



FEH6LV204

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

DE Benutzerinformation | **Herd**

36



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	12
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
11. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	17
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	29
13. DÉPANNAGE.....	31
14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	32
15. GARANTIE.....	34
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	34

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

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

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type 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'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous

les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

2.5 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils

électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 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!

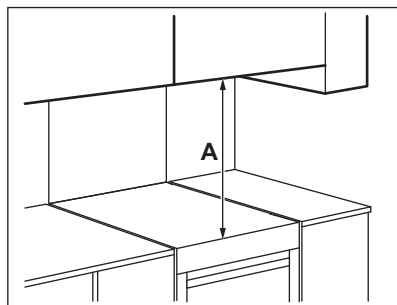
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Données techniques

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

3.2 Emplacement de l'appareil

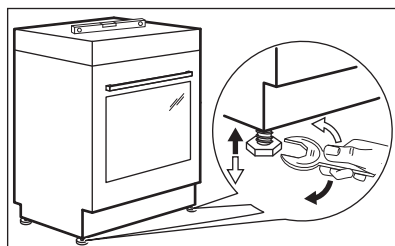
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	650

3.3 Mise de niveau de l'appareil



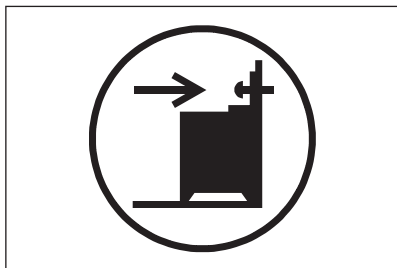
Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.4 Protection anti-bascule

⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



⚠ ATTENTION!

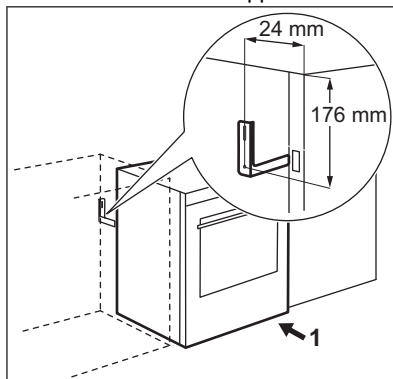
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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

matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

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



3.5 Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

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

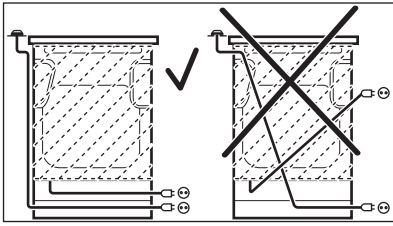
Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	non applicable mm ²
3 sans neutre	4 x 1,0 mm ²

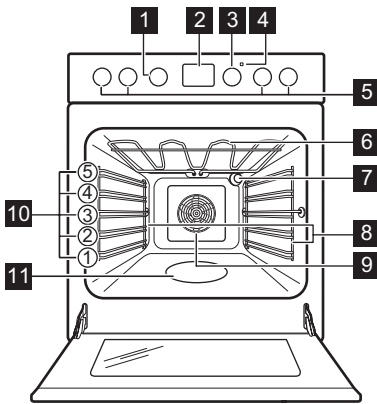
⚠ AVERTISSEMENT!

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



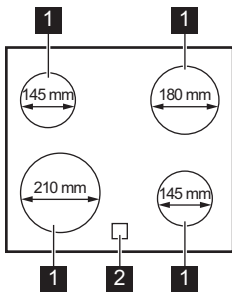
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



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

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson
- 2** Indicateur de chaleur résiduelle




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux


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



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

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

5.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.3 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.



Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
	Position d'arrêt
	Maintien au chaud

Symboles Fonction

1 - 9 Réglages de la température



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

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

6.2 Voyant de chaleur résiduelle

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

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



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



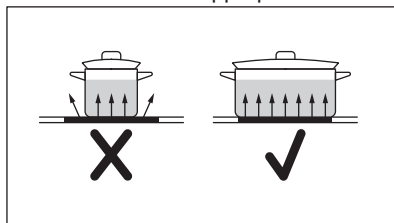
N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.



