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1 und 3	10	140 - 150	25 - 30
Feingebäck (250 + 250 + 250 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1, 2 und 3	10	150 - 160	30 - 40
Flacher Ku- chen (500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 2	10	150 - 160	30 - 35
Flacher Ku- chen (500 + 500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1 und 3	10	150 - 160	35 - 45
Flacher Ku- chen (500 + 500 + 500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1, 2 und 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Hefekuchen mit Äpfeln (2000 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 3	-	170 - 180	40 - 50
Apfelkuchen (1200 + 1200 g)	2 runde Alumi- niumbleche (Durchmesser: 20 cm) auf Ebene 2	-	165 - 175	50 - 60
Törtchen (500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 2	10	150 - 160	20 - 30
Törtchen (500 + 500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1 und 3	10	150 - 160	30 - 40
Törtchen (500 + 500 + 500 g)	Emailliertes Blech auf Ebe- ne 1, 2 und 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Biskuit, ohne Butter (350 g)	1 rundes Alu- miniumblech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 1	10	150 - 160	20 - 30

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Blechkuchen in der Fettpfanne (1200 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Hähnchen, ganz (1300 g)	Rost auf Ebene 2, Backblech auf Ebene 1	-	170 - 180	40 - 50
Schweinebraten (800 g)	Rost auf Ebene 2, Backblech auf Ebene 1	-	170 - 180	45 - 50
Gefüllter Hefekuchen (1200 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1 und 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	-	190 - 200	25 - 35
Käsekuchen (2600 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1	-	160 - 170	40 - 50
Schweizer Apfelkuchen (1900 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Stollen (2400 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Bauernbrot (750 + 750 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm) auf Ebene 1	15 - 20 3)	160 - 170	40 - 50
Rumänischer Biskuitkuchen (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 25 cm) auf Ebene 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50

Gargut	Blechtyp und Einschubebene	Vorheizzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Garzeit/Backzeit (Minuten)
Rumänischer Biskuitkuchen - traditionelle Art (600 + 600 g)	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm) auf Ebene 2	-	150 - 160	30 - 40
Hefebrötchen (800 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 3	15	180 - 200	10 - 15
Hefebrötchen (800 + 800 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1 und 3	15	180 - 200	15 - 20
Biskuitrolle (500 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 3	10	150 - 160	15 - 25
Baiser (400 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	-	110 - 120	30 - 40
Baiser (400 + 400 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1 und 3	-	110 - 120	45 - 55
Baiser (400 + 400 + 400 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1, 2 und 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Streuselkuchen (1500 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 3	-	160 - 170	25 - 35
Biskuit (600 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 2	10	150 - 160	25 - 35
Butterkuchen (600 + 600 g)	Emailliertes Blech auf Ebene 1 und 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Wenn der Kuchen auf Einschubebene 4 fertig ist, herausnehmen, den Kuchen von Ebene 1 dort hinstellen und nochmals 10 Minuten backen.

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

3) Stellen Sie eine Vorheiztemperatur von 250 °C ein.

Informationen zu Acrylamiden

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

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

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

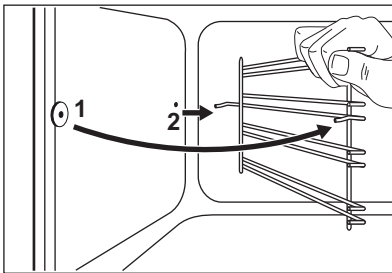


WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihftbeschichtung kann zerstört werden!

11.1 Entfernen von Einhängegittern



Die Eihängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

1. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Die abgerundeten Enden der Eihängegitter müssen nach vorn zeigen.

11.2 Reinigen der Backofentür

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



WARNUNG!

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



WARNUNG!

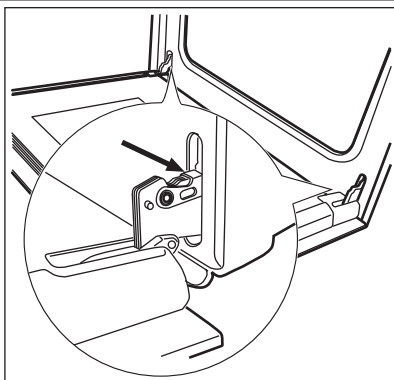
Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.



