



---

DE Backofen

---

Benutzerinformation

## Nutzen Sie alle Vorteile Ihres Geräts



Registrieren Sie jetzt Ihr Produkt einfach per Foto für  
einen schnellen Zugriff auf Handbücher, Anleitungen,  
Serviceunterstützung und vieles Mehr unter  
[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	12
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	13
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
10. RATSSCHLÄGE UND TIPPS.....	14
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
12. FEHLERDIAGNOSE.....	33
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	34
14. GARANTIE.....	35

## WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

**Auf unserer Website können Sie:**



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

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



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ▲ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

### 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmpchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Installation



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitstanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schranks (Mindesthöhe des Schranks unter Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Breite des Schranks	560 mm
Tiefe des Schranks	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm

Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	560 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie

nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder

wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuерfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNING!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 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 den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **WARNING!**

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.6 Service

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung



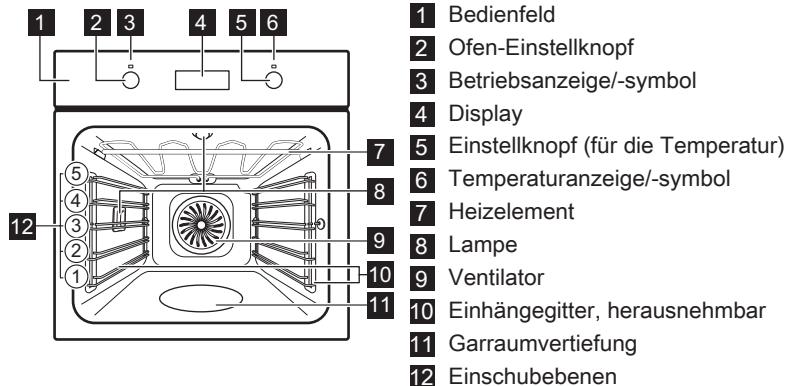
### **WARNING!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

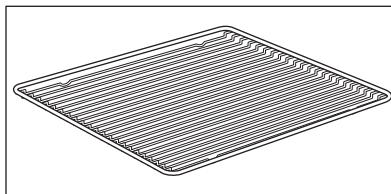
### 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

#### 3.1 Allgemeine Übersicht



#### 3.2 Zubehörteile

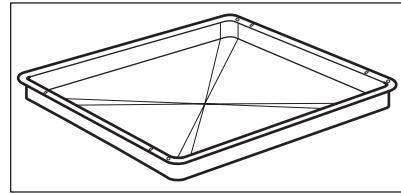
##### Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

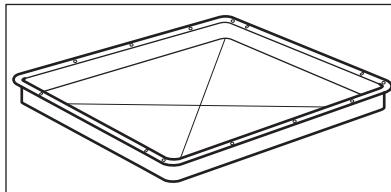
Für Kuchen und Plätzchen.

##### Kuchenblech hochrandig



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

##### Kuchenblech



### 4. BEDIENFELD

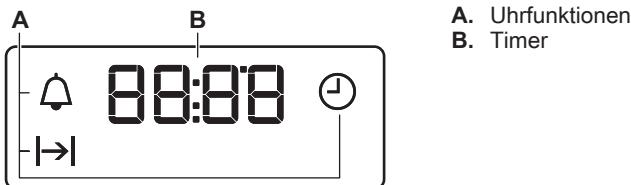
#### 4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf springt heraus.

## 4.2 Sensorfelder/Tasten

—	Zum Einstellen der Zeit.
⌚	Zum Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Zum Einstellen der Zeit.

## 4.3 Display



# 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

## 5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
<b>Stellen Sie die Uhr ein</b> 1. Drücken Sie: ⌁. 2. +, — – drücken, um die Stunde einzustellen. Drücken Sie: ⌁. 3. +, — – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie: ⌁.	<b>Reinigen Sie den Backofen</b> 1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	<b>Heizen Sie den leeren Ofen vor</b> 1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: ☰. Zeit: 1 h 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: ☱. Zeit: 15 min
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Geben Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen.		

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Einstellen: Ofenfunktion

- Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.

**Schritt 3** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus, um den Ofen nach Abschluss des Garvorgangs auszuschalten.

### 6.2 Einstellen der Funktion:BakingPlus



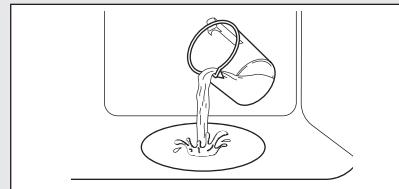
### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Schritt 1** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.

- Schritt 2** Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser.

(i) Die maximale Füllmenge für die Garraumvertiefung ist 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heißem Backofen nicht nach.



- Schritt 3** Stellen Sie Speisen in den Ofen.

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Garens.

- Schritt 4** Stellen Sie folgende Funktion ein:

- Schritt 5** Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur einzustellen.

- Schritt 6** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus, um den Ofen auszuschalten.

- Schritt 7** Öffnen Sie die Ofentür nach Abschluss der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verbrennungen führen.

- Schritt 8** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

## 6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung	Ofenfunktion	Anwendung
Stellung „Aus“	Der Ofen ist ausgeschaltet.	BakingPlus	Zum Anreichern der Luft mit Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
Backofenbeleuchtung	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.	Grillstufe 2	Zum Grillen von dünnen Speisen in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
Heissluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Ofen-temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.	Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
Pizzastufe	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.	i	Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.
Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.		
Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Heissluft.		<p>Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an umweltgerechte Gestaltung gemäss EU 65/2014 und EU 66/2014 zu entsprechen. Prüfungen nach EN 60350-1.</p> <p>Die Ofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.</p> <p>Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte Heissluft. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.</p>
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.		

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Einstellen, Ändern oder Prüfen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltautomatik für den Ofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 7.2 Einstellen: Uhrfunktionen

#### Ändern: Uhrzeit

 – blinkt, wenn Sie den Ofen an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Im Falle eines Stromausfalls von bis zu 1 Stunde wird die Tageszeit angezeigt und  blinkt. Prüfen Sie, ob die Uhrzeit stimmt und drücken Sie , um das Blinken auszuschalten.

**Schritt 1**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die Tageszeit an.

 – wiederholt drücken, um die Uhrzeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

#### Einstellen: Dauer

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

**Schritt 2**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 3** ,  – drücken, um die Dauer einzustellen.

Im Display erscheint: .

 – blinkt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Der Signalton ertönt und der Ofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

**Einstellen: Kurzzeit-Wecker**

**Schritt 1** ⏺ – wiederholt drücken. ⏱ – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** +, — – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

**Abbrechen: Uhrfunktionen**

**Schritt 1** ⏺ – wiederholt drücken, bis das Symbol für die Uhrfunktion zu blinken beginnt.

**Schritt 2** Halten Sie —.  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

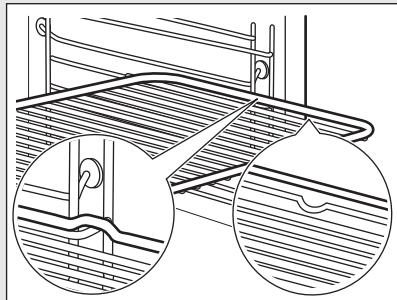
als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

### 8.1 Einsetzen der Zubehörteile

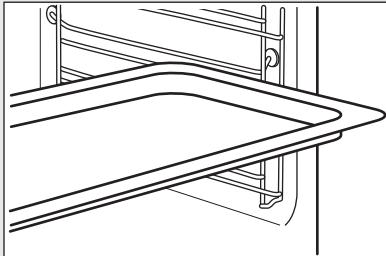
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch

**Gitterrost:**

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

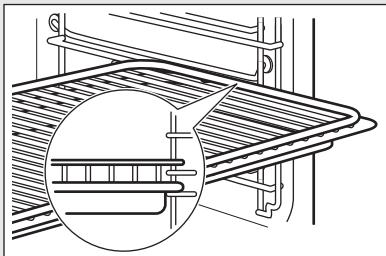


**Kuchenblech /Tiefes Kuchenblech:**  
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Gitterrost, Kuchenblech /Tiefes Kuchenblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 10. RATSSCHLÄGE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

### 10.1 Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Ofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In den Tabellen unten werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

### 10.2 BakingPlus

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

 KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT	 (ml)	 (° C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Brot/Brötchen	100	200	20 - 25
Brot	100	180	35 - 40
Pflaumenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Verwenden Sie 150 ml Wasser, falls nicht anderweitig angegeben.

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

Verwenden Sie eine Glasform.

 TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE	 (° C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, frisch, verwenden Sie 200 ml	180 - 200	35 - 50

Verwenden Sie 100 ml Wasser.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.

 BRA-TEN	 (° C)	 (min)
Roastbeef	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Schweinebraten	180	65 - 80

## 10.3 Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.

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

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmäßig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

 SPEISENRE-GENERATION	 (min)
Brot/Brötchen	10 - 20
Brot	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25
Nudelauflauf	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

## 10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Ofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas niedrigere Ofentemperatur ein.
	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Ofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Ofentemperatur ein.

## 10.5 Backen auf einer Einschubebene

BA- CKEN IN FORMEN	Heissluft	(° C)	(min)	
Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170–180	10–25	2	
Tortenboden – Rührteig	150–170	20–25	2	
Gugelhupf / Brioche	150–160	50–70	1	
Sandkuchen / Früchteküchen	140–160	70–90	1	

	BA-			(° C)		(min)	
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze		170–190		60–90		1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

	KUCHEN/KLEINGEBÄCK/ BROT		(° C)		(min)
Streuselkuchen		150–160		20–40	
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Kuchenblech		150		35–55	
Obstkuchen mit Mürbeteig		160–170		40–80	

Heizen Sie den leeren Ofen vor.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

	KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/ BROT		(° C)		(min)	
Biskuitrolle		180–200		10–20		3
Roggenbrot:		zuerst: 230		20		1
		dann: 160–180		30–60		
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerküchen		190–210		20–30		3
Windbeutel / Eclairs	190–210		20–35		3	
Hefezopf / Hefekranz	170–190		30–40		3	
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Kuchenblech	170		35–55		3	

	KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/ BROT	 (° C)	 (min)	
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	160–180	40–80	3	
Christstollen	160–180	50–70	2	

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	PLÄTZCHEN		 (° C)	 (min)
Mürbeteig-Plätzchen		Heissluft	150–160	10–20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor		Heissluft	160	10–25
Rührteigplätzchen		Heissluft	150–160	15–20
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor		Heissluft	170–180	20–30
Hefeplätzchen		Heissluft	150–160	20–40
Meringues		Heissluft	100–120	30–50
Eiweissgebäck / Meringuen		Heissluft	80–100	120–150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor		Ober-/Unterhitze	190–210	10–25

## 10.6 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		 (° C)	 (min)
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160–170	15–30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	160–170	15–30

		 (° C)	 (min)
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180–200	25–40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	30–60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160–170	30–60
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	40–60
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180–200	45–60

## 10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Kuchenbleche.

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK	 (° C)	 (min)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160–180	25–45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150–160	30–45	1 / 4

 PLÄTZCHEN/ TÖRTCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (° C)	 (min)	 2 Ebenen	 3 Ebenen
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160–170	25–40	1 / 4	-
Blätterteigklein-gebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170–180	30–50	1 / 4	-
Hefeplätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-

				
PLÄTZCHEN/ TÖRTCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	(° C)	(min)	2 Ebenen	3 Ebenen

## 10.8 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Ofengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

Wenden Sie den Baten nach 1/2–2/3 der Garzeit.