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

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

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



7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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

7.3 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

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

surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la

surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif.

Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Fonctions du four

AVERTISSEMENT!

Ne versez aucun liquide dans le bac de la cavité, avant et pendant la cuisson. Risque d'endommagement.

Position Arrêt

Le four est éteint.



Chaleur tournante

Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments.

Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Séchage

Pour faire sécher les aliments en tranches.



Gril fort

Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



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.

Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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 ».

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.



Vous pouvez décongeler les aliments en choisissant la fonction Chaleur Tournante Humide sans sélectionner la température.

9.2 Mise en marche et mise hors tension du four



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

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

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez les manettes des fonctions du four et celle de la température en position ARRET.

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

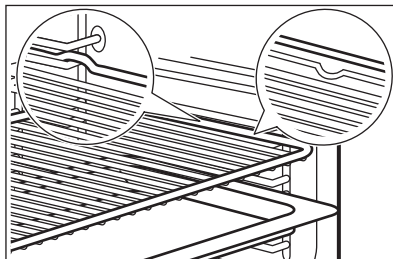
9.4 Insertion des accessoires

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.



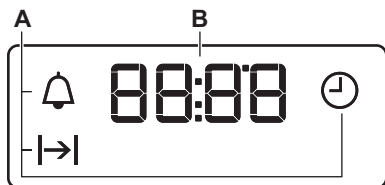
Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

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.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

10.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

10.3 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge		Application
⌚	HEURE ACTUELLE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle.
→	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
🔔	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

10.4 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique |→|.

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, |→| clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.


5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

10.5 Régler la MINUTERIE


1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

- Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.

11. 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.

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.

11.1 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

11.2 Conseils de cuisson

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

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

11.3 Chaleur tournante : Cuisson

Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	150 - 160	50 - 70	2
Cake de Madère/gâteaux aux fruits	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Fond de tarte - pâte sablée	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	160	60 - 90	2 - 3

1) Préchauffez le four.

Gâteaux / biscuits / pains sur des plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau avec garniture à base de crumble (sec)	150 - 160	20 - 40	3
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/de génoise) ¹⁾	150	35 - 55	3
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	160 - 170	40 - 80	3

1) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits / Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits sablés / tresses feuilletées	140	20 - 35	3
Biscuits à base de génoise	150 - 160	15 - 20	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Meringues	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	3
Pâte feuilletée	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	160 ¹⁾	10 - 35	3
Petits gâteaux (20 par plaque)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Préchauffez le four.

Grille de pâtisserie et de gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguettes nappées de fromage fondu	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Légumes farcis	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux / biscuits / pains sur des plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Choux à la crème / Éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes / pâtisseries / petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Biscuits sablés / tresses feuilletées	140	25 - 45	2 / 4
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Meringues	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	2 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
			2 positions
Pâte feuilletée	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Petits pains	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Petits gâteaux (20 par plaque)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) Préchauffez le four.

11.4 Chauffage Haut/Bas : Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	160 - 180	50 - 70	2
Cake de Madère/cakes aux fruits	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Génoise allégée	170 ¹⁾	25 - 40	3
Fond de tarte - pâte sablée	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	170 - 190	20 - 25	2
Tarte aux pommes (2 plats Ø20 cm, en diagonale)	180	60 - 90	1 - 2
Flan salé (par ex. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Gâteau au fromage	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Préchauffez le four.