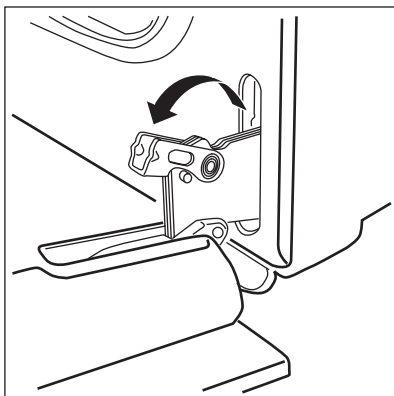
WARNUNG!

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

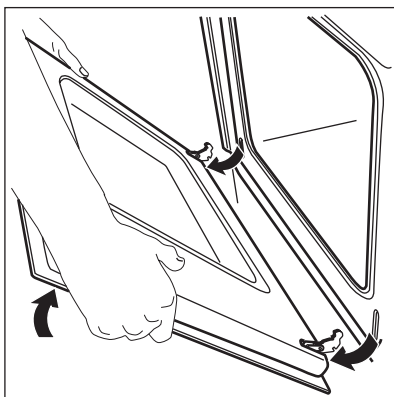
Ausbauen von Backofentür und Glasscheibe



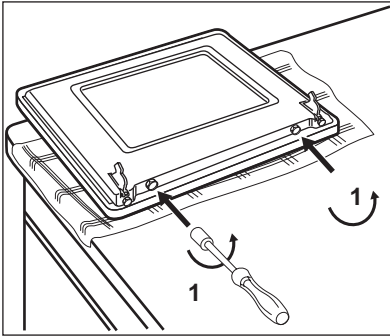
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



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



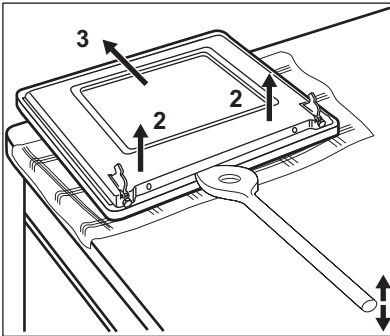
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



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



Bewahren Sie die Schrauben gut auf.



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

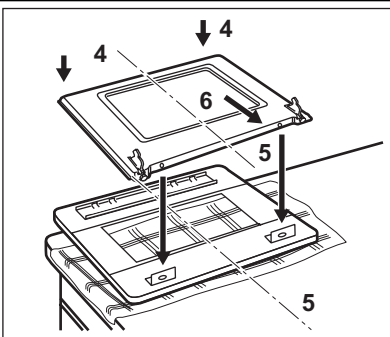
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.



WARNUNG!

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

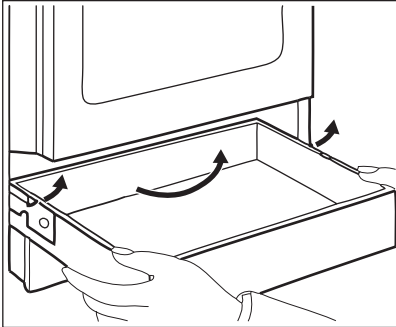
Einbauen von Backofentür und Glasscheibe



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

11.3 Herausnehmen der Schublade

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



Herausnehmen der Schublade

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

Einsetzen der Schublade

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



WARNUNG!

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

11.4 Backofenlampe



WARNUNG!

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

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

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



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

Austauschen der Backofenlampe

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



Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12. WAS TUN, WENN ...

Problem	Abhilfe	
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Ofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

Problem	Abhilfe	
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.

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

Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

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

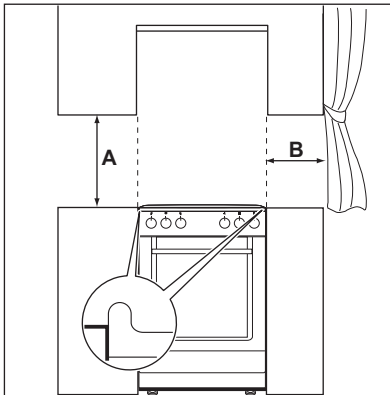
13. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Standort des Geräts



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

Mindestabstände

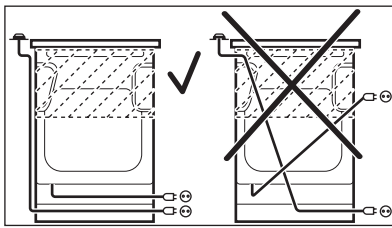
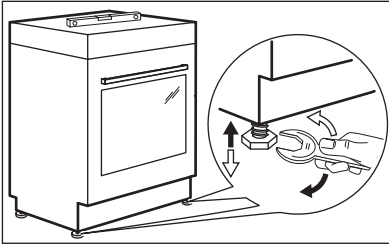
Abmessungen	mm
A	690
B	150

13.2 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	855 mm
Breite	500 mm
Tiefe	600 mm
Gesamtleistung	7355 W
Spannung	400 V
Frequenz	50 Hz

13.3 Ausrichten

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



13.4 Elektroinstallation

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheits-hinweise“ entstehen.

