

Gebruiks-
aanwijzing

User manual

Notice
d'utilisation

Benutzer-
information

Oven

Oven

Four

Backofen

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	2	Nuttige aanwijzingen en tips	7
Beschrijving van het product	5	Onderhoud en reiniging	11
Voor het eerste gebruik	5	Problemen oplossen	13
Dagelijks gebruik	5	Technische gegevens	14
Gebruik van de accessoires	6	Montage	14
Extra functies	7	Milieubescherming	15

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsvoorschriften

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.

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.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijanten 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 service-afdeling 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.

- 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:
 - zet 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 email 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.

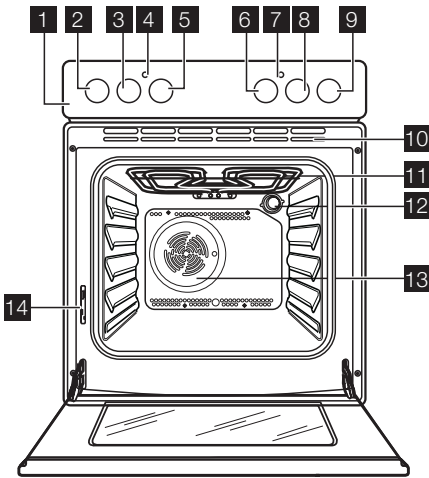
Verwijdering

 **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.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de kookzone linksvoor
- 3 Knop voor de kookzone linksachter
- 4 Temperatuurlampje
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Knop voor de ovenfuncties
- 7 Stroomindicatielampje
- 8 Knop voor de kookzone rechtsachter
- 9 Knop voor de kookzone rechtsvoor
- 10 Ventilatie-openingen
- 11 Grill
- 12 Ovenlampje
- 13 Ventilator
- 14 Typeplaatje

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

- **Vlakke bakplaat**
Voor gebak en koekjes

Voor het eerste gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Eerste reiniging

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

Belangrijk! Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Voorverwarmen

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.

2. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.
3. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
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 dat er voldoende luchtcirculatie is.


Dagelijks gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.
Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Kookzones

 U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookzones. Lees voor meer informatie over de kookplaat de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.

Kookstanden


Bedieningsknop	Functie
0	Uit-stand
1-9	Kookstanden (1 - laagste kookstand; 9 - hoogste kookstand)

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Toepassing
 Uitstand	Het apparaat staat UIT.
 Hetelucht	Om tegelijkertijd meerdere verschillende gerechten te bereiden. Voor het zelf maken van vruchten op siroop en voor het drogen van champignons of fruit.
 Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Bakken en braden op één ovenniveau.
 Onderwarmte	Verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
 Grillen met hete lucht	Het grillelement en de ventilator van de oven werken om en om samen zodat de hetelucht rond de gerechten wordt gecirculeerd. Voor het bakken van grote stukken vlees. Maximale temperatuur voor deze functie is 200 °C.
 Grill	Voor het grillen van platte gerechten in kleine hoeveelheden in het midden van het rooster. Voor het maken van toast.
 Ontdooien	Voor het ontdooien van bevroren voedsel. De temperatuurknop moet in de uitstand staan.


Gebruik van de accessoires

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .


Het plaatsen van de bakplaten of -roosters


Plaats de bakplaten of -roosters tussen de geleidestangen van één van de ovenniveaus.

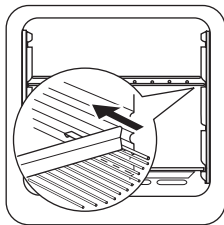
2. Zet de bedieningsknop op de stand **0** om het kookproces te voltooien.

 Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten voordat het koken is voltooid uit.

Gebruik van de dubbele zone

 **Waarschuwing!** Draai de bedieningsknop met de dubbele zone naar rechts om de dubbele zone aan te zetten (draai het niet door naar de stoppositie).

1. Draai de bedieningsknop naar rechts - in stand '9'.
2. Draai de bedieningsknop langzaam naar symbool  totdat u een klik hoort. Op dit moment zijn de twee kookzones aan.
3. Raadpleeg 'Kookstanden' om de nodige kookstanden in te stellen.



Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uit zet, gaat de koelventilator uit.

Veiligheidsthermostaat

i De veiligheidsthermostaat is een thermische uitschakeling in een actieve thermostaat.

Om schade door gevaarlijke oververhitting van de oventhermostaat te verhinderen, beschikt de oven over

een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer afsluit. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

! **Waarschuwing!** De veiligheidsthermostaat werkt enkel indien de oventhermostaat niet correct werkt. Als dit gebeurt, is de oventemperatuur zeer hoog en kunnen alle gerechten verbranden. U moet onmiddellijk contact nemen met de service-afdeling om de oventhermostaat te vervangen.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien 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 iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

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.



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.



Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.

