NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 16
FR Notice d'utilisation 29
DE Benutzerinformation 44

USER MANUAL

Inbouwoven
Four encastrable
Elektro-Einbaubackofen

ZOB 482 XL

ZANUSSI

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Veiligheidsvoorschriften _____ 3
Voor het eerste gebruik _____ 5
Beschrijving van het product _____ 6
Dagelijks gebruik _____ 6
Nuttige aanwijzingen en tips _____ 9
Bereidingstabel _____ 10
Onderhoud en reiniging _____ 11
Problemen oplossen _____ 13
Montage _____ 14
Aansluiting aan het elektriciteitsnet _____ 14
Milieubescherming _____ 15

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze 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.

- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: 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.

Gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  – Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

⚠ **Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Tijd instellen

ⓘ U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het symbool voor de tijd knipperen.
Druk op de toets **+** of **-** om de juiste tijd in te stellen.
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

ⓘ Wanneer u de tijd verandert, mag u niet tegelijkertijd de functie Duur I→I of Eindtijd →I instellen.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

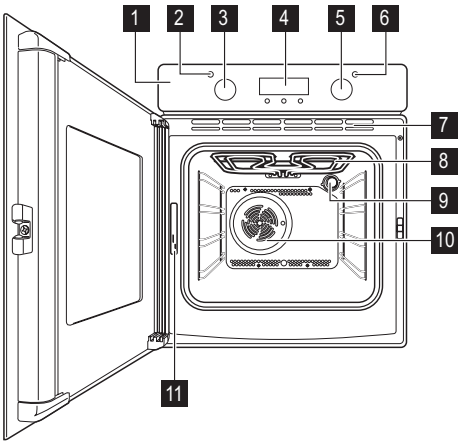
1. Stel de functie in op ▭ en maximumtemperatuur.
2. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

3. Stel de functie in op en maximumtemperatuur.
4. Laat de lege oven ongeveer 15 minuten werken.

Dit is om eventuele restanten van het ovenoppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Gedurende deze periode kunnen geurtjes en rook worden afgegeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende luchtcirculatie is.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Temperatuurweergave
3 Temperatuurknop
4 Display
5 Bedieningsknop voor ovenfunctie
6 Stroomindicatielampje
7 Luchtopeningen voor koelventilator
8 Grill
9 Ovenlampje
10 Ventilator
11 Typeplaatje

Ovenaccessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Braadpan**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.

Dagelijks gebruik

Druk op de intrekbare knop om de oven in werking te stellen. De knop beweegt dan naar buiten.

Oven in- en uitschakelen

1. Draai de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
   Het bedrijfscontrolelampje is aan zolang de oven in gebruik is.
   Het temperatuurdisplay is aan zolang de oventemperatuur toeneemt.
3. Voor het uitschakelen van de oven de schakelaar Ovenfuncties en de temperatuurknop in de stand Uit draaien.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie doorgaan om het apparaat af te koelen en schakelt daarna vanzelf uit.

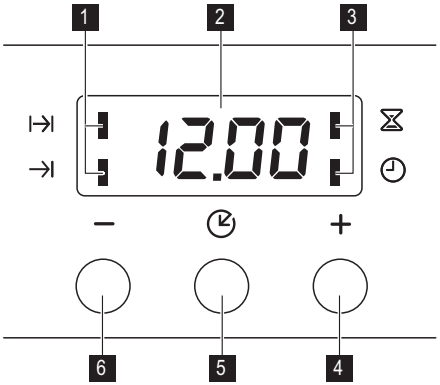
Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
	UIT-stand	Het apparaat staat UIT.
	Ovenlampje	Brandt ook als er geen functie is ingeschakeld.
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.
	Hetelucht met meer vermogen	Om verschillende gerechten tegelijk te bereiden. Om zelfgemaakte fruit in siroop te bereiden en champignons of fruit te drogen.
	Onderste verwarmingselement	Verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Kleine grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
	Grote grill	Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grotere hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Pizzafunctie	Het grillelement en de ovenventilator werken afwisselend en circuleren hetelucht rondom het voedsel. Grote stukken vlees bereiden. **De maximale temperatuur voor deze functie bedraagt 200 °C**.
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Pizza	Het onderste element zorgt ervoor dat de warmte rechtstreeks naar de bodem van pizza's, quiches of taarten wordt gevoerd, terwijl de ventilator ervoor zorgt dat er lucht wordt gecirculeerd om de bovenkant van de pizza of taartvullingen te bereiden.

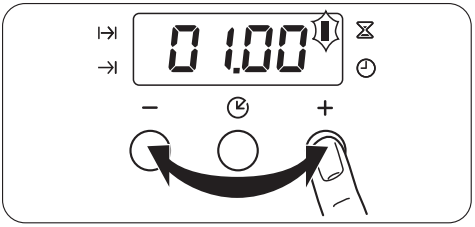
Elektronische tijdschakelklok



1. Functie-indicatielampjes
2. Tijddisplay
3. Functie-indicatielampjes
4. Toets **+**
5. Keuzetoets
6. Toets **-**

De klokfuncties instellen

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.



2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker ⧖, Bereidingsduur |→| of Einde →|, drukt u op de "**+**" of "**-**"-toets.

Het controlelampje voor de betreffende functie gaat branden.
Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidsignaal.

ⓘ Bij de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| schakelt de oven automatisch uit.

3. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

Klokfunctie		Toepassing
🕘	Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de tijd regelen.
⧖	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. **Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.**
|→|	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→|	Einde	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

ⓘ U kunt Duur |→| en Eindtijd →| tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur |→| en daarna de Eindtijd →| in.

De klokfuncties uitschakelen

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Houd de " **-** " toets ingedrukt.

Na enkele seconden gaat de klokfunctie uit.

Nuttige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Sluit altijd de deur van de oven tijdens de bereiding, ook bij grillen.

ⓘ Plaats geen bakplaten, potten, etc. op de bodem van de oven om beschadiging van het email te voorkomen.

ⓘ Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires om beschadiging van het email te voorkomen.