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

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

14. UMWELTTIPPS

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

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	27
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	31
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	32
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	32
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS	33
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	33
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	34
10. FOUR - CONSEILS	36
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	41
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	45
13. INSTALLATION	46
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	47

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.

- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Couvercle

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

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

2.5 Mise au rebut



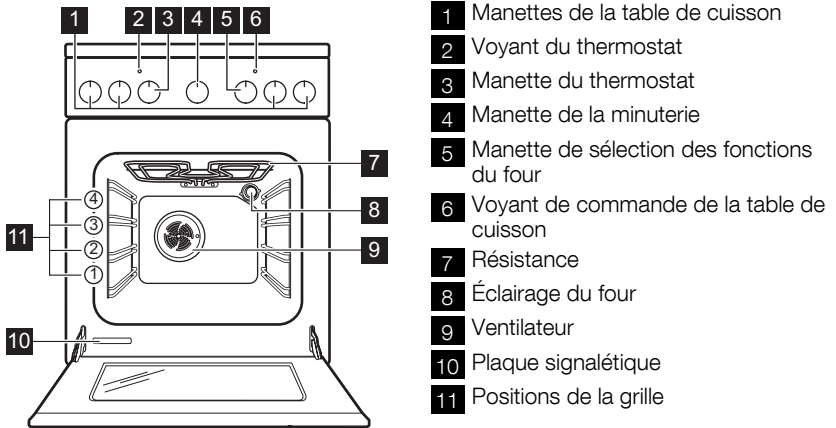
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

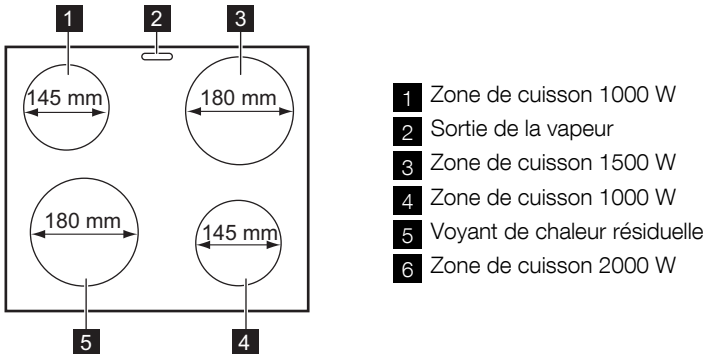
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



3.2 Description de la table de cuisson



3.3 Accessoires

- **Grille**

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

- **Plateau multi-usages**

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

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

- **Rails télescopiques en option**

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



ATTENTION

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

4.1 Premier nettoyage



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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

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

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

5.1 Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1 - 6	Niveaux de cuisson 1 - niveau de puissance minimal ; 6 - niveau de puissance maximal

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**. Si toutes



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

5.2 Plaque à chauffage rapide

Un point rouge au milieu de la plaque indique qu'il s'agit d'une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.

Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement au bout d'un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

6.1 Ustensiles de cuisson



- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

6.2 Économies d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la plaque de cuisson électrique avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt la plaque de cuisson électrique avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la di-

mension de la plaque de cuisson électrique.

6.3 Exemples de cuisson

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Bouillir / Saisir / Frire

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



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

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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



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

Pour enlever les salissures :

- Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
- Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
- Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile lubrifiante, puis essuyez avec du papier absorbant.



Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.



Le rebord en acier inoxydable des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

8.1 Activation et désactivation de l'appareil







1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le

thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

8.2 Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

8.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
 Position ARRÊT	L'appareil est éteint.
 Cuisson traditionnelle	La voûte et la sole du four chauffent simultanément. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. Réglez la température sur 210 °C maximum.
 Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
 Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Le thermostat doit être sur la position Arrêt.