Gâteaux / biscuits / pains sur des plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	170 - 190	40 - 50	2
Brioche de Noël	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) :			
1. Première partie du processus de cuisson.	1. 230 ¹⁾	1. 20	1 - 2
2. Deuxième partie du processus de cuisson.	2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau Roulé	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Gâteau avec garniture à base de crumble (sec)	160 - 180	20 - 40	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau aux amandes au beurre/gâteaux au sucre	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tartes aux fruits (à base de pâte levée/de génoise) ²⁾	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits à base de pâte sablée	170 - 190	40 - 60	3
Gâteaux à base de levure avec garnitures délicates (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (avec beaucoup de garniture)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (pâte fine)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits / Gâteaux secs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	170 - 190	10 - 20	3
Biscuits sablés / tresses feuilletées	160 ¹⁾	20 - 35	3
Biscuits à base de génoise	170 - 190	20 - 30	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	120 - 150	3
Meringues	120 - 130	30 - 60	3
Biscuits à base de pâte levée	170 - 190	20 - 40	3
Pâte feuilletée	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Petits gâteaux (20 par plaque)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Préchauffez le four.

Grille de pâtisserie et de gratins

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâtes au four	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	180 - 200	35 - 50	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de légumes	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Baguettes nappées de fromage fondu	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Gâteaux sucrés	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	180 - 200	40 - 60	1
Légumes farcis	180 - 200	40 - 60	1

1) Préchauffez le four.

11.5 Fonction Pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (avec beaucoup de garniture) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Flan suisse	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Tarte aux pommes couverte	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Pain sans levain	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Flan de pâte feuilletée	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekueche	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pierogi (version russe de la calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Utilisez un plat à rôtir.

2) Préchauffez le four.

11.6 Chaleur Tournante Humide

Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioches	180	25 - 35	3
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	3

Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	30 - 40	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	150	25 - 35	3

Poisson

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

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	25 - 35	3
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	3

Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Meringues	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Biscuit salé	170	20 - 30	3
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	25 - 35	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Omelettes	200	20 - 30	3
Légumes sur une plaque, 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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

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

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

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

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

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

11.8 Chauffage Haut/Bas : Rôtissoire

Bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 à 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rosbif ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbif ou filet : à point	par cm d'épaisseur	220 - 230	8 - 10	1
Rosbif ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	200 - 220	10 - 12	1

1) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collet, jambon à l'os	1 à 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 à 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Rôti haché	750 g à 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g à 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Veau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jarret de veau	1,5 à 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Utilisez un plat à rôtir fermé.

Agneau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 à 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Selle d'agneau	1 à 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Gibier

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Selle de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Râble de cerf	1,5 à 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1,5 à 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Préchauffez le four.

Volaille

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Volaille, portions	200 à 250 g chacun	220 - 250	20 - 40	1
Demi poulet	400 à 500 g chacun	220 - 250	35 - 50	1
Poulet, poularde	1 à 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Canard	1,5 à 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Oie	3,5 à 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Dinde	2,5 à 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Dinde	4 à 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Poisson

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 à 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Turbo grill

Bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rosbif ou filet : saignant	par cm d'épaisseur	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbif ou filet : à point	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1
Rosbif ou filet : bien cuit	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1

1) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collet, jambon à l'os	1 à 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 à 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Rôti haché	750 g à 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g à 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Veau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1,5 à 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 à 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 à 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Volaille

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Volaille, portions	200 à 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Canard	1,5 à 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 à 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 à 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	4 à 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Poulet entier	1 à 1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.10 Gril en général

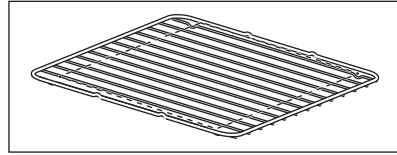


AVERTISSEMENT!

Faites toujours griller avec la porte du four fermée.

- Réglez toujours le gril à la température maximale.
- Placez la grille dans la position recommandée dans le tableau des cuissons au gril.
- Si le premier niveau est recommandé, placez les aliments directement sur le plateau de cuisson.

- Placez toujours le plat profond pour recueillir la graisse sur la première grille.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.