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Tel de inschuifniveaus vanaf de onderkant van de oven.
- U kunt verschillende gerechten op twee niveaus tegelijk bereiden. Plaats de bakplaten op niveau 1 en 3.
- De oven is voorzien van een speciaal systeem dat voor luchtcirculatie zorgt en de stoom continu recycleert. Met dit systeem kunt u gerechten in een stoomomgeving bereiden en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten houden. Hierdoor worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd achteruit als u de ovendeur opent tijdens de bereiding. Om condensvorming te voorkomen kunt u de oven het beste 10 minuten voor de bereiding inschakelen.
- Neem vocht af na elk gebruik van het apparaat.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bereiden van gebak is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees aan de buitenkant goed gaar en toch sappig te krijgen, dient u de temperatuur in te stellen op 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis, stelt u de temperatuur in op 150 °C - 175 °C.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.
Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Bereidingstabel

Gewicht (kg)	Gerecht	Ovenfunctie	Niveau	Oventemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
1	Varkensvlees / lamsvlees		2	180	100-110
1	Kalfsvlees / Rundvlees		2	190	70-100
1,2	Kip / Konijn		2	200	70-80
1,5	Eend		1	160	120-150
3	Gans		1	160	150-200
4	Kalkoen		1	180	210-240
1	Vis		2	190	30-40
1	Gevulde paprika's / Tomaten / Gebakken aardappelen		2	190	50-70
	Kant-en-klare taart		2	160	45-55
1	Hartige taarten		2	160	80-100
	Koekjes		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Wit brood		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grillen

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiesen	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Visfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grillen met hete lucht

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik deze functie met een maximale temperatuur van 200°C.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Rollade (kalkoen)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kip (in twee helften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kippenpoten	6	-	3	200	15-20	15-18
Kwartel	4	500	3	200	25-30	20-25
Groentegratin	-	-	3	200	20-25	-
stuks Jakobsschelpen	-	-	3	200	15-20	-
Makreel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Vismoten	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ℹ Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	AANTEKENINGEN
	Niveau	temp.°C		
Pizza , groot	1	200	15–25	Op vlakke bakplaat
Pizza, klein	1	200	10–20	op vlakke bakplaat of op ovenrooster
Broodjes	1	200	15–25	Op vlakke bakplaat

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u het reinigt. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is niet toegestaan.

⚠ **Let op!** Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten, scherpe voorwerpen, vlekkenverwijderaars of schuursponsjes.

⚠ **Waarschuwing!** Reinig de glazen ovendeur niet met schuurmiddelen of metalen schrapers. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor beschadigen.

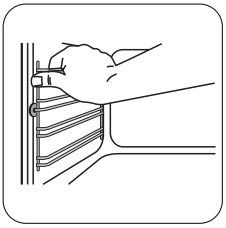
⚠ **Let op!** Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

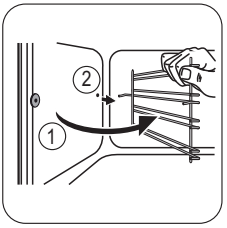
Geleiderails

U kunt de geleiderails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de geleiderails



❶ Trek de rails bij de voorkant uit de zijwand.



❷ Trek de achterste geleiderail uit de zijwand en verwijder deze.

Installeren van de geleiderails

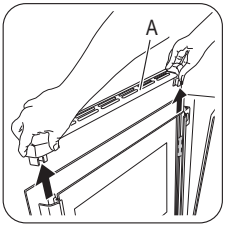
Installeer de geleiderails in omgekeerde volgorde.

ⓘ De afgeronde uiteinden van de geleiderails moeten naar voren wijzen.

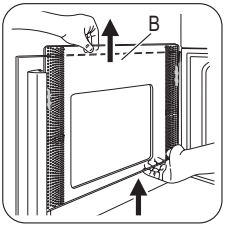
De ovendeur reinigen

De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. De glasplaten kunnen worden verwijderd om ze te reinigen.

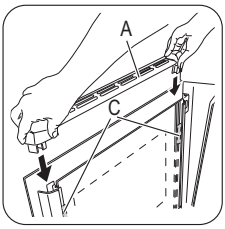
⚠ **Let op!** Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



❶ Trek de afwerkrand van de deur omhoog om de rand te verwijderen.



❷ Houd het glas van de ovendeur met een hand vast en verwijder het glas met uw andere hand.



❸ Als de reiniging is voltooid, plaats dan de glasplaat in omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat u de glasplaat goed in de rubberen afstandhouders plaatst.

Ovenlampje

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

ⓘ Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

Het ovenlampje vervangen/afdekglaasje schoonmaken

1. Draai het glazen kapje naar links en verwijder het.
2. Reinig het glazen kapje.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300°C hittebestendig ovenlampje.
4. Plaats het afdekglaasje terug.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Schakel de oven in
De oven wordt niet warm	De tijd is niet ingesteld	Klok instellen
De oven wordt niet warm	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld	Controleer de kookstand
De oven wordt niet warm	De zekering in de zekeringenkast is uitgeschakeld	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer is uitgeschakeld, raadpleeg dan een gekwalificeerd elektricien.
Het ovenlampje brandt niet	Het ovenlampje is stuk	Vervang het ovenlampje
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	De gerechten hebben te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan
Het display geeft "12.00" en "LED" weer	Een stroomuitval	Stel de klok opnieuw in

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens staan op het typeplaatje (zie "Beschrijving van het product")

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

⚠ **Waarschuwing!** De reparatie aan het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

Belangrijk! Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode.

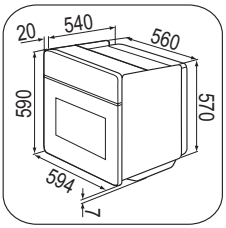
ⓘ **Aanwijzing voor apparaten met metalen voorkant:**
Als u de deur opent gedurende of direct na het bakken of braden, kan het glas beslaan.

