



**FEH5KP104**

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

**2**

IT Istruzioni per l'uso | **Cucina**

**28**



# 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](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	12
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	13
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	15
12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	15
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
14. DÉPANNAGE.....	23
15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	24
16. GARANTIE.....	26
17. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	26

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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.
- 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 maisons d'hôtes de ferme 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 H05VV-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** : 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 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 sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- 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 l'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. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail.
- 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 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 sur 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.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- 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.
- 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 Éclairage interne

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 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.

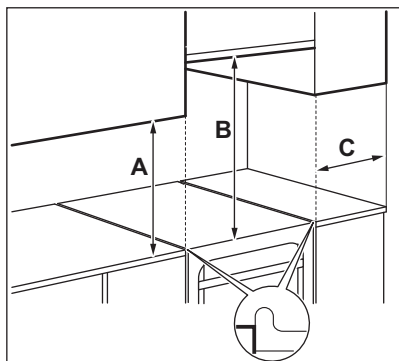
### 3.1 Emplacement de l'appareil

#### i

N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

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

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



### Distances minimales

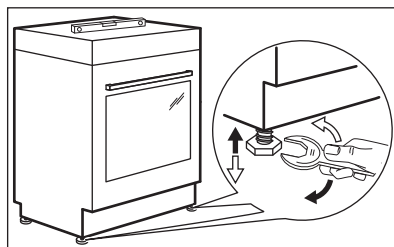
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Données techniques

Tension	400 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	855
Largeur	500
Profondeur	600

### 3.3 Mise à niveau de l'appareil



Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

### 3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

#### **ATTENTION!**

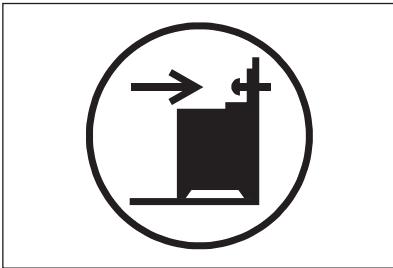
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



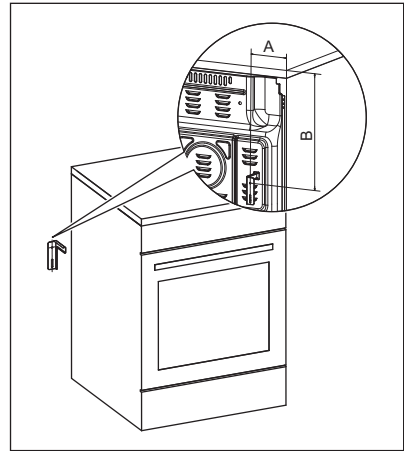
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule B - 328 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 67 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

#### **ATTENTION!**

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour 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.

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

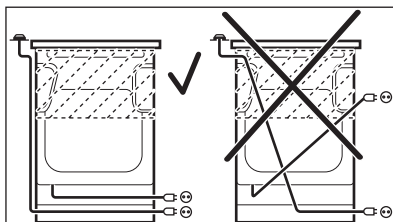
Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

### **Types de câbles appropriés pour les différentes phases :**

Phase	Diamètre min. du câble
3 sans neutre	4 x 1,0 mm <sup>2</sup>

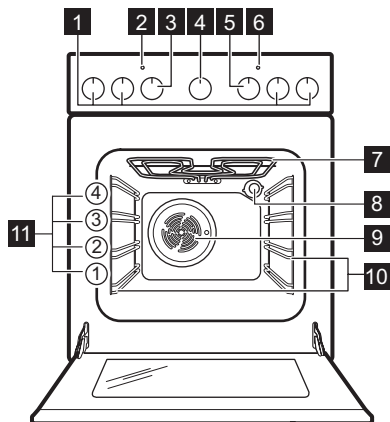
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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



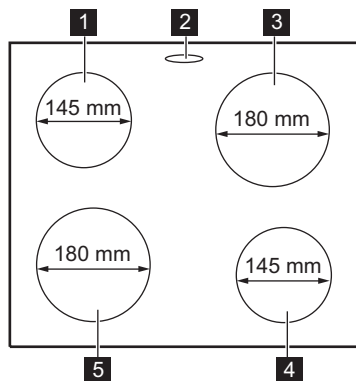
## **4. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **4.1 Vue d'ensemble**



- 1** Manettes de la table de cuisson
- 2** Indicateur/symbole de température
- 3** Manette de réglage de la température
- 4** Manette du minuteur
- 5** Manette de sélection des fonctions du four
- 6** Éclairage/symbole/voyant de la table de cuisson
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Niveaux de la grille

