



**LKR62001CW**

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**

**2**

DE Benutzerinformation | **Herd**

**24**



**Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



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

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

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....            | 5  |
| 3. MONTAGE .....                           | 8  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 10 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 10 |
| 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....      | 11 |
| 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....   | 11 |
| 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING..... | 13 |
| 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....          | 13 |
| 10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....       | 15 |
| 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....     | 17 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 20 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 21 |
| 14. 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 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:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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 binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.

- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- 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.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- De middelen voor ontkoppeling moeten worden geïncorporeerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit 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.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

## 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- 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.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## 2.3 Gebruik

### **WAARSCHUWING!**

Risico op letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken.

- 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.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

 **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.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Reiniging en onderhoud

 **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.

- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Reinig het apparaat 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.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 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.

# 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

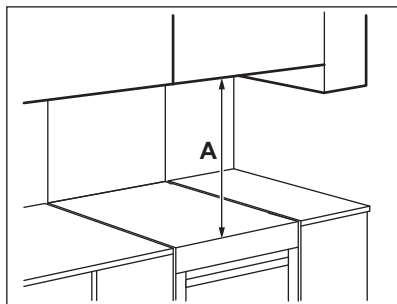
## 3.1 Technische gegevens

### Afmetingen

|         |              |
|---------|--------------|
| Hoogte  | 847 - 867 mm |
| Breedte | 596 mm       |
| Diepte  | 600 mm       |

## 3.2 Locatie van het apparaat

Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.

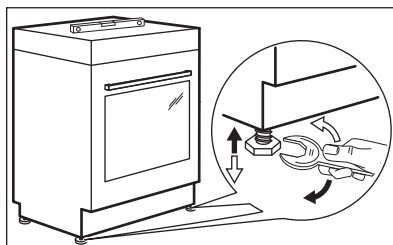


### Minimale afstanden

#### Afmetingen mm

|   |     |
|---|-----|
| A | 650 |
|---|-----|

## 3.3 Het apparaat waterpas zetten



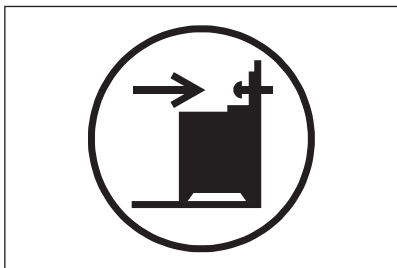
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

## 3.4 Anti-kantelbescherming



### LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst. Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.

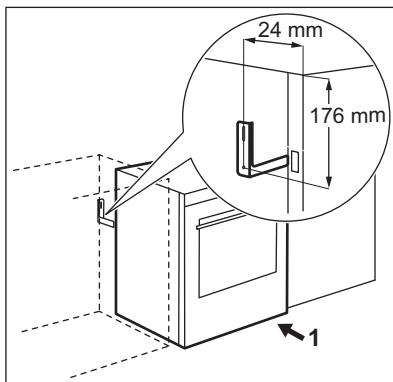


#### ⚠ LET OP!

Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenzvlak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Zet het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kastjes (1). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



### 3.5 Elektrische installatie

#### ⚠ WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

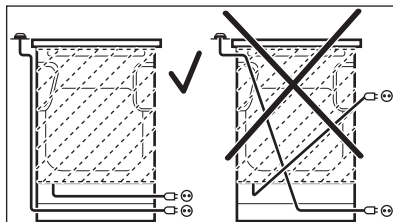
Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker of netsnoer.

#### Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

| Fase           | Minimumformaat kabel  |
|----------------|-----------------------|
| 1              | 3x6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 met neutraal | 5x1,5 mm <sup>2</sup> |

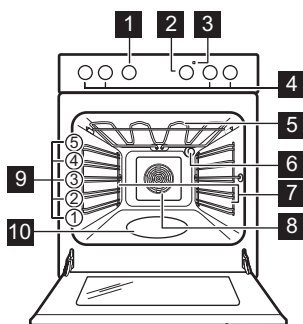
#### ⚠ WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

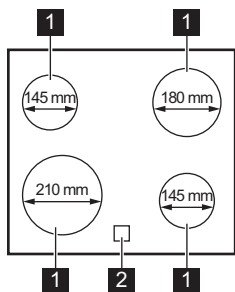
### 4.1 Algemeen overzicht



1 Knop voor verwarmingsfuncties

- 2 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 3 Temperatuurindicator/symbool
- 4 Knoppen voor de kookplaat
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Ventilator
- 9 Inzetniveaus
- 10 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer

### 4.2 Overzicht kookplaat



- 1 Kookzone
- 2 Restwarmte-indicator

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Opslaglade**  
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 uur werken min.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 5.2 Verzonken knoppen

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

## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Kookstand

#### Symbolen Functie

0

Uit-stand

1

Warm houden

1 - 9

Kookstanden



Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verminderen. Schakel de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten uit voordat het kookproces is voltooid.

Draai de knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.

Draai de knop naar de uit-stand om het kookproces te voltooien.

### 6.2 Restwarmte-indicator



### WAARSCHUWING!

Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

Het controlelampje gaat aan als een kookzone heet is, maar het werkt niet als de hoofdstroom is onderbroken.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

De kookresultaten zijn afhankelijk van het kookgerei



De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.

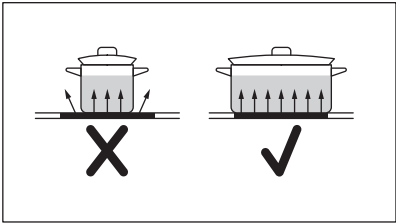


Gebruik geen kookgerei op de keramische kookplaat met bodems met uitgesproken randen of richels, bijv. gietijzeren pannen. Deze kunnen het oppervlak van de kookplaat permanent bekrassen of schuren.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

Om energie te besparen en ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt, moet de bodem van het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben.



### 7.2 Minimale pandiameter

| Kookzone     | Diameter van het kookgerei (mm) | Vermogen (W) |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| Links achter | 125 - 145                       | 1200         |

| Kookzone     | Diameter van het kookgerei (mm) | Vermogen (W) |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| Rechtsachter | 150 - 180                       | 1800         |
| Rechtsvoor   | 125 - 145                       | 1200         |
| Links voor   | 180 - 210                       | 2300         |

### 7.3 Vereenvoudigde kookgids

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling                                                                    | Gebruik om het volgende te doen:                                                                                     | Tijd (min)   | Tips                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Houd gekookt voedsel warm.                                                                                           | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei.                                                                                    |
| 1 - 2                                                                                | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.                                                                | 5 - 25       | Roer af en toe.                                                                                                     |
| 2                                                                                    | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.                                                                        | 10 - 40      | Kook met een deksel erop.                                                                                           |
| 2 - 3                                                                                | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.             | 25 - 50      | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.    |
| 3 - 4                                                                                | Stoofgroenten, vis, vlees.                                                                                           | 20 - 45      | Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.                              |
| 4 - 5                                                                                | Stoom aardappelen en andere groenten.                                                                                | 20 - 60      | Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan. |
| 4 - 5                                                                                | Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.                                                          | 60 - 150     | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.                                                                                |
| 6 - 7                                                                                | Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |
| 7 - 8                                                                                | Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.                                                                   | 5 - 15       | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen:                                             | Tijd (min) | Tips |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| 9                 | Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes. |            |      |

## 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Verwarmingsfuncties



### WAARSCHUWING!

Giet geen vloeistoffen in de uitsparing van de ovenruimte voor en tijdens het kookproces. Er bestaat een risico op schade.

0

#### Uit-positie

De oven staat uit.



#### Fan Cooking

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.



#### Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



### Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



### Intens grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



### Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



### Boven + onderwarmte / Reiniging met water (Aqua Clean)

Voor het bakken en roosteren op één oven-niveau.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water (Aqua Clean).



### Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1. Het is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken.

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.

Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit.



Je kunt voedsel ontdooien door de functie **Warmelucht (vochtig)** te kiezen zonder de temperatuur in te stellen.

