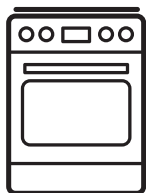




Electrolux



electrolux.com/register



FEH5KP104

DE Benutzerinformation | **Herd**



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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	2
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	13
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	13
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	13
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	14
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	15
12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS	15
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
14. FEHLERBEHEBUNG.....	23
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	24
16. GARANTIE.....	25
17. UMWELTBELANGE.....	26

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.

- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- 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.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen,.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.
Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Gerätes.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Bereiten Sie keine Speisen direkt auf der Kochplatte zu. Das Gerät muss mit geeignetem Kochgeschirr verwendet werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

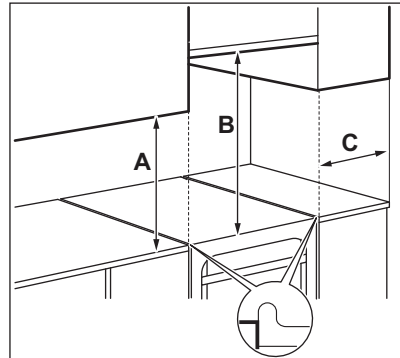
3.1 Standort des Geräts



Installieren Sie den Herd nicht in der Nähe des Waschbeckens oder des Schrankes mit Waschbecken. Feuchtigkeit / Wassertropfen können zwischen der Seitenwand und dem Schrank eindringen und mit der Zeit die Farbe der Seitenwand beschädigen.

Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.

Die Mindestabstände für die Montage sind der Tabelle zu entnehmen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

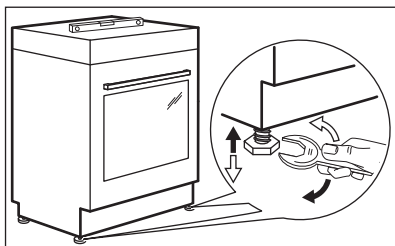
3.2 Technische Daten

Spannung	400 V
Frequenz	50–60 Hz
Gerätekategorie	1

Abmessungen	mm
Höhe	855

Abmessungen	mm
Breite	500
Tiefe	600

3.3 Ausrichten des Geräts



Verwenden Sie kleine Füße an der Unterseite des Geräts, um die Oberseite des Geräts mit anderen Oberflächen anzupassen.

3.4 Kippschutz

Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



VORSICHT!

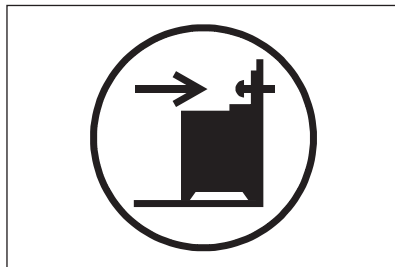
Stellen Sie sicher, dass Sie den Kippschutz in der richtigen Höhe anbringen.



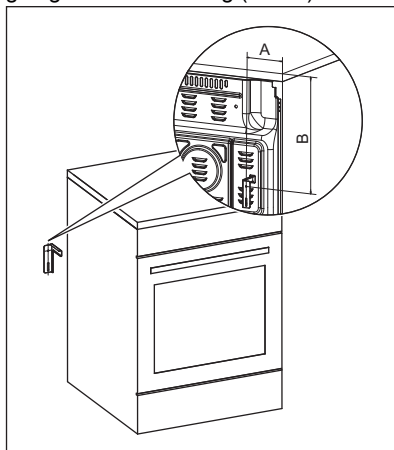
Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

Sie müssen den Kippschutz installieren. Wenn Sie ihn nicht installieren, kann das Gerät kippen.

Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.



1. Installieren Sie den Kippschutz B – 328 mm unterhalb der Oberseite des Geräts und A – 67 mm von der Seite des Geräts im kreisförmigen Loch in einer Halterung. Schrauben Sie ihn in das feste Material oder verwenden Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und stellen Sie es in die Mitte des Raums zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Wenn

der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.



Wenn Sie die Abmessungen des Herds geändert haben, müssen Sie die Kippschutzanbringung korrekt ausrichten.



VORSICHT!

Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß auf die Mitte des Geräts einstellen.

3.5 Elektrische Installation



WARNUNG!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen in den Sicherheitskapiteln nicht befolgen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert. Die Anschlussklemme befindet sich hinter der Rückwand.



WARNUNG!

Bevor Sie das Netzkabel an die Klemme anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen im Hausnetz. Schauen Sie dann auf das Anschlussetikett auf der Rückseite des Geräts, um die richtige elektrische Installation durchzuführen. Diese Reihenfolge der Schritte verhindert Installationsfehler und Schäden an den elektrischen Komponenten des Geräts.