Bak- en braadtabel



GEBAK

SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetalucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	2 (1 en 3)	165	45-60	In cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	24-34	In cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	60-80	In cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	1	170	2 (1 en 3)	160	100-120	2 cakevormen van 20 cm op het bakrooster
Strudel	2	175	2	150	60-80	Op bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (1 en 3)	160	30-40	In cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	2	170	2	155	60-70	In cakevorm van 26 cm
Cake, zacht (vet-vrije cake)	2	170	2	160	35-45	In cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchtencake	2	170	2	160	50-60	In cakevorm van 20 cm
Pruimenttaart	2	170	2	165	50-60	In broodvorm ¹⁾
Cakejes	3	170	3 (1 en 3)	165	20-30	Op vlakke bakplaat
Koekjes	3	150	3 (1 en 3)	140	20-30	Op vlakke bakplaat ¹⁾
Schuimgebakjes	3	100	3	115	90-120	Op vlakke bakplaat
Broodjes	3	190	3	180	15-20	Op vlakke bakplaat ¹⁾

SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Soesjes	3	190	3 (1 en 3)	180	25-35	Op vlakke bakplaat ¹⁾
Taartjes	3	180	2	170	45-70	In cakevorm van 20 cm
Victoria-taart met jamvulling	1 of 2	180	2	170	40-55	Links + rechts in cakevorm van 20 cm



1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	195	60-70	1- 2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	190	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	190	2 (1 en 3)	180	25-40	6 - 8 broodjes op vlakke bak- plaat ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Op een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	2	190	10-20	Op vlakke bakplaat ¹⁾



1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

HARTIGE OVENGERECHTEN



SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Pasta	2	180	2	180	40-50	In ovenschaal
Hartige groenten- taart	2	200	2	200	45-60	In ovenschaal
Quiches	1	190	1	190	40-50	In ovenschaal
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In ovenschaal
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	In ovenschaal
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 puddingvormen ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.


VLEES



SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op bakrooster en in de braadpan
Varkensrug	2	180	2	180	90-120	Op bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (rood)	2	210	2	200	44-50	Op bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (medium)	2	210	2	200	51-55	Op bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (gaar)	2	210	2	200	55-60	Op bakrooster en in de braadpan
Schouderkarbonade	2	180	2	170	120-150	In een braadpan
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stukken in braadpan
Lamsvlees	2	190	2	190	110-130	Bout
Kip	2	200	2	200	70-85	Volledig in een braadpan
kalkoen	1	180	1	160	210-240	Volledig in een braadpan
eend	2	175	2	160	120-150	Volledig in een braadpan
gans	1	175	1	160	150-200	Volledig in een braadpan
konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90-120	Volledig in een braadpan

VIS


SOORT GE- RECHT	Boven + onder- warmte		Hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Niveau 	Temp [°C]	Niveau 	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2 (1 en 3)	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2 (1 en 3)	175	35-60	4-6 filets



Grillen

 Verwarm de lege oven 10 minuten voor.


SOORT GERECHT	Aantal		Grill		Bereidingstijd in minuten 	
	Stuks	g	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	
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.

SOORT GERECHT	Aantal		Grill		Bereidingstijd in minuten 	
	Stuks	g	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
Kipdrumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18
Kwartel	4	500	3	200	25-30	20-25
Groentengratin	-	-	3	200	20-25	-
stukjes Jakobsschelpen	-	-	3	200	15-20	-
Makreel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Vismoten	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

- 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 ovenreiner.
- 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 afwasauto-maat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Reinig de oven deur alleen met een natte spons. Droog hem af met een zachte doek. Gebruik geen staalwol, zuren of bijtende materialen, omdat deze het ovenoppervlak kunnen beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig

De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de afdichting van de deur uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame van de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de afdichting van de deur, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

Ovenlampje

! **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Schakel het apparaat altijd uit alvorens u het lampje gaat vervangen. Er bestaat risico op elektrische schokken.

! **Waarschuwing!** De lampjes die in dit apparaat worden gebruikt, zijn speciale lampjes voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet om kamers of delen van kamers in het huis te verlichten. Als u een lampje moet vervangen, moet het reservelampje hetzelfde vermogen hebben en

uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.
- Leg een doek op de bodem van de oven. Hierdoor voorkomt u schade aan het ovenlampje en de glazen afdekking.

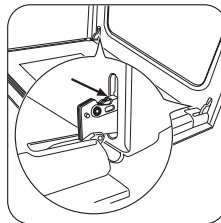
Het ovenlampje vervangen:

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich aan de achterkant van de ovenruimte. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met een relevant, tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik uitsluitend hetzelfde ovenlamptype als het reservelampje. Het moet hetzelfde vermogen hebben en uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
4. Plaats het afdekglas terug.

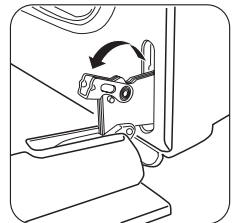
De oven deur reinigen

De oven deur beschikt over twee glasplaten. U kunt de oven deur en de interne glasplaat uit de oven verwijderen om ze schoon te maken.

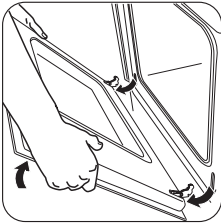
i De oven deur kan dichtslaan als u de binnenste glasplaat probeert te verwijderen voordat u de oven deur hebt verwijderd.



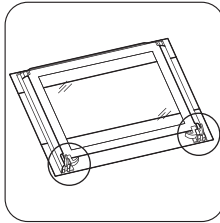
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



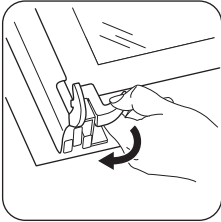
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



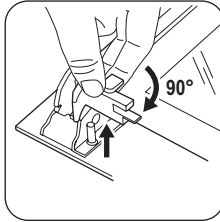
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



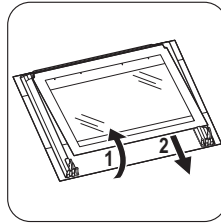
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Maak het vergrendelingsstelsel open om de binnenste glasplaat te verwijderen.