## 9.2 De oven in- en uitschakelen



### Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

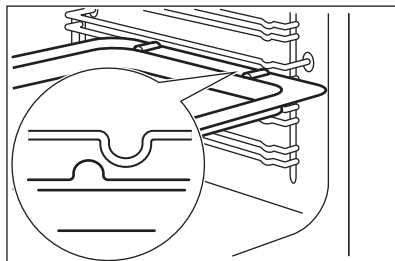
1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

## 9.3 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als je de oven uitschakelt, de ventilator stopt.

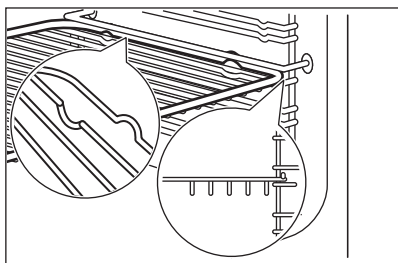
## 9.4 De ovenaccessoires plaatsen

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



### Bakrooster:

Plaats de / tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de aan de bovenkant van de randen rechts en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen.
- De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei wegglijdt.

## 10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

### 10.1 Warmelucht (vochtig)

#### Brood en pizza

| Gerecht              | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Broodjes             | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Bevroren pizza 350 g | 190              | 25 - 35    | 3             |

#### Cake in bakplaat

| Gerecht                                   | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------------------|------------------|------------|---------------|
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | 180              | 20 - 30    | 3             |
| Brownie                                   | 180              | 30 - 40    | 3             |

#### Cake in bakblik

| Gerecht                      | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------|------------------|------------|---------------|
| Soufflé                      | 200              | 30 - 40    | 3             |
| Luchtige vlaaibodem          | 180              | 20 - 30    | 3             |
| Victoriataart met jamvulling | 150              | 25 - 35    | 3             |

Vis

| Gerecht             | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------|------------------|------------|---------------|
| Vis in zakjes 300 g | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Hele vis 200 g      | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Visfilets 300 g     | 180              | 25 - 35    | 3             |

Vlees

| Gerecht              | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------|------------------|------------|---------------|
| Vlees in zakje 250 g | 200              | 25 - 35    | 3             |
| Vleesspiesjes 500 g  | 200              | 30 - 40    | 3             |

Kleine gebakken items

| Gerecht            | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------|------------------|------------|---------------|
| Koekjes            | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Makarons           | 160              | 25 - 35    | 3             |
| Muffins            | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Smakelijke cracker | 170              | 20 - 30    | 3             |
| Kruimeldeegkoekjes | 150              | 25 - 35    | 3             |
| Tartelettes        | 170              | 15 - 25    | 3             |

Vegetarisch

| Gerecht                    | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------------------------|------------------|------------|---------------|
| Groentemix in zakjes 400 g | 180              | 25 - 35    | 3             |
| Omelet                     | 200              | 20 - 30    | 3             |
| Groenten op plaat 700 g    | 180              | 25 - 35    | 3             |

10.2 Informatie voor testinstituten

| Gerecht                                              | Functie             | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Accessoires | Roosterhoogte |
|------------------------------------------------------|---------------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)               | Boven + onderwarmte | 170              | 20 - 30    | Bakplaat    | 4             |
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) <sup>1)</sup> | Echte hetelucht     | 150              | 20 - 30    | Bakplaat    | 2             |

