



**OEF5H50BK**  
**OEF5H50BX**

**Gebruiksaanwijzing**  
Oven

**Notice d'utilisation**  
Four

**Benutzerinformation**  
Backofen

**NL 2**

**FR 24**

**DE 46**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## WIJ DENKEN AAN JOU

Bedankt voor je aankoop van een Electrolux-apparaat. Je hebt voor een product gekozen dat decennia aan professionele ervaring en innovatie met zich meebrengt. Ingenieur en stijlvol en ontworpen met jou in het achterhoofd. Dus wanneer je het gebruikt, kan je erop rekenen dat je telkens weer geweldige resultaten krijgt.

Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEDIENINGSPANEEL.....	9
6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
8. KLOKFUNCTIES.....	12
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	13
10. EXTRA FUNCTIES.....	15
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	18
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	21
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	21
15. MILIEUBESCHERMING.....	23

# 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	580 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	589 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	570 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	558 mm
Diepte van het apparaat	561 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	540 mm
Diepte met open deur	1007 mm

Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Langte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1100 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

#### Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

Het aardsnoer (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

### 2.3 Gebruik



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.

- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en

schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk

worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.7 Verwijdering



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

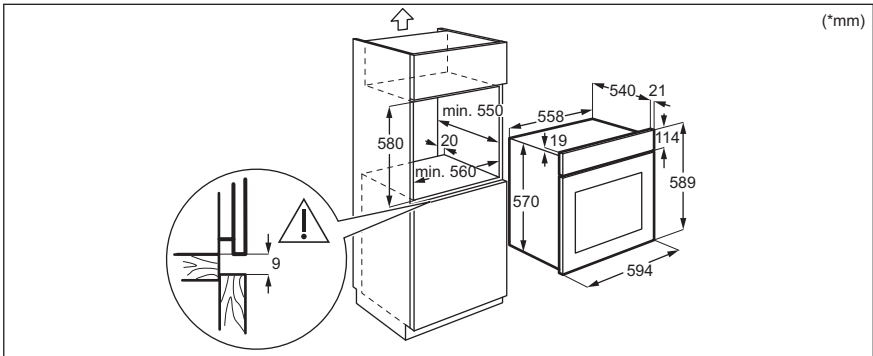
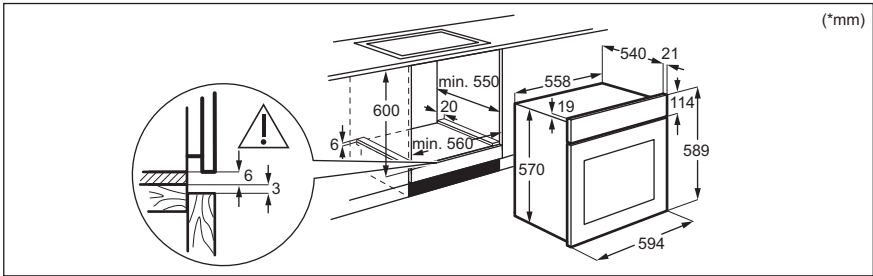
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

### 3. MONTAGE

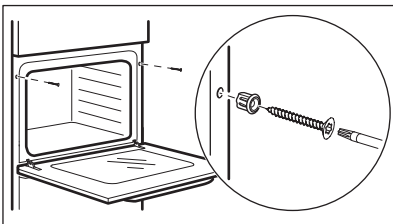


**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

#### 3.1 Inbouwen



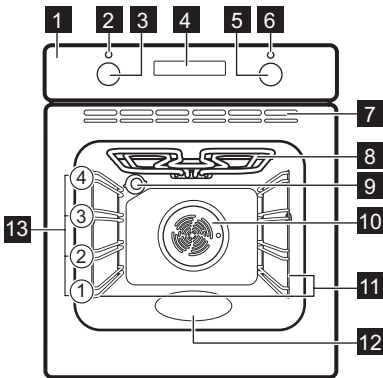
#### 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast





## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Aan/uit-lampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Luchtopeningen voor koelventilator
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Uitsparing van de ovenruimte - Bak voor reiniging met water
- 13 Rekstanden

### 4.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

- **Telescopische geleiders**  
Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

## 5. BEDIENINGSPANEEL

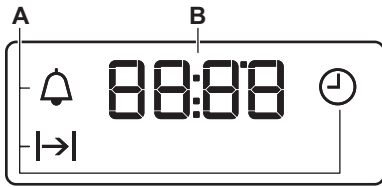
### 5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

### 5.2 Sensorveld / Knoppen

—	Om de tijd in te stellen.
⌚	De klokfunctie instellen.
+	Om de tijd in te stellen.

