



User Manual

Benutzerinformation

2

18

# USER MANUAL

Cooker  
Herd

ZCE54001WA

**ZANUSSI**

## Contents

---

Safety information.....	2	Oven - Daily use .....	8
Safety Instructions.....	3	Oven - Using the accessories.....	8
Product description.....	5	Oven - Hints and tips.....	9
Before first use.....	6	Oven - Care and cleaning.....	12
Hob - Daily use.....	6	Troubleshooting .....	13
Hob - Hints and tips.....	7	Installation.....	14
Hob - Care and cleaning.....	7	Garantie, Garanzia, Guarantee .....	16

Subject to change without notice.

## Safety information

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## Children and vulnerable people safety



### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## Safety Instructions

---

### Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

### Electrical Connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

## Use



### **WARNING!**

Risk of injury and burns. Risk of electrical shock.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance or directly on the bottom of the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when

you have to move them on the cooking surface.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## Care and Cleaning



### WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance. Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use

abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



### WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## Disposal



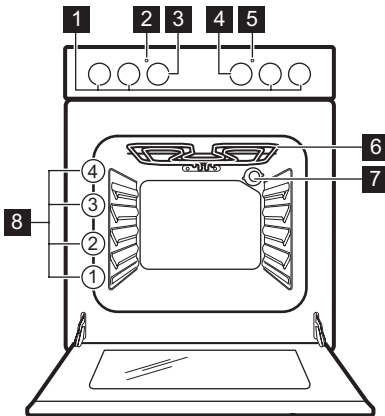
### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

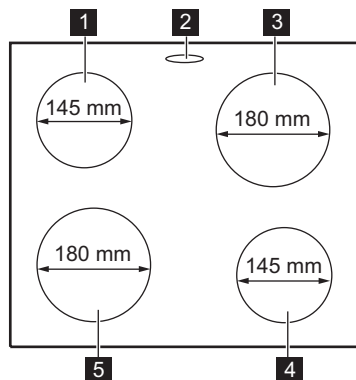
## Product description

### General overview



- 1 Knobs for the hob
- 2 Temperature lamp / symbol / indicator
- 3 Knob for the temperature
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Hob lamp / symbol / indicator
- 6 Grill
- 7 Lamp
- 8 Shelf positions

## Cooking surface layout



- 1 Cooking zone 1000 W
- 2 Steam outlet - number and position depends on the model
- 3 Cooking zone 1500 W
- 4 Cooking zone 1000 W
- 5 Cooking zone 2000 W

## Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Storage compartment**  
The storage compartment is below the oven cavity.

To use the compartment, lift the lower front door then pull down.



### **WARNING!**

The storage compartment can become hot when the appliance operates.

## Before first use



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.





Refer to "Care and cleaning" chapter.

1. Clean the appliance before first use.
2. Put the accessories back to their initial position.

## Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.  
The maximum temperature for this function is 210 °C.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.  
Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

## Hob - Daily use



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## Heat setting

Symbols	Function
0	Off position
1 - 6	Heat settings



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking process is completed.

Turn the knob to a necessary heat setting.

## Hob - Hints and tips



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### Cookware



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

### Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.
- The bottom of the pans and cooking zones must have the same dimension.

## Hob - Care and cleaning



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

### Stainless steel

- For stainless steel edges of the hob use a special cleaner applicable for the stainless steel.

The hob control indicator comes on.

To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

If all cooking zones are deactivated, the hob control indicator goes out.

### Using the rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates. The red dots are painted on the plates. They can deteriorate during use and even disappear completely after a period of time. It does not have an effect on the performance of the hob.

### Examples of cooking applications

Heat setting:	Application:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

- The stainless steel edge of the plate can change the colour as a result of high temperature.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

### Cleaning of the electric hotplate

1. Use the cleaning powder or the cleaning pad.
2. Clean the hob with a moist cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and let it dry.

- To keep the hotplates in good shape, rub in a sewing machine oil regularly. Polish off the oil with absorbent paper.

## Oven - Daily use



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### Activating and deactivating the appliance



**It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:**






- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

- Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
- Turn the knob for the temperature to select a temperature.
- To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

### Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

### Oven functions

Symbol	Oven function	Application
0	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking	To bake and roast food on 1 shelf position. For pizza set the temperature control knob to  .
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread. The maximum temperature for this function is 210 °C.