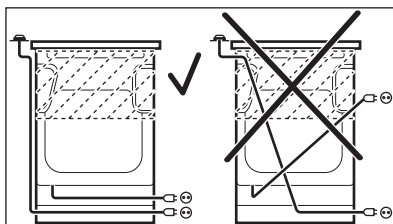
Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Mindestdurchmesser des Kabels
3 ohne Nullleiter	4x1,0 mm ²



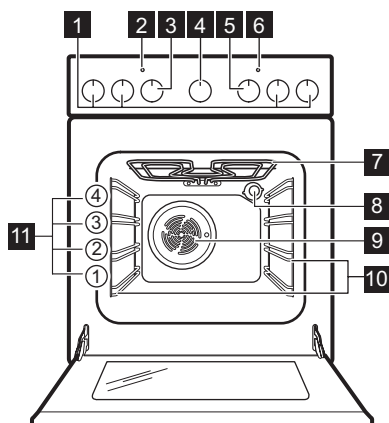
WARNUNG!

Das Netzkabel darf den in der Abbildung schattierten Teil des Geräts nicht berühren.



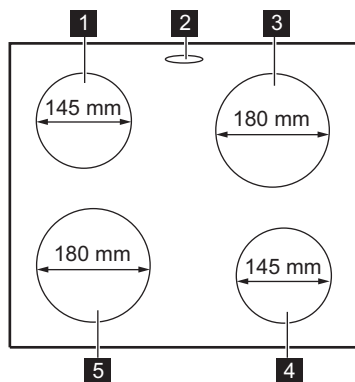
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2 Temperaturanzeige/-symbol
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Einstellknopf für den Kurzzeit-Wecker
- 5 Einstellknopf für die Backofenfunktionen
- 6 Kochfeldlampe / -symbol / -anzeige
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Einschubschienen, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Kochzone 1000 W
- 2 Dampfauflass - Zahl und Position hängen vom Modell ab
- 3 Kochzone 1500 W
- 4 Kochzone 1000 W
- 5 Kochzone 2000 W

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstaufheizen und Reinigung

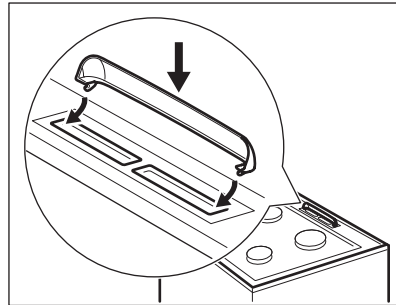
Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Die maximale Temperatur für diese Funktion beträgt 210 °C. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.2 Einsetzen der Dampfauslassabdeckung

Die Dampfauslassabdeckung dient zum Auffangen des während des Ofenbetriebs erzeugten Kondensats.

1. Setzen Sie die Haken der Abdeckung unter die Vorderkante der Dampfauslassöffnungen.
2. Drücken Sie die hintere Kante nach unten, um die Abdeckung zu verriegeln.



6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Aus-Position
1 - 6	Kochstufen



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

Drehen Sie den Einstellknopf der ausgewählten Zone auf die gewünschte Kochstufe.

Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf. Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Kontrolllampe des Kochfelds.

6.2 Verwenden der Blitzkochplatte

Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt 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 Kochfeldbetrieb.

7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber und trocken sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

7.2 Vereinfachter Kochleitfaden

Kochstufe	Anwendung
1	Warmhalten
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Frittieren / Bräunen
5	Aufkochen
6	Aufkochen / schnelles Frittieren / Frittieren

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.

Edelstahl

- Verwenden Sie für den Edelstahlrahmen des Kochfelds ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl.
- Die Edelstahlkante der Platte kann die Farbe aufgrund hoher Temperaturen ändern.

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen ab.

8.2 Reinigen der elektrischen Herdplatte

1. Verwenden Sie Reinigungspulver oder ein Reinigungspad.
2. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Heizen Sie anschließend die Herdplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Um die Herdplatten in einem gutem Zustand zu halten, reiben Sie diese regelmäßig mit Nähmaschinenöl ein. Saugen Sie dann das Öl mit saugfähigem Papier auf.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Knopf für die Backofen-Funktionen, um eine Backofen-Funktion auszuwählen.

2. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur, um diese auszuwählen. Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.



Für die Funktionen ohne Heizfunktion muss die Temperatur nicht eingestellt werden.

3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

9.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9.3 Backofenfunktionen



Aus-Position

Der Backofen ist ausgeschaltet.



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Grillstufe 1

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.



Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Umluft

Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgeräte ab.

Um diese Funktion zu verwenden, muss sich der Temperaturregler in der Aus-Position befinden.