## 5.3 Display



- A. Klokfuncties
- B. Timer

## 6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.







Stap 1



Stap 2



Stap 3

Stel de klok in	De oven reinigen	Verwarm de lege oven voor
<ol style="list-style-type: none"><li>1.  - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</li><li>2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 uur</li><li>2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min</li><li>3. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min</li></ol>
<p>Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.</p>		

## 7. DAGELIJKS GEBRUIK








### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 7.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

<b>Stap 1</b>	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
<b>Stap 3</b>	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

## 7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Uit-stand	De oven is uit.
 Binnenverlichting	Inschakelen van de verlichting.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) .
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Warme lucht	Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Boven- /onderwarmte / Reinigen met water	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Aqua Clean.
 Grill	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

## 7.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)




Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig) . Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


## 8. KLOKFUNCTIES

### 8.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.

### 8.2 Instellen: Klokfuncties

#### Instellen: Tijdstip van de dag

 - knippert als je de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

 - druk hierop om de tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

#### Wijzigen: Tijdstip van de dag




**Stap 1**  - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - begint te knipperen.

**Stap 2**  - druk hierop om de tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.

#### Instellen: Duur

**Stap 1** Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.


**Stap 2**  - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knipperen.



**Stap 3**  - druk hierop om de duur in te stellen.  
Op het display verschijnt:   
 - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.

**Stap 4** Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

**Stap 5** Draai de knoppen naar de uitstand.

## Instellen: Kookwekker


**Stap 1**  - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knippenen.


**Stap 2** ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.  
De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart.  
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

**Stap 3** Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

**Stap 4** Draai de knoppen naar de uitstand.

## Annuleren: Klokfuncties

**Stap 1**  - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knippenen.

**Stap 2** Ingedrukt houden: .  
De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

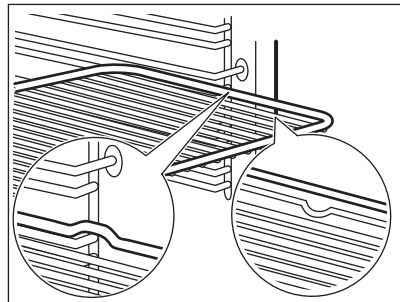
kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### 9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

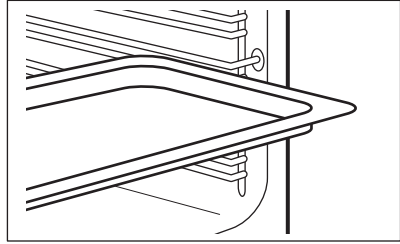
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omhoog staan.

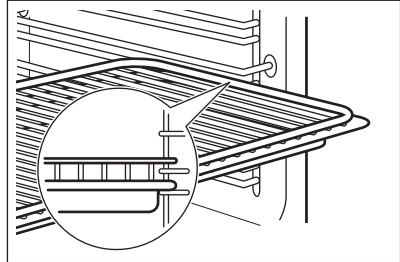


**Bakplaat / Braadpan:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat / Braadpan:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## 9.2 Gebruik van telescopische geleiders

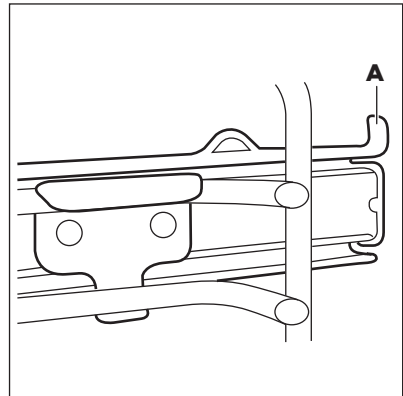
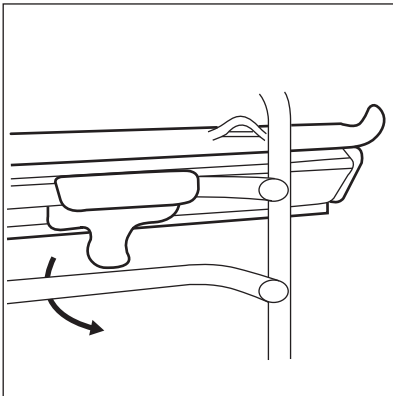
Je kunt de telescopische geleiders op elk niveau plaatsen. Zorg ervoor dat de twee telescopische geleiders op hetzelfde niveau staan.

De telescopische geleiders niet oliën.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

**Stap 1** Monteer de telescopische geleiders op de inschuifrails.

**Stap 2** Zorg ervoor dat de tip van de telescopische geleider (A) naar boven wijst.



## 10. EXTRA FUNCTIES

### 10.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

### 10.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke

oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## 11. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Kookadviezen

De oven heeft vier rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Je oven kan anders bakken of braden dan de oven die je eerder had.

#### Baktaarten

Open de ovendeur niet voordat 3/4 van de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

Als je twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd er dan één leeg niveau tussen.

#### Koken van vlees en vis

Gebruik een diepe pan voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat de oven vlekken krijgt die permanent kunnen zijn.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten staan alvorens dit in stukken te snijden, zodat het sap er niet uit sijpelt.

Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, moet je wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, voeg je telkens water toe nadat het is opgedroogd.

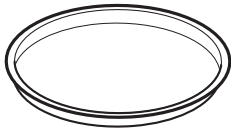
#### Bereidingstijden

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort gerecht, de consistentie ervan en het volume.