## Oven - Using the accessories



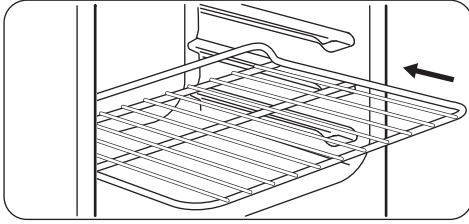
### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### Inserting the accessories

Wire shelf:

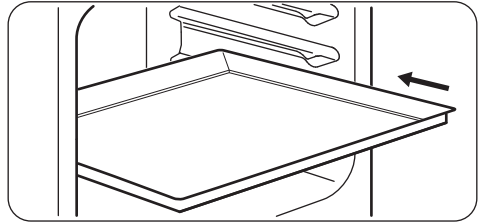
- i** The wire shelf has a special shape in the rear which help with the heat circulation.



Push the shelf on the shelf position. Make sure it does not touch the back wall of the oven.

Tray:

- i** Do not push the baking tray all the way to the back wall of the cavity. This prevents the heat from circulating around the tray. The food may be burnt, especially in the rear part of the tray.



Put the tray or pan on the shelf position. Make sure it does not touch the back wall of the oven.

## Oven - Hints and tips



### WARNING!

Refer to Safety chapters.



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

### General information

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

### Baking

- Your oven can bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf positions to the values in the tables.
- The manufacturer recommends that you use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.
- With longer baking times, you can deactivate the oven approximately 10 minutes before the end of the baking time and then use the residual heat.

When you cook frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays become cold again, the distortions are gone.

## Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

## Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the

deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

## Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

## Conventional cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pastry stripes	250	150	25 - 30	3	baking tray
Flat cake <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	baking tray
Yeast cake with apples	2000	170 - 190	40 - 50	3	baking tray
Apple pie <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 round aluminumized trays (diameter: 20 cm)
Small cakes <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	baking tray
Fatless sponge cake <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 round aluminumized tray (diameter: 26 cm)
Drip pan cake	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	baking tray
Chicken, whole	1350	200 - 220	60 - 70	2	wire shelf
				1	baking tray
Chicken, half	1300	190 - 210	35 + 30	3	wire shelf
				1	baking tray
Pork roast cutlet	600	190 - 210	30 - 35	3	Wire shelf
				1	baking tray
Flan bread <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	baking tray
Stuffed yeast cake <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	baking tray
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	baking tray
Swiss apple flan <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	baking tray
Christmas cake <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	baking tray
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminized trays (length: 20 cm)
Romanian sponge cake <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	baking tray
Swiss roll <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	baking tray
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	baking tray
Crumble cake <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	baking tray
Sponge cake <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	baking tray
Buttered cake <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) Preheat the oven for 15 minutes.

3) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

4) Preheat the oven for 20 minutes.

5) Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

6) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

7) Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 18 minutes.

## Pizza Setting



When you cook Pizza, for best results turn the control knobs for oven functions and oven temperature to the Pizza position.

# Oven - Care and cleaning



## WARNING!

Refer to Safety chapters.

### Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

### Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

### Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door.



## WARNING!

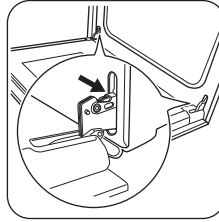
The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

You can remove the oven door to clean it.

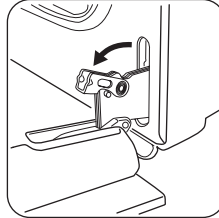


Do not lose the screws.

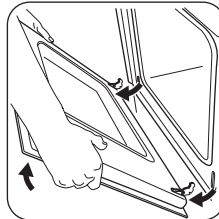
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



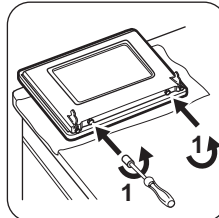
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



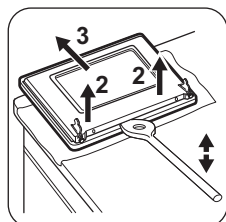
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Use a screwdriver to remove 2 screws from bottom edge of door.