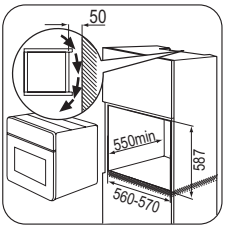
Montage

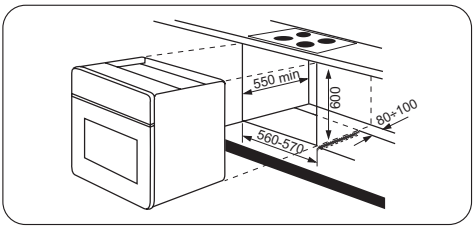
Inbouw

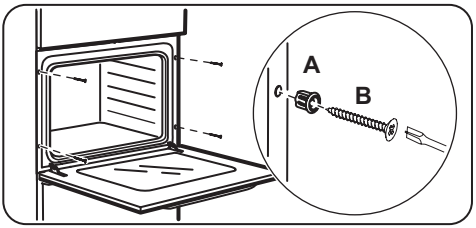
⚠ **Waarschuwing!** Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon contracteert, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het inbouwapparaat in het keukenmeubel installeert, dient u te controleren of de afmetingen geschikt zijn.
- Zorg ervoor dat er een antischokbescherming voor de installatie is.
- Volgens de geldende voorschriften moeten alle onderdelen van de antischokbescherming zodanig worden gemonteerd, dat ze niet zonder gereedschap te verwijderen zijn.
- Sommige onderdelen van de oven kunnen onder stroom staan. Bouw het apparaat in in het meubel en zorg ervoor dat er geen vrije ruimtes zijn. Hierdoor worden elektrische schokken voorkomen, omdat u dan niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Het apparaat kan met de achterkant en één zijde tegen hogere apparaten of wanden aan worden geplaatst. De andere zijde moet tegen meubels met dezelfde hoogte worden geplaatst.
- Inbouwovens en inbouwfornuizen zijn uitgerust met speciale aansluitsystemen. Om veiligheidsredenen mag u alleen apparaten van dezelfde fabrikant combineren.
- Om de oven te bevestigen aan het inbouwkastje opent u de deur van de oven, steekt u 4 afstandsstukken in de gaten en draait u de 4 houtschroeven vast (zie de afbeelding).









Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen niet opvolgt.
- Volg de veiligheidsvoorschriften op als u het apparaat aard.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat heeft geen stekker en voedingskabel.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de klantenservice of gekwalificeerd persoon.
- Geschikte kabeltypes: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Zorg ervoor dat een monteur na installatie eenvoudig toegang heeft tot de oven voor reparatie- of onderhoudswerkzaamheden.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- Sluit het apparaat aan op de netvoeding met een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm, bijv. een veiligheidsschakelaar of zekering.
- Informatie over de spanning staat op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving").

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

De materialen die voorzien zijn van het symbool ♺ kunnen gerecycled worden. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Afdanken van het apparaat

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
3. Verwijder de deurvergrendeling. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen zich kunnen opsluiten in het apparaat. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Contents

Safety information _____ 16
Safety instructions _____ 17
Before first use _____ 19
Product description _____ 20
Daily use _____ 20
Helpful hints and tips _____ 22
Cooking tables _____ 23
Care and cleaning _____ 25
What to do if… _____ 26
Installation _____ 27
Electrical connection _____ 28
Environment concerns _____ 28

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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- 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.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- 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.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

⚠ 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.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

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.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- 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.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.

- 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.
- 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.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel 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.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the 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.

Before first use

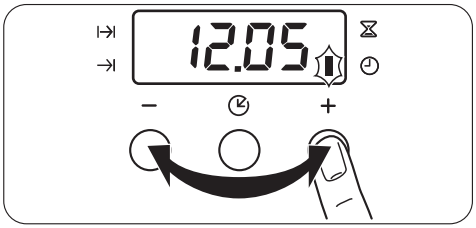
Warning! Refer to the Safety chapters.

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

Caution! To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Setting the time

You must set the time before you operate the oven.



When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time function flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.

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

When you change the time, you must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

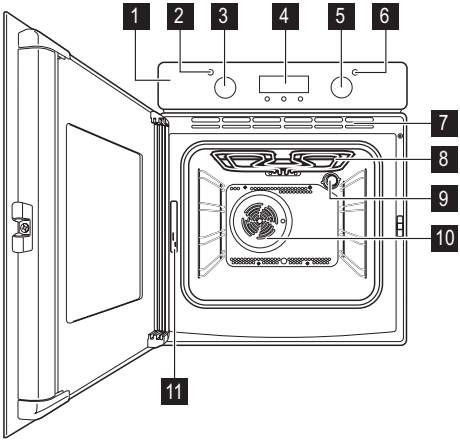
Preheating

1. Set function and maximum temperature.
2. Run an empty oven for 45 minutes.
3. Set function and maximum temperature.
4. Run an empty oven for 15 minutes.

This is to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become more hot than in normal use. During this period an odour and smoke can be emitted. This is normal. Make sure the airflow is sufficient.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Temperature indicator
3 Temperature control knob
4 Display
5 Oven function control knob
6 Power indicator
7 Air vents for the cooling fan
8 Grill
9 Oven lamp
10 Fan
11 Rating plate

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

Daily use

To use the oven, push the retractable knob. The knob then comes out.

Switching the Oven On and Off

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature.
   The power indicator comes on while the oven is in operation.
   The temperature indicator comes on while the oven temperature increases.
3. To switch off the oven, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

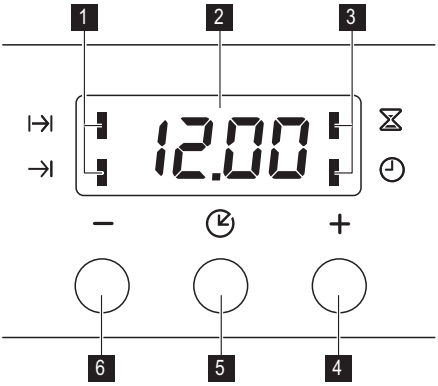
Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Oven functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Oven lamp	Lights up without any cooking function.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Fan forced cooking	To cook several different dishes at the same time. To cook home-made fruit in syrup, and to dry mushrooms or fruit.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Inner grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Thermal grilling	The grill element and the oven fan operate alternately and circulate hot air around the food. To cook large pieces of meat. **Maximum temperature for this function is 200 °C**.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Pizza	The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.

