

FEH6LV702

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

DE Benutzerinformation | **Herd**

36



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....5
3. INSTALLATION.....9
4. DESCRIPTION DU PRODUIT..... 11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 12
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... 12
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES..... 13
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 14
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE 15
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 18
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE..... 19
12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES..... 20
13. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES..... 24
14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 28
15. DÉPANNAGE.....31
16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... 32
17. GARANTIE..... 34
18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....34

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : 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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES 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. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- 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.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 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.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes. Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le

de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les

parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et 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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
 - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
 - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est fortement recommandé aux consommateurs de :
 - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.

- Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse.
 - Mettez à l'écart les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) situés à proximité de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à la température maximale dans une zone bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Les surfaces antiadhésives de la casserole, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

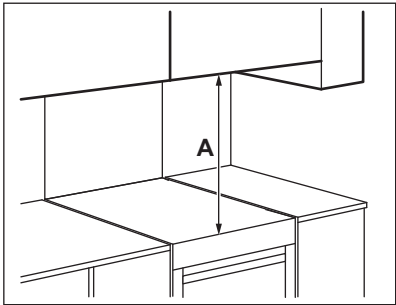
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Données techniques

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

3.2 Emplacement de l'appareil

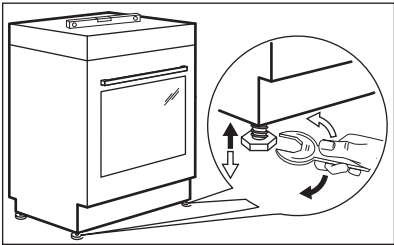
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	650

3.3 Mise de niveau de l'appareil

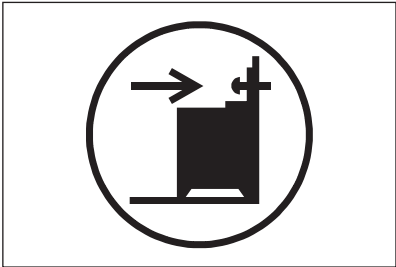


Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.4 Protection anti-bascule

⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.
Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



⚠ ATTENTION!

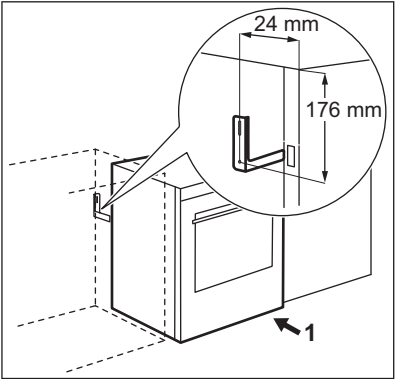
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

- 1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
- 2. Installez la protection anti-bascule 176 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support. Reportez-vous à l'illustration. Vissez-la dans un

matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

- 3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



3.5 Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

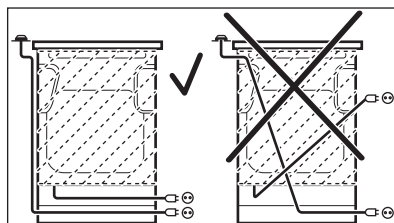
Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 6,0 mm²

Phase	Diamètre min. du câble
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²

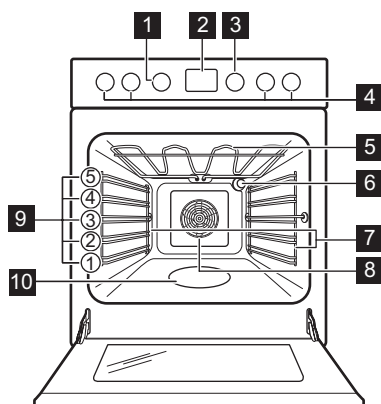
⚠ AVERTISSEMENT!

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



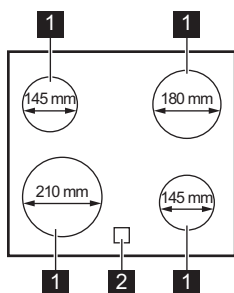
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Affichage
- 3 Manette de réglage de la température
- 4 Manettes de la table de cuisson
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Chaleur tournante
- 9 Niveaux de la grille
- 10 Bac de la cavité

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson
- 2 Indicateur de chaleur résiduelle

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position d'arrêt
	Maintien au chaud
1 - 9	Réglages de la température



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

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

6.2 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent du matériau des récipients utilisés.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.



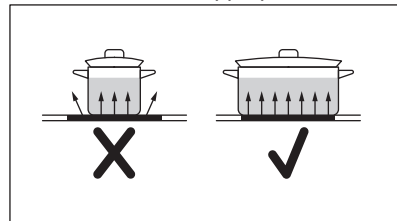
N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de

cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié .



7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre de l'us-tensile (mm)	Puissance (W)
Arrière gauche	125 - 145	1200
Arrière droit	150 - 180	1800
Avant droit	125 - 145	1200
Avant gauche	180 - 210	2300

7.3 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
- 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠️ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

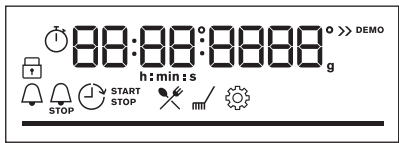
9.1 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande

 Minuteur	 Préchauffage rapide	 Eclairage four	 Touches Verrouil	 Confirmez la configuration
---	--	---	---	---

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.



L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

Voyants de l'affichage

 Touches Verrouil	 Cuisson assistée	 Nettoyage	 Configurations	 Préchauffage rapide
---	---	--	---	--

Voyants du minuteur :

			
--	--	--	--

Barre de progression - affiche la température, la durée, le chauffage ou la chaleur résiduelle.

9.2 Menu Réglages

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le menu Réglages  et appuyez sur OK.

3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.

Position	Réglage par défaut	Réglage	Options
1	heure	Heure actuelle	mise à l'heure
2	4	Affichage Luminosité	1-2-3-4-5
3	2	Son touches	1-bip/2-clic/3-aucun
4	2	Volume Alarme	1-2-3-4
5	A l'arrêt	Minuteur	MARCHE-ARRÊT
6	sur	Eclairage four	MARCHE-ARRÊT
7	A l'arrêt	Préchauffage rapide	MARCHE-ARRÊT
8	sur	Nettoyage conseillé	MARCHE-ARRÊT
9	A l'arrêt	Mode démo	Mode Démo - uniquement pour la démonstration
10	fw	Version du logiciel	Affichage de la version du logiciel
11	non	Réinitialiser tous les réglages	NON-OUI

9.3 Fonctions du four

Symbole	Fonction du four
0	Position Arrêt Le four est éteint.
	Chaleur tournante Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
	Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	Chauffage inférieur Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

Symbole	Fonction du four
	Chaleur Tournante Humide Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Symbole	Fonction du four
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo grill Pour rôti de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Menu Pour saisir le Menu : Cuisson assistée, Nettoyage par pyrolyse, Réglages.

9.4 Activation et désactivation du four



En fonction du modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- L'ampoule s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver le four, tournez les manettes des fonctions du four sur la position Arrêt.

9.5 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

La chaleur tournante continue de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez l'utiliser pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

9.6 Fast heat up

Le Préchauffage rapide diminue le temps de chauffage.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer Préchauffage rapide, appuyez  sur sur l'écran.

9.7 Touches Verrouil



La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.

Activez-la lorsque le four est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.
Activez-la lorsque le four est à l'arrêt - le four ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.



- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.



3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.8 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

9.9 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

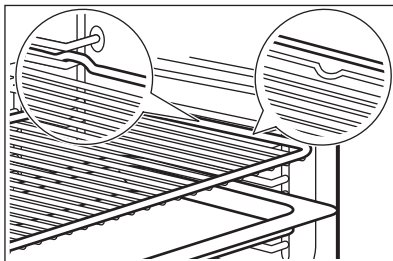
9.10 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Plinsérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Fonctions de l'horloge



00:00 clignote sur l'affichage lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.

Fonctions de l'horloge



Minuteur

Pour régler le décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

Fonctions de l'horloge	Application
 Durée de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

10.2 Réglage Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Configurations , Heure actuelle.
3. Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche OK.

10.3 Réglage : Minuteur

1. Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez deux fois sur .
2. L'affichage indique : 0:00 et .
3. Réglez le Minuteur à l'aide de la manette de température.
4. Appuyez sur la touche OK.
5. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

6. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.4 Réglage : Durée de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : 0:00 et .
4. Réglez la Durée de cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

10.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette pour choisir le mode de cuisson.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
3. L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
4. Réglez l'heure de début de la cuisson à l'aide de la manette de température.
5. Appuyez sur la touche OK.
6. L'affichage indique : --:--  ARRÊTER.
7. Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la manette de température.
8. Appuyez sur la touche OK.
9. Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
10. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .

2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Cuisson assistée  et appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le plat et appuyez sur OK.

4. Insérez le plat dans le four et appuyez sur
OK pour confirmer le réglage.

12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES

Légende	
	Préchauffez le four pendant 10 min (180 °C) avec la fonction Chaleur tournante avant de sélectionner le programme assisté.
	Niveau de grille.