Controleer eerst de prestaties wanneer je kookt. Vind de beste instellingen (warmte-instelling, kooktijd, enz.) voor jouw kookgerei, recepten en hoeveelheden wanneer je dit apparaat gebruikt.

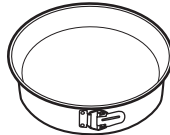
### 11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.



**Pizza pan**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm



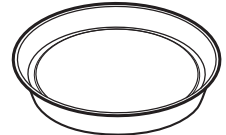
**Ovenschaal**

Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 26 cm



**Ovenvormpjes**

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hoog








**Blik voor flanbodern**






Donker, niet-reflecterend  
Diameter van 28 cm

## 11.3 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende  
aanwijzingen op die hieronder in de tabel  
staan.








		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	35 - 40
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	30 - 40
Luchtige vlaaibodem	flanvorm op rooster	170	2	20 - 30
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 45
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	40 - 50
Sjasliet, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 35
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40



		 (°C)		 (min)
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

## 11.4 Informatie voor testinstellingen

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- /onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onderwarmte	Bakrooster	1	170	80 - 120	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- /onderwarmte	Bakrooster	2	170	35 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven- /onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 35	Warm de oven 10 minuten voor.
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	3	max.	2 - 4 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Warm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	3	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Warm de oven 3 minuten voor.

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-  
delen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

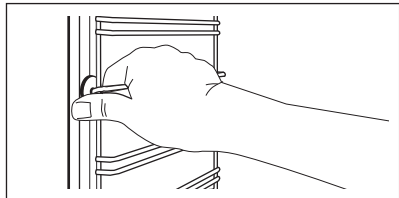
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

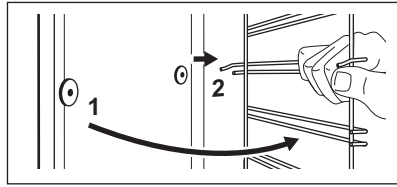
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

**Stap 2** Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



**Stap 3** Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.

**Stap 4** Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



## 12.3 Hoe gebruikt u: Reinigen met water

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

**Stap 1** Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 150 ml.

**Stap 2** Stel de functie in:

**Stap 3** Stel de temperatuur in op 90 °C.

**Stap 4** Laat de oven 30 minuten werken.

**Stap 5** Schakel de oven uit.

**Stap 6** Wacht tot de oven afgekoeld is. Maak de opening droog met een zachte doek.

## 12.4 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

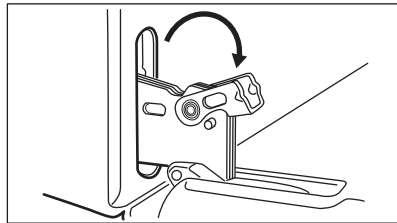
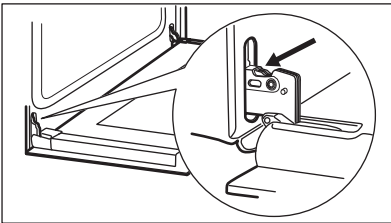


### LET OP!

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

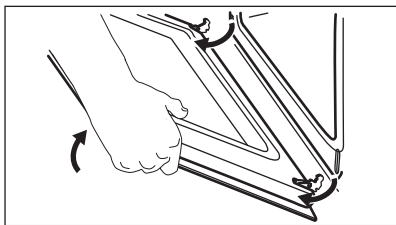
**Stap 1** Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

**Stap 2** Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.

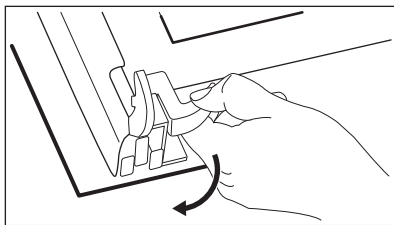


**Stap 3** Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.

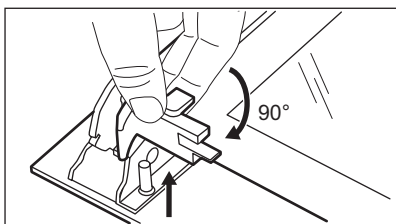
**Stap 4** Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



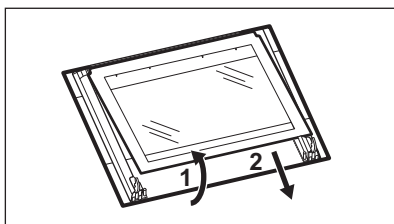
**Stap 5** Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



**Stap 6** De glasplaat eerst voorzichtig optillen en dan verwijderen.

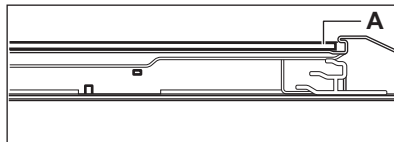


**Stap 7** Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.



**Stap 8** Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.  
Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



## 12.5 Hoe te vervangen: Lamp



**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

**Voordat u de lamp vervangt:**

**Stap 1**

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

**Stap 2**

Trek de oven uit het stopcontact.