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Beträufeln Sie Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft.

## 10.9 Braten

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

	RINDFLEISCH				
					
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120–150	
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200	5–6	
Roastbeef oder Filet, mittel, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190	6–8	
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180	8–10	



## SCHWEINEFLEISCH



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Schulter / Hals / Schinkenstück	1–1,5	160–180	90–120
Koteletts / Brustspitz	1–1,5	170–180	60–90
Hackbraten	0,75–1	160–170	50–60
Schweinshaxe, vorgegart	0,75–1	150–170	90–120



## KALB



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Kalbsbraten	1	160–180	90–120
Kalbshaxe	1,5–2	160–180	120–150



## LAMM



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Lammkeule / Lammbraten/-gigot	1–1,5	150–170	100–120
Lammrücken	1–1,5	160–180	40–60

**WILD****Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.**

(kg)



(°C)



(min)

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30–40
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	210–220	35–40
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	180–200	60–90

**GEFLÜGEL****Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.**

(kg)



(°C)



(min)

Geflügelteile	je 0,2–0,25	200–220	30–50
Poulet, halbiert	je 0,4–0,5	190–210	35–50
Poulet, Poularde	1–1,5	190–210	50–70
Ente	1,5–2	180–200	80–100
Gans	3,5–5	160–180	120–180
Truthahn	2,5–3,5	160–180	120–150
Truthahn	4–6	140–160	150–240

**FISCH (GEDÜNSTET)****Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.**

(kg)



(°C)



(min)

Fisch, ganz	1–1,5	210–220	40–60
-------------	-------	---------	-------

## 10.10 Knusprig backen mit:Pizzastufe



PIZZA



**Verwenden Sie die erste Einschubebene**



(°C)



(min)

Tarten 180–200 40–55

Spinatqui- 160–180 45–60  
che

Quiche Lor- 170–190 45–55  
raine /  
Schweizer  
Flan

Käsekü- 140–160 60–90  
chen

Gemüsekü- 160–180 50–60  
chen



PIZZA



**Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.**



**Verwenden Sie die zweite Einschubebene.**



(°C)



(min)

Pizza, dünn- 200–230 15–20  
er Boden,  
verwenden  
Sie ein tie-  
fes Blech

Pizza, di- 180–200 20–30  
cker Boden

Fladenbrot 230–250 10–20



PIZZA



**Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.**



**Verwenden Sie die zweite Einschubebene.**



(°C)



(min)

Blätterteig- 160–180 45–55  
quiche

Flammku- 230–250 12–20  
chen

Piroggen 180–200 15–25

## 10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

**GRILLSTUFE 2**

Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.



Verwenden Sie die Funktion:  
Grillstufe 2



Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.



1. Seite



2. Seite

Schweinefilet

10–12

6–10

Wurstwaren

10–12

6–8

**GRILLSTUFE 2**

Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.



Verwenden Sie die Funktion:  
Grillstufe 2



Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.



1. Seite



2. Seite

Steaks

7–10

6–8

Überbackener  
Toast

6–8

-

**10.12 Tiefkühlgerichte****AUFTAUEN**

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.



(°C)



(min)



Pizza, gefroren

200–220

15–25

2

Pizza American, gefroren

190–210

20–25

2

Pizza, gekühlt

210–230

13–25

2

Pizzasnacks, gefroren

180–200

15–30

2

Pommes Frites, dünn

200–220

20–30

3

Pommes Frites, dick

200–220

25–35

3

Kartoffelwedges / Krokettken

220–230

20–35

3

**AUFTAUEN****Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.**

(°C)



(min)



Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne, frisch / Canneloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne, frisch / Canneloni, gefroren	160–180	40–60	2
Gebackener Käse	170–190	20–30	3
Pouletflügeli	190–210	20–30	2

**10.13 Einkochen**

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenbleche, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Ofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurücksschalten (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160–170 °C.

**BEEREN-OBST**(min)  
Einkochen bis Perlbeginn

Erdbeeren / Blau-beeren / Himbeer-en / Reife Stachel-beeren

**STEINOBST**(min)  
Einkochen bis Perlbe-ginn(min)  
Weiterko-chchen bei 100 °C

Pfirsiche / Quitten / Pflaumen

35–45

10–15

	 GE-MÜSE	(min) Einkochen bis Perlbeginn	(min) Weiterkochen bei 100 °C
Karotten	50–60	5–10	
Gurken	50–60	-	
Mixed Pickles	50–60	5–10	
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50–60	15–20	

## 10.14 Dörren–Heissluft

Belegen Sie die Bleche mit Pergament- oder Backpapier.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Für 1 Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

	 GEMÜSE	(° C)	(h)
Bohnen	60–70	6–8	

	 GEMÜSE	(° C)	(h)
Peperoni	60–70	5–6	
Suppengemüse	60–70	5–6	
Pilze	50–60	6–8	
Kräuter	40–50	2–3	

Stellen Sie die Temperatur auf 60–70 °C.

	 FRÜCHTE	(h)
Pflaumen		8–10
Aprikosen		8–10
Apfelscheiben		6–8
Birnen		6–9

## 10.15 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

	 Pizzapfanne	 Auflaufform	 Ramekins	 Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser		Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramik 8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

## 10.16 Feuchte Heissluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

	 (°C)	 (Min.)	
Grissini, insgesamt 0,5 kg)	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln, in der Schale ge-backen	180 - 200	30 - 40	4
Fisch, ganz in Salzkruste, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Fisch, ganz in Backpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; insgesamt 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladen-Muffins (20; insge-samt 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.17 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (min)	
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	140-150	35-50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35-50	2
Apfelkuchen, 2 For-men à Ø 20 cm	Heissluft	160	60-90	2
Apfelkuchen, 2 For-men à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70-90	1



### BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Buttergebäck / Feingebäck	Heissluft	140	25–40
Buttergebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20–30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	20–35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20–30



### BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

Buttergebäck / Feingebäck	Heissluft	140	25–45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	23–40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	160	35–50	1 / 4



## GRILLSTUFE 2



Heizen Sie den leeren Ofen 3 Minuten lang vor.



Grillen Sie bei Höchsttemperaturinstellung.



Nutzen Sie die vierte Einschubebene.



(min)

Erste Seite

Zweite Seite

Frikadellen	8–10	6–8
Toast	1–3	1–3

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

## 11.1 Anmerkungen zur Reinigung



Reinigungs-  
mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch,  
warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metall-  
oberflächen.

Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher  
Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlun-  
gen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Ofen stehen.  
Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen  
Tuch.



Zubehör

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und las-  
sen Sie es trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Was-  
ser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in ei-  
nem Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder  
scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

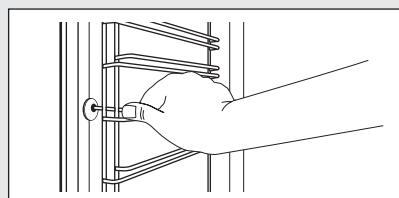
Reinigen Sie die Garraumvertiefung, um Kalkreste nach dem Dampfgaren zu entfernen.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Giessen Sie: 250 ml weißen Essig in die Garraumvertiefung. Verwenden Sie maximal 6%-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Raumtemperatur 30 Minuten lang einwirken, um die Kalkrückstände aufzulösen.	Reinigen Sie die Garraumvertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: BakingPlus reinigen Sie den Ofen alle 5 bis 10 Garzyklen.		

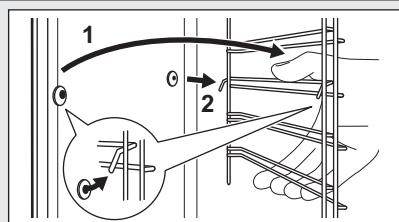
## 11.3 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

**Schritt 1** Schalten sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.



**Schritt 2** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 11.4 Entfernen: Grill

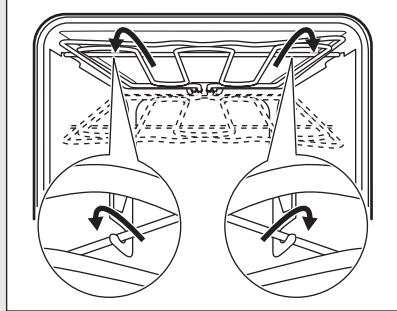


### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr.

**Schritt 1** Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.

**Schritt 2** Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill lässt sich abklappen.



**Schritt 3** Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Schritt 5** Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

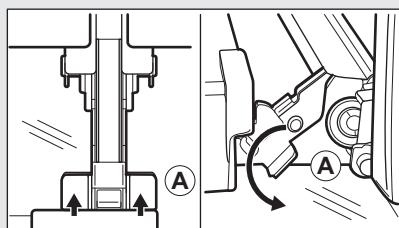


### VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

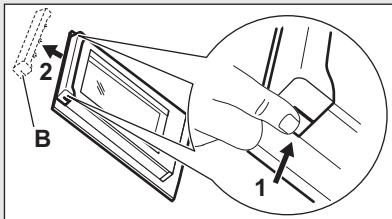
**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

**Schritt 2** Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



**Schritt 3** Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

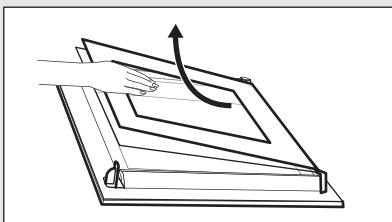
**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.

**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.  
Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

## 11.6 Wie ersetzt man: Lampe



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

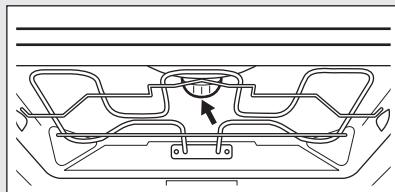
Die Lampe kann heiss sein.

#### **Bevor Sie die Lampe austauschen:**

<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.	Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Seitliche Lampe

**Schritt 1** Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.

**Schritt 2** Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.

**Schritt 3** Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

**Schritt 4** Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.

**Schritt 5** Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.

**Schritt 6** Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

## 12. FEHLERDIAGNOSE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Vorgehensweise bei Störungen

Bei Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie Folgendes:
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.

Störung	Prüfen Sie Folgendes:
Wasser dringt aus der Garraumvertiefung hervor.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.
Unzureichende Garleistung der Funktion: Baking-Plus.	Sie haben die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

## 12.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

### **Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:**

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB6L50DSP 944271515 EB6L5DSP 944271513	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1,09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6L50DSP	33.5 kg
	EB6L5DSP	33.0 kg

\* Für Europäische Union gemäss der europäischen Verordnungen 65/2014 und 66/2014.

Für Republik Belarus gemäss STB 2478-2017, Ergänzung G; STB 2477-2017, Anhang A und B.

Für Ukraine gemäss 568/32020.

Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchsleigenschaften.

## 13.2 Energie sparen



Der Ofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Ofentür bei Betrieb des Ofens geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Ofentür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vor.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

### Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 min ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 min. Durch die Restwärme des Ofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen.

### Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

## 14. CH 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** Badenerstrasse  
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**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.

## 15. 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 dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



### 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](http://www.erecycling.ch)







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867361539-A-202020

CE

EB6L50DCN  
EB6L50DSP  
EB6L5DCN  
EB6L5DSP



---

EN      Oven

---

User Manual



**Electrolux**

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	10
7. USING THE ACCESSORIES.....	11
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
9. HINTS AND TIPS.....	12
10. CARE AND CLEANING.....	25
11. TROUBLESHOOTING.....	27
12. ENERGY EFFICIENCY.....	29
13. GUARANTEE .....	30

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Register your product for better service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

**Warning / Caution-Safety information**

**General information and tips**

**Environmental information**

Subject to change without notice.

## 1. ▲ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### 1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or units with the same height.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
  - Always use a correctly installed shockproof socket.
  - Do not use multi-plug adapters and extension cables.
  - Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
  - Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
  - The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
  - Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
  - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
  - Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
  - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
  - The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
  - This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
  - Deactivate the appliance after each use.
  - Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
  - Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
  - Do not apply pressure on the open door.
  - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
  - Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
  - Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
  - Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

- do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when

## **2.3 Use**



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning



### WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on its packaging.

- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.5 Internal lighting



### WARNING!

Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal



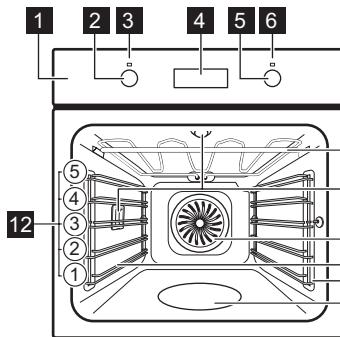
### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

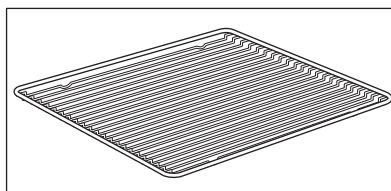
### 3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Knob for the temperature
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Cavity embossment
- 12 Shelf positions

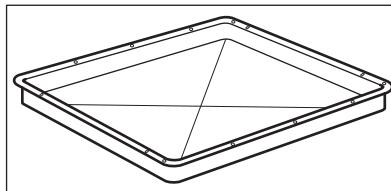
### 3.2 Accessories

#### Wire shelf



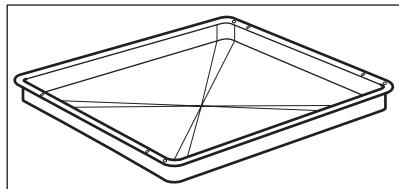
For cookware, cake tins, roasts.

#### Baking tray



For cakes and biscuits.

#### Grill- / Roasting pan



To bake and roast or as a pan to collect fat.

## 4. BEFORE FIRST USE



#### WARNING!

Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

### 4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

## 5. DAILY USE



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

### 5.2 Turning the oven on and off

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To turn off the oven, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

The lamp turns on when the oven operates.

### 5.3 Heating functions

Oven function	Application
	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	To bake and roast food on one shelf position.

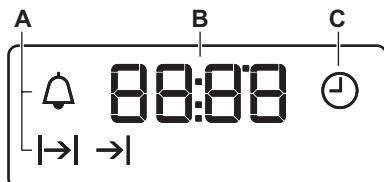
Oven function	Application
	The oven is off. Off position
	To turn on the lamp without a cooking function. Light
	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. True Fan Cooking

Oven function	Application	Oven function	Application
	This function is designed to save energy during cooking. For more information refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. Due to the use of the residual heat - the heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to: "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.		To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.		The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.
	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.		<b>WARNING!</b> Risk of burns and damage to the appliance.
	To grill flat food in large quantities and to toast bread.		Released humidity can cause burns: <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not open the oven door when the function operates.</li><li>• Open the oven door with care after the function stops.</li></ul>
			Refer to "Hints and tips" chapter.
			<b>1.</b> Fill the cavity embossment with tap water. The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.
			<b>CAUTION!</b> Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.
			<b>2.</b> Put food in the oven and close the oven door.
			<b>3.</b> Set the function:  .
			<b>4.</b> Turn the control knob to select a temperature.
			<b>5.</b> To turn off the oven, turn the knobs to the off position.
			<b>6.</b> Remove water from the cavity embossment.

**WARNING!**

Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

## 5.5 Display



- A. Function indicators
- B. Time display
- C. Function indicator

## 5.6 Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
⌚	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

# 6. CLOCK FUNCTIONS

## 6.1 Clock functions table

Clock function	Application
⌚	TIME OF DAY
→	DURATION
→	END
→ →	TIME DELAY
🔔	MINUTE MINDER

## 6.2 Setting the time. Changing the time

You must set the time before you operate the oven.

The ⌚ flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the **+** or **-** to set the correct time.

After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press **(1)** again and again until **(1)** starts to flash.

### 6.3 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press **(1)** again and again until **→|** starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the DURATION time.

The display shows **→|**.

4. When the time ends, **→|** flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 6.4 Setting the END

1. Set an oven function and temperature.
2. Press **(1)** again and again until **→|** starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the time.

The display shows **→|**.

4. When the time ends, **→|** flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 6.5 Setting the TIME DELAY

1. Set an oven function and temperature.

2. Press **(1)** again and again until **|→|** starts to flash.

3. Press **+** or **-** to set the time for DURATION.

4. Press **(1)**.

5. Press **+** or **-** to set the time for END.

6. Press **(1)** to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.

7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 6.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press **(1)** again and again until **⌚** starts to flash.
2. Press **+** or **-** to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 6.7 Cancelling the clock functions

1. Press the **(1)** again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold **-**.

The clock function goes out after some seconds.

## 7. USING THE ACCESSORIES



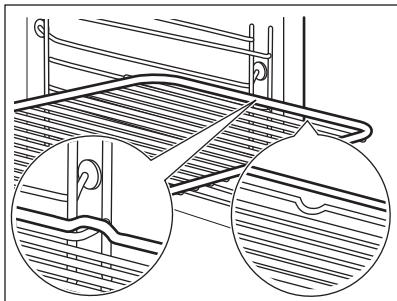
### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Inserting the accessories

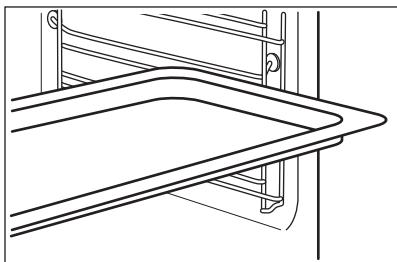
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



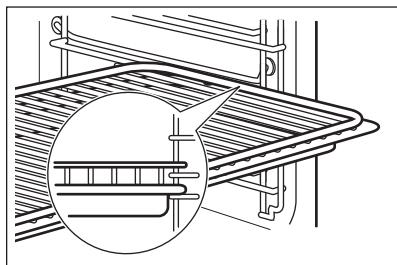
#### Baking tray/ Deep pan:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 8.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the

surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

## 9. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 9.1 Cooking recommendations

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

### 9.2 BakingPlus

#### Cakes / pastries / breads

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Use the baking tray.

Use the second shelf position.

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Cookies, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake, apple pie, cinnamon rolls baked in a cake mould.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

### Frozen ready meals

Preheat the empty oven for 10 minutes.

Use the second shelf position.

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagna	200	180 - 200	35 - 50

### Food regeneration

Use the second shelf position.

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

Food	Time (min)
Vegetables	15 - 25

Food	Time (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80

Food	Tem- pera- ture (°C)	Tim- e (min )
Roast pork	180	65 - 80

- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.
- Trays in the oven can twist during baking. When the trays become cold again, the distortions disappear.

### 9.3 Baking

- Use the lower temperature the first time.

### 9.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not browned sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy, lumpy or streaky.	The oven temperature is too high.	The next time you bake, set a slightly lower oven temperature.
	The baking time is too short.	Set a longer baking time. You cannot decrease baking times by setting higher temperatures.
	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Be careful with mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a higher oven temperature.
	The baking time is too long.	The next time you bake, set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a slightly higher oven temperature.

## 9.5 Baking on one level:

### Baking in tins

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Flan base - short pastry	True Fan Cooking	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Flan base - sponge mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Top / Bottom Heat	170 - 190	60 - 90	1

**1)** Preheat the oven.

### Cakes / pastries / breads on baking trays

Food	Function	Tempera-ture (°C)	Time (min)	Shelf po-sition
Plaited bread / Bread crown	Top / Bottom Heat	170 - 190	30 - 40	3
Christmas stollen	Top / Bottom Heat	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Bread (rye bread): 1. First part of baking procedure. 2. Second part of baking procedure.	Top / Bottom Heat	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Cream puffs / Eclairs	Top / Bottom Heat	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Swiss roll	Top / Bottom Heat	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Cake with crumble topping (dry)	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Buttered almond cake / Sugar cakes	Top / Bottom Heat	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) <sup>2)</sup>	True Fan Cooking	150	35 - 55	3
Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) <sup>2)</sup>	Top / Bottom Heat	170	35 - 55	3

<b>Food</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera-ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf po-sition</b>
Fruit flans made with short pastry	True Fan Cooking	160 - 170	40 - 80	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	Top / Bottom Heat	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Preheat the oven.

2) Use a deep pan.

### Biscuits

<b>Food</b>	<b>Function</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf position</b>
Short pastry biscuits	True Fan Cook-ing	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits made with sponge mixture	True Fan Cook-ing	150 - 160	15 - 20	3
Pastries made with egg white / Meringues	True Fan Cook-ing	80 - 100	120 - 150	3
Macaroons	True Fan Cook-ing	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits made with yeast dough	True Fan Cook-ing	150 - 160	20 - 40	3
Puff pastries	True Fan Cook-ing	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Rolls	True Fan Cook-ing	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Rolls	Top / Bottom Heat	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Preheat the oven.

### 9.6 Bakes and gratins

<b>Food</b>	<b>Function</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf position</b>
Pasta bake	Top / Bottom Heat	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Top / Bottom Heat	180 - 200	25 - 40	1

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Vegetables au gratin <sup>1)</sup>	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30	1
Sweet bakes	Top / Bottom Heat	180 - 200	40 - 60	1
Fish bakes	Top / Bottom Heat	180 - 200	30 - 60	1
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60	1

1) Preheat the oven.

## 9.7 Moist Fan Baking



For best results follow the baking times listed in the table below.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Bread sticks (500 g in total)	190 - 200	50 - 60	3
Baked scallops in shell	180 - 200	30 - 40	4
Whole fish (300 - 500 g) in salt	190 - 200	45 - 50	4
Whole fish (300 - 500 g) in parchment	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 500 g in total)	170 - 180	40 - 50	3
Apple crumble	190 - 200	50 - 60	4
Chocolate muffins (20; 500 g in total)	160 - 170	35 - 45	3

## 9.8 Multilevel Baking

Use the function True Fan Cooking.