8.4 Minuterie - Minuteur

Pour régler un décompte. Dans un premier temps, tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») le plus

loin possible vers la droite. Ensuite, tournez-la vers la gauche sur la durée nécessaire. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

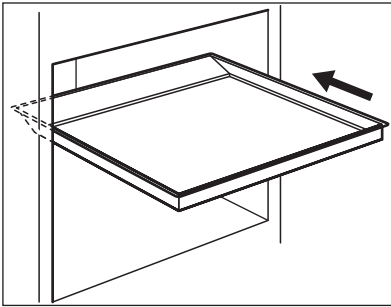
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

9.1 Insertion de la plaque de cuisson



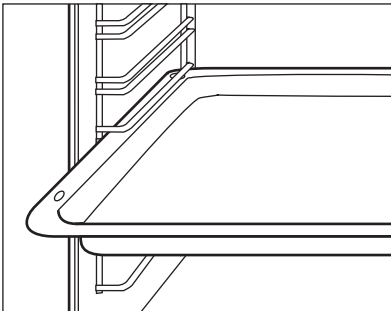
Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.



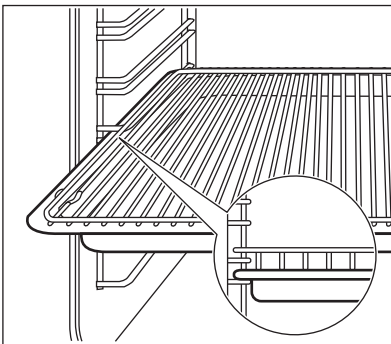
AVERTISSEMENT

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

9.2 Insertion des accessoires du four



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



Insertion simultanée de la grille et de la lèchefrite

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

10. FOUR - CONSEILS



ATTENTION

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



AVERTISSEMENT

Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.



Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.



Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

10.1 Cuisson de gâteaux

- La température optimale pour la cuisson de gâteaux est comprise entre 150 °C et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

10.2 Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour que vos viandes rouges soient bien cuites à l'extérieur et bien juteuses à l'intérieur, réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.
- Pour les viandes blanches, la volaille et le poisson, réglez une température comprise entre 150 °C et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

10.3 Temps de cuisson

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

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

10.4 Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

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

10.5 Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	35 - 45
Gâteau plat (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 180	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	165 - 175	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Poulet, entier (1 300 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	40 - 50

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Rôti de porc (800 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	45 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	190 - 200	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 1	-	160 - 170	40 - 50
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15 - 20 3)	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	10 - 15

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	15	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	15 - 25
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	160 - 170	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	25 - 35
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

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

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

Informations sur l'acrylamide

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

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

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



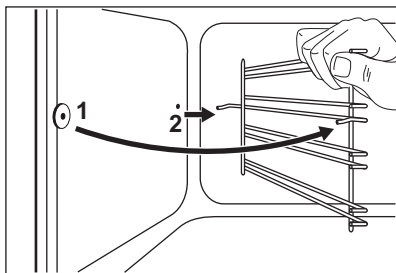
AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

11.1 Retrait des supports de grille



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

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



Les bouts arrondis des supports de grille doivent pointer vers l'avant.

11.2 Nettoyage de la porte du four

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

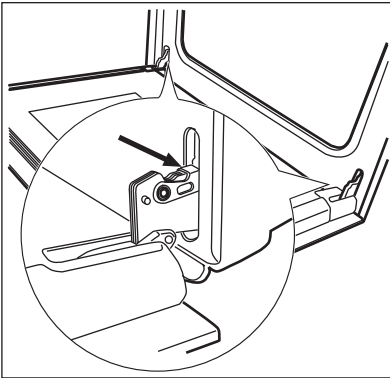
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



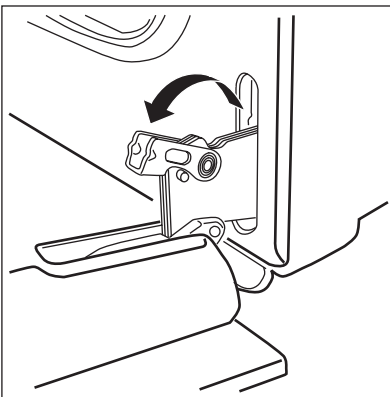
AVERTISSEMENT

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

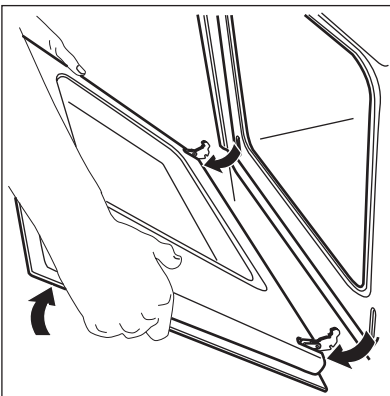
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