## 4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 000 W
- 2 Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 500 W
- 4 Zone de cuisson 1 000 W
- 5 Zone de cuisson 2 000 W



## 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.

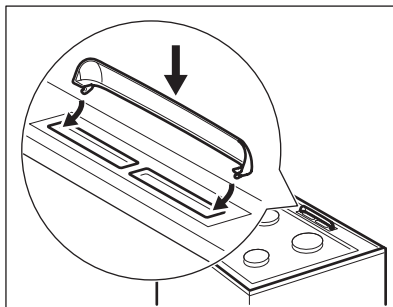
1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est 210 °C. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 5.2 Installation du couvercle de la sortie de vapeur

Le couvercle de sortie de vapeur sert à recueillir le condensat créé pendant le fonctionnement du four.

1. Placez les crochets du couvercle sous le bord avant des orifices de sortie de vapeur.
2. Appuyez sur le rebord arrière pour verrouiller le couvercle.



## 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
---	------------------

1 - 6	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 molette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.

Le voyant de contrôle de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

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

### 6.2 Utilisation de la plaque à chauffage rapide

Un point rouge au milieu de la plaque indique qu'il s'agit d'une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques. Les points rouges sont peints sur les plaques. Ils peuvent se détériorer à l'usage, voire disparaître complètement au bout d'un certain temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de la table de cuisson.

## 7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



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.

### 7.2 Guide de cuisson simplifié

Réglages de la température	Application
----------------------------	-------------

1	Maintenir au chaud
---	--------------------

Réglages de la température	Application
----------------------------	-------------

2	Faire mijoter doucement
---	-------------------------

3	Faire mijoter
---	---------------

4	Faire frire / faire dorer
---	---------------------------

5	Porter à ébullition
---	---------------------

6	Porter à ébullition / faire frire rapidement / faire frire à cœur
---	---

## 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.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.

#### Acier inoxydable

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial acier inoxydable.

- Le rebord en inox de la plaque peut changer de couleur à cause de la température élevée.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.

### 8.2 Nettoyage de la plaque électrique

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Activation et désactivation du four.

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

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.



Pour les fonctions sans chauffage, il n'est pas nécessaire de régler la température.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

### 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

### 9.3 Fonctions du four



#### Position d'arrêt

Le four est éteint.



#### Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



#### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.



### Chauffage inférieur

Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

### Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



### Décongélation

Pour décongeler des aliments. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille des plats surgelés.

Pour utiliser cette fonction, la manette de la température doit être en position arrêt.



### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 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 les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.

## 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Minuteur

Utilisez-la pour régler un décompte de temps.



Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

1. Sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Tournez la molette du timer jusqu'à la butée, puis réglez la durée nécessaire. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

## 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Insertion des accessoires

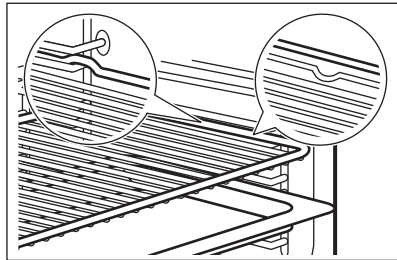
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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.

Insérez 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.

## 12. 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.

### 12.1 Informations générales

L'appareil dispose de quatre positions de grille. 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. Veuillez 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.

## 12.2 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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront 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.

## 12.3 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.

## 12.6 Chauffage Haut/Bas

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

## 12.4 Cuisson de viande et de poisson

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 rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## 12.5 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.

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Gâteau plat <b>1)</b>	1000	160 - 170	30 - 35	2	Plateau de cuisson
Gâteau aux pommes à base de levure	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Lèche-frite	1500	160 - 170	45 - 55 <b>2)</b>	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2 1	grille métallique plateau multi-usages
Demi-poulet	1300	190 - 210	35 + 30	3 1	grille métallique plateau multi-usages
Côtelettes de porc	600	190 - 210	30 - 35	3 1	Grille métallique Plateau de cuisson
Flan pâtissier <b>3)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	Plateau de cuisson
Gâteau à la levure farci <b>4)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	Plateau de cuisson

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	Plateau de cuisson
Flan aux pommes Suisse <b>4)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	Plateau de cuisson
Gâteau de Noël <b>4)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>5)</b>	2	Plateau de cuisson
Quiche lorraine <b>4)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <b>6)</b>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques légères (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés <b>4)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	Plateau de cuisson
Gâteau roulé <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	Plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	Plateau de cuisson
Crumble <b>4)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	Plateau de cuisson
Gâteau au beurre <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	Plateau de cuisson