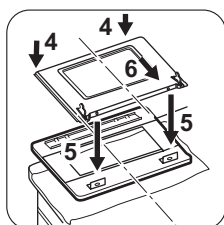


6. Use a spatula made of wood or plastic or equivalent to open the inner door. Hold the outer door, and push the inner door against the top edge of the door. Lift the inner door.



7. Clean the oven door with water and soap. Clean inner side of the door. Dry the oven door carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. To install the oven door, do the above steps in the opposite sequence.



## Troubleshooting



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
You cannot activate or operate the hob. The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
You cannot activate or operate the hob.	The fuse is released.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

## Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



### WARNING!

Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

### The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat resistant lamp.
4. Install the glass cover.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.

### Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

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

Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## Installation

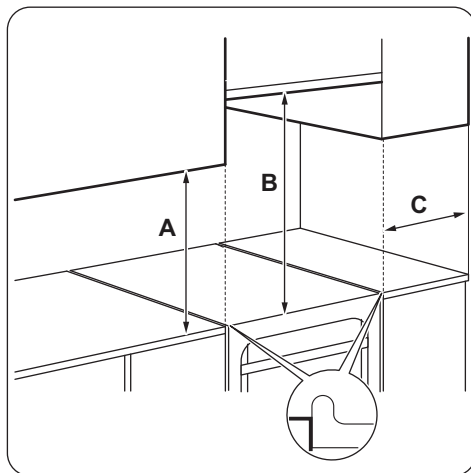


### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner. For minimal distances for fitting check the table.



## Minimum distances

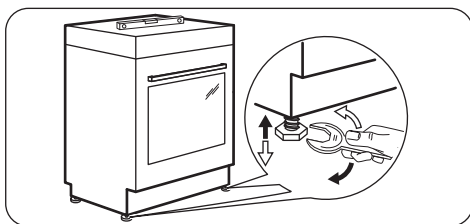
Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

## Technical data

Dimension	mm
Height	855
Width	500
Depth	600

Total electricity power	7335 W
Appliance class	3

## Levelling of the appliance



Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

## Anti-tilt protection

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.



### CAUTION!

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



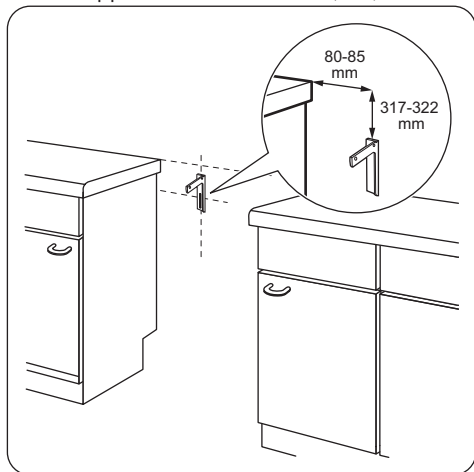
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.



1. Install the anti-tilt protection 317 - 322 mm down from the top surface of the appliance and 80 - 85 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the bench cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must

adjust the side measurement to centre the appliance.

**i** If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

**!** **CAUTION!**  
If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the center of the appliance.

## Electrical installation

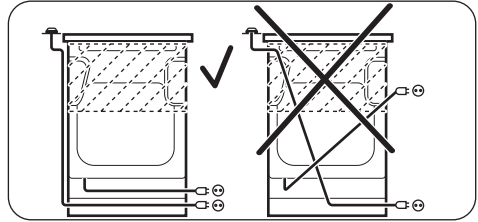
**!** **WARNING!**  
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

Applicable cable type: H05 RR-F with adequate cross-section.

**!** **WARNING!**  
Before you connect the mains cable to the terminal, measure the voltage between phases in the house network. Then, refer to the connection label at the back of the appliance to use the correct electrical installation. This order of steps prevents from installation errors and damage to the electrical components of the appliance.