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

11.11 Gril fort

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Steak haché	1) à la température maximum	9 - 15	8 - 13	4
Filet de porc	max.	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	max.	10 - 12	6 - 8	4
Filets de bœuf, filets de veau	max.	7 - 10	6 - 8	4
Pain grillé	1) à la température maximum	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toast avec garniture	max.	6 - 8	-	4

1) Préchauffez le four

11.12 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps nécessaire.

Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 Informations pour les laboratoires d'essais

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	Plateau	4
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) ¹⁾	Chaleur tournante	150	20 - 30	Plateau	2
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) ¹⁾	Chaleur tournante	150	25 - 35	Plaque/sauteuse	1 + 4
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chaleur tournante	160	70 - 90	Grille	2
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Fonction Pizza	160	60 - 80	Grille	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chauffage Haut/Bas	170	30 - 40	Grille	3
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	35 - 45	Grille	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille ¹⁾	Chaleur tournante	160	25 - 35	Grille	1 + 4

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 - 35	Plateau	3
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 - 30	Plateau	1 + 4
Tresses feuilletées/sablées	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 35	Plateau	3
Pain grillé ¹⁾	Gril fort	Max.	1 - 5	Grille	4
Steak haché de bœuf	Gril	Max.	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/sauteuse	4 + 1

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

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

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

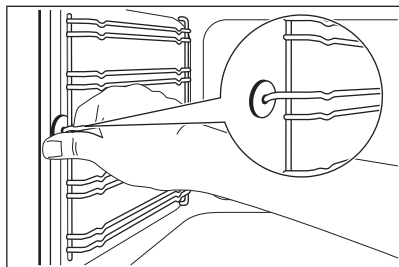
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

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.

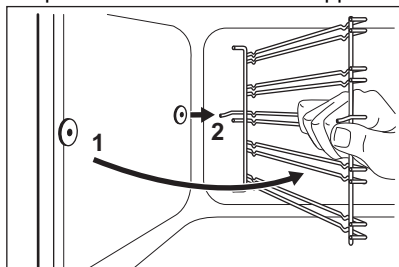
12.3 Retrait des supports de gradins

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



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



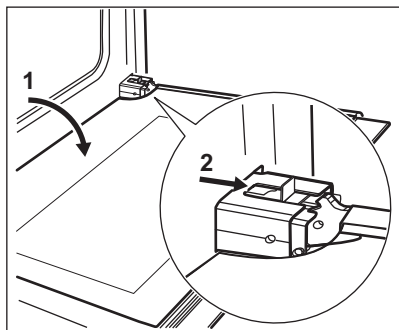
Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

⚠ ATTENTION!

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

12.4 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



- Ouvrez complètement la porte.

- Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
- Démontez la porte.

Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

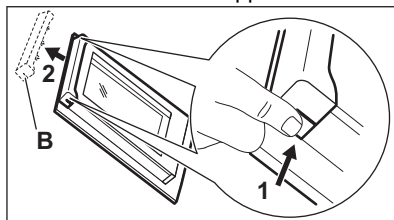
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

12.5 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

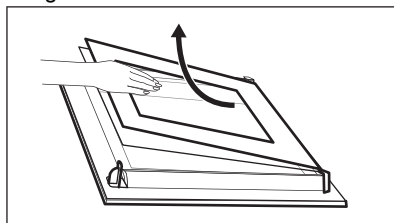


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

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



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



- Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

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

12.6 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



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

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

4. Remettez en place le diffuseur en verre.

12.7 Le tiroir

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

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

AVERTISSEMENT!

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

Le tiroir peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

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

13. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
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.