| Gerecht                                                            | Functie             | Temperatuur (°C) | Tijd (min)                                   | Accessoires        | Roosterhoogte |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|----------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) <sup>1)</sup>               | Echte hetelucht     | 150              | 25 - 35                                      | Bakplaat/afvoerpan | 1 + 4         |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Boven + onderwarmte | 180              | 70 - 90                                      | Raster             | 1             |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Echte hetelucht     | 160              | 70 - 90                                      | Raster             | 2             |
| Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld | Pizza-instelling    | 160              | 60 - 80                                      | Raster             | 2             |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster                     | Boven + onderwarmte | 170              | 30 - 40                                      | Raster             | 3             |
| Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster                     | Echte hetelucht     | 150              | 35 - 45                                      | Rooster            | 2             |
| Vetvrije cake, zacht 1 blik (ø 26 cm) op het rooster               | Echte hetelucht     | 160              | 25 - 35                                      | Rooster            | 1 + 4         |
| Zandkoek/Gebakreep                                                 | Echte hetelucht     | 140              | 20 - 35                                      | Bakplaat           | 3             |
| Zandkoek/Gebakreep                                                 | Echte hetelucht     | 140              | 20 - 30                                      | Bakplaat           | 1 + 4         |
| Zandkoek/Gebakreep                                                 | Boven + onderwarmte | 160              | 20 - 35                                      | Bakplaat           | 3             |
| Toast <sup>1)</sup>                                                | Intens grillen      | Max              | 1 - 5                                        | Raster             | 4             |
| Runderburger                                                       | Grillen             | Max              | 15 - 20 eerste kant.<br>10 - 15 tweede kant. | Rooster/druipbak   | 4 + 1         |

<sup>1)</sup> Warm de oven 10 minuten voor.

## 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met 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 reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

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

- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

### Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

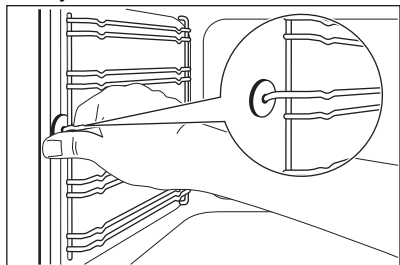
Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

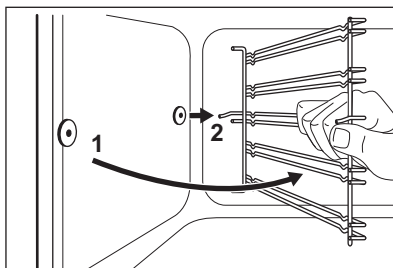
## 11.3 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

### ⚠ LET OP!

Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

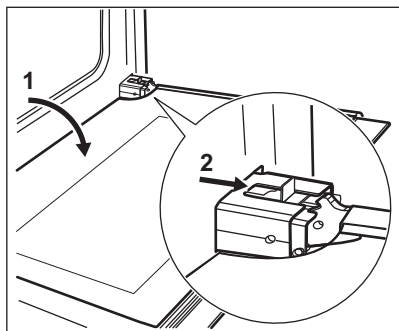
## 11.4 Hoe gebruikt u: Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 250ml.
2. Stel de -functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

## 11.5 Uitnemen van de ovendeur

Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijdert u best de ovendeur.



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.  
Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

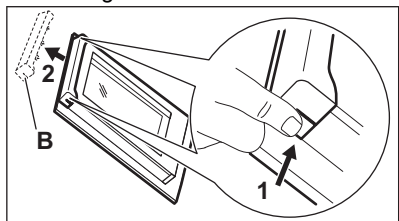
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

## 11.6 Verwijderen en reinigen van de deurglazen



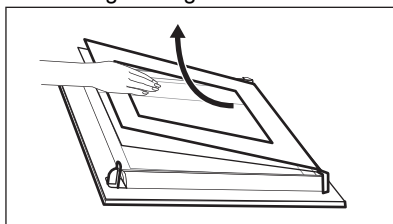
De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

1. Deurafdekking B aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.

3. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



4. Reinig de glasplaten.  
Om de panelen te plaatsen, moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.

## 11.7 Het lampje vervangen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

De lamp aan de achterkant.



Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlampje.
4. Plaats het afdekglas terug.

## 11.8 De lade



### WAARSCHUWING!

Plaats geen voedsel in de lade.

### **WAARSCHUWING!**

Bewaar geen ontvlambare voorwerpen zoals schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, schoonmaakmiddelen, spuitbussen, plastic voorwerpen) in de lade. Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er bestaat een risico op brand.

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

### **De lade verwijderen:**

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.

Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.