**!** **WARNING!**  
The power cable must not touch the part of the appliance shown in the illustration.



## **CH** Garantie, Garanzia, Guarantee

### Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/ Zürich Industries- trasse 10	3018 Bern Morgen- strasse 131	1028 Prévèrènges Le Trési 6	6928 Manno Via Vio- lino 11

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 19			



**Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:** 5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita** 8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the

autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manieiment ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## Inhaltsverzeichnis

---

Sicherheitsinformationen_.....	18	Backofen - Täglicher Gebrauch .....	25
Sicherheitsanweisungen_.....	20	Backofen - Verwendung des Zubehörs_..	26
Gerätebeschreibung_.....	22	Backofen – Hinweise und Tipps .....	26
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	23	Backofen - Reinigung und Pflege.....	29
Kochfeld - Täglicher Gebrauch_.....	24	Fehlersuche.....	31
Kochfeld – Tipps und Hinweise.....	24	Montage.....	32
Kochfeld - Reinigung und Pflege.....	24	Garantie, Garanzia, Guarantee .....	34


Änderungen vorbehalten.

## **Sicherheitsinformationen**

---

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

## **Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

 **WARNUNG!** Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; diese könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

# Sicherheitsanweisungen

## Montage



### WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel Montage.

## 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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.

- 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 nicht berührt, insbesondere wenn 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 Trennvorrichtungen: 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.

## Gebrauch



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## **Reinigung und Pflege**



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

### Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

### Entsorgung

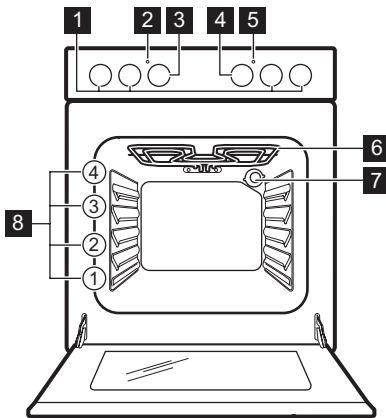


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

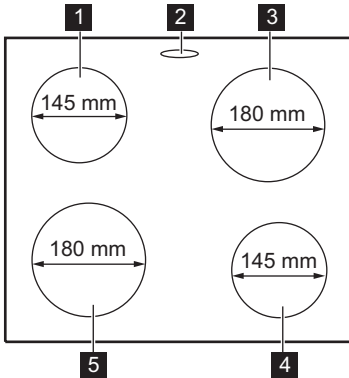
## Gerätebeschreibung

### Allgemeine Übersicht



- 1** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2** Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 3** Temperaturwahlknopf
- 4** Backofen-Einstellknopf
- 5** Kochfeldkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 6** Grill
- 7** Backofenbeleuchtung
- 8** Einschubebenen

## Kochfeldanordnung



- 1 Kochzone 1000 W
- 2 Dampfauflasselement - die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3 Kochzone 1500 W
- 4 Kochzone 1000 W
- 5 Kochzone 2000 W

## Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Ablagefach**  
Das Ablagefach befindet sich unterhalb des Garraums.

Um dieses Ablagefach zu nutzen, heben Sie die untere Fronttür an und ziehen Sie sie dann nach unten.



### WARNUNG!

Das Ablagefach kann beim Ofenbetrieb heiß werden.

## Vor der ersten Inbetriebnahme



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Erste Reinigung

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
2. Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

## Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.  
Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

# Kochfeld - Täglicher Gebrauch



## WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 6	Kochstufen



Nutzen 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 auf die gewünschte Kochstufe. Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

Die Kontrolllampe des Kochfelds erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

## Verwenden der Blitzkochplatte

Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt schneller als herkömmliche Kochplatten auf. Die roten Punkte sind auf den Kochplatten aufgemalt. Sie können im Laufe der Zeit ihre Farbe verlieren oder ganz verschwinden. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Kochfeldbetrieb.

# Kochfeld – Tipps und Hinweise



## WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

## Energie sparen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.
- Kochgeschirrboden und Kochzone sollten gleich groß sein.

## Anwendungsbeispiele für das Kochen

Kochstufe:	Anwendung:
1	Warmhalten
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/Frittieren

# Kochfeld - Reinigung und Pflege



## WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

## Edelstahl

- Verwenden Sie für die Edelstahlrahmen des Kochfelds ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl.
- Der Edelstahlrahmen der Herdplatte kann sich aufgrund der hohen Temperatur leicht verfärben.

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

### Reinigen der elektrischen Herdplatte

1. Verwenden Sie ein Reinigungspulver oder ein Reinigungspad.
2. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

3. Heizen Sie anschließend die Herdplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Um die Herdplatten in einem gutem Zustand zu halten, reiben Sie diese regelmäßig mit Nähmaschinenöl ein. Saugen Sie dann das Öl mit saugfähigem Papier auf.