13.2 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)

14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

14.1 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	FEH6LV204 940002917
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.95 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.82 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	73 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	46.8 kg

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

14.3 Four - Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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.

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

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

15. GARANTIE

Service-clientèle

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



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Conseil technique/Vente

Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

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

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE

À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER

EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE



FR



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

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	36
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	39
3. MONTAGE.....	42
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	44
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	45
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	46
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	46
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	48
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	48
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	50
11. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS.....	51
12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	62
13. FEHLERBEHEBUNG.....	65
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	66
15. GARANTIE.....	67
16. UMWELTTIPPS.....	68

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen,.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung

trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

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

 **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

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

 **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel,

- Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

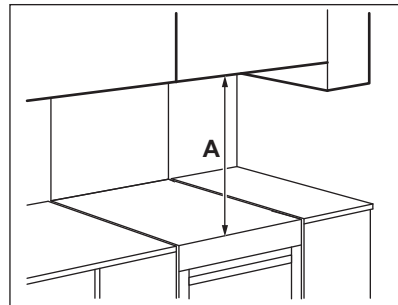
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm

3.2 Standort des Geräts

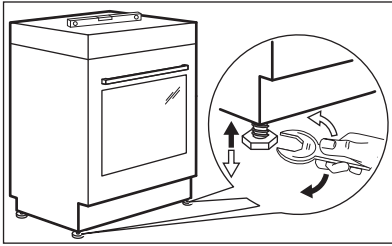
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	650

3.3 Ausrichten des Geräts

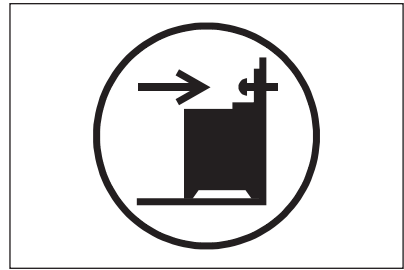


Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.4 Kippschutz

VORSICHT!

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

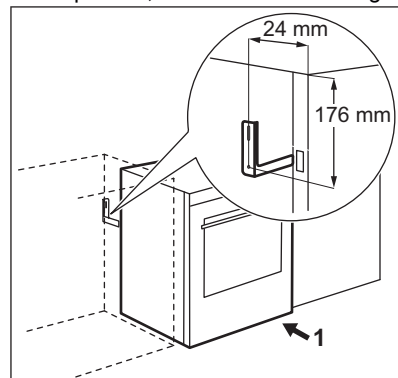


VORSICHT!

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

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

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



3.5 Elektrische Installation

⚠️ WARNUNG!

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

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

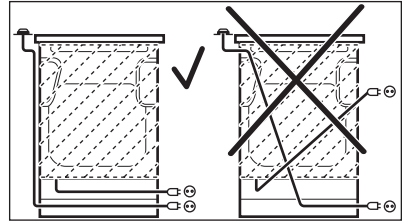
Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	nicht zutreffend mm ²

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

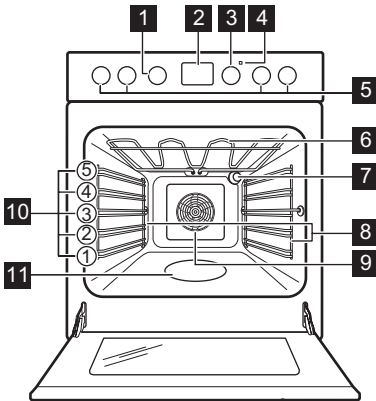
⚠️ WARNUNG!

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



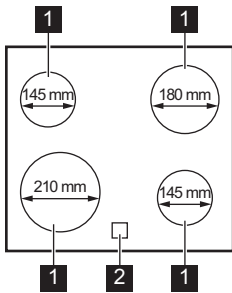
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Kochzone
- 2 Restwärmeanzeige




5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstaufheizen und Reinigung


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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.
4. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.2 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.


Die Anzeige  blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit \oplus oder \ominus ein. Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

5.3 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, wenn eine der Funktionen in Betrieb ist.


Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die Uhrzeit-Funktion blinkt. Zum Einstellen einer neuen Uhrzeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Aus-Position
	Warmhalten
1 - 9	Kochstufen



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

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

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

6.2 Restwärmeanzeige

WARNUNG!