## **12. PROBLEEMOPLOSSING**

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### **12.1 Wat te doen als...**

| <b>Probleem</b>                                                    | <b>Mogelijke oorzaak</b>                                                        | <b>Oplossing</b>                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je kunt het apparaat niet inschakelen.                             | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.                                                                            |
| Je kunt het apparaat niet inschakelen.                             | De zekering is doorgeslagen.                                                    | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                             | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.                 | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.                                                  |
| De oven wordt niet warm.                                           | De oven is uitgeschakeld.                                                       | Schakel de oven in.                                                                                                                                        |
| De oven wordt niet warm.                                           | De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.                                  | Controleer of de instellingen correct zijn.                                                                                                                |
| De lamp werkt niet.                                                | De lamp is defect.                                                              | Vervang de lamp.                                                                                                                                           |
| Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte. | Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.                           | Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.                                                           |

### **12.2 Service-informatie**

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 op het voorframe van de

apparaatuimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatuimte.

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

Model (MOD.) .....

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

Productnummer (PNC) .....

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

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

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

|                                                    |                            |             |
|----------------------------------------------------|----------------------------|-------------|
| Modelnummer                                        | LKR62001CW                 |             |
| Type kookplaat                                     | Oven in vrijstaand fornuis |             |
| Aantal kookzones                                   | 4                          |             |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingsverwarmer         |             |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                   | Links voor                 | 21.0 cm     |
|                                                    | Links achter               | 14.5 cm     |
|                                                    | Rechtsvoor                 | 14.5 cm     |
|                                                    | Rechtsachter               | 18.0 cm     |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor                 | 182.3 Wh/kg |
|                                                    | Links achter               | 181.8 Wh/kg |
|                                                    | Rechtsvoor                 | 181.8 Wh/kg |
|                                                    | Rechtsachter               | 182.1 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) |                            | 182.0 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

### 13.2 Kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voordat je deze inschakelt.

- De bodem van het kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone.
- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

### 13.3 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Naam leverancier          | Electrolux           |
| Modelnummer               | LKR62001CW 940003106 |
| Energie-efficiëntie-index | 95,3                 |

|                                                                 |                            |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A                          |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0,95 kWh/cyclus            |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0,82 kWh/cyclus            |
| Aantal holtes                                                   | 1                          |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit              |
| Volume                                                          | 73 l                       |
| Soort oven                                                      | Oven in vrijstaand fornuis |
| Massa                                                           | 46.4 kg                    |

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

### 13.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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 binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

#### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

### 13.5 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in uit-modus                                                                                         | 0.3 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

## 14. 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.

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

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

**INHALTSVERZEICHNIS**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....              | 24 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....           | 27 |
| 3. MONTAGE.....                          | 30 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....               | 32 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....        | 33 |
| 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....    | 33 |
| 7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....    | 34 |
| 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....  | 36 |
| 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....   | 36 |
| 10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....   | 38 |
| 11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE..... | 40 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                     | 43 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....                | 44 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....    | 46 |

**1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE**

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

**1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

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

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

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

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

## 2.5 Innenbeleuchtung

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

### ⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### ⚠️ WARNUNG!

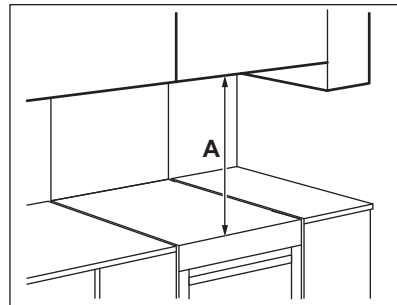
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Technische Daten

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

## 3.2 Standort des Geräts

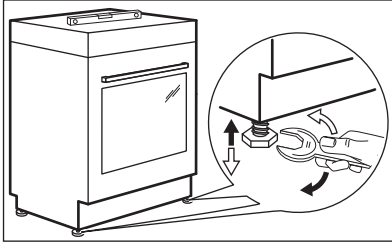
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