- La température de chaque recette assistée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 degrés environ.
- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Plat		Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 				
P1	Rôti de bœuf, saignant			85 min
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			110 min
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	180 min
P6	Rôti de bœuf, saignant, CBT			105 min
P7	Rôti de bœuf, à point, CBT	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	125 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit			170 min
P9	Filet, saignant, CBT			80 min
P10	Filet, à point, CBT	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P11	Filet, bien cuit, CBT			125 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Veau 				
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	115 min
Porc 				
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	170 min
P14	Émincé de porc CBT	1,5 - 2 kg	 2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	230 min
P15	Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	105 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
Agneau 				
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	130 min
Volaille 				
P18	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	 2 ; cocotte sur plateau de cuisson ; grille métallique avec lèchefrite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses Ajoutez 200 ml d'eau au fond de la cavité. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	60 min
P19	Demi poulet	0,5 - 0,8 kg	 3 ; plateau de cuisson ; grille métallique avec lèchefrite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	50 min
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; cocotte sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	65 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	45 min
P22	Canard entier	1,5 - 2,5 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique avec lèche-frite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plat à rôtir. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	80 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	 2 ; grille métallique avec lèche-frite sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	110 min
Autres 				
P24	Rôti haché	1 kg	 2 ; grille métallique avec papier sulfurisé ou plateau de cuisson	70 min
 Poisson				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	 3 ; cocotte sur grille métallique	40 min
Gâteaux/desserts   				
P27	Gâteau au fromage	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	100 min
P28	Gâteau aux pommes	-	  2 ; plateau de cuisson	60 min
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique	55 min
P30	Tarte aux pommes	-	 2 ;  moule à tarte de 20 cm sur grille métallique Ajoutez 125 ml d'eau au fond de la cavité.	70 min
P31	Brownies	2 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; plateau à muffins sur grille métallique ou plateau de cuisson Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	80 min
Légumes/Garnitures   				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le plateau de cuisson .	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.	50 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 3 ; plateau de cuisson	30 min
Gratins, pain et pizza   				
P39	Lasagnes/Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 3 ; cocotte ou plateau graissé sur grille métallique	60 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique	65 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé Ajoutez 100 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	 3 ; plateau de cuisson Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé ou plateau de cuisson graissé ; moule quatre-quarts sur grille métallique Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	60 min

13. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

13.1 Informations générales

Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

13.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

13.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

13.4 Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôti pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôti. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôti à chaque fois qu'il n'en contient plus.

13.5 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

13.6 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs

réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

13.7 Chaleur pulsée humide

Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioche	180	20 - 30	3
Pizza surgelée, 350 g	210	20 - 30	3

Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	25 - 30	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	170	30 - 40	3

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	3
Poisson entier 200 g	180	20 - 30	3
Filets de poisson 300 g	180	30 - 35	3

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	30 - 40	3
Brochettes de viande, 500 g	200	25 - 30	3

Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Meringues	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Biscuit salé	180	25 - 30	3
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	20 - 30	3
Omelettes	170	25 - 35	3
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Faites rôtir les gros morceaux de viande directement sur le plateau.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par gros morceaux (au moins 1 kg).

Si le niveau un est suggéré, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson

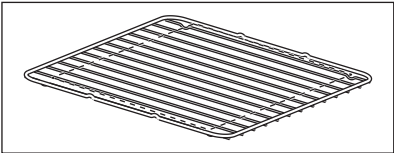
Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

13.9 Gril en général

 **AVERTISSEMENT!**
Faites toujours griller avec la porte du four fermée.

- Réglez toujours le gril à la température maximale.

- Placez la grille dans la position recommandée dans le tableau des cuissons au gril.
- Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson.
- Placez toujours le plat profond pour recueillir la graisse sur la première grille.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.



La zone de grillade est placée au centre de la grille.

13.10 Informations pour les laboratoires d'essais

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 - 35	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 - 40	Plateau	1 / 4
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chaleur tournante	160	70 - 90	Grille	2
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Fonction Pizza	170	70 - 90	Grille	1
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chauffage Haut/Bas	160	30 - 45	Grille	3
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 - 45	Grille	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 - 50	Grille	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 - 35	Plateau	3
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	25 - 45	Plateau	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 35	Plateau	3
Pain grillé	Gril	Max.	5 - 9	Grille	4
Steak haché de bœuf	Gril	Max.	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/ Sauteuse	4

14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher.

Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

14.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse



ATTENTION!

Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.



ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



Ne démarrez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK pour confirmer.