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

**2)** Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

**3)** Préchauffez le four pendant 20 minutes.

**4)** Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

**5)** Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

**6)** Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

## 12.7 Chaleur tournante

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Gâteau plat <b>1)</b>	1000	150	30	2	plateau de cuisson
Gâteau plat <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau aux pommes à base de levure	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Lèche-frite	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	180	55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Rôti de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Gâteau farci à base de levure	1200	150 - 160	20 - 30	2	plateau de cuisson
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plateau de cuisson
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Flan suisse aux pommes <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	Plateau de cuisson
Gâteau de Noël <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	Plateau de cuisson
Génoise roumaine <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Génoise roumaine traditionnelle	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau
Petits pains levés <sup>1)</sup>	800	190	15	3	Plateau de cuisson
Petits pains levés <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	Plateau de cuisson
Gâteau roulé <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	plateau de cuisson
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	plateau de cuisson

Aliments	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble	1500	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

4) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

## 12.8 Chaleur Tournante Humide

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
<b>Pain et pizza</b>				
Brioche	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pain & Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
<b>Gâteaux sur un plateau de cuisson</b>				
Gâteau Roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
<b>Gâteaux dans des moules</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
<b>Poisson</b>				
Poisson en sachet, 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Poisson entier, 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Filets de poisson, 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
<b>Viande</b>				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

Aliments	Température (°C)	Durée (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
<b>Petites pâtisseries</b>				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
<b>Végétarien</b>				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou plat à rôtir

## 12.9 Informations pour les laboratoires d'essais

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chauffage Haut/Bas	160	plateau multi-usages	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plateau)	Chaleur tournante	150	plateau multi-usages	3	20 - 30
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chauffage Haut/Bas	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Biscuits sablés / tresses feuilletées	Chauffage Haut/Bas	140	plateau multi-usages	3	15 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau multi-usages	3	20 - 30

Aliments	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Niveau de la grille	Durée (min)
Pain grillé <sup>1)</sup>	Gril	max.	grille métallique	2	2 - 5
Viande de bœuf hachée <sup>2)</sup>	Gril	max.	grille métallique	3	15 à 20 première face ; 15 à 20 seconde face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Remarques concernant le nettoyage

#### **⚠ ATTENTION!**

Faites attention lorsque vous nettoyez l'appareil. Portez des gants appropriés.

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyeur spécial pour four.

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

### 13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

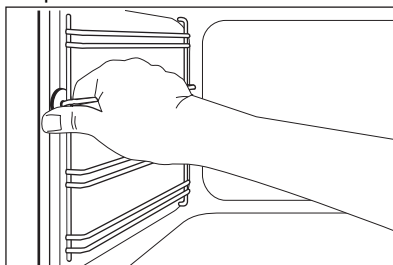
### 13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

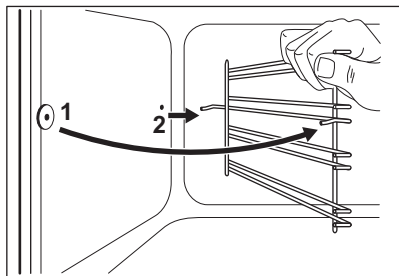
#### **⚠ ATTENTION!**

Soyez prudent lorsque vous 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 accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

### 13.4 Retrait et installation des vitres du four

Vous pouvez retirer les vitres internes pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

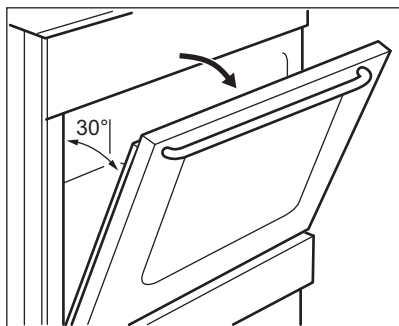
#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Gardez la porte du four légèrement ouverte pendant le processus de nettoyage. Si vous l'ouvrez complètement, elle peut se fermer accidentellement, ce qui pourrait causer des dommages.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

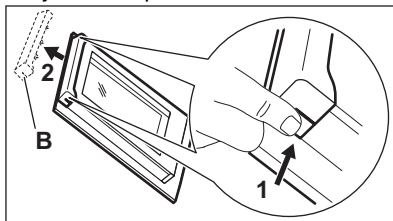
N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à ce qu'elle soit à un angle d'environ 30°. La porte se maintient seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés

et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les vitres, la porte du four essaie de se fermer.