## Backofen - Täglicher Gebrauch



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Ein- und Ausschalten des Geräts



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






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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

### Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

### Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Zum Backen von Pizza stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf  .
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.

# Backofen - Verwendung des Zubehörs



## WARNUNG!

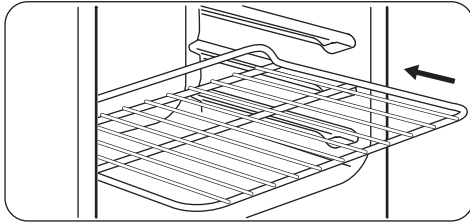
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:



Die Rückseite des Kombirosts ist so geformt, dass die Wärmezirkulation erleichtert wird.



Schieben Sie den Rost in die Einschubebene. Achten Sie darauf, dass er nicht die Rückwand des Backofens berührt.

## 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.

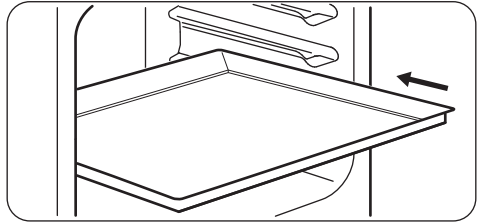
## Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies

Backblech:



Schieben Sie das Backblech nicht ganz bis an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.



Setzen Sie das Backblech oder tiefe Blech in die Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass es nicht die Rückwand des Backofens berührt.

könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

## Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

### Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen sind.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

### Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

### Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

### Ober-/Unterhitze

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck	250	150	25 - 30	3	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170 - 190	40 - 50	3	Backblech
Apfelkuchen 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)
Törtchen 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	Backblech
Biskuit ohne Butter 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)
Blechkuchen in der Fettpfanne	1500	160 - 170	45 - 55 3)	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200 - 220	60 - 70	2	Kombirost
				1	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Hähnchenhälften	1300	190 - 210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	600	190 - 210	30 - 35	3	Kombirost
				1	Backblech
Gefüllte Torte <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Gefüllter Hefekuchen <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	Backblech
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	170 - 190	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelkuchen <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	Backblech
Stollen <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	Backblech
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 Aluminiumbleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrotchen <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	Backblech
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	Backblech
Baiser	400	100 - 120	40 - 50	2	Backblech
Streuselkuchen <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	Backblech
Biskuit <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Butterkuchen <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

2) Backofen 15 Min. vorheizen.

3) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.


4) Backofen 20 Min. vorheizen.

5) Backofen 10 - 15 Min. vorheizen.

6) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 10 Minuten im Backofen.

7) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 18 Minuten vorheizen.

## Pizzastufe

-  Für optimale Ergebnisse beim Backen von Pizza, stellen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Pizzastufe.


## Backofen - Reinigung und Pflege

-  **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung


- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

### Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:


-  Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und 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.

### Reinigen der Backofentür

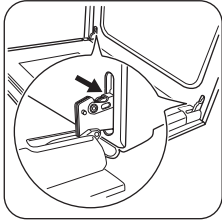
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

-  **WARNUNG!**  
Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

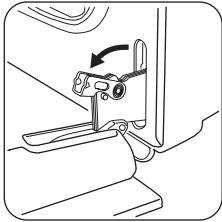
Zur Reinigung der Backofentür können Sie diese aushängen.

-  Bewahren Sie die Schrauben gut auf.

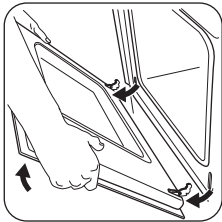
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



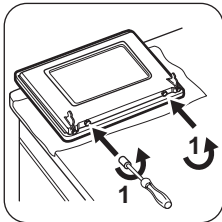
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



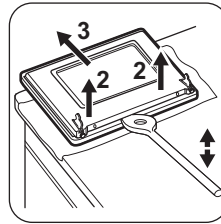
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
5. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben von der unteren Türkante.

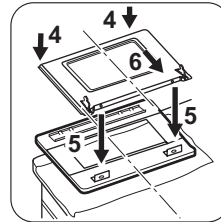


6. Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug. Halten Sie die äußere Tür fest und schieben Sie die Innentür zur Oberkante der Tür hin. Heben Sie die Innentür an.