Option	Description
C1 - Nettoyage léger	1 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	2 h
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

3. Tournez la manette de sélection de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK pour confirmer.
4. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
5. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
6. La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
7. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

14.3 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

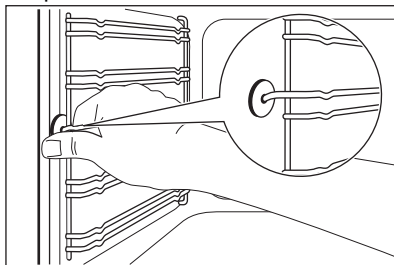
 - clignote pendant 5 sec après chaque mise en marche et arrêt du four.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Réglages, Nettoyage conseillé.

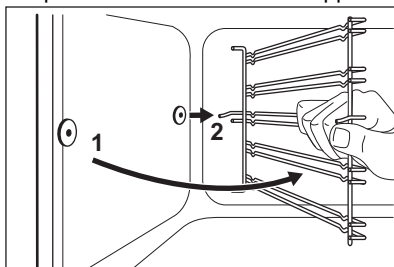
14.4 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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 support.



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

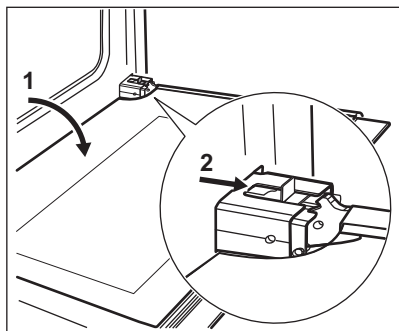


ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

14.5 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Démontez la porte.
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

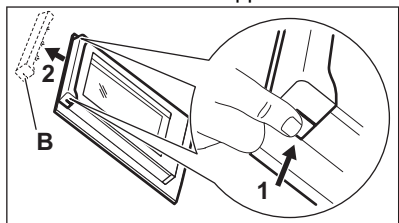
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

14.6 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

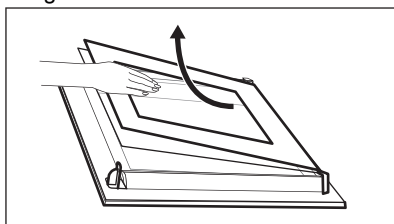


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

14.7 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.



ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

14.8 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.



AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.



AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

- 1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
 - 2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.
- Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

15. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

15.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le Lock (verrouillage) est activé.	Consulter le chapitre « Lock » (Verrouillage).

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage du four indique « F102 ».	- Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. - Le verrouillage de la porte est défectueux.	- Fermez complètement la porte. - Désactivez le four avec le fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. - Si « F102 » s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
L'affichage du four indique « 00:00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure actuelle.

15.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

16.1 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

16.2 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	FEH6LV702 940002995
Indice d'efficacité énergétique	81.4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.98 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.70 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	73 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	51.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

16.3 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

16.4 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

17. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévêremenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange
Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente
Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un

justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

18. 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.

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



Pour la Suisse:

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.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent



REPRISE
À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



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. SICHERHEITSHINWEISE.....	36
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	39
3. MONTAGE.....	43
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	45
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	46
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	46
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	47
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	48
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	49
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	53
11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT.....	54
12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN.....	54
13. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS	58
14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	62
15. FEHLERBEHEBUNG.....	65
16. ENERGIEEFFIZIENZ.....	66
17. GARANTIE.....	68
18. UMWELTTIPPS.....	68

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- 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 nur 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 H05V2V2-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:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um

die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.

- **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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- 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, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

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.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, 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.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete 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 Kontaktöffnungsbreite 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 heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn während des Betriebs des Geräts der Strom ausfällt, können einige Oberflächen heiß sein. Vermeide Kontakt mit dem Gerät, bis es abgekühlt ist. Wenn Fehler auftreten, wenn das Gerät abgekühlt ist, trennen Sie es 10 Sekunden lang von der Stromversorgung.
- 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 sehr 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 feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- 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.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen musst.

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.
 - Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
 - 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.
- Speisereste, Öl oder Fettansammlungen/-ablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Besteck usw. mit Antihafbeschichtung.
 - Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
 - Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
 - Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittlrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie daher Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur.
 - Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf mögliche Dämpfe während der pyrolytischen Reinigung von Backöfen reagieren.
 - Lassen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (insbesondere Vögel) nicht in die Nähe des Geräts und betreiben Sie das Gerät zum ersten Mal bei Höchsttemperatur in einem gut belüfteten Raum.
 - Kleine Tiere können bei der pyrolytischen Reinigung auch sehr empfindlich auf die lokalen Temperaturänderungen in der Nähe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
 - Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich

2.5 Pyrolytische Reinigung



Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion oder der Funktion „Erste Inbetriebnahme“, entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:

Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 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 Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 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.