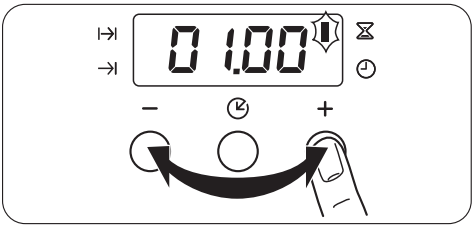
Electronic programmer



1. Function indicators
2. Time display
3. Function indicators
4. Button **+**
5. Selection button
6. Button **-**

Setting the clock functions

1. Press the Selection button again and again until necessary function indicator flashes.



2. To set the time for Minute minder ⧖, Duration |→| or End →|, press "**+**" or "**-**" button.
   The related function indicator comes on. When the time period ends, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.

ⓘ With the functions Duration |→| and End →| the oven switches off automatically.

3. Press any button to stop the signal.

Clock function		Application
🕘	Time of day	To set, change or check the time of day.
⧖	Minute Minder	To set a countdown time. An acoustic signal sounds after the time period is completed. **This function has no effect on the operation of the oven.**
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

ⓘ You can use Duration |→| and End →| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration |→|, then End →|.

Cancelling the clock functions

1. Push the Selection button again and again until necessary function indicator flashes.
2. Push and hold button "**-** ".
   After some seconds the clock function goes out.

Helpful hints and tips

⚠ **Warning!** Always close the oven door when you cook, even while grilling.

ⓘ Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

ⓘ Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To reduce

condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.

- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150 °C and 200 °C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- 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 level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well-cooked outside and juicy inside set the temperature between 200 °C - 250 °C.
- For white meat, poultry and fish, set the temperature between 150 °C - 175 °C.
- Use a dripping 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 dripping pan. To prevent 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.

Cooking tables

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pork / lamb		2	180	100 - 110
1	Veal / Beaf		2	190	70 - 100
1,2	Chicken/Rabbit		2	200	70 - 80
1,5	Duck		1	160	120 - 150
3	Goose		1	160	150 - 200
4	Turkey		1	180	210 - 240
1	Fish		2	190	30 - 40
1	Stuffed Peppero-ni Tomatos / Roasted Potatos		2	190	50 - 70
	Instant cakes		2	160	45 - 55
1	Pies		2	160	80 - 100
	Biscuits		3	140	25 - 35
2	Lasagne		2	180	45 - 60
1	White Bread		2	190	50 - 60

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pizza		1	190	25 - 35

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	/	3	250	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	/	3	250	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	3	250	20 - 30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	/	3	250	5 - 7	/
Toast	4 - 6	/	3	250	2 - 4	2 - 3

Thermal grilling

Warning! Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Quail	4	500	3	200	25 - 30	20 - 25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20 - 25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15 - 20	-
Mackerel	2 - 4	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Fish slices	4 - 6	800	3	200	12 - 15	8 - 10

Pizza

Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Pizza, large	1	200	15–25	on flat baking tray
Pizza, small	1	200	10–20	on flat baking tray or on wire shelf
Bread rolls	1	200	15–25	on flat baking tray

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Before you clean the appliance, switch it off. Make sure that the appliance is cold.

⚠ **Warning!** Do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

⚠ **Caution!** Do not use corrosive or scouring cleaning agents, sharp objects, stain removers or abrasive sponges.

⚠ **Warning!** Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can damage.

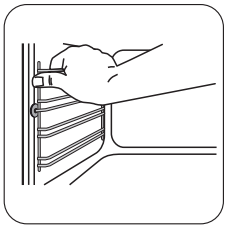
⚠ **Caution!** If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

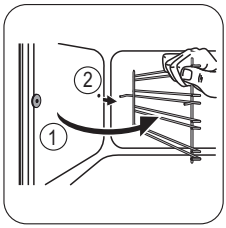
Shelf Support Rails

You can remove the shelf support rails to clean the side walls.

Removing the shelf support rails



❶ Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



❷ Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.

Installing the shelf support rails

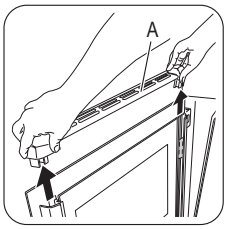
Install the shelf support rails in opposite sequence.

ⓘ The rounded ends of the shelf support rails must point to the front.

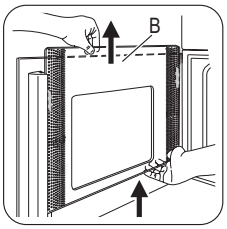
Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass installed one behind the other. You can remove the glass panel to clean it.

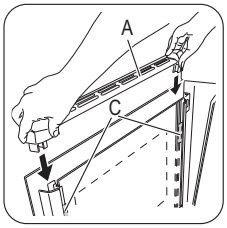
⚠ **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.



❶ Pull the trim away from the door and lift off.



❷ Hold the door glass with one hand and remove the glass with the other hand.



❸ When the cleaning is completed, install the glass panel in opposite sequence. Make sure that you put the glass panel in the rubber distance holders.

Oven lamp

Warning! There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	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 display shows “12.00” and "LED"	A power cut	Reset the clock

If you can not find a solution to the problem, refer to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial number (S.N.) .....

Warning! Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

Hints for appliances with metal fronts:

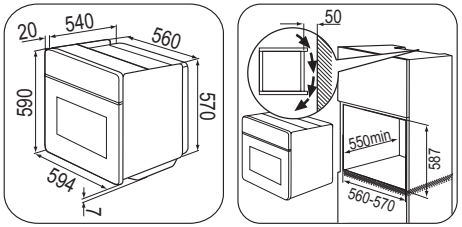
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

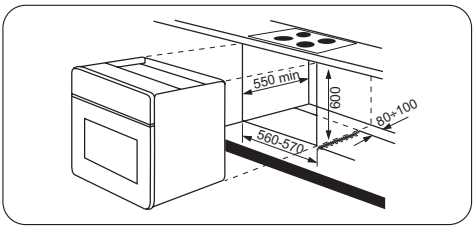
Installation

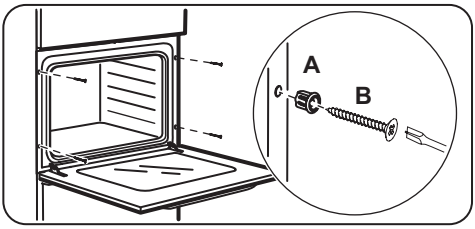
Building In

Warning! Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

- Before you install the built-in appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the oven carry current. Close the appliance with furniture and make sure there are no free spaces. It prevents electric shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed to the furniture with the same height.
- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.
- To attach the oven to the built-in cabinet, open the oven door, put 4 spacers into the holes and tighten the 4 wood screws (see the picture).







Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent expert must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Obey the safety precautions when you ground the appliance.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance has no mains plug and no mains cable.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Centre technician or qualified expert.
- Applicable cable types : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that, after the installation, an engineer can get access to the oven easily, if repairs or maintenance are necessary.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains with a device which lets you to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. safety cut-out or fuse.
- Voltage data is on the rating plate (refer to "Product description").

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol ♺ are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.
3. Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. There is risk of suffocation.

Sommaire

Consignes de sécurité _____ 29
Instructions de sécurité _____ 30
Avant la première utilisation _____ 32
Description de l'appareil _____ 33
Utilisation quotidienne _____ 34
Conseils utiles _____ 36
Tableaux de cuisson _____ 37
Entretien et nettoyage _____ 39
En cas d'anomalie de fonctionnement _____ 40
Installation _____ 41
Branchement électrique _____ 42
En matière de protection de l'environnement _____ 43

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

⚠ Instructions de sécurité

Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

⚠ **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  – Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.

- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ⓘ Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Réglage de l'heure

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

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Durée clignote.

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

Lorsque vous modifiez l'heure, la fonction Durée I→I ou Fin →I ne doit pas être réglée en même temps.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

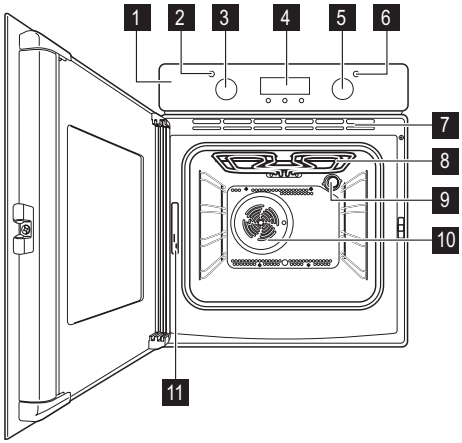
Préchauffage

1. Fonction de réglage et température maximale.
2. Faire fonctionner le four à vide pendant 45 minute.
3. Fonction de réglage et température maximale.
4. Faire fonctionner le four à vide pendant 15 minute.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Voyant du thermostat
3 Thermostat
4 Affichage
5 Manette du four
6 Voyant de mise sous tension
7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Ventilateur
11 Plaque signalétique

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Pour utiliser le four, enfoncez la manette rétractable. La manette ressort.

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée.
   Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
   Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonctionnement pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous le mettez à l'arrêt , le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

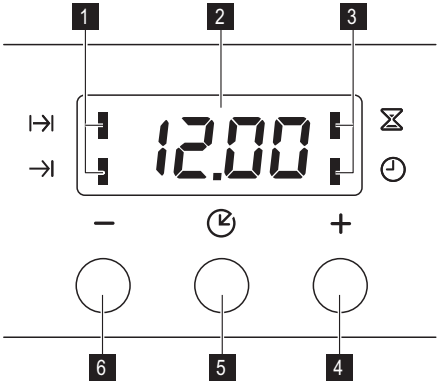
Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four		Application
0	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Éclairage du four	S'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Multichaleur tournante	Pour cuire plusieurs préparations simultanément. Pour préparer des sirops de fruits maison ou faire sécher des champignons ou des fruits.
	Elément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Gril intérieur	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour toaster.
	Gril complet	Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour toaster.
	Gril thermique	La résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent alternativement et font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de la viande en grandes quantités. **Cette fonction peut atteindre une température maximale de 200 °C**.
	Multichaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir plusieurs préparations simultanément que vous disposerez sur différents niveaux, sans que les odeurs ne se mélangent.

Fonction du four		Application
	Pizza	La résistance inférieure dirige la chaleur directement sur le fond des pizzas, quiches ou tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler l'air pour cuire la garniture des pizzas ou des tourtes.

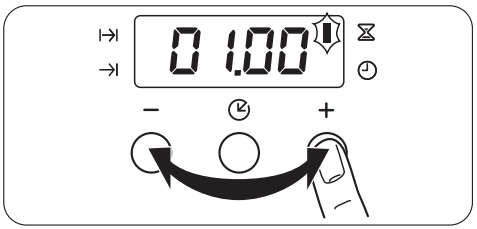
Programmateur électronique



1. Indicateurs des fonctions
2. Indication du temps
3. Indicateurs des fonctions
4. Touche **+**
5. Touche de sélection
6. Touche **-**

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.



2. Pour régler les fonctions Minuteur ⧖, Durée |→| ou Fin →|, appuyez sur la touche « **+** » ou « **-** ».

Le voyant de fonction correspondant s'allume.
Lorsque la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

ⓘ Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, le four s'éteint automatiquement.

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

Fonction de l'horloge		Application
	Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
⧖	Minuterie	Pour régler un décompte. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. **Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.**
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.

Fonction de l'horloge		Application
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

Vous pouvez utiliser les fonctions Durée |→| et Fin →| simultanément pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée |→| , puis la fonction Fin →| .

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche " **-** " et maintenez-la appuyée.
   La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

Conseils utiles

Avertissement Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- La température optimale pour la cuisson de gâteaux est comprise entre 150 °C et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour que vos viandes rouges soient bien cuites à l'extérieur et bien juteuses à l'intérieur, réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.