6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



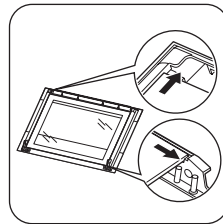
7 Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder de glasplaat uit de deur (stap 2).

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Wanneer u de glasplaat met een decoratief frame monteert, moet u zorgen dat de bedrukte zijde naar de binnenkant van de deur is gericht. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst (zie afbeelding).



Problemen oplossen

! Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat.	
Het apparaat wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
Het apparaat wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde electricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het einde van de baktijd niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

Technische gegevens

Spanning	230/400 V
Frequentie	50 Hz

Montage

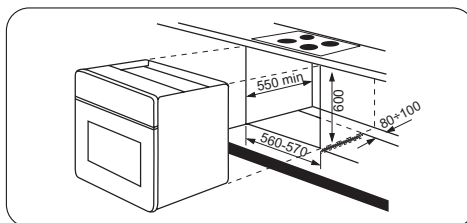
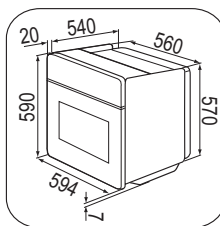
! **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

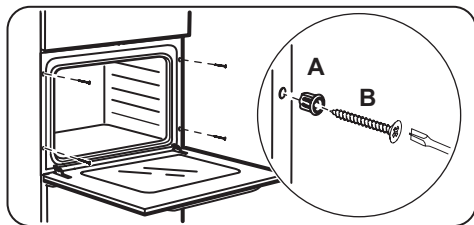
Inbouw

! **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat uit de tabel.

Type	Maximaal vermogen
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W






Elektrische installatie

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

i De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en net-snoer.

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

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

De kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm ²
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

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.



Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Contents

Safety instructions	16	Helpful hints and tips	21
Product description	19	Care and cleaning	25
Before first use	19	What to do if... ..	27
Daily use	19	Technical data	28
Using the accessories	20	Installation	28
Additional functions	21	Environment concerns	29

Subject to change without notice.

Safety instructions

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.

Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.


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.
- 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.

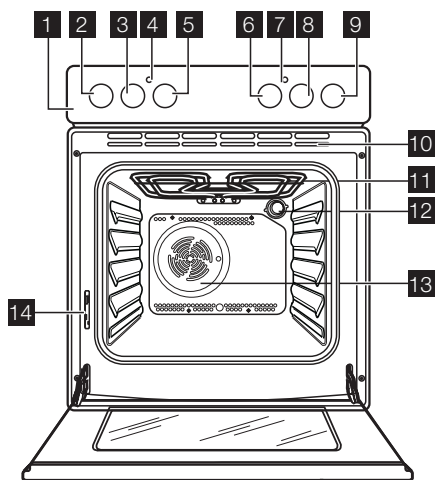
Disposal

 **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.

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the front left cooking zone
- 3 Knob for the rear left cooking zone
- 4 Temperature indicator
- 5 Knob for the temperature
- 6 Knob for the oven functions
- 7 Power indicator
- 8 Knob for the rear right cooking zone
- 9 Knob for the front right cooking zone
- 10 Ventilation openings
- 11 Grill
- 12 Oven lamp
- 13 Fan
- 14 Rating plate

Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.

- **Flat baking tray**
For cakes and biscuits.

Before first use


Warning! Refer to the Safety chapters.


Initial Cleaning

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

Important! 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.


Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.
The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

Cooking zones








 With the control knobs for cooking zones you operate the hob that you installed with the oven. For more information about the hob, refer to the hob user manual.

Heat settings


Control knob	Function
0	Off position
1 - 9	Heat settings (1- lowest heat setting, 9 - highest heat setting)

1. Turn the control knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the 0 position.

Oven Functions


Oven function	Application
 OFF position	The appliance is OFF.
 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.
 Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
 Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
 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.
 Grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
 Defrost	Thaws frozen food. The temperature control knob must be on off position.

Using the accessories


 **Warning!** Refer to the Safety chapters.


Installing the oven accessories

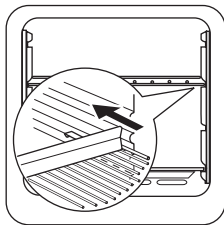
Put the slide-in accessories between the guide bars of one of the oven levels.

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

Use of the double zone

 **Warning!** To set double zone on turn the control knob with the double zone to the right (do not turn it thought the stop position).

1. Turn the control knob to the right - to position "9".
2. Turn the control knob slowly to symbol  until you can hear a click.
At this time the two cooking zones are on.
3. To set necessary heat setting refer to "Heat settings".



Additional functions

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 stops.

Safety thermostat

i The safety thermostat is a thermal cut-out in an operating thermostat.

To prevent damage to the oven thermostat caused by dangerous overheating, the oven has a safety thermo-

stat that interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

! **Warning!** The safety thermostat works only if the oven thermostat does not operate correctly. When this occurs, the oven temperature is very high and can burn all the dishes. You must call the Service immediately to replace the oven thermostat.

Helpful hints and tips

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases 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 from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

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.