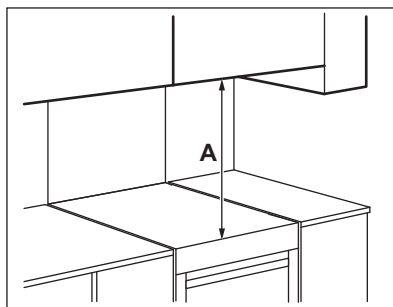
3.1 Technische Daten

Abmessungen

Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm

3.2 Standort des Geräts

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

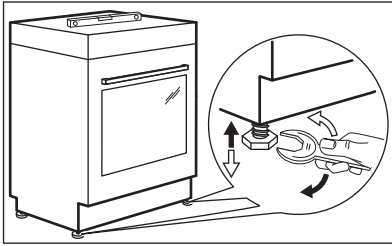


Mindestabstände

Abmessungen mm

A	650
---	-----

3.3 Ausrichten des Geräts

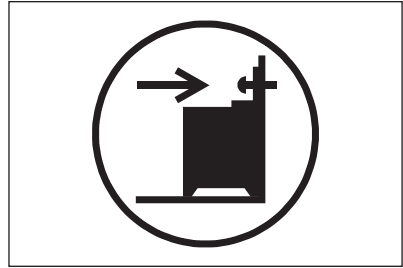


Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.4 Kippschutz

VORSICHT!

Bringen Sie den Kippschutz an, um zu verhindern, dass das Gerät bei einer falschen Beladung umfällt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt wurde. Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

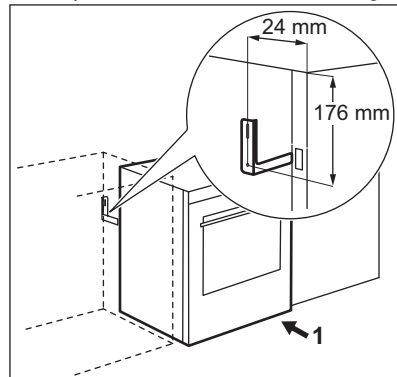


VORSICHT!

Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 176 mm zur Geräteoberfläche und 24 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Siehe Abbildung. Schieben Sie das Gerät in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (1). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.



3.5 Elektrische Installation

⚠️ WARNUNG!

Der/die Hersteller:in 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.

Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem/einer qualifizierten Elektriker:in ersetzt werden.

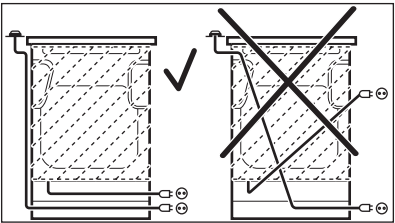
Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3x6,0 mm ²

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
3 mit Nullleiter	5x1,5 mm ²

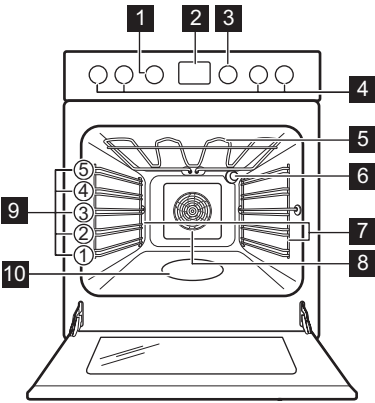
⚠️ WARNUNG!

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



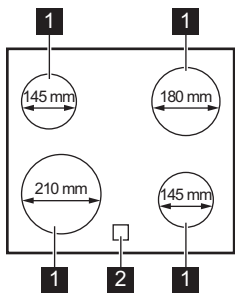
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Backofen-Einstellknopf
- 2 Display
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Ventilator
- 9 Einschubebenen
- 10 Garraumvertiefung

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Kochzone
- 2 Restwärmeanzeige

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 Zubehöerteile 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. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.
4. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehöerteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Aus-Position

Symbole	Funktion
	Warmhalten
1 - 9	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.

Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

6.2 Restwärmeanzeige



WARNUNG!

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet aber nicht, wenn die Netzspannung ausgeschaltet ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab



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.

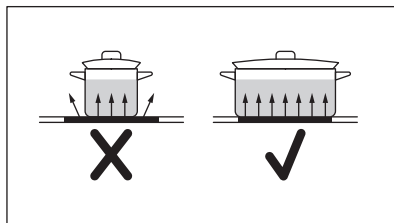


Verwenden Sie auf dem Keramik Kochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Um Energie zu sparen und die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen geeigneten Mindestdurchmesser haben.