4. Saisissez le bord supérieur des vitres de la porte et tirez-les vers le haut une par une.
5. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez les vitres et la porte du four. Effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord la plus petite des vitres, puis la plus grande.

#### ⚠ ATTENTION!

Veillez à installer la vitre intérieure dans le logement approprié.

### 13.5 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 sous le four 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.

## 13.6 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.

### Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, résistante à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

## 14. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

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.
	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.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
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.
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.

## 14.2 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)	.....

## 15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	FEH5KP104	
Type de plaque	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Plaque chauffante massive	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	192.0 Wh/kg
	Arrière droite	194.9 Wh/kg
	Avant droite	192.0 Wh/kg
	Avant gauche	188.8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	191.9 Wh/kg	

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2 .

### 15.2 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.

## 15.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	FEH5KP104 943005372
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	41.0 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

### 15.4 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.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

#### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

## 15.5 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt » 0,3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

Appareil testé conformément aux normes :  
EN 50564.

## 16. GARANTIE

### Service-clientèle

#### Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	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,  
Switzerland, 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.

## 17. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé

humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce

produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

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](http://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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



# Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	28
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	31
3. INSTALLAZIONE.....	34
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	36
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	37
6. PIANO COTTURA - USO QUOTIDIANO.....	38
7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	38
8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....	39
9. FORNO - USO QUOTIDIANO .....	39
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	40
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	41
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	41
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	47
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	49
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	50
16. GARANZIA.....	51
17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	52

## 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza

dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- L'apparecchiatura va connessa alla corrente con un cavo di tipo H05VV-F per tollerare la temperatura del pannello posteriore.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.

- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere

l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.

- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.

- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare la spina alla presa elettrica.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di lesioni e ustioni.  
Pericolo di scossa elettrica.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.

- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:

- Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
- Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non usare la piastra calda per la cottura diretta. Va usata con tegami adeguati allo scopo.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Pulizia e manutenzione

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## 2.5 Illuminazione interna

### AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. INSTALLAZIONE

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

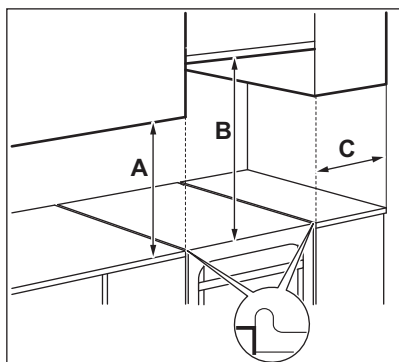
### 3.1 Posizione dell'apparecchiatura



Non installare il piano cottura vicino al lavello o vicino al mobile con il lavello. Le gocce di umidità/acqua possono entrare tra il pannello laterale e l'armadio e nel tempo può danneggiare la vernice del pannello laterale.

È possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadi su uno o due lati e nell'angolo.

Per le distanze minime di montaggio controllare la tabella.



#### Distanze minime

Dimensioni	mm
A	400

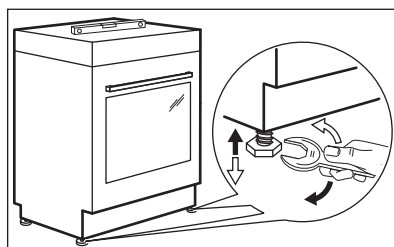
Dimensioni	mm
B	650
C	150

### 3.2 Dati tecnici

Tensione	400 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensioni	mm
Altezza	855
Larghezza	500
Profondità	600

### 3.3 Livellamento dell'apparecchiatura



Utilizzare i piedini sul bottom dell'apparecchiatura per impostare il livello di superficie superiore dell'apparecchiatura con altre superfici.

### 3.4 Protezione anti-ribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di fissare la protezione antiribaltamento.

#### **⚠ ATTENZIONE!**

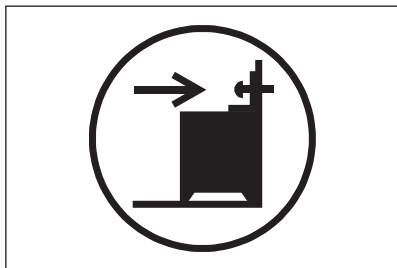
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