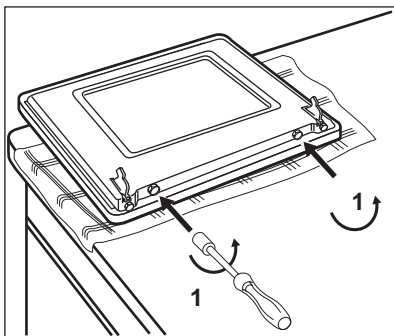
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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



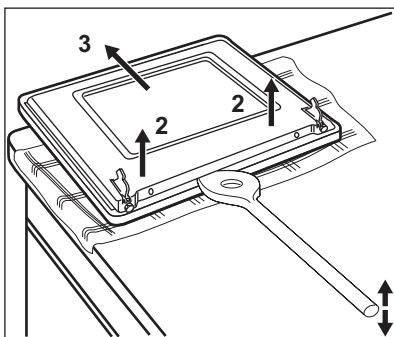
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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



Ne perdez pas les vis.



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

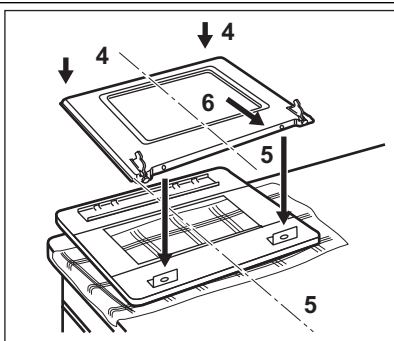
Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.



AVERTISSEMENT

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

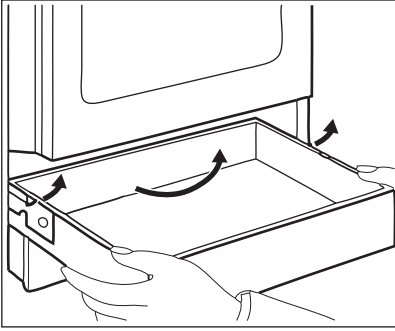
Insertion de la porte et du panneau de verre



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

11.3 Retrait du tiroir

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



Retrait du tiroir

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

Installation du tiroir

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



AVERTISSEMENT

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

11.4 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

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

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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



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

Remplacement de l'éclairage du four

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



Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Allumez le four
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four

Anomalie	Cause probable	Solution
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.		
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	
Numéro du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

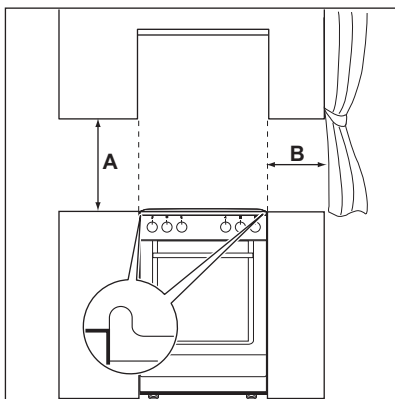
13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

13.1 Emplacement de l'appareil



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

Distances minimales

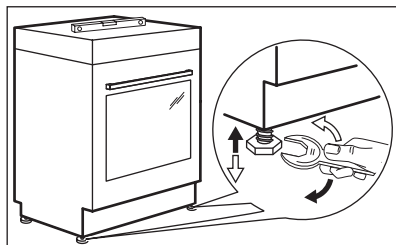
Dimensions	mm
A	690
B	150

13.2 Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	855 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7355 W
Tension	400 V
Fréquence	50 Hz

13.3 Mise à niveau

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



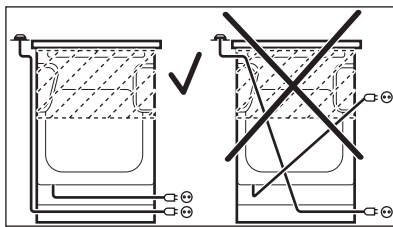
13.4 Installation électrique



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



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

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



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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.electrolux.com/shop



892942332-A-292012