**Cakes / pastries / breads on baking trays**

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	
			2 positions	3 positions
Cream puffs / Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preheat the oven.

**Biscuits / small cakes / small cakes / pastries / rolls**

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	
			2 positions	3 positions
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made with sponge mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits made with egg white, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made with yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Puff pastries	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Preheat the oven.

**9.9 Pizza Setting**

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza (thin crust)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (with a lot of topping)	180 - 200	20 - 30	2
Tarts	180 - 200	40 - 55	1
Spinach flan	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Swiss Flan	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1

<b>Food</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf position</b>
Apple cake, covered	150 - 170	50 - 60	1
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60	1
Unleavened bread	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Puff pastry flan	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (Pizza-like dish from Alsace)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (Russian version of calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Preheat the oven.

2) Use a deep pan.

## 9.10 Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast large roasting joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent the meat juices or fat from burning.

Meat with crackling can be roasted in the roasting tin without the lid.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

To keep meat more succulent:

- roast lean meat in the roasting tin with the lid or use roasting bag.
- roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).
- baste large roasts and poultry with their juices several times during roasting.

## 9.11 Roasting tables

### Beef

<b>Food</b>	<b>Quantity</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera-ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf posi-tion</b>
Pot roast	1 - 1.5 kg	Top / Bot-tom Heat	230	120 - 150	1
Roast beef or fillet: rare	per cm of thickness	Turbo Grill-ing	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roast beef or fillet: medium	per cm of thickness	Turbo Grill-ing	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Roast beef or fillet: well done	per cm of thickness	Turbo Grill-ing	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Preheat the oven.

**Pork**

<b>Food</b>	<b>Quantity (kg)</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera- ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf posi- tion</b>
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	Turbo Grill-ing	160 - 180	90 - 120	1
Chop / Spare rib	1 - 1.5	Turbo Grill-ing	170 - 180	60 - 90	1
Meatloaf	0.75 - 1	Turbo Grill-ing	160 - 170	50 - 60	1
Pork knuckle (precooked)	0.75 - 1	Turbo Grill-ing	150 - 170	90 - 120	1

**Veal**

<b>Food</b>	<b>Quantity (kg)</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera- ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf posi- tion</b>
Roast veal	1	Turbo Grill-ing	160 - 180	90 - 120	1
Knuckle of veal	1.5 - 2	Turbo Grill-ing	160 - 180	120 - 150	1

**Lamb**

<b>Food</b>	<b>Quantity (kg)</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera- ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf posi- tion</b>
Leg of lamb / Roast lamb	1 - 1.5	Turbo Grill-ing	150 - 170	100 - 120	1
Saddle of lamb	1 - 1.5	Turbo Grill-ing	160 - 180	40 - 60	1

**Game**

<b>Food</b>	<b>Quantity (kg)</b>	<b>Function</b>	<b>Tempera- ture (°C)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Shelf posi- tion</b>
Saddle / Leg of hare	up to 1	Top / Bottom Heat	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Saddle of venison	1.5 - 2	Top / Bottom Heat	210 - 220	35 - 40	1
Haunch of venison	1.5 - 2	Top / Bottom Heat	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

**Poultry**

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	Turbo Grill-ing	200 - 220	30 - 50	1
Half chicken	0.4 - 0.5 each	Turbo Grill-ing	190 - 210	35 - 50	1
Chicken, poulard	1 - 1.5	Turbo Grill-ing	190 - 210	50 - 70	1
Duck	1.5 - 2	Turbo Grill-ing	180 - 200	80 - 100	1
Goose	3.5 - 5	Turbo Grill-ing	160 - 180	120 - 180	1
Turkey	2.5 - 3.5	Turbo Grill-ing	160 - 180	120 - 150	1
Turkey	4 - 6	Turbo Grill-ing	140 - 160	150 - 240	1

**Fish (steamed)**

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	Top / Bottom Heat	210 - 220	40 - 60	1

**9.12 Grilling**

- Always grill with the maximum temperature setting.
- Set the shelf into the shelf position as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf position.

- Grill only flat pieces of meat or fish.
- Always preheat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

**CAUTION!**

Always grill with the oven door closed.

**Fast Grilling**

Food	Time (min)		Shelf position
	1st side	2nd side	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Pork fillet	10 - 12	6 - 10	4
Sausages	10 - 12	6 - 8	4
Fillet / Veal steaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	5
Toast with topping	6 - 8	-	4

## 9.13 Frozen Foods

Use the function True Fan Cooking.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French Fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French Fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Oven baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken Wings	190 - 210	20 - 30	2

## 9.14 Preserving - Bottom Heat

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.
- Fill the jars equally and close with a clamp.

- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

### Soft fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	160 - 170	35 - 45	-

**Stone fruit**

<b>Food</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Cooking time until simmering (min)</b>	<b>Continue to cook at 100 °C (min)</b>
Pears / Quinces / Plums	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Vegetables**

<b>Food</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Cooking time until simmering (min)</b>	<b>Continue to cook at 100 °C (min)</b>
Carrots <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	160 - 170	50 - 60	15 - 20

**1)** Leave standing in the oven after it is deactivated.

**9.15 Drying - True Fan Cooking**

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open

the door and let it cool down for one night to complete the drying.

**Vegetables**

<b>Food</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (h)</b>	<b>Shelf position</b>	
			<b>1 position</b>	<b>2 positions</b>
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Fruit**

<b>Food</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (h)</b>	<b>Shelf position</b>	
			<b>1 position</b>	<b>2 positions</b>
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 9.16 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1:2013 and IEC 60350-1:2011.

### Baking on one level. Baking in tins

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Top / Bottom Heat	160	35 - 50	2
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Top / Bottom Heat	180	70 - 90	1

### Baking on one level. Biscuits

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Short bread / Pastry stripes	True Fan Cooking	140	25 - 40	3
Short bread / Pastry stripes	Top / Bottom Heat	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes (20 per tray)	True Fan Cooking	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes (20 per tray)	Top / Bottom Heat	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

1) Preheat the oven.

### Multilevel Baking. Biscuits

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	2 pos- si- tions	3 pos- si- tions
Short bread / Pastry Stripes	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Small cakes (20 per tray)	True Fan Cooking	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-	

1) Preheat the oven.

### Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Toast	Grilling	max	1 - 3	5
Beef Steak	Grilling	max	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Turn halfway through.

#### Fast Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

Food	Time (min)		Shelf position
	1st side	2nd side	
Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Toast	1 - 3	1 - 3	4

## 10. CARE AND CLEANING



#### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Clean the moisture from the cavity after each use.

### 10.2 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



For the function: BakingPlus we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

- Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven. Use maximum 6% vinegar without any additives.
- Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
- Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

### 10.3 Removing the shelf supports

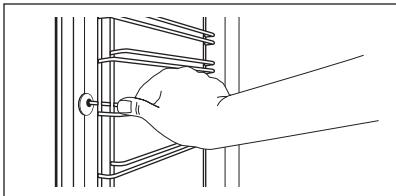
To clean the oven, remove the shelf supports.



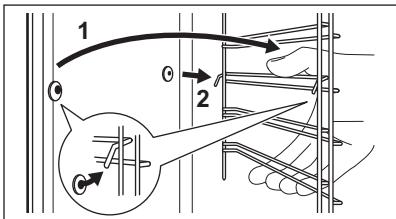
#### CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

- Pull the front of the shelf support away from the side wall.



- Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

#### 10.4 Oven ceiling



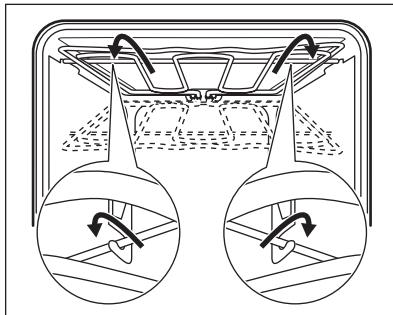
##### **WARNING!**

Deactivate the appliance before you remove the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

Remove the shelf supports.

You can fold down the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

- Hold the heating element with two hands at the front.
- Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The heating element folds down.

- Clean the oven ceiling.
- Install the heating element in the opposite sequence.



Install the heating element correctly above the supports on the inner walls of the appliance.

- Install the shelf supports.

#### 10.5 Removing and installing the door

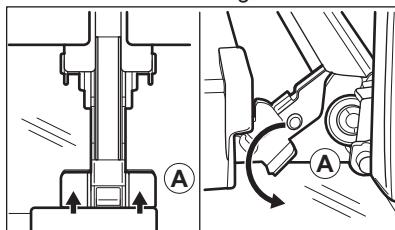
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



##### **WARNING!**

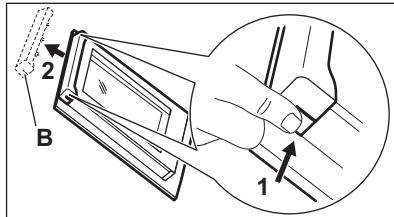
The door is heavy.

- Open the door fully.
- Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.

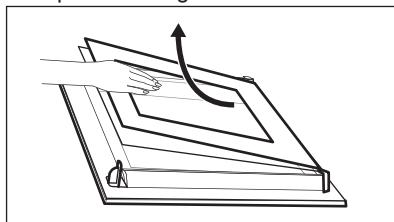


- Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
- Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
- Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

- Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



- Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. When the cleaning is completed, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

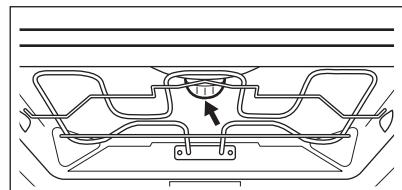
**WARNING!**

Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

- Turn off the oven. Wait until the oven is cooled down.
- Disconnect the oven from the mains.
- Put a cloth on the bottom of the cavity.

**The top lamp**

- Turn the lamp glass cover to remove it.



- Clean the glass cover.
- Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat resistant lamp.
- Install the glass cover.

**The side lamp**

- Remove the left shelf support to get access to the lamp.
- Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
- Remove and clean the metal frame and the seal.
- Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300 °C heat resistant lamp.
- Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
- Install the left shelf support.

**10.6 Replacing the lamp****WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

**11. TROUBLESHOOTING****WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven. The display shows "400" and an acoustic signal sounds.	The oven is incorrectly connected to an electrical supply.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
There is no good cooking performance using the BakingPlus function.	You did not activate the BakingPlus function.	Refer to "Activating the BakingPlus function".
There is no good cooking performance using the BakingPlus function.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the BakingPlus function".
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.