**Stap 3**

Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Achterlamp

- Stap 1** Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
- 
- Stap 2** Reinig de glasafdekking.
- 
- Stap 3** Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
- 
- Stap 4** Installeer het glazen deksel.
- 

## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 13.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
----------	--

De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
--------------------------	------------------------------

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
----------	--

De deuropakking is beschadigd.	Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
--------------------------------	--

Het display toont "12.00".	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dag-tijd in.
----------------------------	--

De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
----------------------------	-----------------------

### 13.2 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

#### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier

Electrolux

Modelnummer	OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286	
Energie-efficiëntie-index	95.1	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.89 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.78 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	65 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	OEF5H50BK	29.3 kg
	OEF5H50BX	29.3 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornaizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## 14.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site 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, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que 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.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	31
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	34
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	35
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	37
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	37
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
13. DÉPANNAGE.....	43
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	44
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	45



# 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

## 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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	570 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	561 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
--	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

### 2.2 Branchement 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 fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

#### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

### 2.3 Utilisation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- 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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 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 interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

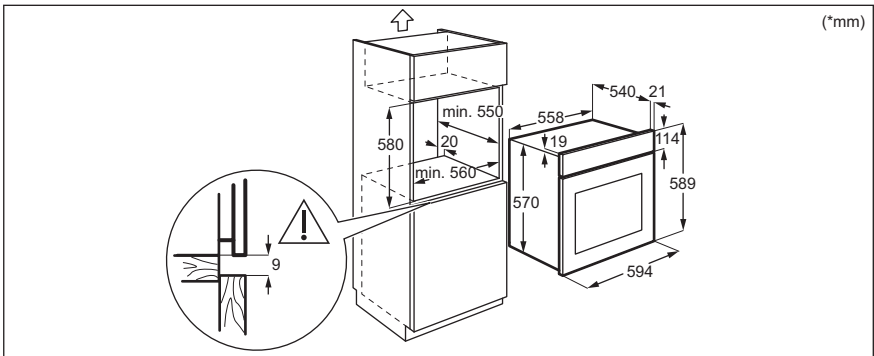
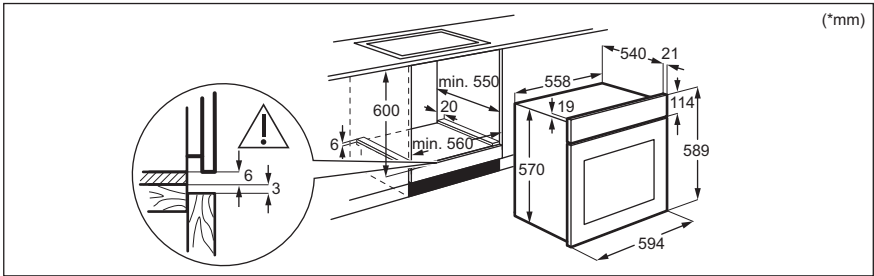
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### 3. INSTALLATION

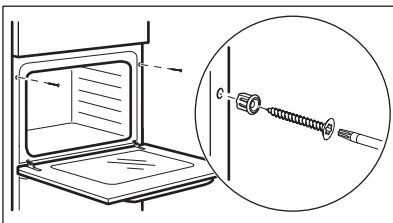


**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

#### 3.1 Encastrement

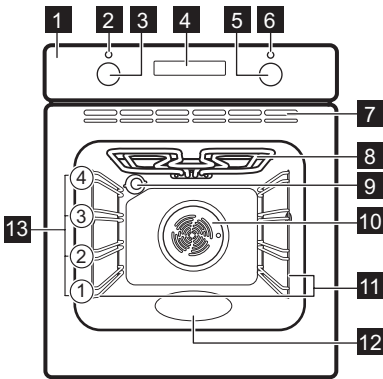


#### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant / symbole de mise sous tension
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8** Élément chauffant
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur
- 11** Support de grille, amovible
- 12** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 13** Position des grilles

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**

- Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

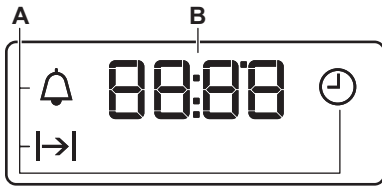
### 5.1 Manettes rétractables

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

### 5.2 Touches sensibles

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

## 5.3 Affichage



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

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.






Étape 1



Étape 2



Étape 3

Réglez l'horloge.	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide
1. <b>+</b> , <b>-</b> - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.	1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles. 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. 3. 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.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!






Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.








## 7.1 Comment régler : Mode de cuisson

<b>Étape 1</b>	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.

## 7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
	Le four est éteint.
	Pour allumer l'éclairage.
	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
	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 puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chauffage Haut/ Bas / Nettoyage Aqua Clean	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

## 7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide




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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



### 8.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	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.



### 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge



#### Comment régler : 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.

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



#### Comment modifier : Heure





**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

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

#### Comment régler : Durée

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



**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 s'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 se mette à clignoter.