7. Reinigen Sie die Backofentür mit Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie die Innenseite der Tür. Trocknen Sie die Backofentür sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Um die Backofentür wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



## Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



### ! WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

### Rückwandlampe

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 bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Fehlersuche



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

### Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild

befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

**Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:**

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## Montage



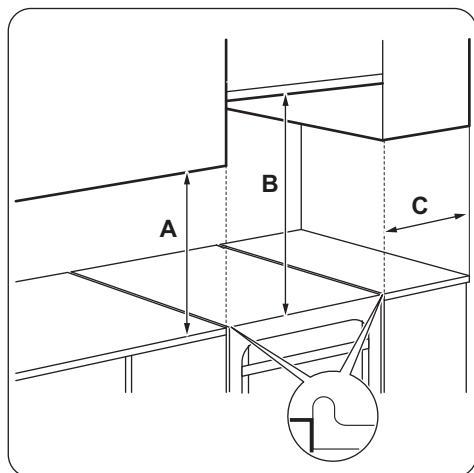
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



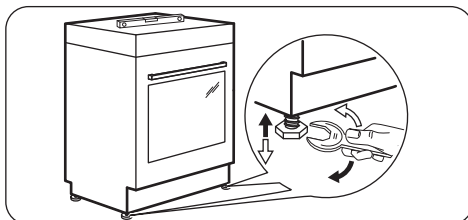
### Mindestabstände

Abmessungen	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### Technische Daten

Abmessungen	mm
Höhe	855
Breite	500
Tiefe	600
Gesamtleistung	7335 W
Gerätekategorie	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.

### Kippschutz

Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



### ACHTUNG!

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



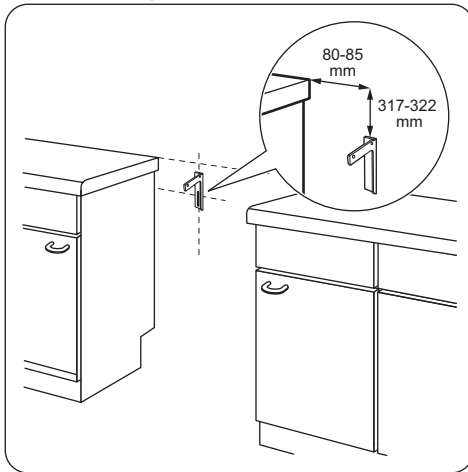
Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.





1. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 317 bis 322 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 80 bis 85 mm zur Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).




2. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den

angrenzenden Küchenmöbeln. Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

-  Haben Sie die Abmessungen des Herds geändert, richten Sie den Kippschutz korrekt aus.


-  **ACHTUNG!** Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.


## Elektrischer Anschluss

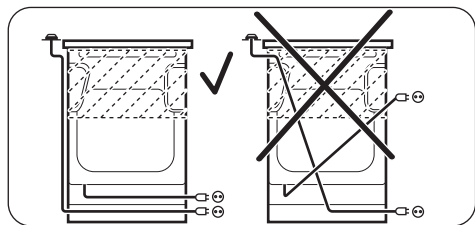
-  **WARNUNG!** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F mit ausreichendem Querschnitt.

-  **WARNUNG!** Bevor Sie das Netzkabel anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen des Hausnetzes. Richten Sie sich anschließend nach dem Schaltbild auf der Rückseite des Geräts, um einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss zu gewährleisten. Führen Sie die Schritte in der beschriebenen Reihenfolge aus, um mögliche Fehler beim elektrischen Anschluss sowie Beschädigungen der elektrischen Gerätebauteile zu verhindern.

-  **WARNUNG!** Das Stromkabel darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.



## CH Garantie, Garanzia, Guarantee

**Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres**

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/ Zürich Industries- trasse 10	3018 Bern Morgen- strasse 131	1028 Préverengs Le Trési 6	6928 Manno Via Vio- lino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	<p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Ja- kob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comer- cialstrasse 19			

**Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:** 5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita** 8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.


**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla

copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

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

## UMWELTTIPPS

---

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen

### Information:


---

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

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

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



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



892963670-A-042014