## 11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

### We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EB6L50DCN EB6L50DSP EB6L5DCN EB6L5DSP	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EB6L50DCN	33.8 kg
	EB6L50DSP	33.8 kg
	EB6L5DCN	33.8 kg
	EB6L5DSP	33.8 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

## 12.2 Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

### General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on

the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

## 13. CH GUARANTEE

### Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



**Spare parts service** Industriestrasse 10,  
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Badenerstrasse  
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The

guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



### For Switzerland:

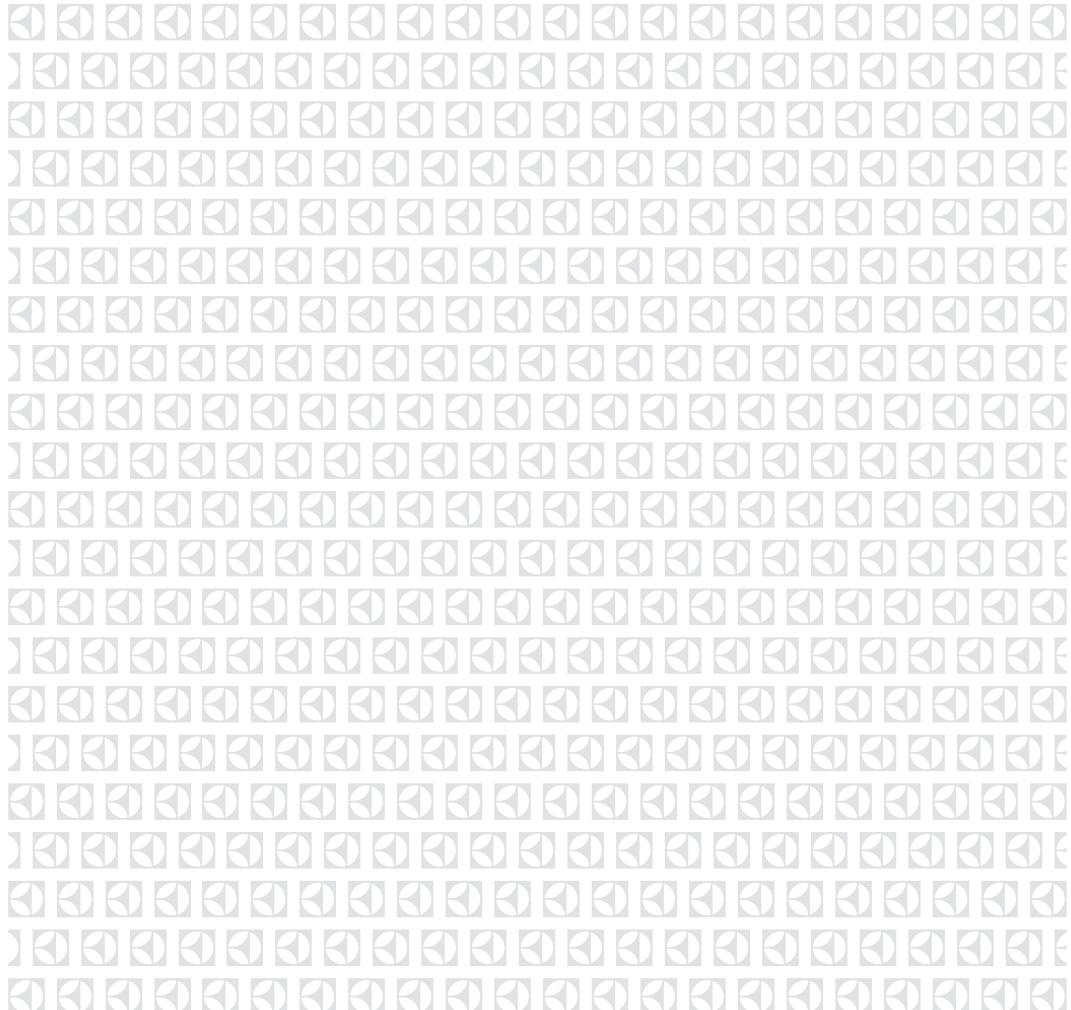
Where should you take your old equipment?  
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.  
The list of official SENS collection points can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867344101-B-132018

CE





**FR** Four

Notice d'utilisation

## Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant [electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>7</b>
<b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>	<b>8</b>
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>9</b>
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>9</b>
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>11</b>
<b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>13</b>
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>14</b>
<b>10. CONSEILS ET ASTUCES.....</b>	<b>14</b>
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>28</b>
<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>32</b>
<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>33</b>
<b>14. GARANTIE.....</b>	<b>34</b>

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Web pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## 1. ▲ INFORMATION SUR LA 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

## 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.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	596 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	560 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 x 20 mm
Vis de montage	4 x 25 mm

## 2.2 Raccordement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien 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.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- 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.

- Cet appareil est livré sans fiche ni câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
  - Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
  - Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
  - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
  - Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
  - N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
  - N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
  - N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
  - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
  - Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
  - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- AVERTISSEMENT!**
- Risque d'endommagement de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Éclairage intérieur



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers.

- Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

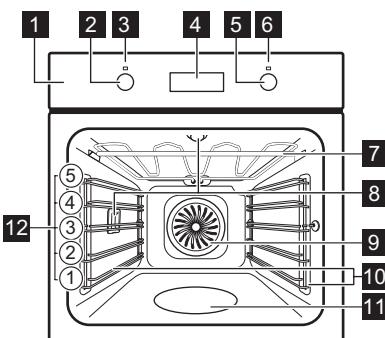


**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

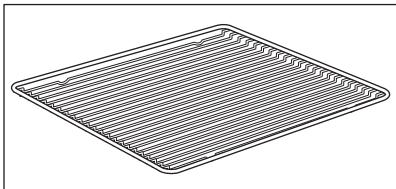
## 3.1 Présentation générale



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Bac de la cavité
- 12 Position des grilles

## 3.2 Accessoires

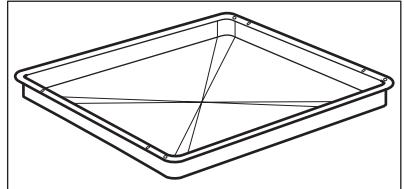
### Grille métallique



Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

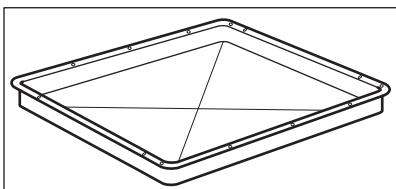
Pour gâteaux et biscuits.

### Plat à rôtir



Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

### Plateau de cuisson



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

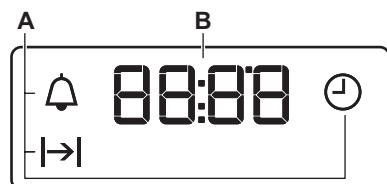
### 4.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 4.2 Touches sensitives

—	Pour régler l'heure.
⌚	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

### 4.3 Affichage



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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 5.1 Avant la première utilisation

Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
 <b>Réglez l'horloge</b>	 <b>Nettoyez le four</b>	 <b>Préchauffez le four à vide</b>
1. Appuyez sur :  2.  - appuyez pour régler l'heure. Appuyez sur :  3.  - appuyez pour régler les minutes. Appuyez sur : 	1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	1. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 1 h 2. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 15 min.

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Mode de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

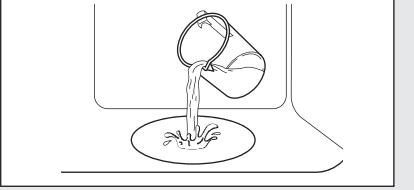
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette pour sélectionner la température.
<b>Étape 3</b>	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### 6.2 Réglage de la fonction :BakingPlus



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

**Étape 1** Assurez-vous que le four est froid.

<b>Étape 2</b>	Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.	
<b>Étape 3</b>	Enfournez les aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.	
<b>Étape 4</b>	Réglez la fonction :  .	
<b>Étape 5</b>	Tournez la manette de température pour régler la température.	
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.	
<b>Étape 7</b>	Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	
<b>Étape 8</b>	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.	

## 6.3 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
	<b>Mode de cuisson</b>
	<b>Application</b>
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.

Mode de cuisson	Application
	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorner.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

## 6.4 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

### Comment modifier : Heure

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

### Comment modifier : Heure

Dans le cas d'une coupure de courant durant 1 h maximum, l'heure est affichée et le voyant  clignote. Assurez-vous que l'heure est correcte puis appuyez sur la touche  pour faire cesser le clignotement.

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - commence à clignoter.

### Comment régler : Durée

**Étape 1** Sélectionnez une fonction du four et la température.

**Étape 2**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 3**  ,  - appuyez pour régler la durée.  
L'affichage indique :   
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

**Étape 4** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 5** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment régler : Minuteur

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit.

**Étape 3** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 4** Tournez la manette sur la position Arrêt.

### Comment annuler : Fonctions de l'horloge

**Étape 1**  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter.

**Étape 2** Maintenez la touche :   
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

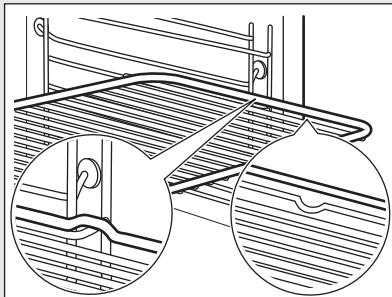
indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les

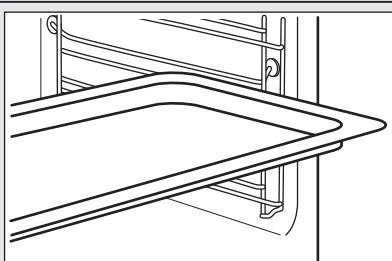
#### Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



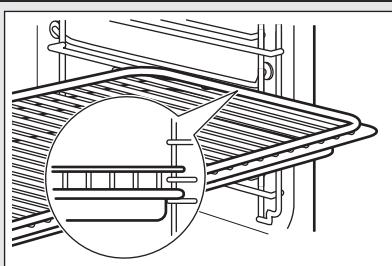
#### Plateau de cuisson /Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



#### Grille métallique, Plateau de cuisson /Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 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.

## 10. CONSEILS ET ASTUICES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Recommandations de cuisson



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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

### 10.2 BakingPlus

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	(ml)	(°C)	(min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Petits pains	100	200	20 - 25
Pain	100	180	35 - 40
Gâteau aux prunes / Tarte aux pommes / Petits pains à la cannelle, cuits dans un moule à gâteaux	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Utilisez 150 ml d'eau, sauf indication contraire.

	PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS		(°C)		(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20			
Croissants	170 - 180	15 - 25			
Lasagne, utilisez 200 ml	180 - 200	35 - 50			

Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.

	RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS		(min)
Petits pains	10 - 20		
Pain	15 - 25		
Focaccia	15 - 25		
Viande	15 - 25		
Pâtes	15 - 25		
Pizza	15 - 25		
Riz	15 - 25		
Légumes	15 - 25		

## 10.4 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.  Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.  Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.

Utilisez 200 ml d'eau.

Utilisez un plat de cuisson en verre.

	RÔTIR		(°C)		(min)
Rôti de bœuf	200		50 - 60		
Poulet	210		60 - 80		
Rôti de porc	180		65 - 80		

## 10.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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

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

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

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

## 10.5 Cuisson sur un seul niveau

				
CUISSON DANS DES MOULES		(°C)	(min)	
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez un plateau de cuisson.