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab



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

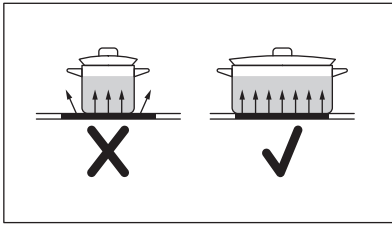


Verwenden Sie auf dem Keramikochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



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

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



7.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser (mm)	Leistung (W)
Hinten links	125 - 145	1200

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

7.3 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

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

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Funktionen des Backofens

WARNUNG!

Füllen Sie vor und während des Garvorgangs keine Flüssigkeiten in die Garraumvertiefung. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

0 Aus-Position
Der Backofen ist ausgeschaltet.



Heißluft

Zum gleichzeitigen Backen auf maximal zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.

Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Trocknen

Zum Dörren von Lebensmitteln in Scheiben.



Grillstufe 2

Zum Grillen dünn geschnittener Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Bräunen.



Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignregulierungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Dies soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energiesparen“.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft.

Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet.



Sie können Lebensmittel mit der Feuchte Umluft-Funktion auftauen, ohne eine Temperatur einzustellen.

9.2 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf

und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

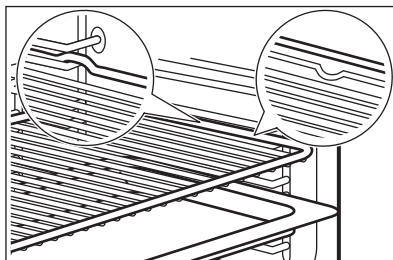
9.4 Einsetzen des Zubehörs

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



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

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



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

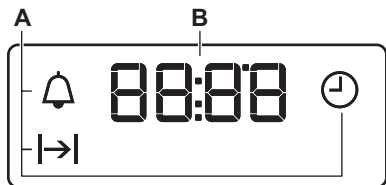
Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die

Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

10.2 Knöpfe

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⌚	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

10.3 Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Verwendung
⌚	UHRZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.
→	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
🔔	KURZZEIT-WECKER	Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.





10.4 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit + oder — eingestellt.

Im Display erscheint |→|.



4. Nach Ablauf der Zeit blinkt |→| und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

10.5 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

10.6 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie  gedrückt.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

11. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

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

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

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

11.1 Backen

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

11.2 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

11.3 Heißluft: Backen

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Ringkuchen oder Brioche	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Obstkuchen	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskuit, fettfrei	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tortenboden aus Mürbeteig	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Amerikanischer Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	160	60 - 90	2 - 3

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kuchen mit Streuseln (trocken)	150 - 160	20 - 40	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ¹⁾	150	35 - 55	3
Obstkuchen aus Mürbeteig	160 - 170	40 - 80	3

1) Eine tiefe Pfanne verwenden.

Biskuits

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	10 - 20	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	20 - 35	3
Kekse aus Rührteig	150 - 160	15 - 20	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gebäck aus Eiweiß, Meringues (Baiser)	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	100 - 120	30 - 50	3
Kekse aus Hefeteig	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	160 ¹⁾	10 - 35	3
Törtchen (20 pro Backblech)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Back- und Gratinstisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Baguettes belegt mit geschmolzenem Käse	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
			2 Ebenen
Windbeutel/Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Streuselkuchen trocken	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kekse /small cakes / Gebäck / Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
			2 Ebenen
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	2 / 4
Kekse aus Rührteig	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Kekse aus Eiweiß, Meringues (Baiser)	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Kekse aus Hefeteig	160 - 170	30 - 60	2 / 4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
			2 Ebenen
Blätterteiggebäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Brötchen	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Törtchen (20 pro Backblech)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.4 Ober-/Unterhitze : Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Ringkuchen oder Brioche	160 - 180	50 - 70	2
Sandkuchen/Obstkuchen	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskuit, fettfrei	170 ¹⁾	25 - 40	3
Tortenboden aus Mürbeteig	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	170 - 190	20 - 25	2
Apfelkuchen (2 Backformen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180	60 - 90	1 - 2
Herzhafter Flan (z. B. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Geflochtenes Brot / Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Christstollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backprozesses. 2. Zweiter Teil des Backprozesses.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Windbeutel/Eclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kuchen mit Streuseln (trocken)	160 - 180	20 - 40	3
Butter-Mandelkuchen / Zuckerkuchen	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	170	35 - 55	3
Obstkuchen aus Mürbeteig	170 - 190	40 - 60	3
Hefekuchen mit delikatem Belag (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (mit viel Belag)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (dünner Boden)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Fladenbrot	230 - 250	10 - 15	1
Tarte (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Backofen vorheizen.