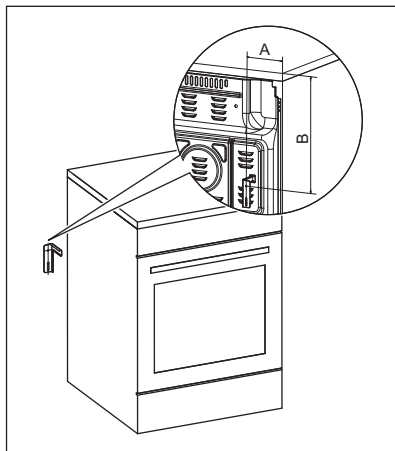
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

È necessario installare la protezione antiribaltamento. Se non si installa, l'apparecchiatura può ribaltarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo mostrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare l'installazione della protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento B - 328 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a A - 67 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro sul retro dell'apparecchiatura. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchiatura e collocarla al centro dello spazio tra gli armadi. Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.



Se si modificano le dimensioni della cucina, allineare correttamente il dispositivo antiribaltamento.

#### **⚠ ATTENZIONE!**

Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.

### 3.5 Installazione elettrica

#### **⚠ AVVERTENZA!**

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni per la sicurezza dei capitoli sulla sicurezza.

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una presa di corrente né un cavo. Il terminale di

collegamento si trova dietro il pannello posteriore.

**⚠ AVVERTENZA!**

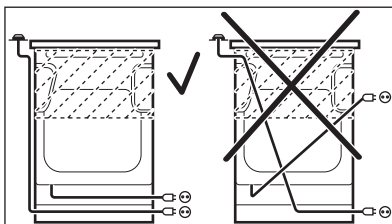
Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra le fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta sul retro dell'apparecchiatura per utilizzare l'impianto elettrico corretto. Questo ordine di procedura evita errori di installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.

**Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:**

Fase	Dimensioni minime cavo
3 senza neutro	4x1,0 mm <sup>2</sup>

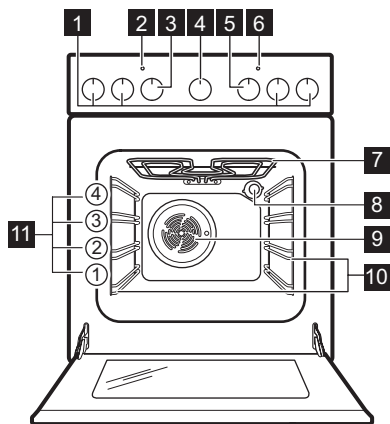
**⚠ AVVERTENZA!**

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



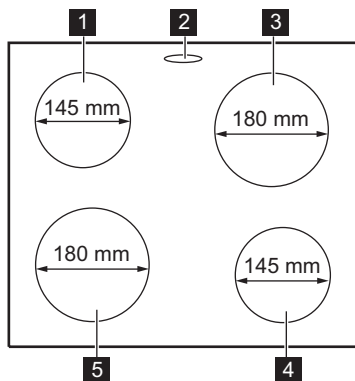
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1** Manopole piano cottura
- 2** Indicatore/simbolo della temperatura
- 3** Manopola della temperatura
- 4** Manopola del contaminuti
- 5** Manopola delle funzioni del forno
- 6** Spia/simbolo/indicatore del piano cottura
- 7** Resistenza
- 8** Lampadina
- 9** Ventola
- 10** Supporto ripiano, rimovibile
- 11** Posizioni ripiano

## 4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura 1000 W
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1500 W
- 4 Zona di cottura 1000 W
- 5 Zona di cottura 2000 W



## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

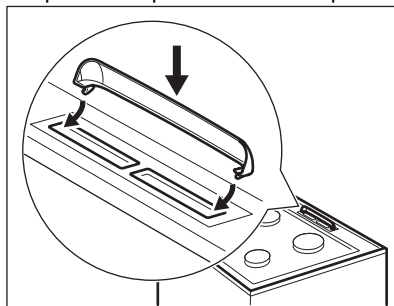
1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è 210 °C. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

### 5.2 Installazione della copertura per l'uscita del vapore

La copertura per l'uscita del vapore viene utilizzata per raccogliere la condensa creata durante il funzionamento del forno.

1. Posizionare i ganci della copertura sotto il bordo anteriore dei fori di uscita del vapore.
2. Spingere verso il basso il bordo posteriore per bloccare la copertura.



## 6. PIANO COTTURA - USO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione spento
1 - 6	Livelli di potenza



Utilizzare il calore residuo per ridurre il consumo di energia. Spegnerne la zona di cottura circa 5 - 10 minuti prima che il processo di cottura sia completato.

Ruotare la manopola della zona cottura selezionata fino a impostare il livello di potenza desiderato.

La spia di controllo del piano cottura si accende.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spegnimento.