 PÂINS	GÂTEAUX / PÂTISSERIES /	 (°C)	 (min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40	
Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55	
Flans aux fruits à base de pâte brisée	160 - 170	40 - 80	

Préchauffez le four à vide.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

 GÂ- TEAUX / PÂTISSE- RIES / PÂINS	 (°C)	 (min)	
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230 puis : 160 - 180	20	1
		30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pain tressé / Pain en forme de couronne	170 - 190	30 - 40	3
Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	BISCUITS		 (°C)	 (min)
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25	
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25	

## 10.6 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez les plateaux de cuisson.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 GÂ- TEAUX / PÂTISSERIES	 (°C)	 (min)		2 positions
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45		1 / 4
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45		1 / 4

 BIS- CUITS / PE- TITS GÂ- TEAUX / VIEN- NOISERIES / ROULÉS	 (°C)	 (min)		2 positions	3 positions
Petits pains	180	20 - 30		1 / 4	-
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	20 - 40		1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40		1 / 4	-
Pâtes feuille- tées, préchauf- fer le four à vi- de	170 - 180	30 - 50		1 / 4	-
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60		1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80		1 / 4	-
Biscuits à base de blanc d'oeuf / Merin- gues	80 - 100	130 - 170		1 / 4	-

## 10.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

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 morceaux d'au moins 1 kg.

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

## 10.9 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

 BŒUF				
				 (°C)
				 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10
 PORC				
 Utilisez la fonction : Turbo gril.				
		 (kg)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Pain de viande	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



## VEAU



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)

({°C})

(min)

Rôti de veau

1

160 - 180

90 - 120

Jarret de veau

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo gril.



(kg)

({°C})

(min)

Gigot d'agneau /

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Rôti d'agneau

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)

({°C})

(min)

Selle / Cuisse de  
lièvre, préchauffer  
le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Selle de cerf

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de che-  
vreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**VOLAILLE****Utilisez la fonction : Turbo gril.**

	(kg)		(°C)	(min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	35 - 50	
Poulet, pouarde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

**POISSON (À LA VAPEUR)****Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.**

	(kg)		(°C)	(min)
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220		40 - 60

**10.10 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza****PIZZA****Utilisez le premier niveau de la grille.**

		(°C)	(min)
Tartes	180 - 200	40 - 55	
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60	

**PIZZA****Utilisez le premier niveau de la grille.**

Quiche lorraine / Flan suisse      170 - 190      45 - 55

Cheesecake      140 - 160      60 - 90



PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tourte aux légumes 160 - 180 50 - 60



PIZZA



Avant la cuisson, faites pré-chauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir 200 - 230 15 - 20

Pizza, croûte épaisse 180 - 200 20 - 30

Pain sans levain 230 - 250 10 - 20

Flan à pâte feuilletée 160 - 180 45 - 55

Tarte flambee 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

## 10.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



GRIL FORT



Utilisez le quatrième niveau de la grille sauf indication contraire.



Utilisez la fonction : Gril rapide



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



(min)

1re face 2e face

Filet de porc 10 - 12 6 - 10

Saucisses 10 - 12 6 - 8

Steaks 7 - 10 6 - 8

Pain grillé avec garniture 6 - 8 -

## 10.12 Plats surgelés



### DÉCONGÉLATION



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

		 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelée		200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse, surgelée		190 - 210	20 - 25	2
Pizza, fraîche		210 - 230	13 - 25	2
Bouchées de pizza, surgelées		180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines		200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses		200 - 220	25 - 35	3
Quartiers / Croquettes		220 - 230	20 - 35	3
Rösti		210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannellonis, frais		170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannellonis, surgelés		160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four		170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet		190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

	<b>BAIES</b>		(min)	<b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>
Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles à maque- reau mûres		35 - 45		
	<b>FRUITS À NOYAU</b>		(min)	<b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>
			(min)	<b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Pêches / Co- ings / Prunes		35 - 45	10 - 15	
	<b>LÉGUMES</b>		(min)	<b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>
			(min)	<b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Carottes	50 - 60	5 - 10		
Concombres	50 - 60	-		
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10		
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20		

## 10.14 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

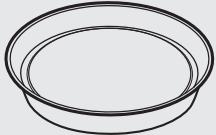
	<b>LÉGU-MES</b>		(°C)		(h)
Haricots		60 - 70		6 - 8	
Poivrons		60 - 70		5 - 6	
Légumes pour soupe		60 - 70		5 - 6	
Champignons		50 - 60		6 - 8	
Herbes		40 - 50		2 - 3	

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

	<b>FRUITS</b>		(h)
Prunes		8 - 10	
Abricots		8 - 10	
Tranches de pommes		6 - 8	
Poires		6 - 9	

## 10.15 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
<b>Plaque à pizza</b> Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	<b>Plat de cuisson</b> Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	<b>Ramequins</b> Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	<b>Moule pour fond de tarte</b> Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

## 10.16 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

	 (°C)	 (min)	
Gressins, 0,5 kg au total	190 - 200	50 - 60	3
Coquilles Saint-Jacques cuites au four	180 - 200	30 - 40	4
Poisson entier en sel, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Poisson entier en papier sulfurisé, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20 ; 0,5 kg au total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble aux pommes	190 - 200	50 - 60	4
Muffins au chocolat (20 ; 0,5 kg au total)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.17 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.


**CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules**

		(°C)	(min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1


**CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs**

		(°C)	(min)	
Sablé / Lamelles de pâ- tisserie	Chaleur tournante	140	25 - 40	
Sablé / Lamelles de pâ- tisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	


**CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs**

		(°C)	(min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4


**CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs**

			(°C)		(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150		23 - 40		1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160		35 - 50		1 / 4


**GRIL FORT**


Préchauffez toujours le four à vide pendant 3 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



Utilisez le quatrième niveau de la grille.



(min)

	1re face	2e face
Hamburgers	8 - 10	6 - 8
Toasts	1 - 3	1 - 3

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
<b>Agent nettoyant</b>	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.



### Accessoires

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Nettoyage : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de tartre après une cuisson à la vapeur.

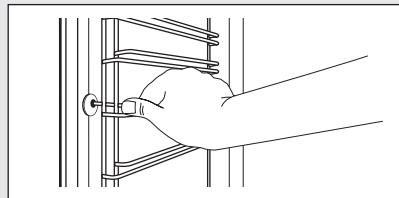
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez : 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de tartre à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

Pour la fonction : BakingPlus nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

## 11.3 Comment enlever : Supports de grille

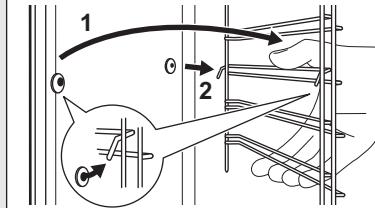
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
- Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



## 11.4 Comment enlever : Gril

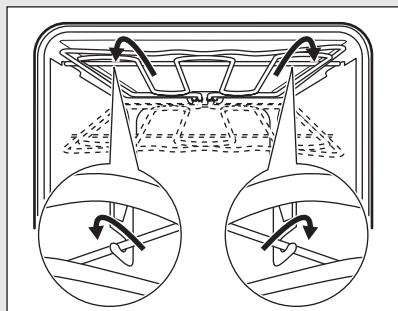


### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure !

**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer. Retirez les supports de grille.

**Étape 2** Saisissez les coins de la grille. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports. Le gril se replie.



**Étape 3** Nettoyez la voûte du four avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux. Laissez-la sécher.

**Étape 4** Installez le gril selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

**Étape 5** Installez les supports de grille.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux en verre varie selon les modèles.



### ATTENTION!

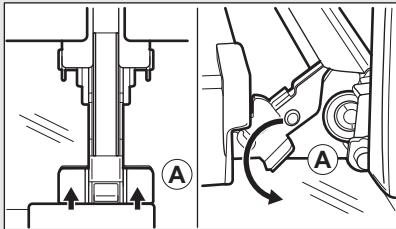
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Elles pourraient se briser.



### AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

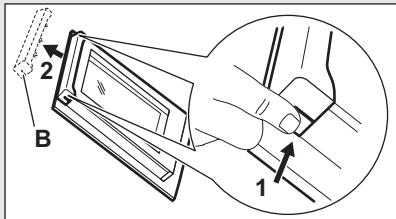
**Étape 1** Ouvrez entièrement la porte.



**Étape 2** Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

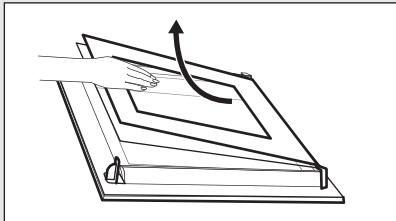
**Étape 4** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



**Étape 5** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

**Étape 6** Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagé-le du guide en le soulevant.

**Étape 7** Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.



**Étape 8** Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

**Étape 9** Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

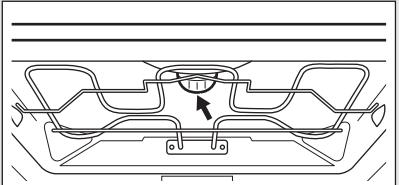
L'éclairage peut être chaud.

**Avant de remplacer l'éclairage :**

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

**Lampe supérieure**

- Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



- Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

- Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.

- Étape 4** Remettez en place le diffuseur en verre.

**Ampoule latérale**

- Étape 1** Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.

- Étape 2** Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.

- Étape 3** Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.

- Étape 4** Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W et résistant à une température de 300 °C.

- Étape 5** Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.

- Étape 6** Replacez le support de grille gauche.

**12. DÉPANNAGE****AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**12.1 Que faire si...**

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

<b>Problème</b>	<b>Vérifiez si...</b>
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
De l'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.
Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : BakingPlus.	Vous avez rempli le bac de la cavité d'eau.

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

## 12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre

revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EB6L50DSP 944271515 EB6L5DSP 944271513	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EB6L50DSP	33.5 kg
	EB6L5DSP	33.0 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

## 13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### 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 du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

### Chaleur tournante humide

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

## 14. CH GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
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		



### Points de vente de recharge

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.  
0848 848 111

### Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.  
044 405 81 11

**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.

## 15. 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.



### Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867361540-A-202020

CE

EB6L50DSP  
EB6L5DSP



---

IT Forno

---

Istruzioni per l'uso

## Ottieni il massimo dal tuo elettrodomestico



Registra il tuo prodotto per accedere al manuale digitale e a tanti altri contenuti esclusivi.  
Scopri di più su [electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## INDICE

<b>1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>3</b>
<b>2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>7</b>
<b>4. PANNELLO DEI COMANDI.....</b>	<b>8</b>
<b>5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....</b>	<b>9</b>
<b>6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....</b>	<b>9</b>
<b>7. FUNZIONI DEL TIMER.....</b>	<b>11</b>
<b>8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....</b>	<b>13</b>
<b>9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....</b>	<b>14</b>
<b>10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....</b>	<b>14</b>
<b>11. PULIZIA E CURA.....</b>	<b>29</b>
<b>12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....</b>	<b>33</b>
<b>13. EFFICIENZA ENERGETICA.....</b>	<b>34</b>
<b>14. GARANZIA.....</b>	<b>35</b>

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

**Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.**

**Informazioni e consigli generali**

**Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## 1. ▲ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.
- La stabilità del mobile da incasso deve essere conforme alla norma DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	590 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	596 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	560 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con oblò aperto	1027 mm

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560 x 20 mm
Viti di montaggio	4 x 25 mm

## 2.2 Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina d'alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

## 2.3 Uso dell'apparecchiatura



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino

all'apparecchiatura quando si apre la porta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influenza sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è

completamente raffreddata dopo l'uso.