2) Eine tiefe Pfanne verwenden.

Biskuits

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	170 - 190	10 - 20	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	160 ¹⁾	20 - 35	3
Kekse aus Biskuitteig	170 - 190	20 - 30	3
Gebäck aus Eiweiß, Meringues (Baiser)	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	120 - 130	30 - 60	3
Kekse aus Hefeteig	170 - 190	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Kleine Kuchen (20 pro Backblech)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Backofen vorheizen.

Back- und Gratinstisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	180 - 200	35 - 50	1
Überbackene Gemüsesorten	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Baguettes belegt mit geschmolzenem Käse	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Süße Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fischaufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Gefülltes Gemüse	180 - 200	40 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

11.5 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (mit viel Belag) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Linzertorte/Tarte	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinat-Flan	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (herzhafter Flan)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizer Flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Fladenbrot	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Blätterteigkuchen	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammkuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroggen (russische Version von Calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Eine tiefe Pfanne verwenden.

2) Backofen vorheizen.

11.6 Feuchte Umluft

Brot und Pizza

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Buns	180	25 - 35	3
Pizza, gefroren, 350 g	190	25 - 35	3

Kuchen auf dem Backblech

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kuchen in Form

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Soufflé	200	30 - 40	3
Biskuitboden	180	20 - 30	3
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	150	25 - 35	3

Fisch

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

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fleisch im Beutel, 250 g	200	25 - 35	3
Fleischspieße, 500 g	200	30 - 40	3

Kleine Backwaren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Plätzchen	180	25 - 35	3
Makronen	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Cracker, pikant	170	20 - 30	3
Mürbeteigplätzchen	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

Vegetarisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	180	25 - 35	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Omelett	200	20 - 30	3
Gemüse auf Backblech, 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

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

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

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

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

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

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

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

11.8 Ober-/Unterhitze : Braten

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Roastbeef oder Filet, blutig	pro cm Dicke	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet, rosa	pro cm Dicke	220 - 230	8 - 10	1
Roastbeef oder Filet, durch	pro cm Dicke	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter-, Nacken-, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Verwenden Sie eine geschlossene Bratform.

Lamm

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule	bis 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Reh- / Hirschrücken	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh- / Hirschkeule	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans, ganz	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pute	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Heißluftgrillen

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef oder Filet, blutig	pro cm Dicke	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet, rosa	pro cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet, durch	pro cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter-, Nacken-, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Ente	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans, ganz	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pute	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

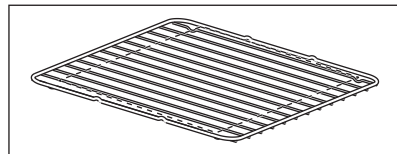
11.10 Grillstufe 1 im Allgemeinen

WARNUNG!

Die Backofentür muss beim Grillen geschlossen sein.

- **Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.**
- Stellen Sie die Ablage wie in der Grilltabelle empfohlen in die Ablageposition.
- Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.

- Platzieren Sie die tiefe Pfanne immer auf der ersten Einschubebene, um Fett aufzufangen.
- Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Einschubebene.

11.11 Grillstufe 2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		1. Seite	2. Seite	
Burger	max. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Schweinefilet	Max.	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	Max.	10 - 12	6 - 8	4
Filetsteaks, Kalbsteaks	Max.	7 - 10	6 - 8	4
Toast	max. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toast mit Belag	Max.	6 - 8	-	4

1) Backofen vorheizen

11.12 Dörren

Backbleche mit Backpapier abdecken.