### Mindestabstände

| Abmessungen | mm  |
|-------------|-----|
| A           | 650 |

### 3.3 Ausrichten des Geräts

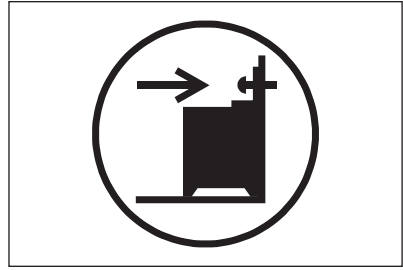


Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

### 3.4 Kippschutz

#### **VORSICHT!**

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

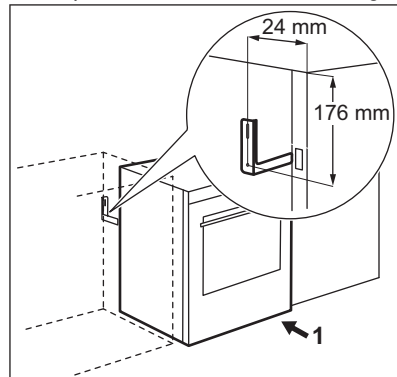


#### **VORSICHT!**

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

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

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



### 3.5 Elektrische Installation

#### **WARNUNG!**

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

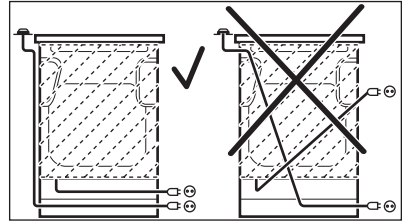
Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

**Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:**

| Phase            | Minstdurchmesser des Kabels |
|------------------|-----------------------------|
| 1                | 3x6,0 mm <sup>2</sup>       |
| 3 mit Nullleiter | 5x1,5 mm <sup>2</sup>       |

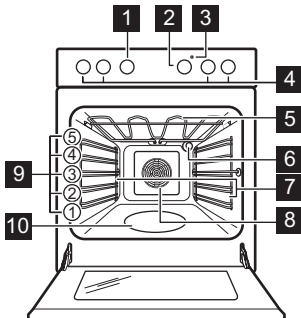
#### **WARNUNG!**

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



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

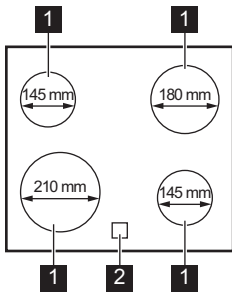
### 4.1 Gesamtansicht



**1** Einstellknopf für die Ofenfunktionen

- 2** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 3** Temperaturanzeige / -symbol
- 4** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Ventilator
- 9** Einschubebenen
- 10** Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion

## 4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Kochzone
- 2 Restwärmeanzeige

## 4.3 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Aufbewahrungsschublade**  
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erstvorheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.

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

### 5.2 Versenkbare Knöpfe

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

## 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochstufe

| Symbole | Funktion     |
|---------|--------------|
| 0       | Aus-Position |

| Symbole                                                                           | Funktion   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | Warmhalten |
| 1 - 9                                                                             | Kochstufen |



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

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

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

## 6.2 Restwärmeanzeige



### WARNUNG!

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab



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

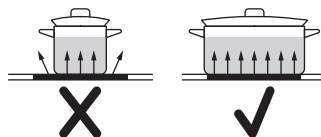


Verwenden Sie auf dem Keramik Kochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



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

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



## 7.2 Mindestdurchmesser Kochgeschirr

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

| Kochzone    | Kochgeschirrdurchmesser (mm) | Leistung (W) |
|-------------|------------------------------|--------------|
| Vorne links | 180 - 210                    | 2300         |

## 7.3 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

## 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

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

### **WARNUNG!**

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 8.2 Reinigen der Kochfelds

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

## 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Ofenfunktionen

### **WARNUNG!**

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

0

#### **Aus-Position**

Der Backofen ist ausgeschaltet.



#### **Fan Cooking**

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



#### **Unterhitze**

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



#### **Grillen**

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



#### **Grillstufe 2**

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



### Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



### Ober- / Unterhitze / Aqua Reinigung

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Weitere Informationen zum Thema finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua Reinigung.



### Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltde-signregulierungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Dies wurde entwickelt, um beim Kochen Energie zu sparen.

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

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

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

Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet.



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

## 9.2 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

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

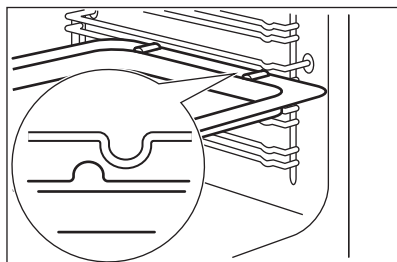
1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

## 9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens das Kühlgebläse schaltet sich ab.

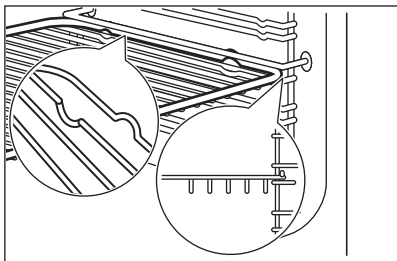
## 9.4 Einsetzen des Backofenzubehörs

Schieben Sie die Auflaufpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



- Alle Zubehörteile verfügen oben auf der rechten und linken Seite über kleine Vertiefungen zur Erhöhung der Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen.
- Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen gesichert.

## 10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

### 10.1 Feuchte Umluft

#### Brot und Pizza

| Speise                 | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebe-<br>ne |
|------------------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Brötchen               | 180             | 25 - 35      | 3                  |
| Pizza, gefroren, 350 g | 190             | 25 - 35      | 3                  |

#### Kuchen auf dem Backblech

| Speise       | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebe-<br>ne |
|--------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Biskuitrolle | 180             | 20 - 30      | 3                  |
| Brownie      | 180             | 30 - 40      | 3                  |

#### Kuchen in Form

| Speise                                  | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebe-<br>ne |
|-----------------------------------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Soufflé                                 | 200             | 30 - 40      | 3                  |
| Biskuitboden                            | 180             | 20 - 30      | 3                  |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 150             | 25 - 35      | 3                  |

## Fisch

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

## Fleisch

| Speise                   | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebe-<br>ne |
|--------------------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Fleisch im Beutel, 250 g | 200             | 25 - 35      | 3                  |
| Fleischspieße, 500 g     | 200             | 30 - 40      | 3                  |

## Kleine Backwaren

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

## Vegetarisch

| Speise                             | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebe-<br>ne |
|------------------------------------|-----------------|--------------|--------------------|
| Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g | 180             | 25 - 35      | 3                  |
| Omelett                            | 200             | 20 - 30      | 3                  |
| Gemüse auf Backblech, 700 g        | 180             | 25 - 35      | 3                  |

## 10.2 Informationen für Prüfinstitute

| Speise                                      | Funktion           | Te-<br>m-<br>p-<br>e-<br>r-<br>a-<br>t-<br>u-<br>r<br>(°C) | Dauer (Min.) | Zubehör   | Ein-<br>schub-<br>ebene |
|---------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-------------------------|
| Törtchen (20 Stück/Blech)                   | Ober- / Unterhitze | 170                                                        | 20 - 30      | Backblech | 4                       |
| Törtchen (20 Stück/<br>Blech) <sup>1)</sup> | Heißluft           | 150                                                        | 20 - 30      | Backblech | 2                       |

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

<sup>1)</sup> Backofen 10 Minuten vorheizen.

## 11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

### **Täglicher Gebrauch**

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

### **Zubehör**

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

## **11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront**

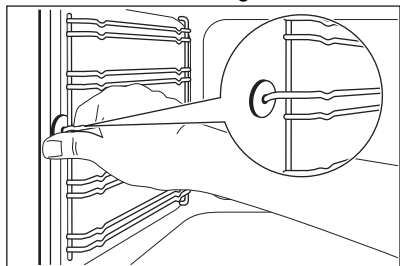
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