Feuchte Umluft

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

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

Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energiesparen“. Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Kurzzeit-Wecker

Nutzen Sie ihn, um eine Countdown-Zeit einzustellen.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf bis zum Anschlag, und drehen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Einsetzen des Zubehörs

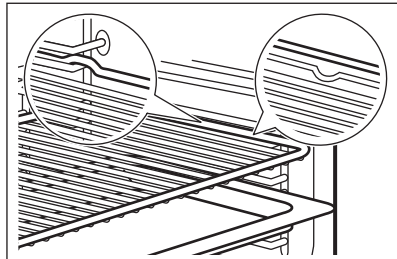
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Kleine Einbuchtungen erhöhen die Sicherheit und bieten Kippschutz. Sie sind auch Anti-Kipp-Vorrichtungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Stellen Sie sicher, dass

der Rost die Rückseite des Backofens berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

12.1 Allgemeine Informationen

Das Gerät besitzt vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und

Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.

Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

12.2 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

12.3 Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Die Funktion Konventionelles Garen (Ober-/Unterhitze) bei Standardtemperatur ist ideal zum Brotbacken.

12.6 Ober-/Unterhitze

12.4 Garen von Fleisch und Fisch

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

12.5 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Flacher Kuchen 1)	1000	160–170	30–35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170–190	40–50	3	Backblech
Pfannkuchen	1500	160–170	45 - 55 2)	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200–220	60 - 70	2	Kombirost
				1	Backblech
Hähnchen, halbiert	1300	190–210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	600	190–210	30–35	3	Kombirost
				1	Backblech
Fladenbrot 3)	800	230 - 250	10–15	2	Backblech
Hefekuchen, gefüllt 4)	1200	170–180	25–35	2	Backblech
Pizza	1000	200–220	25–35	2	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Käsekuchen	2600	170–190	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelkuchen 4)	1900	200–220	30–40	1	Backblech
Stollen 4)	2400	170–180	55–65 5)	2	Backblech
Quiche Lorraine 4)	1000	220–230	40–50	1	1 rundes Backblech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot 6)	750 + 750	180–200	60 - 70	1	2 leichte Backbleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit 1)	600 + 600	160–170	40–50	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf der gleichen Ein-schubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf der gleichen Ein-schubebene
Hefebrotchen 4)	800	200–210	10–15	2	Backblech
Biskuitrolle 1)	500	150–170	15–20	1	Backblech
Baiser	400	100 - 120	40–50	2	Backblech
Streuselkuchen 4)	1500	180–190	25–35	3	Backblech
Butterkuchen 1)	600	180–200	20 – 25	2	Backblech

1) Backofen 10 Minuten aufheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

3) Backofen 20 Minuten aufheizen.

4) Backofen 10 - 15 Minuten aufheizen.

5) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 10 Minuten im Backofen stehen.

6) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 18 Minuten aufheizen.

12.7 Umluft

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Flacher Kuchen 1)	1000	150	30	2	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170–180	40–50	3	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	Zubehör
Pfannkuchen	1200	150–160	30–35 ²⁾	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	180	55	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	800	170–180	45–50	2	Kombirost
				1	Backblech
Hefekuchen, gefüllt	1200	150–160	20 – 30	2	Backblech
Pizza	1000 + 1000	200–210	30–40	1 + 3	Backblech
Pizza	1000	190–200	25–35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	160–170	40–50	1	Backblech
Schweizer Apfelkuchen ³⁾	1900	180–200	30–40	2	Backblech
Weihnachtsstollen ³⁾	2400	150–160	35–40 ²⁾	2	Backblech
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190–210	30–40	1	1 rundes Backblech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot ⁴⁾	750 + 750	160–170	40–50	1	Backblech
Rumänischer Biskuit ³⁾	600 + 600	155–165	40–50	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf der gleichen Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf der gleichen Einschubebene
Hefebrötchen ¹⁾	800	190	15	3	Backblech
Hefebrötchen ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150–160	15–20	3	Backblech
Baiser	400	110–120	30–40	2	Backblech
Baiser	400 + 400	110–120	45–55	1 + 3	Backblech
Streuselkuchen	1500	160–170	25–35	3	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	150–160	25–35	2	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Butterkuchen ¹⁾	600 + 600	160–170	25–35	1 + 3	Backblech

1) Backofen 10 Minuten aufheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

3) Backofen 10 - 15 Minuten aufheizen.

4) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen für 10 bis 20 Minuten aufheizen.

5) Backofen 15 Minuten aufheizen.