Für optimale Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen

Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Ein-schub-ebene
Törtchen (20 Stück/Blech)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	Backblech	4
Törtchen (20 Stück/Blech) ¹⁾	Heißluft	150	20 - 30	Backblech	2
Törtchen (20 Stück/Blech) ¹⁾	Heißluft	150	25 - 35	Backblech / tiefe Pfanne	1 + 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	Rost	1
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70 - 90	Rost	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizzastufe	160	60 - 80	Rost	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Ober-/Unterhitze	170	30 - 40	Rost	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	35 - 45	Rost	2
Biskuit (fettfrei), 1 Backform (ø 26 cm) auf dem Rost ¹⁾	Heißluft	160	25 - 35	Rost	1 + 4
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	Backblech	3
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 30	Backblech	1 + 4
Butterkekse/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20 - 35	Backblech	3
Toast ¹⁾	Grillstufe 2	Max.	1 - 5	Rost	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillstufe 1	Max.	15 - 20 erste Seite. 10 - 15 zweite Seite	Gitter / tiefe Pfanne	4 + 1

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöreile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

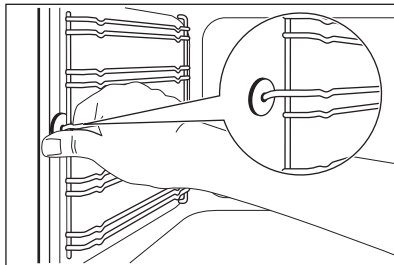
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

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

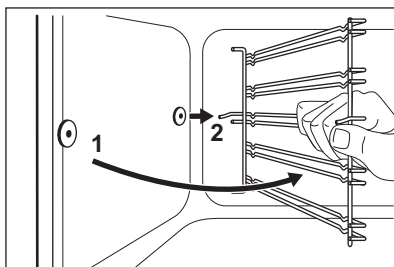
12.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



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



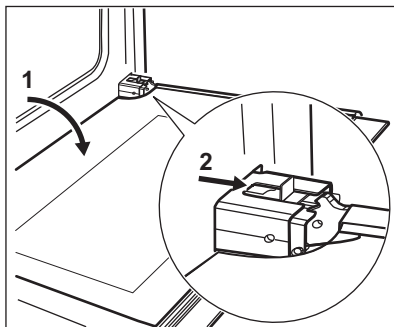
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠ VORSICHT!

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

12.4 Abnehmen der Backofentür

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



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

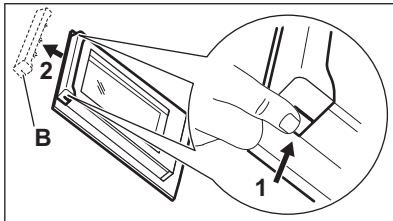
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

12.5 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

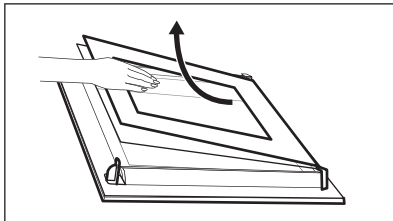


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



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



4. Reinigen Sie die Glasscheiben.

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

12.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Backofenlampe an der Rückwand



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

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

12.7 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

⚠️ WARNUNG!

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

Die Schublade kann zur Reinigung entnommen werden.

Schublade entfernen:

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

13. FEHLERBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Im Display wird „12.00“ angezeigt.	Es gab einen Stromausfall.	Setzen Sie die Uhrzeit zurück.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

13.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Kochfeld - Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

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

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	FEH6LV204 940002917
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.95 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.82 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	46.8 kg

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

14.3 Backofen - Energiesparen

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

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

15. GARANTIE

Kundendienst

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





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

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

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

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

16. UMWELTTIPPS

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

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch







electrolux.com

867364450-B-072025



CE