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

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

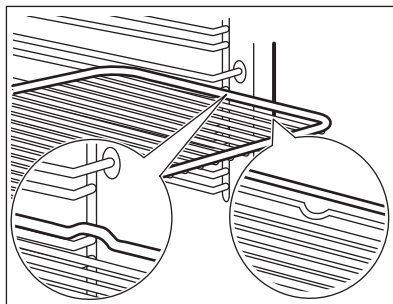
## 9.1 Insertion des accessoires

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

### Grille métallique:

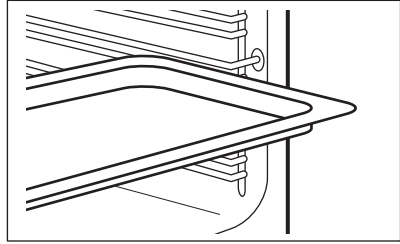
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

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



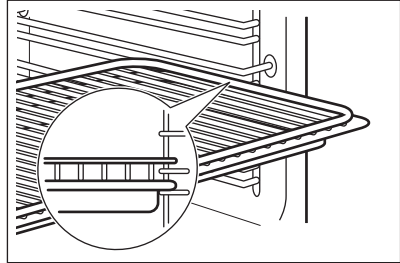
**Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

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



**9.2 Utilisation de rails télescopiques**

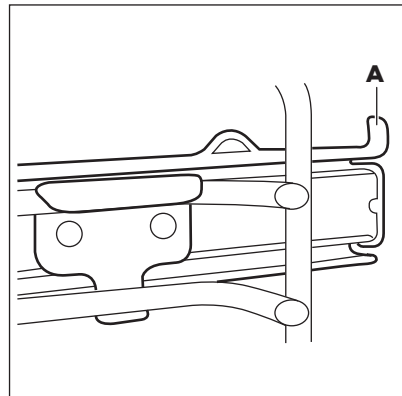
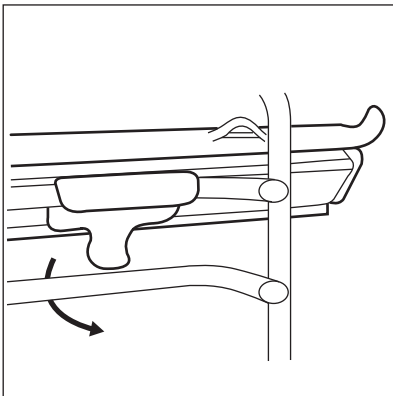
Vous pouvez placer les rails télescopiques à chaque niveau. Assurez-vous que les deux rails télescopiques sont au même niveau.

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

**Étape 1** Montez les rails télescopiques sur les supports de grille.

**Étape 2** Assurez-vous que la pointe des rails télescopiques (A) est orientée vers le haut.



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 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.

### 10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## 11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de quatre niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

#### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

#### Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

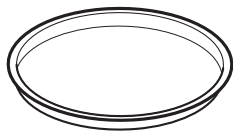
#### Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

### 11.2 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.



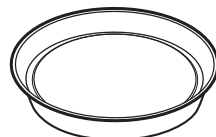
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm






Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm






Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

### 11.3 Chaleur tournante humide








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








		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	1	170	80 - 120	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	35 - 45	-

						
				(°C)	(min)	
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 35	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	3	max.	2 à 4 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frîte	3	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frîte sur le deuxième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



#### Accessoires

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.

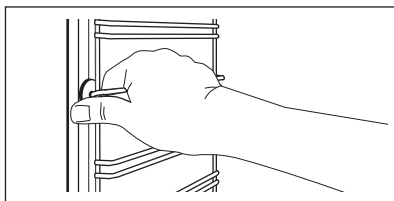


## 12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

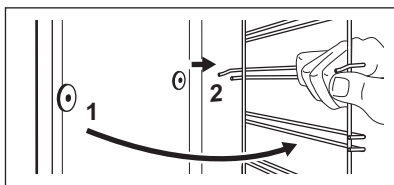
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**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.

**Étape 4** Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

**Étape 1** Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 150 ml.

**Étape 2** Réglez la fonction : .

**Étape 3** Réglez la température sur 90 °C.

**Étape 4** Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

**Étape 5** Éteignez le four.

**Étape 6** Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

## 12.4 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



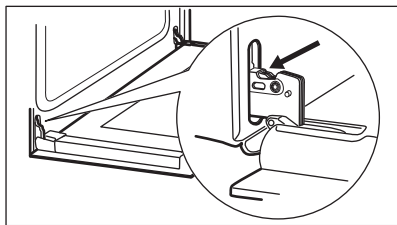
### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

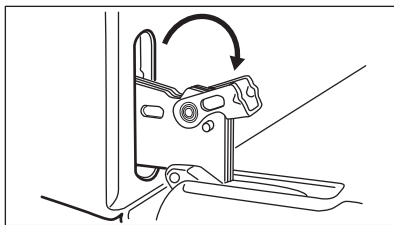
**Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

**Étape 2**

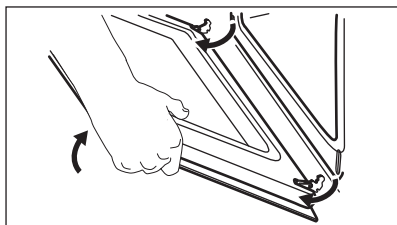
Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