12.8 Feuchte Umluft

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Buns	190	25–30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Brötchen	200	40–45	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	25–35	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Brownie	180	35–45	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Kuchen in Form				
Soufflé	210	35–45	2	sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	25–35	2	Biskuitform auf Kombirost
Biskuit	150	35–45	2	Kuchenform auf Kombirost
Fisch				
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Fisch, ganz, 200 g	180	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Fischfilet, 300 g	180	30–40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	35–45	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30–40	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	170	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Makronen	170	40–50	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Muffins	180	30–40	2	Backblech oder tiefe Pfanne

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Cracker, pikant	160	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Mürbeteiggebäck	140	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Tartelettes	170	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Omelett	200	30–40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne

12.9 Informationen für Prüfinstitute

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min)
Törtchen (16 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	160	Backblech	3	20 – 30
Törtchen (16 pro Blech)	Umluft	150	Backblech	3	20 – 30
Amerikanischer Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Kombirost	1	65–75
Amerikanischer Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	180	Kombirost	2	70–80
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	180	Kombirost	2	20 – 30
Biskuit, fettfrei	Umluft	160	Kombirost	2	25–35
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech	3	15–30
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Umluft	140	Backblech	3	20 – 30
Toast ¹⁾	Grillstufe 1	Max.	Kombirost	2	2–5
Hamburger aus Rindfleisch ²⁾	Grillstufe 1	Max.	Kombirost	3	15 – 20 auf der 1. Seite und 15 – 20 auf der 2. Seite

1) Backofen 5 Minuten aufheizen.

2) Backofen 10 Minuten aufheizen.

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung

⚠ **VORSICHT!**

Seien Sie bei der Reinigung des Geräts vorsichtig. Tragen Sie geeignete Handschuhe.

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlung oder andere Speisereste können zu einem Brand führen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

13.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

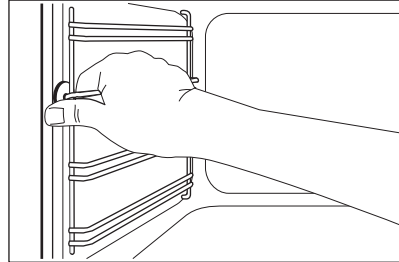
13.3 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

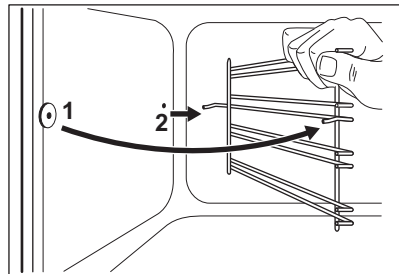
⚠ **VORSICHT!**

Gehen Sie beim Abnehmen der Einhängegitter sorgsam vor.

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



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



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

13.4 Aus- und Einbau der Backofenglasscheiben

Sie können die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

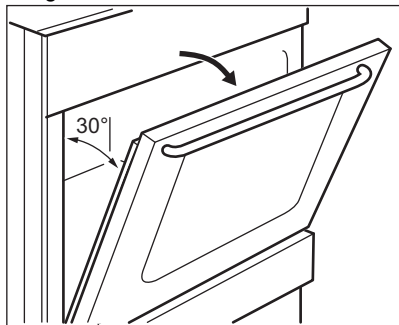
⚠ **WARNUNG!**

Halten Sie die Backofentür während des Reinigungsvorgangs leicht geöffnet. Wenn Sie sie vollständig öffnen, kann sie versehentlich geschlossen werden, was zu Schäden führen kann.

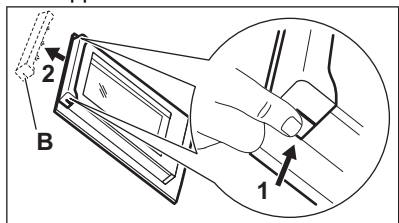
WARNUNG!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür, bis sie einen Winkel von etwa 30° hat. Die Tür bleibt leicht geöffnet offen.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben entfernen, versucht die Tür des Backofens sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie nacheinander hoch.
5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe und dann die größere Scheibe ein.

VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass Sie die innere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.

13.5 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

WARNUNG!

Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier, Reinigungsprodukte, Aerosole oder Kunststoffartikel in der Schublade. Wenn Sie den Backofen verwenden, kann die Schublade heiß werden. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

Schublade entfernen:

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
 2. Heben Sie die Schublade leicht an, sodass sie in den Schubladenführungen nach oben angehoben werden kann.
- Um die Schublade zu installieren, befolgen Sie die umgekehrte Vorgehensweise.

13.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Die hintere Lampe

- 1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
- 2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.

- 3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
- 4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

14. FEHLERBEHEBUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Es dauert zu lange, die Speisen zu garen, oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur ein. Beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

14.2 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	FEH5KP104	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Kochplatte	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Hinten links	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
	Vorne links	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Hinten links	192,0 Wh/kg
	Hinten rechts	194,9 Wh/kg
	Vorne rechts	192,0 Wh/kg
	Vorne links	188,8 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	191,9 Wh/kg	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2 .

15.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

15.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	FEH5KP104 943005372
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0,84 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0,75 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	57 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd

Masse	41.0 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.	

15.4 Backofen - Energiesparen

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Gerät – Täglicher Gebrauch“, „Gerätefunktionen“.

15.5 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

16. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder

Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

17. UMWELTBELANGE

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



Für die Schweiz:

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.erecycling.ch