7.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser (mm)	Leistung (W)
Hinten links	125 - 145	1200
Hinten rechts	150 - 180	1800
Vorne rechts	125 - 145	1200
Vorne links	180 - 210	2300

7.3 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
 - 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

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.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den

Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen

Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds



Timer



Schnellaufheizung



Beleuchtung



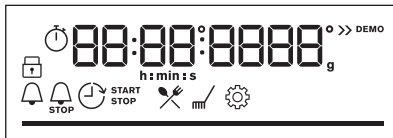
Verriegelung

OK

Bestätigen Sie die Einstellung

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

Display-Anzeigen



Sperrern



Koch-Assistent



Reinigung



Einstellungen



Schnellaufheizung

Timer-Anzeigen:



STOP



9.2 Einstellungen

1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen.

2. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Menü Einstellungen auszuwählen,  und drücken Sie **OK**.

3. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Position auszuwählen, und drücken Sie **OK**.

Position	Standardeinstellung	Einstellung	Optionen
1	Stunde	Uhrzeit	Tageszeit einstellen
2	4	Helligkeit	1-2-3-4-5
3	2	Tastentöne	1-Piepton/ 2-Klick /3-kein(e)
4	2	Lautstärke	1-2-3-4
5	Aus	Uptimer	EIN-AUS
6	Ein	Backofenbeleuchtung	EIN-AUS
7	Aus	Schnellaufheizung	EIN-AUS
8	Ein	Erinnerungsfunktionen	EIN-AUS
9	Aus	Demomodus	Demo-Modus – nur für die Demonstration
10	fw	Softwareversion	Anzeige der Softwareversion
11	nein	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	NEIN-JA

9.3 Backofenfunktionen

Symbol	Backofenfunktion
0	Aus-Position Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Heißluft Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.

Symbol	Backofenfunktion
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Zeit ist abhängig von Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel.

Symbol	Backofenfunktion
	Feuchte Umluft Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (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“, „Energie sparen“. Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
	Grillstufe 1 Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Menü So geben Sie den ein Menü: Kochunterstützung, Pyrolyse Reinigung, Einstellungen.

9.4 Ein- und Ausschalten des Backofens



Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Anzeigen oder Kontrolllampen:

- Die Anzeige leuchtet auf, wenn der Backofen aufheizt.
- Die Lampe leuchtet auf, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, Backofenfunktionen oder die Temperatur steuert.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Zum Auswählen einer Temperatur wählen Sie den Temperaturknopf.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf auf Aus.

9.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

Der Ventilator läuft weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Sie können es zum Essen warmhalten verwenden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

9.6 Fast heat up

Der Schnellaufheizung verringert die Aufheizzeit.



Legen Sie keine Speisen in den Ofen, wenn das Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Um Schnellaufheizung zu aktivieren, berühren Sie  auf dem Display.

9.7 Sperren



Die Tür wird verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert ist.

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.



– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.
Ein Signal ertönt.



– gedrückt halten, um sie auszuschalten.



3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.8 Abschaltautomatik

Der Ofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Höchststufe	1,5

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Backofens eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

9.9 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

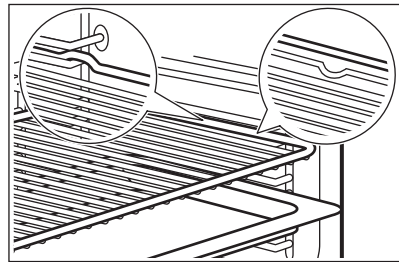
9.10 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechen- des 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.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Uhrfunktionen



00:00 Impulse auf dem Display, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

Uhrfunktion	Gerät
Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
Kochzeit	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder das Ende des Kochens.
Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

10.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um in den Modus Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf Einstellungen , Uhrzeit.
3. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

10.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie . Wenn der Backofen eingeschaltet ist, drücken Sie zweimal.
2. Im Display wird 0:00 und angezeigt.
3. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kurzzeit-Wecker einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**.
5. Der Timer startet umgehend.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

10.4 Einstellung: Kochzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie wiederholt.
3. Im Display wird 0:00 und angezeigt.
4. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kochzeit einzustellen.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Der Timer startet umgehend.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

10.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen.
2. Drücken Sie wiederholt.
3. Das Display zeigt die Uhrzeit an **START**.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Startzeit einzustellen.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- **STOP**.
7. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Endzeit einzustellen.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:

1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um Kochunterstützung  auszuwählen, und drücken Sie OK.

3. Wählen Sie das Gericht aus und drücken Sie OK.
4. Legen Sie das Gericht in den Ofen und drücken Sie OK, um die Einstellung zu bestätigen.