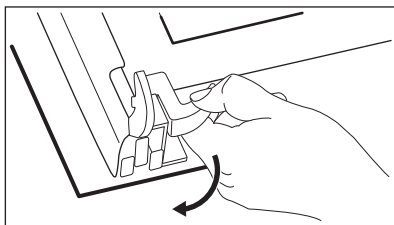
**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



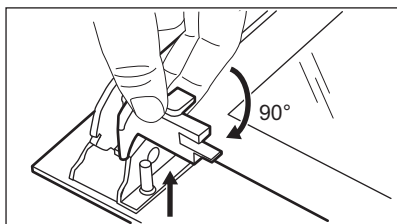
**Étape 4** Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



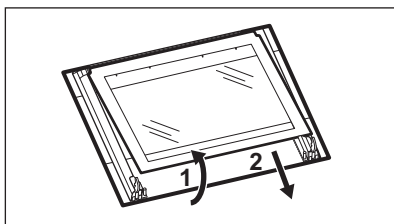
**Étape 5** Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



**Étape 6** Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

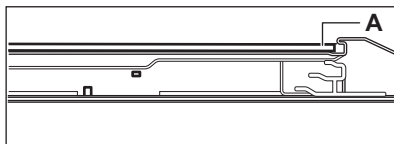


**Étape 7** Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.



**Étape 8** Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 12.5 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

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

#### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
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 arrière

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

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

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.

Problème	Vérifiez si...
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

### 13.2 Données de maintenance

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

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

## Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286
Indice d'efficacité énergétique	95.1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.78 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	65 l
Type de four	Four encastrable
Masse	OEF5H50BK 29.3 kg
	OEF5H50BX 29.3 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 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

### 14.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir

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

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

#### **Cuisson avec ventilation**

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

#### **Chaleur résiduelle**

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température 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.

## 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.

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	47
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	49
3. MONTAGE.....	52
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	53
5. BEDIENFELD.....	53
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	54
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	55
8. UHRFUNKTIONEN.....	56
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	57
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	59
11. TIPPS UND HINWEISE.....	59
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	62
13. FEHLERSUCHE.....	65
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	65
15. UMWELTTIPPS.....	67

# 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.



## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	580 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	589 mm
Höhe der Geräterückseite	570 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm

Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

#### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdkabel (grün/gelb) muss 2 cm länger sein als die Phasen- und Nullleiter (blaue und braune Kabel).

### 2.3 Gebrauch



#### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren 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 feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

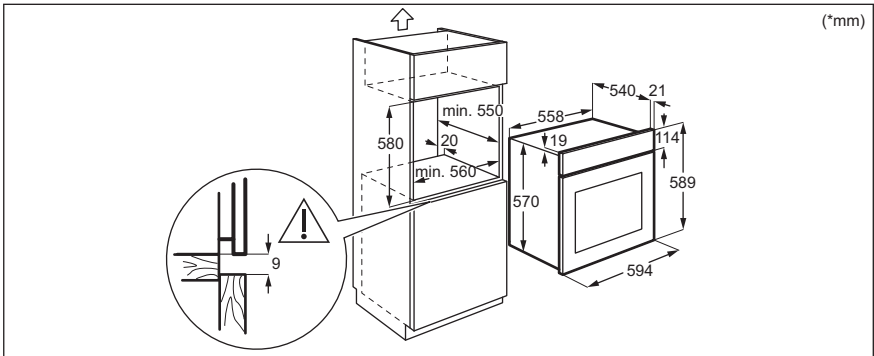
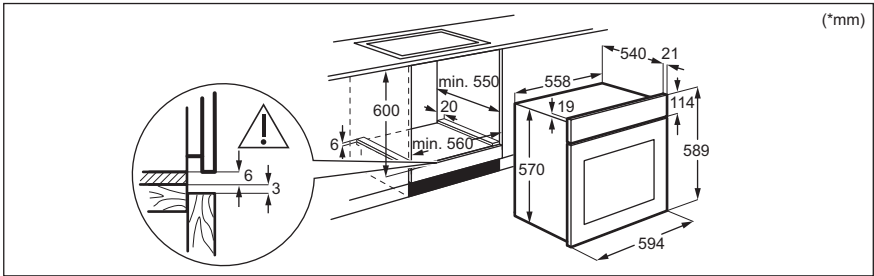
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

### 3. MONTAGE

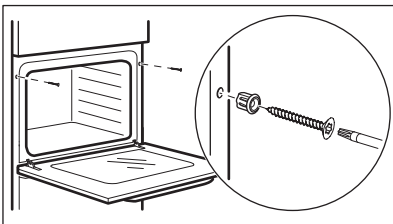


**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

#### 3.1 Montage

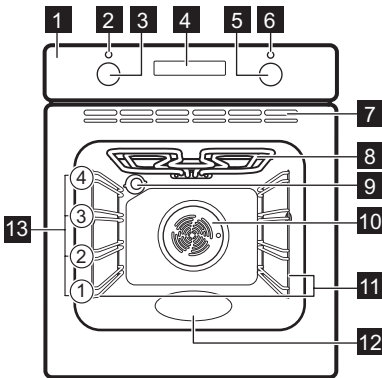


#### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 13 Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