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

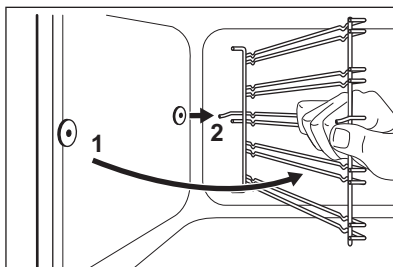
## **11.3 Entfernen der Einhängegitter**

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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



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

### **⚠ VORSICHT!**

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

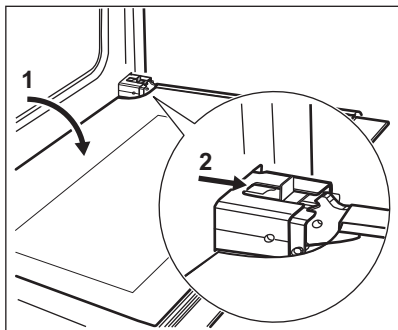
## **11.4 Benutzung: Aqua Reinigung**

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

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 250ml.
2. Schalten Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät für 30 Min arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warte, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## **11.5 Abnehmen der Backofentür**

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



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

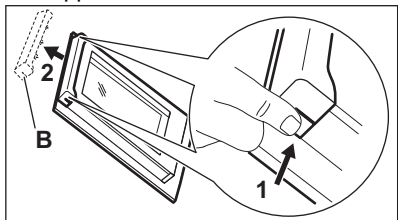
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

## 11.6 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben



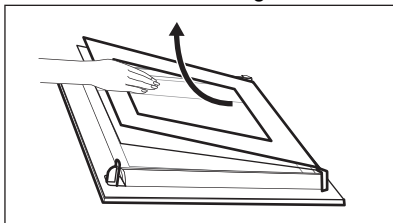
Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



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

## 11.7 Austauschen der Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

### Backofenlampe an der Rückwand



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

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

## 11.8 Die Schublade

### **WARNUNG!**

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

### **WARNUNG!**

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

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

### **Schublade entfernen:**

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

## 12. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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

12.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

|                                                     |                                |             |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|
| Modellbezeichnung                                   | LKR62001CW                     |             |
| Kochfeldtyp                                         | Kochfeld im freistehenden Herd |             |
| Anzahl der Kochfelder                               | 4                              |             |
| Heiztechnik                                         | Strahlungsbeheizung            |             |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)        | Vorne links                    | 21.0 cm     |
|                                                     | Hinten links                   | 14.5 cm     |
|                                                     | Vorne rechts                   | 14.5 cm     |
|                                                     | Hinten rechts                  | 18.0 cm     |
| Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking) | Vorne links                    | 182.3 Wh/kg |
|                                                     | Hinten links                   | 181.8 Wh/kg |
|                                                     | Vorne rechts                   | 181.8 Wh/kg |
|                                                     | Hinten rechts                  | 182.1 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    |                                | 182.0 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung.

13.2 Kochfeld - Energie sparen

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

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

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

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

|                                                                                                                                                   |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Name des Lieferanten                                                                                                                              | Electrolux                     |
| Modellbezeichnung                                                                                                                                 | LKR62001CW 940003106           |
| Energieeffizienzindex                                                                                                                             | 95.3                           |
| Energieeffizienzklasse                                                                                                                            | A                              |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus                                                                                | 0.95 kWh/Programm              |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus                                                                                         | 0.82 kWh/Programm              |
| Anzahl der Garräume                                                                                                                               | 1                              |
| Wärmequelle                                                                                                                                       | Strom                          |
| Lautstärke                                                                                                                                        | 73 l                           |
| Art des Backofens                                                                                                                                 | Backofen im freistehenden Herd |
| Masse                                                                                                                                             | 46.4 kg                        |
| IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung. |                                |

#### 13.4 Backofen - Energiesparen

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

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

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

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

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

##### Garen mit Heißluft

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

##### Restwärme

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

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

##### Warmhalten von Speisen

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

##### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

Energieverbrauch im Aus-Zustand

0.3 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

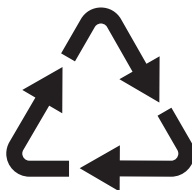
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an

den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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