12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN

Legende



Vor der Auswahl des unterstützten Programms den Backofen 10 Minuten (180 °C) mit der Funktion Heißluft vorheizen.



Einschubebene.

- Die Temperatur für jedes unterstützte Rezept ist Standard und kann um etwa 10 Grad geändert werden.
- Die Dauer ist standardmäßig und kann um etwa 10 Minuten geändert werden.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 				
P1	Roastbeef, blutig	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	85 Min.
P2	Roastbeef, rosa			95 Min.
P3	Roastbeef, durch			110 Min.
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 3; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	Rinderbraten/geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	 2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	180 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P6	Roastbeef, blutig LTC*			105 Min.
P7	Roastbeef, rosa LTC*	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech ; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	125 Min.
P8	Roastbeef, durch			170 Min.
P9	Filet, blutig LTC*			80 Min.
P10	Filet, rosa LTC*	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P11	Filet, durch LTC*			125 Min.
Kalb 				
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf Kombirost; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	115 Min.
Schweinefleisch  				
P13	Schweinebraten oder Schulter	1,5 - 2 kg	 2; Bratform auf Kombirost; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	170 Min.
P14	Pulled Pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	230 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf Kombirost; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	105 Min.
P16	Rippchen	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 3; tiefe Pfanne Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
Lamm 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  2; Gebratenes auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	130 Min.
Geflügel 				

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	 2; Auflaufform auf Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fettes Geben Sie 200 ml Wasser in den Boden des Garraums. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 3; Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	50 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	65 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	45 Min.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 2; Bratform auf Gitterrost mit tiefer Topf auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie sich nach der halben Zeit um.	80 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit.	110 Min.
Sonstige 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Gitterrost mit Backpapier oder Backblech	70 Min.
 Fisch				
P25	Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Fisch mit Butter würzen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf Kombirost	40 Min.
Süßes Backen/Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf Kombirost	100 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2; Backblech	60 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P29	Apfelkuchen	-	 2;  Backform 26 cm auf Kombirost	55 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  Kuchenform 20 cm auf Kombirost Geben Sie 125 ml Wasser in den Boden des Garraums.	70 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; Backblech	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffinblech auf Gitterrost oder Backblech Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	20 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost	80 Min.
Gemüse / Beilagen   				
P34	Kartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die geschnittenen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben .	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.	50 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; Backblech	30 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; Backblech	30 Min.
Gratins, Brot und Pizza   				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 3; Auflaufform oder gefettete Schale auf Kombirost	60 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost	65 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet oder gefettet Geben Sie 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums.	20 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet oder gefettet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/Weißbrot	0,8 kg	 3; Backblech Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunk- les Brot, alle Getreide	1 kg	 2; Backblech mit Backpapier oder ge- fettetem Backblech ausgekleidet ; Laibblech auf Kombirost Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	60 Min.

13. 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.

13.1 Allgemeine Informationen

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.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

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.

13.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

13.6 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.

13.7 Feuchtes Backen mit Ventilator

Brot und Pizza

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Buns	180	20 - 30	3
Pizza, gefroren, 350 g	210	20 - 30	3

Kuchen auf dem Backblech

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle	180	20 - 30	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Brownie	180	25 - 35	3

Kuchen in Form

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Soufflé	200	25 - 30	3
Biskuitboden	180	20 - 30	3
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	30 - 40	3

Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	3
Fisch, 200 g	180	20 - 30	3
Fischfilet, 300 g	180	30 - 35	3

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Fleisch im Beutel, 250 g	200	30 - 40	3
Fleischspieße, 500 g	200	25 - 30	3

Kleine Backwaren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Plätzchen	180	25 - 35	3
Makronen	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Cracker, pikant	180	25 - 30	3
Mürbeteigplätzchen	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	180	20 - 30	3
Omelett	170	25 - 35	3
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr) braten.

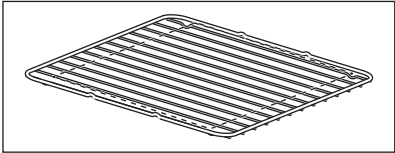
Wenn Ebene 1 empfohlen ist, legen Sie die Speisen direkt auf das Backblech

Beträufeln Sie die Fleischkeulen während des Bratens mehrere Male mit dem eigenen Saft.

13.9 Grillstufe 1 im Allgemeinen

**WARNUNG!**
Die Backofentür muss beim Grillen geschlossen sein.

- **Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.**
- Stellen Sie die Ablage wie in der Grilltabelle empfohlen in die Ablageposition.
- Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.
- Platzieren Sie die tiefe Pfanne immer auf der ersten Einschubebene, um Fett aufzufangen.
- Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Einschubebene.