- Pour les viandes blanches, la volaille et le poisson, réglez une température comprise entre 150 °C et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableaux de cuisson

Poids (kg)	Préparations	Fonction du four	Gradin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min.)
1	Porc / agneau		2	180	100-110
1	Veau / bœuf		2	190	70-100
1,2	Poulet / lapin		2	200	70-80
1,5	Canard		1	160	120-150
3	Oie		1	160	150-200
4	Dinde		1	180	210-240
1	Poisson		2	190	30-40
1	Tomates farcies aux pepperonis/ Pommes de terre au four		2	190	50-70
	Gâteau prêt à cuire		2	160	45-55
1	Tartes		2	160	80-100
	Petits gâteaux		3	140	25-35
2	Lasagnes		2	180	45-60
1	Pain blanc		2	190	50-60
1	Pizzas		1	190	25-35

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

Avertissement Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	niveau	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four à vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15–25	sur le plateau multi-usages
Pizza, petite	1	200	10–20	sur un plateau multi-usages ou une grille métallique
Petits pains	1	200	15–25	sur le plateau multi-usages

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Mettez l'appareil à l'arrêt avant de procéder à son nettoyage. Vérifiez que l'appareil est froid.

⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez d'endommager la surface du verre.

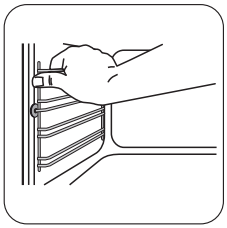
⚠ **Attention** Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

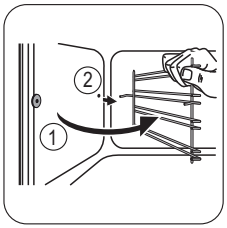
Glissières

Vous pouvez enlever les glissières afin de nettoyer les parois latérales.

Retrait des glissières



❶ Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



❷ Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des glissières

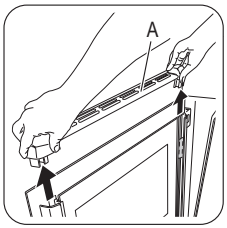
Pour remonter les glissières, suivez les mêmes étapes, mais dans l'ordre inverse.

ⓘ Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

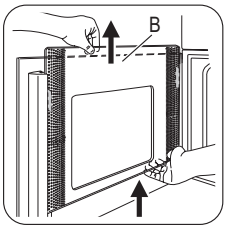
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Ces panneaux de verre peuvent être retirés afin de faciliter leur nettoyage.

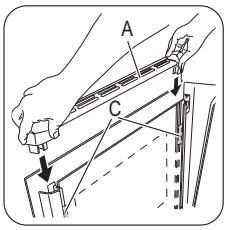
⚠ **Attention** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



❶ Retirez la moulure de la porte et soulevez-la.



❷ Tout en tenant le panneau d'une main, retirez les vitres de porte à l'aide de l'autre main.



❸ Une fois la porte nettoyée, réinstallez le panneau de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'insérer le panneau de verre dans les supports en caoutchouc.

Eclairage du four

⚠ **Avertissement** Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

ℹ Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/ Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'horloge

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique "12.00" et "LED"	Une panne de courant	Réinitialisez l'horloge

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le Service Après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

- Désignation du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...

⚠ **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

ⓘ **Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :**
La porte froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Installation

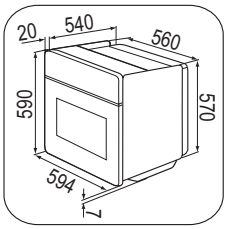
Encastrement

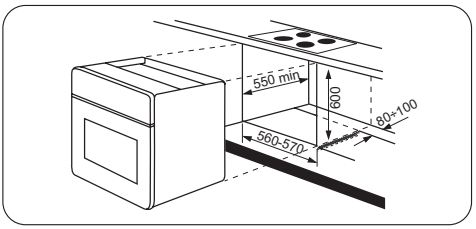
⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages ne seront pas couverts par la garantie.

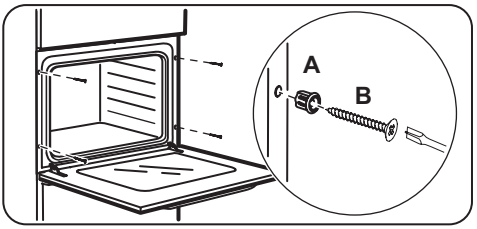
- Avant d'encastrer l'appareil dans le meuble de cuisine, assurez-vous que les dimensions de la niche d'encastrement sont appropriées.
- Veillez à garantir une protection anti-chocs lors de l'installation.
- Conformément aux règlements en vigueur, toutes les pièces qui assurent la protection anti-chocs doivent être fixées de manière telle à empêcher leur retrait sans outils.
- Le courant passe dans certains composants du four. Fermez l'appareil avec le meuble et assurez-vous qu'il n'existe pas d'espace libre. Et ce pour vous éviter de toucher involontairement des composants dangereux et de recevoir une décharge électrique.
- L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière et latérale posées contre des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. L'autre

paroi latérale doit être placée contre des meubles ayant une hauteur identique à celle du four.

- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Par mesure de sécurité, vous devez uniquement associer des appareils du même fabricant.
- Pour fixer le four au meuble de cuisine, ouvrez la porte du four, placez les quatre entretoises dans les orifices et serrez les quatre vis à bois (voir la figure).







Branchement électrique

⚠ **Avertissement** L'installation électrique de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité.
- Respectez les consignes de sécurité pour relier l'appareil à la terre.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil n'est équipé ni d'une fiche d'alimentation, ni d'un câble d'alimentation.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au Service Après-vente de votre magasin vendeur ou à un professionnel qualifié autorisé.
- Types de câbles compatibles : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Assurez-vous qu'après l'installation, un technicien peut aisément accéder au four, au cas où une opération de maintenance ou de réparation serait nécessaire.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Retirez toujours la fiche d'alimentation.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par exemple un coupe-circuit automatique ou un fusible.
- Les informations concernant la tension figurent sur la plaque signalétique (veuillez vous

reporter au chapitre "Description de l'appareil").

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Matériaux d'emballage

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Mise au rebut de l'appareil

1. Débranchez l'appareil.
2. Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
3. Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Ceci pour empêcher que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil. Ils pourraient s'asphyxier !