Baking and roasting table



CAKES

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Whisked recipies	2	170	2 (1 and 3)	165	45 - 60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	24 - 34	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	170	2	165	60 - 80	In cake mould 26 cm
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1 and 3)	160	100 - 120	2 cake moulds of 20 cm on the wire shelf
Strudel	2	175	2	150	60 - 80	On baking tray
Jam-tart	2	170	2 (1 and 3)	160	30 - 40	In cake mould 26 cm
Fruit cake	2	170	2	155	60 - 70	In cake mould 26 cm
Sponge cake (Fatless sponge cake)	2	170	2	160	35 - 45	In cake mould 26 cm
Christmas cake / Rich fruit cake	2	170	2	160	50 - 60	In cake mould 20 cm
Plum cake	2	170	2	165	50 - 60	In bread tin ¹⁾
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	165	20 - 30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3 (1 and 3)	140	20 - 30	On flat baking tray ¹⁾
Meringues	3	100	3	115	90 - 120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15 - 20	On flat baking tray ¹⁾
Choux	3	190	3 (1 and 3)	180	25 - 35	On flat baking tray ¹⁾
Plate tarts	3	180	2	170	45 - 70	In cake mould 20 cm

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Victoria sandwich	1 or 2	180	2	170	40 - 55	Left + right in cake mould 20 cm



1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	195	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr one piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	190	30 - 45	In bread tin
Bread rolls	2	190	2 (1 and 3)	180	25 - 40	6 - 8 rolls on flat baking tray ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20 - 30	On deep roasting pan ¹⁾
Scones	3	200	2	190	10 ~ 20	On flat baking tray ¹⁾



1) Preheat for 10 minutes.

FLANS



TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	2	180	40 - 50	In mould
Vegetable flan	2	200	2	200	45 - 60	In mould
Quiches	1	190	1	190	40 - 50	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25 - 40	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25 - 40	In mould
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20 - 30	6 pudding mould ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.


MEAT

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On wire shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On wire shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On wire shelf and deep roasting pan
English roast beef rare	2	210	2	200	44 - 50	On wire shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51 - 55	On wire shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55 - 60	On wire shelf and deep roasting pan
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	On deep roasting pan
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces on deep roasting pan
Lamb	2	190	2	190	110 - 130	Leg
Chicken	2	200	2	200	70 - 85	Whole on deep roasting pan
Turkey	1	180	1	160	210 - 240	Whole on deep roasting pan
Duck	2	175	2	160	120 - 150	Whole on deep roasting pan
Goose	1	175	1	160	150 - 200	Whole on deep roasting pan
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole on deep roasting pan

FISH


TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan forced cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	40 - 55	3 - 4 fishes
Tuna fish / Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	35 - 60	4 - 6 fillets



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

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- 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!

i Stainless steel or aluminium appliances:

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions

Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket refer to the general information about the cleaning.

Oven lamp

! **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. Always switch off the appliance before you start to replace the lamp. There is a risk of electric shock.

! **Warning!** Bulb lamps used in this appliance are special lamps for use only in household appliances. Do not use them to illuminate household rooms or parts of rooms. If you need to replace a lamp, the replacement lamp must have the same power and be for use only in household appliances.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the appliance.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.
- Put a cloth on the bottom of the oven. This prevents from damage to the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp:

1. Find the lamp glass cover at the back of the cavity.

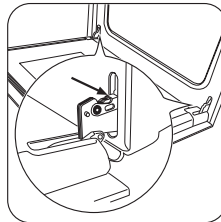
Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.

2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with an applicable 300 °C heat-resistant oven lamp.
Use only the same oven lamp type as the replacement lamp. It must have the same power and be for use only in household appliances.
4. Install the glass cover.

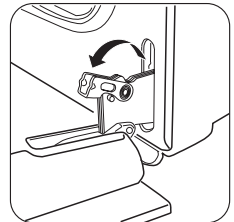
Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass. You can remove the oven door and the internal panel of glass to clean it.

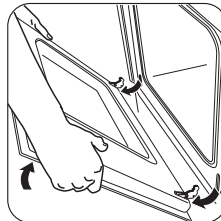
i The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass before you remove the oven door.



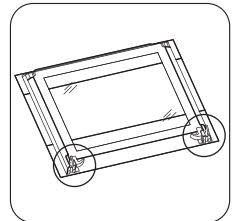
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



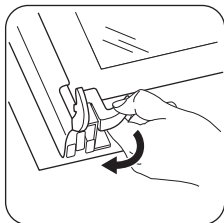
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



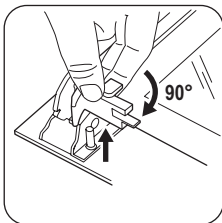
3 Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



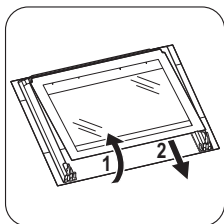
4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5 Release the locking system to remove the internal panel of glass.



6 Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

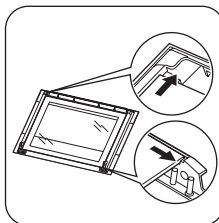


7 Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panel of glass.

Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel

When you install the panel with a decorative frame, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. Make sure that you install the internal panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



What to do if...

Warning! Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones do not operate.	Refer to the user manual for the hob.	
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance. Refer to "Daily use".
The appliance does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact 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 appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not let the dishes stay in the appliance for more than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

Technical data

Voltage	230 / 400 V
Frequency	50 Hz

Installation

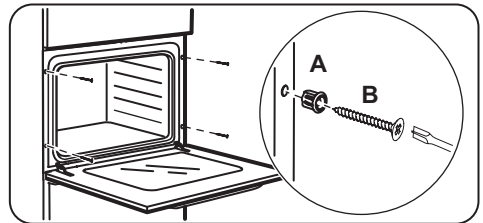
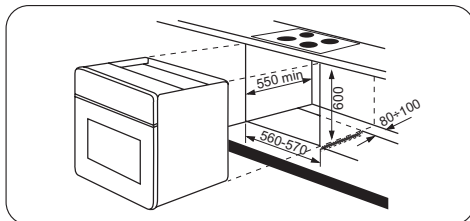
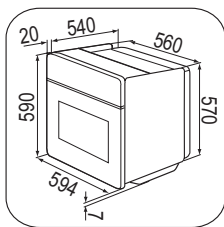
Warning! Refer to the Safety chapters.