- **Teleskopschienen**  
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

## 5. BEDIENFELD

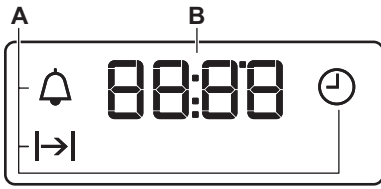
### 5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 5.2 Sensorfelder/Tasten

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

## 5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

## 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.  - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.</li> <li>2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 1 Std.</li> <li>2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 15 min.</li> <li>3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Zeit: 15 min.</li> </ol>
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.</p>		

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.






### 7.1 Einstellung: Ofenfunktion

**Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

**Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

### 7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Lampe.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

#### Ofenfunktion

#### Gerät



Umluft

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



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Ober-/Unterhitze /  
Aqua Reinigung

Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.  
Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

### 7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft




Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.


## 8. UHRFUNKTIONEN



### 8.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

### 8.2 Einstellung: Uhrfunktionen



#### Einstellung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

 ,  – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

#### Änderung: Uhrzeit





**Schritt 1**  – wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2**  ,  – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

#### Einstellung: Dauer

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

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



**Schritt 3**  ,  – zum Einstellen der Dauer drücken.  
Im Display wird Folgendes angezeigt: .  
 – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.



**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.



## Einstellung: Kurzzeit-Wecker


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


**Schritt 2** ,  – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## Abbrechen: Uhrfunktionen

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.

**Schritt 2** Drücken und halten Sie: .  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

# 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

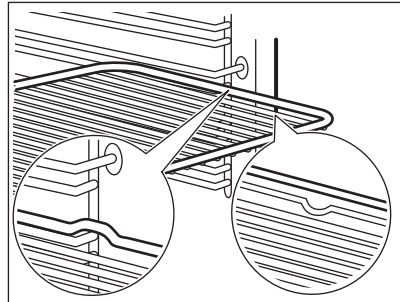
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

## 9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

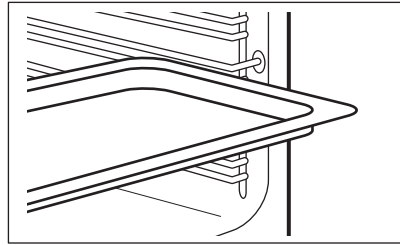
### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



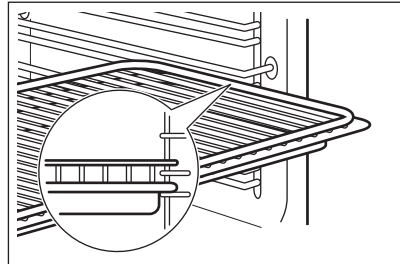
**Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



**9.2 Verwenden der Teleskopschienen**

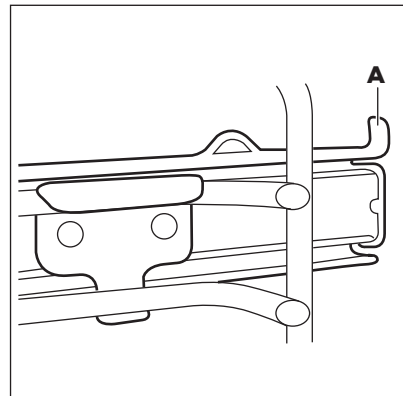
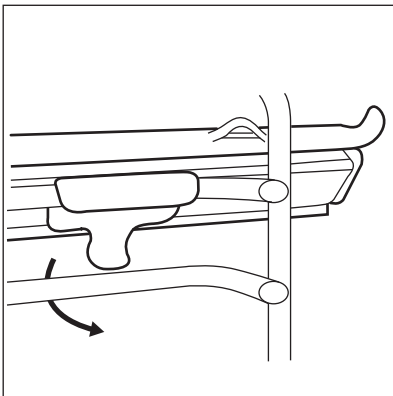
Sie können die Teleskopschienen auf jede Ebene stellen. Stellen Sie sicher, dass sich die beiden Teleskopschienen auf der gleichen Ebene befinden.

Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

**Schritt 1** Setzen Sie die Teleskopauszüge auf die Einhängegitter.

**Schritt 2** Achten Sie darauf, dass die Spitzen der Teleskopauszüge (A) nach oben zeigen.



## 10. ZUSATZFUNKTIONEN

### 10.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

### 10.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## 11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat vier Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Ofen backt oder brät möglicherweise anders als der Ofen, den Sie zuvor hatten.