13.10 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Törtchen (20 Stück/Blech)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Blech)	Heißluft	150	20 - 35	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Blech)	Heißluft	150	20 - 40	Backblech	1 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	Rost	1
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70 - 90	Rost	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizzastufe	170	70 - 90	Rost	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Ein-schub-ebene
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Ober-/Unterhitze	160	30 - 45	Rost	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 45	Rost	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 50	Gitter	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	Backblech	3
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	Backblech	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20 - 35	Backblech	3
Toast	Grillstufe 1	Max.	5 - 9	Rost	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillstufe 1	Max.	15 - 20 erste Seite. 10 - 15 zweite Seite	Gitter / Tiefe Pfanne	4

14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen.

Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

14.2 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegitter.

VORSICHT!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht gleichzeitig mit der Pyrolyse-Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

⚠ **WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen zeigt das Display „C3“ an, wenn dieser Fehler auftritt.



Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf Reinigung  und drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Option	Beschreibung
C1 - Leichte Reinigung	1 Std. 30 Min.
C2 - Normale Reinigung	2 Std.
C3 - Gründliche Reinigung	2 Std. 30 Min.

3. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Drücken Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.
5. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
6. Die Tür verriegelt sofort. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .
7. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

14.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann der Backofen gereinigt werden muss: pyrolytische Reinigung.

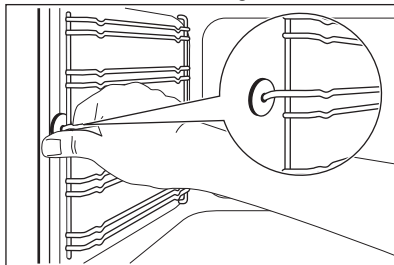
 - blinkt im Display 5 Sek. nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

Um die Erinnerung zu deaktivieren, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

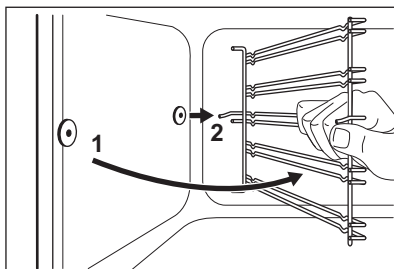
14.4 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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



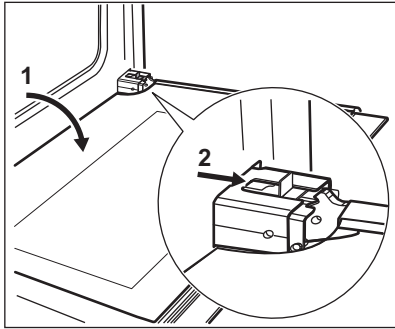
Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠ **VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Montage kann die Emaille beschädigen.

14.5 Abnehmen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

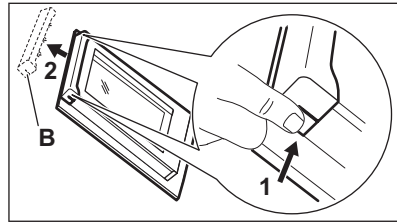
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

14.6 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

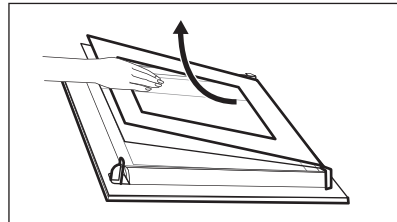


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

1. Fassen Sie die Türabdeckung B an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



4. Reinigen Sie die Glasscheiben.
Zum Anbringen der Glasscheiben, führen Sie die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

14.7 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.



VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Backofenlampe an der Rückwand



Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofinnenraums.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.
Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

14.8 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 kann zur Reinigung entnommen 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.

15. FEHLERBEHEBUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

15.1 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 Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	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.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Sperren“.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
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.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum 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.
Im Backofen-Display erscheint „F102“.	- Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. - Die Türverriegelung ist defekt.	- Schließen Sie die Tür vollständig. - Schalten Sie den Backofen mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. - Wenn das Display wieder „F102“ anzeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Backofen-Display erscheint „00:00“.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.

15.2 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 dir, die Daten hier zu notieren:

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

16. ENERGIEEFFIZIENZ

16.1 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.

16.2 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung für Backöfen

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	FEH6LV702 940002995
Energieeffizienzindex	81.4
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.98 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.70 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	51.7 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

16.3 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.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Warmhalten von Speisen

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

Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

16.4 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

17. GARANTIE

Kundendienst

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

18. 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.

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