Building Under

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

- Before you install the appliance, fit it with the applicable hob from the table.

Type	Maximum power
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W



Electrical installation

Warning! Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from the chapter "Safety information".

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

The cable


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

The hearth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

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 material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Sommaire


Instructions de sécurité	30	Conseils utiles	35
Description de l'appareil	33	Entretien et nettoyage	40
Avant la première utilisation	33	En cas d'anomalie de fonctionnement	42
Utilisation quotidienne	34	Caractéristiques techniques	43
Utilisation des accessoires	35	Installation	43
Fonctions supplémentaires	35	En matière de protection de l'environnement	44

Sous réserve de modifications.

Instructions 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 tou-

jours 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.

Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- 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.

Usage

 **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.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- 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 d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de 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 rincer, 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

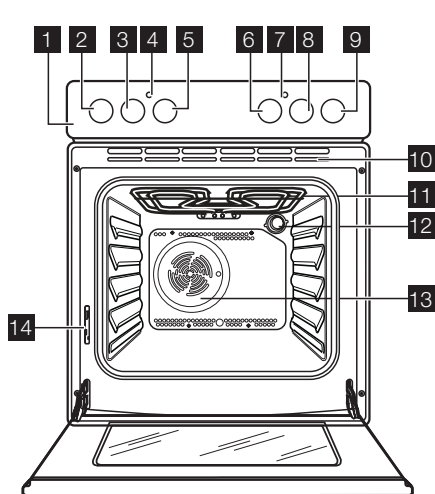
 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de la zone de cuisson avant gauche
- 3 Manette de la zone de cuisson arrière gauche
- 4 Indicateur de température
- 5 Manette du thermostat
- 6 Manette de sélection des fonctions du four
- 7 Voyant de mise sous tension
- 8 Manette de la zone de cuisson arrière droite
- 9 Manette de la zone de cuisson avant droite
- 10 Orifices d'aération
- 11 Gril
- 12 Éclairage du four
- 13 Ventilateur
- 14 Plaque signalétique

Accessoires du four

- **Grille métallique**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

- **Plateau multi-usages**
Pour gâteaux et biscuits.

Avant la première utilisation


⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Premier nettoyage

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

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

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.


Utilisation quotidienne

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

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée.
Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Tournez la manette de thermostat pour sélectionner la température désirée.
Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).




Zones de cuisson

 Les manettes de commande des zones de cuisson vous permettent de commander la table de cuisson installée avec le four. Pour plus d'informations sur la table de cuisson, reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.


Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de puissance (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)


Fonctions du four


Fonction du four	Utilisation
 Position ARRÊT	Le four est à l'arrêt.
 Cuisson à ventilation forcée	Cuisson de plusieurs plats différents en même temps. Cuisson de fruits mûrs au sirop et séchage de champignons ou de fruits.
 Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Cuire un gâteau ou pain ou rôtir sur un niveau du four.





1. Tournez la manette de commande sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position 0.

 Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Utilisation de la zone de cuisson à double circuit

 **Avertissement** Pour sélectionner la zone de cuisson à double circuit, tournez le sélecteur de fonctions de la zone de cuisson à double circuit vers la droite (ne le tournez pas au-delà de la butée de fin de course).

1. Tournez le sélecteur de fonctions vers la droite en position « 9 ».
2. Tournez lentement le sélecteur de fonctions sur le symbole  jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Les deux zones de cuisson sont alors allumées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance souhaité, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

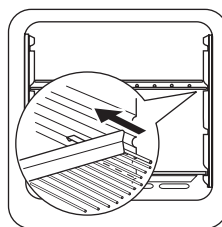
Fonction du four		Utilisation
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Gril thermique	L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. La température maximale pour cette fonction est de 200 °C.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour toaster.
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur la position Arrêt.

Utilisation des accessoires

 **Avvertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires du four

Glissez les accessoires entre les barres de guidage de l'un des niveaux du four.



Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement


Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

 Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un

thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

 **Avvertissement** Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

Conseils utiles

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet

de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. C'est normal.

Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats 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.

Tableau de référence pour rôtir et cuire



GÂTEAUX



TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	165	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage (au babeurre)	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	100-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur la grille
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Tarte à la confiture	2	170	2 (1 et 3)	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie (version allégée)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Gâteau aux prunes	2	170	2	165	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	165	20-30	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/Gâteaux secs	3	150	3 (1 et 3)	140	20-30	Sur un plateau multi-usages ¹⁾
Meringues	3	100	3	115	90-120	Sur un plateau multi-usages
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾
Choux	3	190	3 (1 et 3)	180	25-35	Sur un plateau multi-usages ¹⁾
Tourtes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Gâteau à étages	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.



PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	195	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau multi-usages ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Dans une lèchefrite ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Scones	3	200	2	190	10~20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾



1) Préchauffez pendant 10 minutes.



PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	200	45-60	Dans un moule
Quiches	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
« Yorkshire puddings »	2	220	2	210	20-30	6 ramequins ¹⁾



1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE


TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf, à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille métallique de four et au-dessus de la lèchefrite



TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Épau de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèche-frite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèche-frite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Entier sur la lèche-frite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Entière sur la lèche-frite
Canard	2	175	2	160	120-150	Entier sur la lèche-frite
Oie	1	175	1	160	150-200	Entière sur la lèche-frite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier sur la lèche-frite

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Cuisson à ventilation forcée		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Niveau 	Temp. [°C]	Niveau 	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4 - 6 filets


Cuisson au gril

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

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Temps de cuisson en minutes 	
	Morceaux	g	niveau 	Temp. (°C)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	3	250	12-15	12-14
Steaks de bœuf	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


TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Morceaux	g	niveau 📏	Temp. (°C)	1re face	2e face
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Steak haché	6	600	3	250	20-30	
Filet de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwiches 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		Gril		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Morceaux	g	niveau 📏	Temp. (°C)	1re 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. Coquilles St Jacques	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Darnes de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée 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 !

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Prenez contact avec le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Éclairage du four

! Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

! Avertissement Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

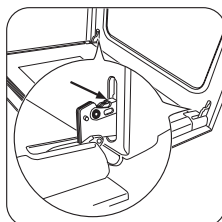
Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.
Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

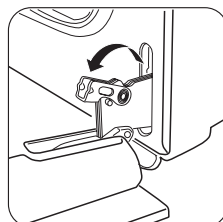
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

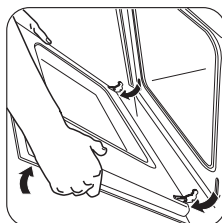
i Si vous tentez d'extraire les vitres internes sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



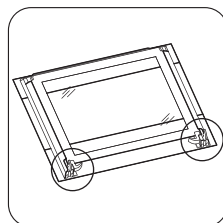
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



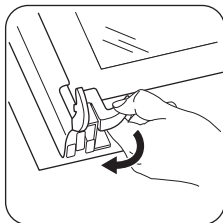
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



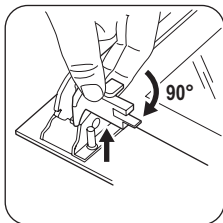
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



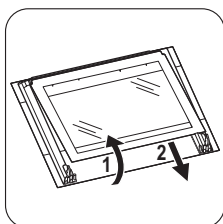
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres internes.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90 ° et retirez-les de leur logement.

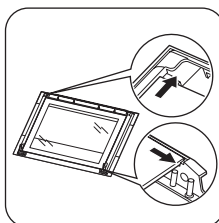


7 Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau vitré.

Lavez le panneau interne en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau vitré.

Réinstallation de la porte et du panneau vitré

Après avoir installé le panneau vitré avec motif d'encadrement décoratif, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface de la zone décorée est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté). Veillez à poser correctement le panneau interne vitré dans son logement respectif (voir l'illustration).



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Mettez l'appareil en marche. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans l'appareil.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15-20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

Numéro de série (S.N.)

.....

Caractéristiques techniques

Tension	230/400 V
Fréquence	50 Hz

Installation

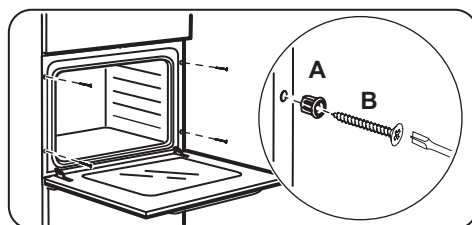
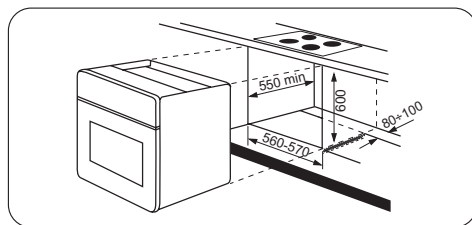
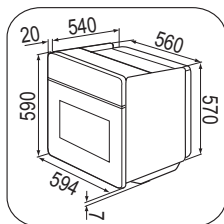
⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation de l'appareil

⚠ Avertissement L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages causés ne seront pas couverts par la garantie.

- Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante indiquée dans le tableau.

Type	Puissance maximale
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W



Installation électrique

⚠ Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Câble d'alimentation

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²

Puissance totale	Section du câble
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

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.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Inhalt


Sicherheitshinweise	45	Praktische Tipps und Hinweise	50
Gerätebeschreibung	48	Reinigung und Pflege	55
Vor der ersten Inbetriebnahme	48	Was tun, wenn	57
Täglicher Gebrauch	49	Technische Daten	58
Verwendung des Zubehörs	50	Montage	58
Zusatzfunktionen	50	Umwelttipps	59

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

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.

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.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

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 (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite 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.
- 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. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

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

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - 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 das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

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.

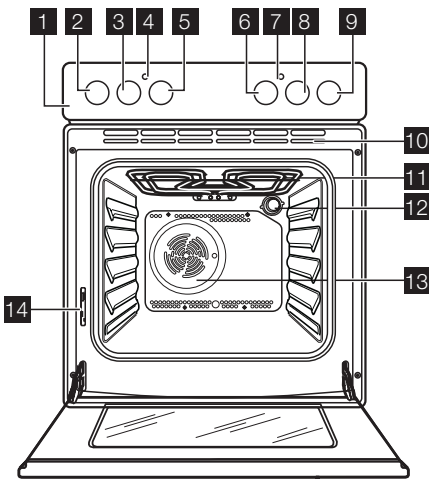
Entsorgung

! 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.

Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Knopf der vorderen linken Kochzone
- 3 Knopf der hinteren linken Kochzone
- 4 Temperatur-Kontrolllampe
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Backofen-Einstellknopf
- 7 Betriebs-Kontrolllampe
- 8 Knopf der hinteren rechten Kochzone
- 9 Knopf der vorderen rechten Kochzone
- 10 Lüftungsöffnungen
- 11 Grill
- 12 Backofenlampe
- 13 Ventilator
- 14 Typenschild

Backofenzubehör

- **Kombirost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten

- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen

Vor der ersten Inbetriebnahme



! Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Erstes Reinigen

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

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufheizen


1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.

4. Heizen Sie den leeren Backofen 15 Minuten lang auf.

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.


Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf eine Temperatur.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.


Kochzonen

 Mit den Schaltern für die Kochzonen bedienen Sie das Kochfeld, das Sie zusammen mit dem Backofen installiert haben. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung des Kochfelds.


Kochstufen


Kochzonen-Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
1-9	Kochstufen (1 - niedrigste Kochstufe, 9 - höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
2. Um den Garvorgang zu beenden, drehen Sie den Einstellknopf auf die Position 0.




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





Verwendung der Zweikreis-Kochzone

 **Warnung!** Drehen Sie den Zweikreis-Kochzonenschalter nach rechts (aber nicht über die Endposition hinaus), um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten.


1. Drehen Sie den Schalter nach rechts in die Position „9“.
2. Drehen Sie den Schalter langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet.
Die beiden Kreise der Kochzone sind jetzt eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Heizleistung siehe „Wärmestufen“.

Backofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Heißluft	Zum gleichzeitigen Garen von verschiedenen Gerichten. Zum Einkochen von Früchten und Dörren von Pilzen und Obst.
 Ober-/Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.

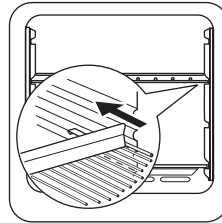
Ofenfunktion		Anwendung
	Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.
	Umluftgrillen	Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Zum Garen größerer Fleischstücke. Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 200 °C.
	Grillen	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut. Der Temperaturwahlknopf muss ausgeschaltet sein.

Verwendung des Zubehörs

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie die Einschubteile zwischen den Führungsstäben einer der Einschubebenen ein.




Zusatzfunktionen

Kühlgebläse


Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheitsthermostat

 Der Sicherheitsthermostat ist in den Backofenthermostat integriert und sorgt für eine Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung.

Um eine Beschädigung des Backofenthermostats zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsther-

mostat ausgestattet, der im Fall einer gefährlichen Überhitzung die Spannungsversorgung zum Gerät unterbricht. Das Gerät wird bei Temperaturabfall automatisch wieder eingeschaltet.

 **Warnung!** Der Sicherheitsthermostat spricht nur an, wenn der Backofenthermostat nicht ordnungsgemäß funktioniert. Ist dies der Fall, dann ist die Backofentemperatur so hoch, dass sie zum Verbrennen sämtlicher Gerichte führen kann. Wenden Sie sich in einem solchen Fall umgehend an den Kundendienst, um den Backofenthermostat zu ersetzen.

Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät hat ein exklusives Umluft- und Dampfsystem, das die Luft umwälzt und den Dampf wieder aufbereitet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets

in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.

- Wischen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

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.

Back- und Brattabelle



KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)	165	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	24-34	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	60-80	Kuchenform, 26 cm
Apfelkuchen	1	170	2 (1 und 3)	160	100-120	2 Kuchenformen, 20 cm, auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	2	175	2	150	60-80	Backblech

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Marmeladenkuchen	2	170	2 (1 und 3)	160	30-40	Kuchenform, 26 cm
Früchtekuchen	2	170	2	155	60-70	Kuchenform, 26 cm
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	2	170	2	160	35-45	Kuchenform, 26 cm
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	170	2	160	50-60	Kuchenform, 20 cm
Rosinenkuchen	2	170	2	165	50-60	Brotform ¹⁾
Kleine Kuchen	3	170	3 (1 und 3)	165	20-30	Backblech
Gebäck	3	150	3 (1 und 3)	140	20-30	Backblech ¹⁾
Baiser	3	100	3	115	90-120	Backblech
Rosinenbrötchen	3	190	3	180	15-20	Backblech ¹⁾
Brandteig	3	190	3 (1 und 3)	180	25-35	Backblech ¹⁾
Törtchen	3	180	2	170	45-70	Kuchenform, 20 cm
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1 oder 2	180	2	170	40-55	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm



1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	195	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾
Roggenbrot	1	190	1	190	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (1 und 3)	180	25-40	6-8 Brötchen auf dem Backblech ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Tiefe Fettpfanne ¹⁾
Scones (Teegebäck)	3	200	2	190	10~20	Backblech ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.



AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	180	2	180	40-50	Form
Gemüseauflauf	2	200	2	200	45-60	Form
Quiche	1	190	1	190	40-50	Form
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Form
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Form
Yorkshire-Pudding	2	220	2	210	20-30	6 Puddingformen ¹⁾



1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH


GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Kalbsfleisch	2	190	2	175	90-120	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	44-50	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	51-55	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durch	2	210	2	200	55-60	Kombirost und tiefe Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	Tiefe Fettpfanne
Schweinschaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stück in tiefer Fettpfanne
Lamm	2	190	2	190	110-130	Keule
Hähnchen	2	200	2	200	70-85	ganz, tiefe Fettpfanne
Pute	1	180	1	160	210-240	ganz, tiefe Fettpfanne
Ente	2	175	2	160	120-150	ganz, tiefe Fettpfanne
Gans	1	175	1	160	150-200	ganz, tiefe Fettpfanne



GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	ganz, tiefe Fettpfanne

FISCH


GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Ebene 	Temperatur [°C]	Ebene 	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2 (1 und 3)	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	35-60	4-6 Filets


Grillen

 Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.


GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit in Minuten 	
	Stück	g	Ebene 	Temp. (°C)	Erste Seite	Zweite Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Grillwürste	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	
Fischfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
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		Grillstufe 1		Garzeit in Minuten ⌚	
	Stück	g	Ebene 	Temp. (°C)	Erste Seite	Zweite Seite
Rollbraten (Truthahn)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Hähnchenschenkel	6	-	3	200	15-20	15-18
Wachteln	4	500	3	200	25-30	20-25
Gemüsegratin	-	-	3	200	20-25	-
Stück. Muscheln	-	-	3	200	15-20	-
Makrele	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fischscheiben	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Reinigung und Pflege

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- 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 Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!


 **Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Ofens ebenso vorsichtig.

Reinigung der Türdichtung

- Prüfen Sie regelmäßig die Türdichtung. Die Türdichtung befindet sich im Rahmen des Backinnenraums. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

Backofenlampe

 **Warnung!** Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie vorhaben, die Backofenlampe zu ersetzen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

⚠ Warnung! Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind. Sie dürfen nicht zur vollständigen oder teilweisen Raumbeleuchtung verwendet werden. Falls die Backofenlampe ausgewechselt werden muss, so muss als Ersatz eine Lampe mit gleicher Leistung verwendet werden, die speziell für den Einsatz in Haushaltsgeräten vorgesehen ist.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
- Breiten Sie ein Tuch auf dem Backofenboden aus. Auf diese Weise werden Beschädigungen der Backofenlampe und der Glasabdeckung vermieden.

Austauschen der Backofenlampe:

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.

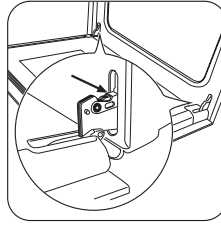
Die Backofenlampe darf ausschließlich durch eine Backofenlampe desselben Typs ersetzt werden. Ersetzen Sie die Backofenlampe immer durch eine Lampe mit gleicher Leistung, die speziell für den Einsatz in Haushaltsgeräten vorgesehen ist.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

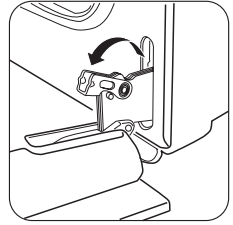
Reinigung der Backofentür

Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

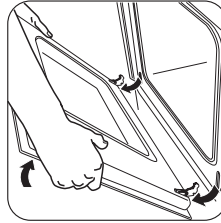
i Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.



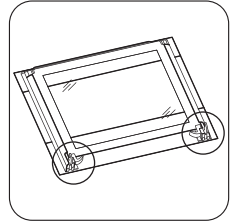
1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



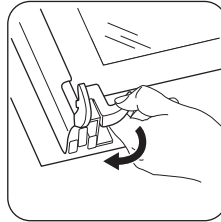
2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



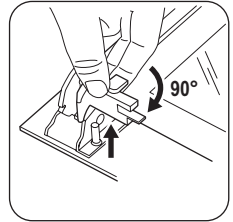
3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



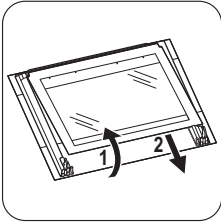
4 Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



5 Öffnen Sie die Arretierung, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



6 Drehen Sie die 2 Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie sie.

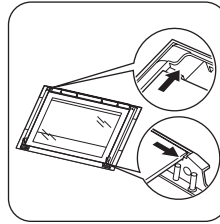
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Einbau der Backofentür und der Glasscheibe

Wenn Sie die Glasscheibe mit einem Dekorrahmen montieren, stellen Sie sicher, dass die bedruckte Zone

zur Innenseite der Tür weist. Stellen Sie nach dem Einbau sicher, dass der Glasscheibenrahmen sich an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, dass Sie die Glasscheibe in die richtige Aufnahme einsetzen (siehe nachfolgende Abbildung).



Was tun, wenn ...

! Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Informationen hierzu finden Sie in der	Gebrauchsanleitung des Kochfelds.
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen.

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

Technische Daten

Spannung	230/400 V
Frequenz	50 Hz

Montage

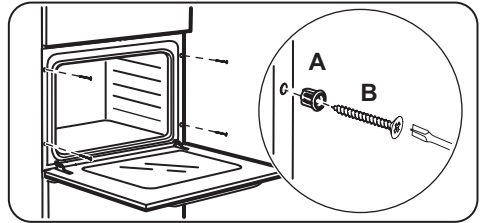
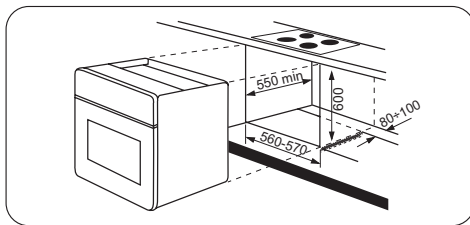
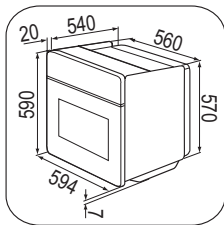
! Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Einbau

! Warnung! Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld aus der Tabelle.

Art	Maximale Leistung
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W



Elektrischer Anschluss

! Warnung! Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Kabel


Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximal 2300 W	3 x 1 mm ²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Die Erdleitung (gelb-grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nulleiter (blaues und braunes Kabel).

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.



Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.



www.electrolux.com/shop