#### **Kuchen backen**

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

#### **Garen von Fleisch und Fisch**

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Ofen vor Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Ofen zu vermeiden, etwas Wasser in die tiefe Pfanne geben. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

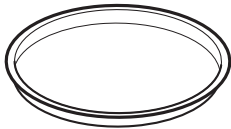
#### **Garzeitdauer**

Die Kochzeiten hängen von Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

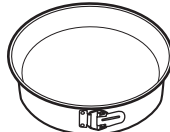
Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

### 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne



Backform



Förmchen



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser






Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser






Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

### 11.3 Feuchte Umluft








Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	35 - 40
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	30 - 40
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	170	2	20 - 30
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 45
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 40
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	30 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 40

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhit- ze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhit- ze	Kombirost	1	170	80 - 120	-
Biskuit, Ku- chenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhit- ze	Kombirost	2	170	35 - 45	-
Mürbeteig- gebäck	Ober-/Unterhit- ze	Backblech	3	150	20 - 35	Backofen 10 Minuten vorheizen.
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	3	Max.	2 - 4 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Minuten vorheizen.
Hamburger aus Rind- fleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fett- pfanne	3	Max.	20 - 30	Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens ein- schieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Minuten vorheizen.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung



Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

---

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

#### **Reinigungsmittel**

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### **Täglicher Gebrauch**

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



#### **Zubehör**

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

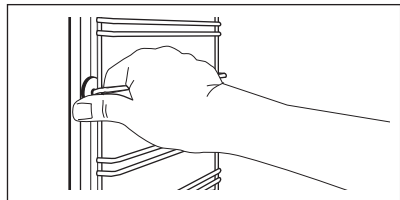
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

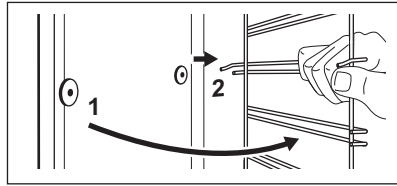
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**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** Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



## 12.3 Benutzung: Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

**Schritt 1** Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 150 ml.

**Schritt 2** Stellen Sie folgende Funktion ein: 

**Schritt 3** Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.

**Schritt 4** Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

**Schritt 5** Schalten Sie den Backofen aus.

**Schritt 6** Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## 12.4 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

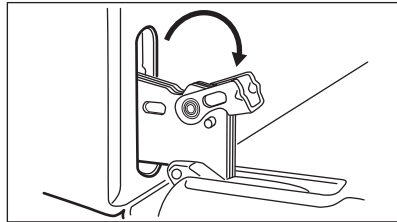
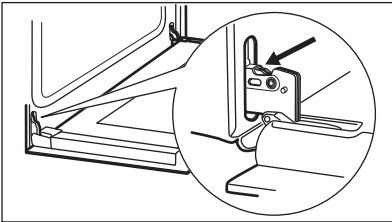


### VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

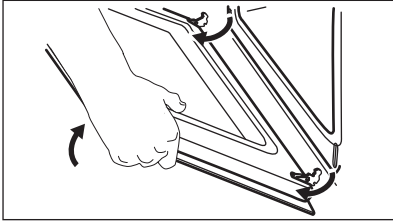
**Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

**Schritt 2** Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

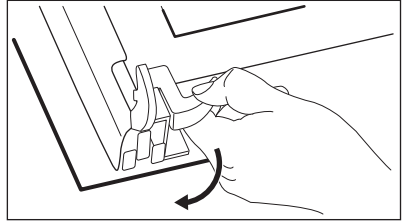


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

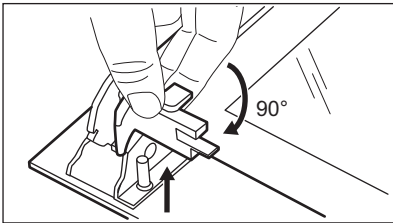
**Schritt 4** Legen Sie die Backofentür auf eine stabilen Fläche und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



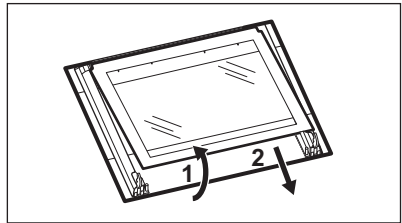
**Schritt 5** Drehen Sie die Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



**Schritt 6** Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

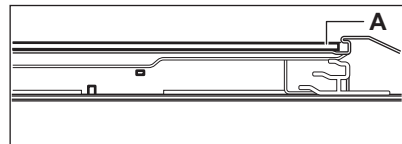


**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



**Schritt 8** Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.  
Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



## 12.5 Austausch: Lampe



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.  
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

#### Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.



## Hintere 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 geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

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

## 13. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
---------	---------------------------------------

Der Backofen heizt nicht auf.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
---------	---------------------------------------

Die Türdichtung ist beschädigt.

Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Im Display wird „12.00“ angezeigt.

Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Die Lampe funktioniert nicht.

Die Lampe ist durchgebrannt.

### 13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

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

#### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.): .....

Produktnummer (PNC) .....

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

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten

Electrolux

Modellbezeichnung	OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286	
Energieeffizienzindex	95.1	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.78 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	65 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	OEF5H50BK	29.3 kg
	OEF5H50BX	29.3 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 14.2 Energiesparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.


### Warmhalten von Speisen


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

### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

CE

867369055-A-512021