## 2.4 Pulizia e cura



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## 2.6 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



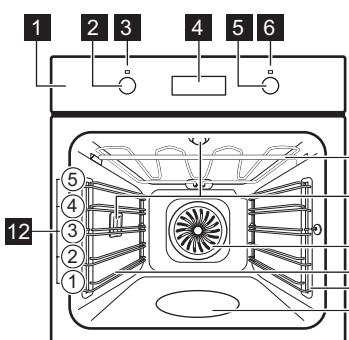
### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltrirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Lampadina/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Resistenza
- 8 Lampadina
- 9 Ventilatore
- 10
- 11
- 12

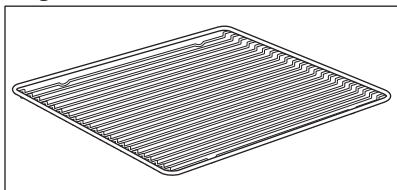
**10** Supporto ripiano, smontabile

**11** Incavo cavità

**12** Posizioni dei ripiani

### 3.2 Accessori

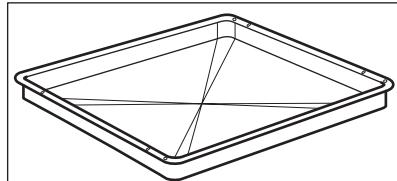
**Griglia**



Per pentole, stampi per dolci, arrosti.

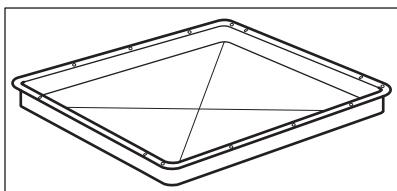
Per la cottura di torte e biscotti.

**leccarda**



Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.

**Lamiera dolci**



## 4. PANNELLO DEI COMANDI

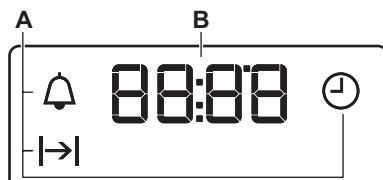
### 4.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### 4.2 Campo sensore / Pulsante

—	Per impostare l'ora.
⌚	Per impostare una funzione orologio.
+	Per impostare l'ora.

### 4.3 Display



A. Funzioni dell'orologio

B. Timer

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Impostare l'ora	Pulire il forno	Preriscaldare il forno vuoto
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere: .</li> <li>2.  - premere per impostare l'ora. Premere: .</li> <li>3.  - premere per impostare i minuti. Premere: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.</li> <li>2. Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Impostare la temperatura massima per la funzione: . Tempo: 1 h.</li> <li>2. Impostare la temperatura massima per la funzione: . Tempo: 15 min</li> </ol>
Spegnere il forno e attendere che sia freddo. Collocare gli accessori e i supporti ripiano amovibili nel forno.		

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Come impostare: Funzione cottura

**Fase 1** Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.

**Fase 2** Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.

**Fase 3** Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.

### 6.2 Impostazione della funzione:BakingPlus



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

**Fase 1** Accertarsi che il forno sia freddo.

<b>Fase 2</b>	Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.  ● La capacità massima dell'incavo della cavità è 250 ml. Non riempire l'incavo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.	
<b>Fase 3</b>	Mettere gli alimenti in forno. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili". Non aprire mai la porta del forno durante la cottura.	
<b>Fase 4</b>	Impostare la funzione: 	
<b>Fase 5</b>	Ruotare la manopola di regolazione temperatura per impostare la temperatura.	
<b>Fase 6</b>	Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.	
<b>Fase 7</b>	Dopo l'arresto della funzione, aprire la porta con attenzione. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.	
<b>Fase 8</b>	Accertarsi che il forno sia freddo. Togliere l'acqua rimanente dall'incavo della cavità.	

### 6.3 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione	Funzione cottura	Applicazione
 Posizione di spento	Il forno è spento.		Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Luce forno		Cottura ventilata umida
	Cottura ventilata		Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
	Funzione Pizza		
	Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolare in modo intensivo ed avere un fondo croccante.		

Funzione cottura	Applicazione
	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per rendere più succoso durante il riscaldamento.
	Per grigliare in grandi quantità pezzi sottili di cibo e per tostare il pane.
	Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 60°C durante alcune funzioni del forno.

## 6.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 7. FUNZIONI DEL TIMER

### 7.1 Funzioni dell'orologio

Funzione orologio	Applicazione
	Permette di modificare o controllare l'ora.
Imposta ora	
	Per impostare la durata di funzionamento del forno.
Durata	
	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.
Contaminuti	

## 7.2 Come impostare: Funzioni dell'orologio

### Come sostituire: Imposta ora

- lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

In caso di black-out fino a un tempo massimo di 1 ora, viene visualizzata l'ora del giorno e lampeggia. Verificare che l'ora sia corretta e premere per interrompere il lampeggiamento.

**Fase 1** - premere ripetutamente. - inizia a lampeggiare.

**Fase 2** , - premere per impostare l'ora.

Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

- premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno. - inizia a lampeggiare.

### Come impostare: Durata

**Fase 1** Impostare una funzione del forno e la temperatura.

**Fase 2** - premere ripetutamente. - inizia a lampeggiare.

**Fase 3** , - premere per impostare la durata.

Il display mostra: .

- lampeggia al termine del tempo impostato. Il segnale suona e il forno si spegne.

**Fase 4** Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

**Fase 5** Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

### Come impostare: Contaminuti

**Fase 1** - premere ripetutamente. - inizia a lampeggiare.

**Fase 2** , - premere per impostare l'ora.

La funzione si avvia automaticamente dopo 5 secondi.

Quando si conclude il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

**Fase 3** Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

**Fase 4** Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.

### Come annullare: Funzioni dell'orologio

**Fase 1** - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

**Come annullare: Funzioni dell'orologio****Fase 2**

Premere e tenere premuto: —.

La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

**8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI****AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

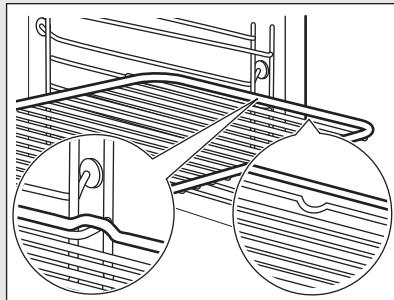
fungono anche da dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

**8.1 Inserimento di accessori**

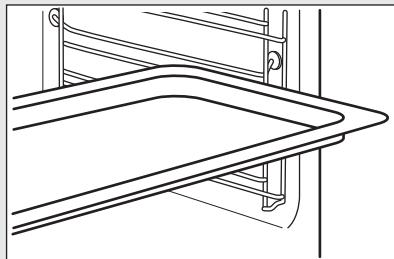
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi

**Griglia:**

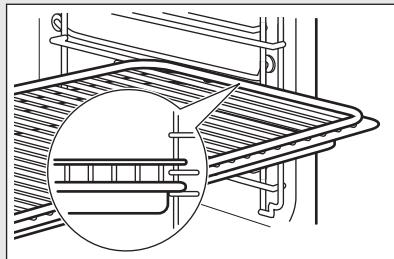
Spingere il ripiano fra le guide del supporto.

**Lamiera dolci /Leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Griglia, Lamiera dolci /Leccarda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 9.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le

superficie del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Consigli di cottura



La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostire in modo differente rispetto al forno posseguito in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

### 10.2 BakingPlus

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

Usare una piastra di cottura.

 TORTE / DOLCI / PANE	(ml)	(°C)	(min)
Cookie / Focaccine / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Panini	100	200	20 - 25
Pane	100	180	35 - 40
Plum cake / Torta di mele / Kanelbulle, cotti in uno stampo per dolci	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Usare 150 ml di acqua salvo indicazione contraria.

 PIETANZE PRONTE SURGELATE	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagne, usare 200 ml	180 - 200	35 - 50

Usare 100 ml di acqua.

Impostare la temperatura su 110 °C.

 RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE	 (min)
Verdure	15 - 25

Usare 200 ml di acqua.

Usare un piatto di cottura in vetro.

 ARROSTIRE	 (°C)	 (min)
Roast beef	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Arrosto di maiale	180	65 - 80

 RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE	 (min)
Panini	10 - 20
Pane	15 - 25
Focaccia	15 - 25
carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riso	15 - 25

## 10.3 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

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

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

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

## 10.4 Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

## 10.5 Cottura su un solo livello ripiano

 		 (°C)	 (min)	
COTTURA IN STAMPI				
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - impasto per torte lievitate	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Ciambella / Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1

	COTTURA IN STAMPI			(°C)		(min)	
Cheesecake	Cottura convenzionale		170 - 190		60 - 90		1

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Usare una piastra di cottura.

	TORTE / DOLCI / PANE		(°C)		(min)
Dolce secco con granelli di zucchero		150 - 160		20 - 40	
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda		150		35 - 55	
Flan di frutta fatte con pasta frolla		160 - 170		40 - 80	

Preriscaldare il forno vuoto.

Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.

Usare una piastra di cottura.

	TORTE / DOLCI / PANE		(°C)		(min)	
Rotolo con marmellata	180 - 200		10 - 20		3	
Pane di segale:	prima: 230 poi: 160 - 180		20 30 - 60		1	
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	190 - 210		20 - 30		3	
Bignè / Eclair	190 - 210		20 - 35		3	
Treccia / Corona di pane	170 - 190		30 - 40		3	
Torte di frutta (realizzati con pasta lievitata/pasta frolla), utilizzare una leccarda	170		35 - 55		3	

 TORTE / DOLCI / PANE	 (°C)	 (min)	
Ciambelle lievitate guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilizzare la posizione del terzo ripiano.

 BISCOTTI		 (°C)	 (min)
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	160	10 - 25
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20
Pasticcini di pasta sfo- glia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Pasta fatti con bianco d'uovo / Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura conven- zionale	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Sformati e gratinati

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

		 (°C)	 (min)
Baguette con formag- gio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30

		(°C)		(min)
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40	
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60	
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	
Dolci al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60	
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60	

## 10.7 Cottura multilivello

Usare le piastre.

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

	TORTE/ DOLCI	(°C)	(min)	
				2 posizioni
Bignè / Eclair, preri- scaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45		1 / 4
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45		1 / 4

	BI- SCOTTI / TOR- TE PICCOLE / PASTA / ROLL	(°C)	(min)	2 posizioni	3 posizioni
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-	
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5	
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-	
Pasticcini di pasta sfoglia, pre-riscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-	

	BI-		(°C)		(min)		2 posizioni		3 posizioni
<b>SCOTTI / TORTE PICCOLE / PASTA / ROLL</b>									
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-					
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-					
Biscotti fatti con bianco d'uovo / Meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-					

## 10.8 Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta (è possibile usare pellicola di alluminio).

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.

Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostitimento.