Se tutte le zone di cottura sono disattivate, la spia di controllo del piano cottura si spegne.

### 6.2 Utilizzo della piastra elettrica di cottura rapida

Un punto rosso in mezzo alla piastra indica una piastra elettrica di cottura rapida. Una piastra elettrica di cottura si riscalda più rapidamente delle piastre normali. I punti rossi sono dipinti sulle piastre. Possono deteriorarsi durante l'uso e possono addirittura scomparire completamente dopo un certo lasso di tempo. Ciò non compromette il corretto funzionamento del piano di cottura.

## 7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Stoviglie



Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

### 7.2 Guida semplificata per la cottura

Impo- stazio- ne di calore	Applicazione
1	Mantenere caldo

Impo- stazio- ne di calore	Applicazione
2	Sobbollire a fuoco basso
3	Sobbollire
4	Friggere/dorare
5	Portare a ebollizione
6	Portare a ebollizione/friggere rapidamente/friggere in olio abbondante

## 8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.

#### Acciaio inox

- Pulire i bordi in acciaio inox del piano cottura con detergenti specifici per l'acciaio inox.
- Il bordo in acciaio inox della piastra può cambiare colore a causa delle alte temperature.

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua, quindi asciugarle con un panno morbido.

### 8.2 Pulizia della piastra elettrica di cottura

1. Utilizzare detergente in polvere od un panno apposito.
2. Pulire il piano di cottura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Scaldare la piastra di cottura ad una bassa temperatura e lasciare asciugare.
4. Per conservare le piastre di cottura in buono stato, strofinarle regolarmente con olio per macchina da cucire. Togliere le tracce di olio con carta assorbente.

## 9. FORNO - USO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionarne una funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.



Per le funzioni senza riscaldamento, non è necessario impostare la temperatura.

3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

### 9.2 Termostato di sicurezza


Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

### 9.3 Funzioni del forno


---

**0** **Posizione spento**  
Il forno è spento.

---

 **Cottura convenzionale**  
Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.

---

 **Cottura al grill**  
Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.  
La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.

---



### Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

### Cottura ventilata

Per arrostitire o arrostire e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.



### Scongelamento

Per scongelare gli alimenti. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere nella posizione di spegnimento.



### Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla Classe di efficienza e ai Requisiti di ecodesign (in base a EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.

## 10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

### 10.1 Contaminuti

Da usare per impostare un conto alla rovescia.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

1. Selezionare una funzione del forno e regolare la temperatura.
2. Ruotare completamente la manopola del timer, quindi ruotarla sul tempo desiderato.

Una volta terminato il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

## 11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

### **⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Inserimento di accessori

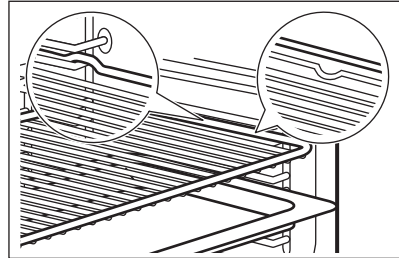
Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento. Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto

ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

## 12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### **⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura al forno specificati nella tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

### 12.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno

e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

### 12.2 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

### 12.3 Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

La funzione Cottura Tradizionale (Superiore / Inferiore) alla temperatura predefinita è ideale per cuocere il pane.

### 12.4 Cottura di carni e pesce

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

### 12.5 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

### 12.6 Cottura convenzionale

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta piatta <b>1)</b>	1000	160 - 170	30-35	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 190	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta con leccarda	1500	160 - 170	45 - 55 <b>2)</b>	2	lamiera dolci
Pollo intero	1350	200 - 220	60 - 70	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Mezzo pollo	1300	190 - 210	35+30	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Cotoletta di maiale arrosto	600	190 - 210	30-35	3	Ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Flan di pane <b>3)</b>	800	230-250	10-15	2	lamiera dolci
Torta lievitata farcita <b>4)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	lamiera dolci
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	170 - 190	60 - 70	2	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Flan di mele <b>4)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	lamiera dolci
Dolce di Natale <b>4)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>5)</b>	2	lamiera dolci
Quiche lorraine <b>4)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane alla contadina <b>6)</b>	750+750	180 - 200	60 - 70	1	2 teglie leggere (lunghezza: 20 cm)
Pan di Spagna <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) nella stessa posizione del ripiano
Pan di Spagna – tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) nella stessa posizione del ripiano
Panini lievitati <b>4)</b>	800	200-210	10-15	2	lamiera dolci
Rotolo con marmellata <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	lamiera dolci
Meringa	400	100 - 120	40 - 50	2	lamiera dolci
Torta friabile <b>4)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta al burro <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	lamiera dolci