Inhalt

Sicherheitsinformationen _____ 44
Sicherheitshinweise _____ 45
Vor der ersten Inbetriebnahme _____ 47
Gerätebeschreibung _____ 48
Täglicher Gebrauch _____ 48
Praktische Tipps und Hinweise _____ 51
Kochtabellen _____ 52
Reinigung und Pflege _____ 53
Was tun, wenn … _____ 55
Montage _____ 56
Elektrischer Anschluss _____ 57
Umwelttipps _____ 57

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠ Sicherheitshinweise

Montage

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- 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, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist 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.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.
  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum 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 die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. 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 Erstickungsgefahr.

- 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.

Vor der ersten Inbetriebnahme

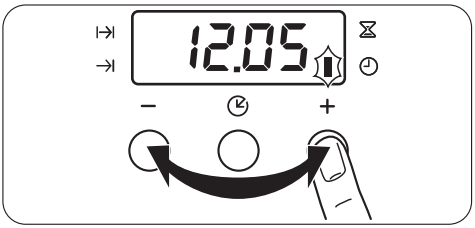
⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

⚠ **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Einstellen der Uhrzeit

ⓘ Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.



Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Uhrfunktion.
Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **-** ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.

ⓘ Die Uhrzeit kann nur geändert werden, wenn Dauer |→| oder Ende →| nicht eingestellt sind.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

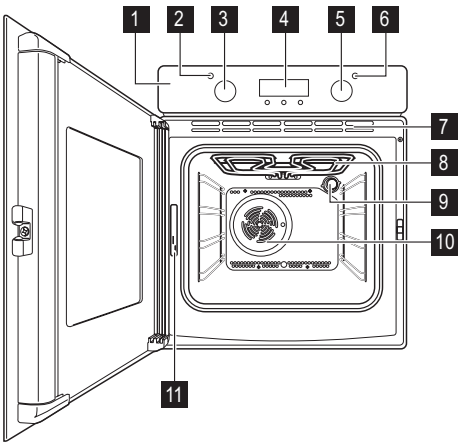
Vorheizen

1. Funktion ▭ und Höchsttemperatur einstellen.
2. Leeren Backofen 45 Minuten lang aufheizen.
3. Funktion ▭ und Höchsttemperatur einstellen.
4. Leeren Backofen 15 Minuten lang aufheizen.

Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Backofeninnenraumes. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



1. Bedienfeld
2. Temperaturanzeige
3. Temperaturwahlknopf
4. Display
5. Backofen-Einstellknopf
6. Betriebs-Kontrolllampe
7. Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
8. Grillelement
9. Backofenlampe
10. Ventilator
11. Typenschild

Backofenzubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Täglicher Gebrauch

ⓘ Drücken Sie den versenkbaren Schalter, um den Backofen zu benutzen. Der Schalter kommt dann heraus.

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.

2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf eine gewünschte Temperatur. Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist. Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen und den Schalter für die Temperaturwahl auf die Position AUS, um den Backofen auszuschalten.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

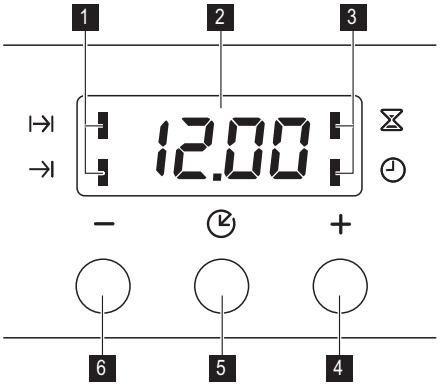
Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Position AUS	Das Gerät ist AUSGESCHALTET.
	Backofenlampe	Leuchtet, auch wenn keine Gar-Funktion eingestellt ist.
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Umluft mit Ringheizkörper	Zum gleichzeitigen Garen und Backen verschiedener Gerichte zur selben Zeit. Zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst.
	Unterhitze	Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. und zum Toasten.
	Heißluftgrillen	Der Großflächengrill und das Gebläse werden abwechselnd zugeschaltet; das Gebläse wälzt die Heißluft um die Speisen um. Zum Garen größerer Fleischstücke. **Die maximale Temperatur für diese Funktion ist 200 °C**.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Pizza	Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.

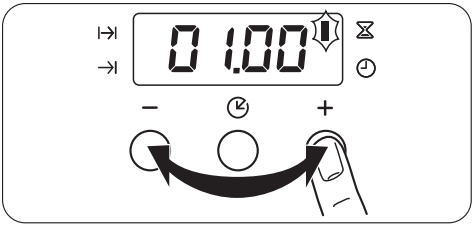
Elektronischer Programmspeicher



1. Funktionskontrolllampen
2. Zeitanzeige
3. Funktionskontrolllampen
4. Taste **+**
5. Auswahltaste
6. Taste **-**

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Kontrolllampe blinkt.



2. Zum Einstellen des Kurzzeit-Weckers ⧖, der Dauer |→| oder des Endes →| drücken Sie die Taste „**+**“ oder „**-**“.

Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Kontrolllampe und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

ⓘ Nach Ablauf der Funktionen „Dauer“ |→| und „Ende“ →| wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

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

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
🕒	Tageszeit	Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.
⧖	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. **Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

ⓘ Die Funktionen Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer |→| und dann das Ende →| fest.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.
2. Halten Sie die Taste " **-**" gedrückt. Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofen-Tür, ebenso beim Grillen.

ⓘ Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

ⓘ Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs sorgsam vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Zählen Sie die Einsatzebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einsatzebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche auf die Einsatzebenen 1 und 3.
- Der Backofen besitzt ein spezielles Umluft- und Dampfsystem. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; es macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Gerätes weg.