## 10.9 Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

### MANZO

				(°C)		(min.)
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150		
Roastbeef o filetto al sangue, preri-scaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6		
Roastbeef o filetto, cottura media, preriscaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8		
Roastbeef o filetto, ben cotto, preri-scaldare il forno vuoto	per cm di altezza	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10		

**MAIALE****Utilizzare la funzione: Turbo Grill.**

(kg)



(°C)



(min.)

Spalla / Coppa / Coscia	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Polpettone di carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Stinco di maiale, pre-cotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

**VITELLO****Utilizzare la funzione: Turbo Grill.**

(kg)



(°C)



(min.)

Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**AGNELLO****Utilizzare la funzione: Turbo Grill.**

(kg)



(°C)



(min.)

Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**SELVAGGINA****Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.**

(kg)



(°C)



(min.)

Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	fino a 1	230	30 - 40
Sella di cervo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Coscia di capriolo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

**POLLAME****Utilizzare la funzione: Turbo Grill.**

(kg)



(°C)



(min.)

Pollame, porzioni	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50
Pollo, pollastrina	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**PESCE (STUFATO)****Utilizzare la funzione: Cottura convenzionale.**

(kg)



(°C)



(min.)

Pesce intero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
--------------	---------	-----------	---------

## 10.10 Cottura croccante con:Funzione Pizza

 <b>IMPOSTAZIONE</b>		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
		
Torte	(°C) 180 - 200	(min.) 40 - 55
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60
 <b>IMPOSTAZIONE</b>		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
 Utilizzare la posizione del secondo ripiano.		
		
Pizza, sottili, utilizzare una leccarda	200 - 230	15 - 20
Pizza, spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	230 - 250	10 - 20

 <b>IMPOSTAZIONE</b>		
 Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.		
		
Torta di pasta frolla	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

## 10.11 Grill

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

Cucere al grill solo pezzi di carne o pesce sottili.

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.

**GRILL RAPIDO**

**Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.**



**Utilizzare la funzione: Griglia rapida**



**Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.**



**1° lato**



**2° lato**

Filetto di maiale

10 - 12

6 - 10

Salsicce

10 - 12

6 - 8

**GRILL RAPIDO**

**Usare la quarta posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.**



**Utilizzare la funzione: Griglia rapida**



**Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.**



**1° lato**



**2° lato**

Bistecche

7 - 10

6 - 8

Toast condito

6 - 8

-

**10.12 Cibi congelati****SBRINAMENTO**

**Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.**



**(°C)**



**(min.)**



Pizza surgelata

200 - 220

15 - 25

2

Pizza Americana surge-  
lata

190 - 210

20 - 25

2

Pizza fredda

210 - 230

13 - 25

2

Pizzette surgelate

180 - 200

15 - 30

2

Patatine fritte sottili

200 - 220

20 - 30

3

Patatine fritte tagliate  
spesse

200 - 220

25 - 35

3

Patate a spicchi / Croc-  
chette

220 - 230

20 - 35

3

Sformato di patate

210 - 230

20 - 30

3



## SBRINAMENTO



Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.



(°C)



(min.)



Lasagne / Cannelloni, freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Cheesecake cotta	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 Marmellate/Conserve

Utilizzare la funzione Resistenza inferiore.

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Non collocare più di 6 vasi da conserva da un litro sul vassoio di cottura.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

FRUTTA MORBIDA	(min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Fragole / Mirtilli / Lamponi / Uva spina matura	35 - 45
DRU-PA	(min) Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine
Pesche / Mele cotonigne / Prugne	35 - 45
	10 - 15

		
<b>VERDURE</b>	(min) Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollicine	(min) Tempi di cottura re- stanti a 100°C
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

## 10.14 Essicatura - Cottura ventilata

Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.

Per 1 vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

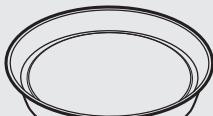
	<b>VERDURE</b>		(°C)		(ore)
Fagioli	60 - 70		6 - 8		
Peperoni	60 - 70		5 - 6		
Verdure per mine- strone	60 - 70		5 - 6		
Funghi	50 - 60		6 - 8		
Erbette	40 - 50		2 - 3		

Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.

	<b>FRUTTA</b>		(ore)
Prugne	8 - 10		
Albicocche	8 - 10		
Fette di mela	6 - 8		
Pere	6 - 9		

## 10.15 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

	<b>Teglia da pizza</b>		<b>Piatto di cottura</b>		<b>Ciotoline</b>		<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro		Scura, non riflettente 26 cm di diametro		Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm		Scura, non riflettente 28 cm di diametro	

## 10.16 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

	(°C)	(min.)	
Grissini, 0,5 kg in totale	190 - 200	50 - 60	3
Capesante cotte	180 - 200	30 - 40	4
Pesce intero in sale, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Pesce intero in carta da forno, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg in totale)	170 - 180	40 - 50	3
Gratin di mele	190 - 200	50 - 60	4
Muffin al cioccolato (20; 0,5 kg in totale)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.17 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

	COTTURA SU UN LIVELLO Cottura in stampi			
		(°C)	(min.)	
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	35 - 50	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	70 - 90	1



## COTTURA SU UN LIVELLO Biscotti



**Utilizzare la posizione del terzo ripiano.**

		(°C)	(min)
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40
Frollini al burro / Strisce di pasta, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	160	20 - 30
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	20 - 35
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	170	20 - 30



## COTTURA MULTILIVELLO Biscotti

		(°C)	(min)	
Frollini al burro / Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4
Dolcetti, 20 per lamiera dolci, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150	23 - 40	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	35 - 50	1 / 4



## GRILL RAPIDO



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti.



Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.



Utilizzare la posizione del quarto ripiano.



(min)

1° lato

2° lato

Hamburgers

8 - 10

6 - 8

Toast

1 - 3

1 - 3

## 11. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia



Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

**Agenti di pulizia**

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

**Uso quotidiano**

Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

**Accessori**

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

## 11.2 Come eseguire la pulizia: Goffratura cavità

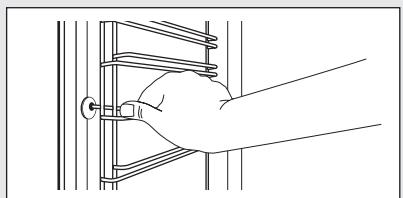
Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.

Fase 1	Fase 2	Fase 3
Versare: 250 ml di aceto bianco nella goffratura cavità. Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.	Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.	Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.
Per la funzione: BakingPlus pulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.		

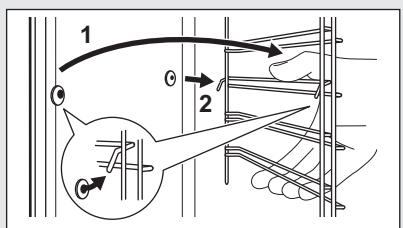
## 11.3 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

**Fase 1** Spegnere il forno e attendere che sia freddo.



**Fase 2** Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



**Fase 3** Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.

**Fase 4** Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

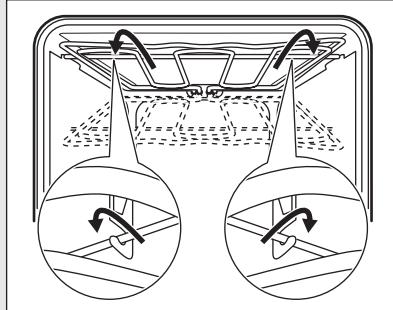
## 11.4 Come togliere: Grill



### AVVERTENZA!

Pericolo di ustione.

- Fase 1** Spegnere il forno e attendere che sia freddo per pulirlo. Rimuovere i supporti ripiano.
- Fase 2** Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarre dai due supporti. La griglia si piega.
- Fase 3** Pulire la parte superiore del forno con acqua tiepida, un panno morbido e detergente delicato. Lasciare asciugare.
- Fase 4** Installare la griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Fase 5** Montare i supporti ripiano.



## 11.5 Come rimuovere e installare? Porta

Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

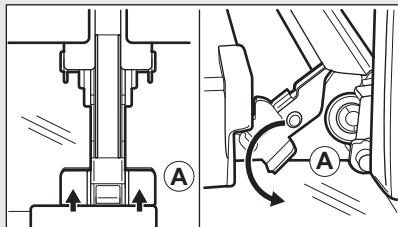


### ATTENZIONE!

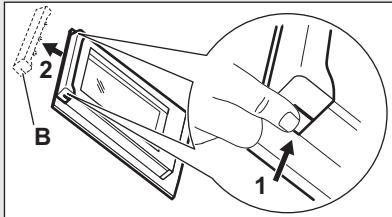
Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

- AVVERTENZA!**  
La porta è pesante.

- Fase 1** Aprire completamente la porta.
- Fase 2** Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.
- Fase 3** Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°). Afferrare lateralmente a entrambe le estremità e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.



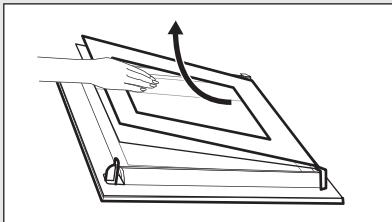
**Fase 4** Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



**Fase 5** Rimuovere la copertura tirandola in avanti

**Fase 6** Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.

**Fase 7** Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.



**Fase 8** Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

**Fase 9** Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta. Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

## 11.6 Come sostituire:

### Lampadina



#### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

La lampada potrebbe essere calda.

#### Prima di sostituire la lampadina:

##### Fase 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

##### Fase 2

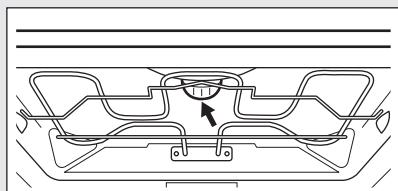
Estrarre la spina dalla presa di corrente.

##### Fase 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina superiore

- Fase 1** Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.



- Fase 2** Pulire il rivestimento di vetro.

- Fase 3** Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W.

- Fase 4** Installare la calotta di vetro.

## Lampadina laterale

- Fase 1** Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.

- Fase 2** Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere la calotta.

- Fase 3** Rimuovere e pulire il coperchio metallico e la guarnizione.

- Fase 4** Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 25 W.

- Fase 5** Montare il telaio in metallo e la guarnizione. Serrare le viti.

- Fase 6** Installare il supporto ripiano sinistro.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

In tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Controllare se...
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.
L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.

Problema	Controllare se...
Prestazioni di cottura insoddisfacenti della funzione: BakingPlus.	La goffratura della cavità è stata riempita di acqua.
La lampadina non si accende.	La lampada è bruciata.

### 12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio

anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Modello (MOD.) .....

Codice Prodotto (PNC) .....

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

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

Nome fornitore	Electrolux	
Identificativo modello	EB6L50DSP 944271515 EB6L5DSP 944271513	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	EB6L50DSP	33.5 kg
	EB6L5DSP	33.0 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

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

### Cucinare con ventola

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

### Calore residuo

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

## 14. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
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		

Service-Helpline  
0848 848 111  
[service@electrolux.ch](mailto:service@electrolux.ch)

### Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.  
0848 848 111

### Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.  
044 405 81 11

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla

data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o

dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867361541-A-202020

CE