**1)** Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**2)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

**3)** Preriscaldare il forno per 20 minuti.

**4)** Preriscaldare il forno per 10-15 minuti.

**5)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

**6)** Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 18 minuti.

## 12.7 Cottura ventilata

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta piatta <b>1)</b>	1000	150	30	2	lamiera dolci
Torta piatta <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta con leccarda	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Pollo intero	1400	180	55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Arrostito di maiale	800	170 - 180	45-50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Torta lievitata farcita	1200	150 - 160	20 - 30	2	lamiera dolci
Pizza	1000 + 1000	200-210	30 - 40	1 + 3	lamiera dolci
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Flan di mele <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	lamiera dolci
Dolce di Natale <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35-40 <sup>2)</sup>	2	lamiera dolci
Quiche lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane alla contadina <sup>4)</sup>	750+750	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Pan di Spagna <sup>3)</sup>	600 + 600	155-165	40 - 50	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) nella stessa posizione del ripiano
Pan di Spagna – tradizionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) nella stessa posizione del ripiano
Panini lievitati <sup>1)</sup>	800	190	15	3	lamiera dolci
Panini lievitati <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	lamiera dolci
Meringa	400	110-120	30 - 40	2	lamiera dolci
Meringa	400 + 400	110-120	45 - 55	1 + 3	lamiera dolci
Torta friabile	1500	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci
Pan di Spagna <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	lamiera dolci

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta al burro <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti

2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

3) Preriscaldare il forno per 10-15 minuti.

4) Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 10-20 minuti.

5) Preriscaldare il forno per 15 minuti

## 12.8 Cottura ventilata umida

Cibo	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
<b>Pane e pizza</b>				
Panini	190	25 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Pane/Panini	200	40 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	25 - 35	2	ripiano a filo
<b>Torte in teglia per dolci</b>				
Rotolo con marmellata	180	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Brownie	180	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
<b>Torte in stampo</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di spagna	180	25 - 35	2	teglia per timballo su griglia
Pan di Spagna	150	35 - 45	2	stampo su ripiano a filo
<b>Pesce</b>				
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Pesce intero 200 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Filetto di pesce 300 g	180	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia
<b>Carne</b>				
Carne confezionata 250 g	200	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda
<b>Piccoli cibi cotti</b>				
Dolcetti	170	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Macaron	170	40 - 50	2	lamiera dolci o leccarda
Muffin	180	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda

Cibo	Temperatura (°C)	Durata (min)	Posizione ripiano	Accessori
Crostini saporiti	160	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Biscotti di pasta frolla	140	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Crostatine	170	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
<b>Vegetariano</b>				
Verdura mista confezionata 400 g	200	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Omelette	200	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia
Verdure su teglia 700 g	190	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda

## 12.9 Informazioni per gli istituti di test

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione ripiano	Durata (min)
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura convenzionale	160	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura ventilata	150	lamiera dolci	3	20 - 30
Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	190	ripiano a filo	1	65 - 75
Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	180	ripiano a filo	2	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	ripiano a filo	2	25 - 35
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura convenzionale	140	lamiera dolci	3	15 - 30
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	3	20 - 30
Toast <sup>1)</sup>	Cottura al grill	max	ripiano a filo	2	2 - 5
Hamburger di manzo <sup>2)</sup>	Cottura al grill	max	ripiano a filo	3	15 - 20 primo lato; 15 - 20 secondo lato

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti

2) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

## 13. FORNO - PULIZIA E CURA

### **⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Note sulla pulizia

### **⚠ ATTENZIONE!**

Fare attenzione durante la pulizia dell'apparecchiatura. Indossare guanti appropriati.