Kuchenbacken

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150 °C und 175 °C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Kochtabellen

Gewicht (kg)	Lebensmittel	Backofenfunktion	Einschub-ebene	Backofen-temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1	Schwein/Lamm		2	180	100-110
1	Kalb/Rind		2	190	70-100
1,2	Hähnchen/Kanin-chen		2	200	70-80
1,5	Ente		1	160	120-150
3	Gans		1	160	150-200
4	Truthahn/Pute		1	180	210-240
1	Fisch		2	190	30-40
1	Gefüllte Paprika oder Tomaten/ Ofenkartoffeln		2	190	50-70
	Fertigkuchen		2	160	45-55
1	Pasteten		2	160	80-100
	Kleingebäck		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Weißbrot		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grillen

Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Einsatzebe-ne	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Würstchen	8	/	3	250	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	3	250	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	/	3	250	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fischfilets	4	400	3	250	12-14	10-12

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Einsatzebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Belegte Toastbrote	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Heißluftgrillen

⚠ **Warnung!** Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Rollbraten (Puter)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Hähnchenschlegel	6	-	3	200	15-20	15-18
Wachtel	4	500	3	200	25-30	20-25
Gemüsegratin	-	-	3	200	20-25	-
Stück Schnitzel	-	-	3	200	15-20	-
Makrelen	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fischfilet	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ⓘ Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Einsatzebene	Temperatur (°C)		
Pizza, groß	1	200	15–25	Backblech
Pizza, klein	1	200	10–20	Backblech oder Rost
Brötchen	1	200	15–25	Backblech

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.

⚠ **Vorsicht!** Benutzen Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände, Fleckenentferner oder Scheuerschwämme.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden.

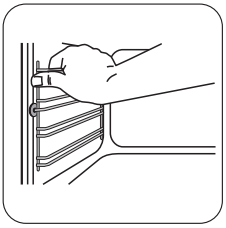
⚠ **Vorsicht!** Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers.

- 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 Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

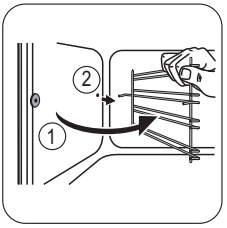
Einschubgitter

Die Einschubgitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Entfernen des Einschubgitters



❶ Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



❷ Ziehen Sie die Einschubschiene hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.

Einsetzen der Einschubschienen

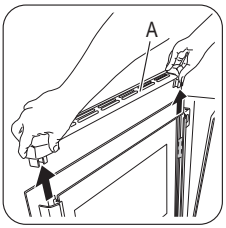
Führen Sie zum Einsetzen der Einschubschienen die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die abgerundeten Enden des Einschubgitters müssen nach vorne zeigen.

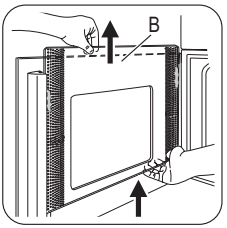
Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die Glasscheibe kann zur Reinigung entfernt werden.

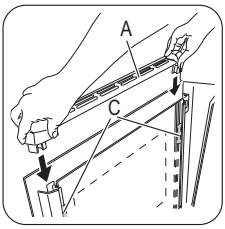
⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.



❶ Ziehen Sie die Türabdeckung nach oben von der Tür ab.



❷ Halten Sie das Türglas mit einer Hand und nehmen Sie das Glas mit der anderen Hand heraus.



❸ Nach Abschluss der Reinigung führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch, um die Glasscheibe wieder einzusetzen. Achten Sie darauf, die Glasscheibe in die Gummi-Distanzhalter einzusetzen.

Backofenlampe

⚠ **Warnung!** Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

ⓘ Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/ Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Backofen ein
Der Backofen heizt nicht auf	Die Tageszeit ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Uhr ein
Der Backofen heizt nicht auf	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Kontrollieren Sie die Einstellungen
Der Backofen heizt nicht auf	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst	Kontrollieren Sie die Sicherung. Falls die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe funktioniert nicht	Die Backofenlampe ist defekt	Tauschen Sie die Backofenlampe aus
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder	Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen
Das Display zeigt "12.00" und "LED" an	Ein Stromausfall	Neu-Einstellen der Uhrzeit

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

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung")

- Modellbezeichnung .....
- Produkt-Nummer (PNC) .....
- Serien-Nummer (S No.) .....

⚠ **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

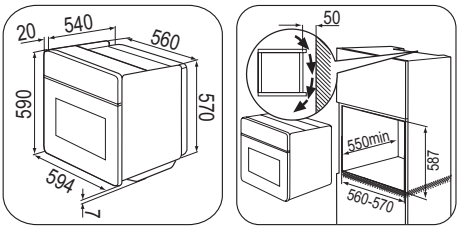
ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:** Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

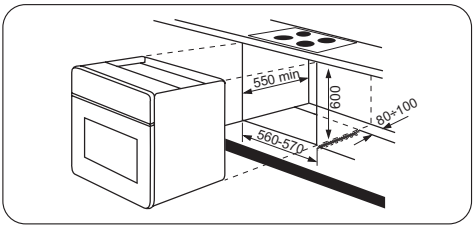
Montage

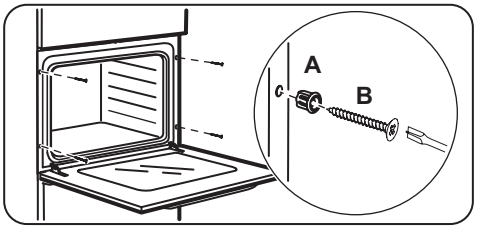
Einbau-Anweisungen

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Stromschlag vorhanden ist.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Ofens sind spannungsführend. Das Gerät sollte mit dem Küchenmöbel bündig abschließen, stellen Sie sicher, dass kein Zwischenräume vorhanden sind. Dies verhindert das Risiko von Stromschlägen, denn so können Sie nicht versehentlich gefährliche Teile berühren.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer der Seitewände neben höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss neben Möbeln oder Geräten mit gleicher Höhe platziert werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.
- Um den Backofen am Einbauschrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür, setzen die vier mit dem Gerät mitgelieferten Abstandhalter in die Bohrungen ein und befestigen den Backofen mit vier Holzschrauben am Möbel (siehe Abbildung).







Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird ohne Netzkabel und Stecker geliefert.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Geeignete Kabeltypen: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen nach der Montage leicht zugänglich ist, falls ein Techniker Wartungs- und Reparaturarbeiten ausführen muss.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Netzversorgung trennen möchten. Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (z.B. Sicherheitsschalter, Sicherungen).
- Angaben zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Gesamtansicht").

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterialien

Die Materialien mit dem Symbol sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

Entsorgung des Gerätes

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
3. Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie sie. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Es besteht Erstickungsgefahr.

www.zanussi.com/shop

356967905-B-322012

CE