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 13.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

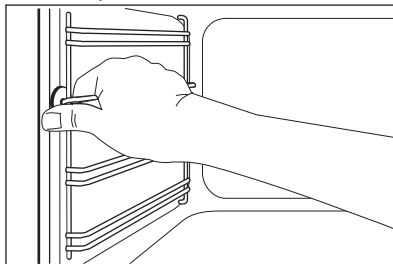
### 13.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

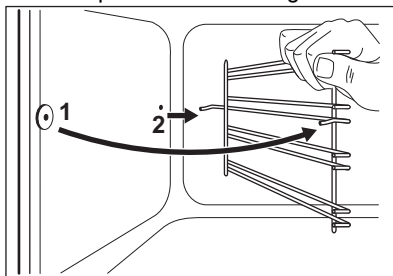
### **⚠ ATTENZIONE!**

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

### 13.4 Rimozione e installazione dei pannelli in vetro del forno

È possibile rimuovere i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

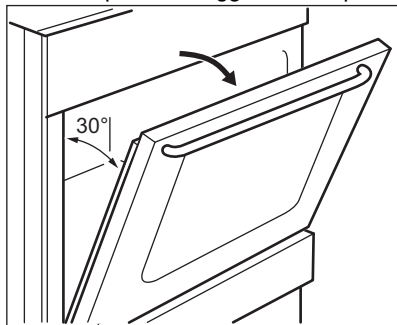
### **⚠ AVVERTENZA!**

Durante la pulizia, tenere lo sportello del forno leggermente aperto. Quando lo si apre completamente, potrebbe chiudersi accidentalmente, causando potenziali danni.

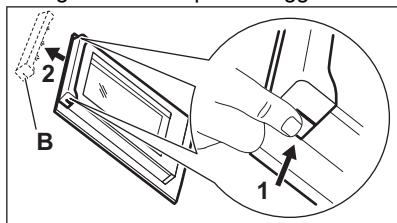
### **⚠ AVVERTENZA!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire la porta fino a quando non forma un angolo di circa 30°. La porta rimane fissa quando è leggermente aperta.



2. Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta su entrambi i lati e spingere verso l'interno per sganciare la clip di fissaggio.



3. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

### **⚠ AVVERTENZA!**

Quando si rimuovono i pannelli di vetro, lo sportello del forno cerca di chiudersi.

4. Afferrare il bordo superiore dei pannelli di vetro della porta e tirarli verso l'alto uno alla volta.
5. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro.

Una volta completata la pulizia, installare i pannelli in vetro e lo sportello del forno. Eseguire i passaggi precedenti nella sequenza opposta. Installare prima il pannello più piccolo, poi quello più grande.

### **⚠ ATTENZIONE!**

Assicurarsi di installare il pannello di vetro interno nelle sedi appropriate.

## **13.5 Il cassetto**

Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.

### **⚠ AVVERTENZA!**

Non inserire alcun alimento nel cassetto.

### **⚠ AVVERTENZA!**

Non conservare nel cassetto articoli infiammabili come materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, prodotti per la pulizia, aerosol, articoli di plastica. Quando si utilizza il forno, il cassetto può surriscaldarsi. Vi è il rischio di incendio.

Il cassetto sotto il forno può essere rimosso per la pulizia.

#### **Rimozione del cassetto:**

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.
2. Sollevare leggermente il cassetto, in modo da poterlo sollevare verso l'alto con un'angolazione delle guide del cassetto.

Per installare il cassetto, seguire la procedura in senso inverso.

## **13.6 Sostituzione della lampadina**

### **⚠ AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

#### **Lampadina posteriore**

1. Ruotare il coperchio in vetro della lampadina per rimuoverlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena da 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300 °C.

#### 4. Installare il coperchio in vetro.

## 14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 14.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile azionare l'elettrodomestico.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	È saltato il fusibile.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
Il forno non scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.
	Le impostazioni necessarie non sono configurate.	Verificare che le impostazioni siano corrette.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti.
La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.	La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.

### 14.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

#### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.) .....

Codice prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 15. EFFICIENZA ENERGETICA

### 15.1 Informazioni prodotto conformi a (EU) N. 66/2014

Identificazione modello	FEH5KP104	
Tipo di piano cottura	Piano cottura all'interno della cucina indipendente	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Piastra calda	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore sinistra	14,5 cm
	Posteriore destra	18,0 cm
	Anteriore destra	14,5 cm
	Anteriore sinistra	18,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistra	192.0 Wh/kg
	Posteriore destra	194.9 Wh/kg
	Anteriore destra	192.0 Wh/kg
	Anteriore sinistra	188.8 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	191.9 Wh/kg	

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2 .

### 15.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.

- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 15.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	FEH5KP104 943005372
Indice di efficienza energetica	94.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0,75 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	57 l

Tipo di forno	Forno all'interno della cucina indipendente
Massa	41.0 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

## 15.4 Forno - Risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Apparecchiatura - Uso quotidiano", funzioni dell'apparecchiatura.

## 15.5 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

## 16. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno

## Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





**Vendita pezzi di ricambio** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fatto la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?  
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







**electrolux.com**

701134013-D-062026



**CE**