NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 15
FR Notice d'utilisation 27
DE Benutzerinformation 40

USER MANUAL

Oven
Oven
Four
Backofen

ZOB 365

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Nuttige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Montage _ 13
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14

Wijzigingen voorbehouden

Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Uit respect voor het milieu
- Voor de correcte werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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 of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamelijk letsel.
- Gebruik het kinderslot of de toetsblokkering als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Montage

- Alleen een bevoegd elektriciën mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- 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 3mm.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.

- Sommige delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat aan op de meubels en zorg dat er geen vrije ruimtes zijn. Dit voorkomt elektrische schokken, omdat u niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Zorg dat de keukenkast de benodigde afmetingen heeft voordat u met de installatie begint.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat met de achterkant en één zijkant tegen het hogere apparaat. De andere kant moet worden geplaatst tegen een apparaat met dezelfde hoogte.
- Het apparaat kan niet op een voetstuk worden geplaatst.
- Ingebouwde ovens en ingebouwde fornuizen worden bevestigd met een speciaal aansluitsysteem. Om schade aan het apparaat te voorkomen dient u alleen een apparaat te gebruiken met apparaten van dezelfde fabrikant.

Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet geaard worden.
- Zorg er voor dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de stroomtoevoer in uw huis.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of verander de hoofdkabels niet zelf. Neem contact op met de service-afdeling.
- Zorg ervoor dat de stroomsnoeren (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker - indien van toepassing.

Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of ontstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Gebruik handschoenen wanneer u toebehoren of potten plaatst of verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan de emaille van de oven te voorkomen.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als deze aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Verkleuring van het emaille heeft geen effect op de werking van het apparaat, het is dus geen defect in de zin van het recht op garantie.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- De deur dient altijd gesloten te worden bij het koken, ook tijdens het grillen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er kunnen brandwonden ontstaan. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik een diep bakblik voor vochtige taarten om te voorkomen dat het fruitsap permanente vlekken maakt.
- Voor uw persoonlijke veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen dient u het apparaat alleen met water en zeep te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met het servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het katalytisch emaille niet (indien van toepassing).

Brandgevaar

- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand 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, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat.

Ovenlampje

- De gloeilampen in dit apparaat zijn speciaal geselecteerd en uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Ze kunnen niet worden gebruikt om een ruimte in het huis volledig of gedeeltelijk te verlichten.
- Als de lamp moet worden vervangen, moet u een lamp gebruiken die hetzelfde vermogen heeft en uitsluitend is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op een elektrische schok.

Service-afdeling

- Alleen een bevoegd servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met de service-afdeling.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Afvalverwerking van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
  - Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Eerste reiniging

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

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

Voorverwarmen

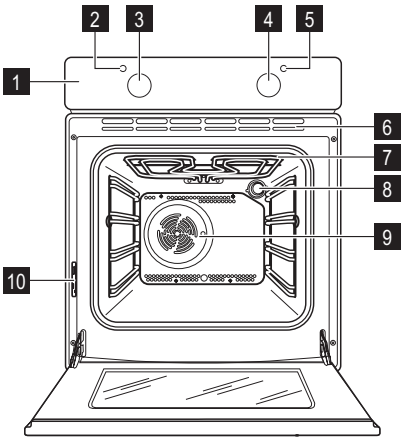
1. Stel de functie in op ⊟ en de maximumtemperatuur.

2. Laat het apparaat ongeveer 1 uur werken zonder een gerecht in de oven.
3. Stel de functie in op en de maximumtemperatuur.
4. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven.
5. Stel de functie in op en de maximumtemperatuur.
6. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven.

Dit om de restanten in het apparaat te verbranden. De accessoires kunnen warmer worden dan gebruikelijk. Als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt, kan het apparaat stinken en roken. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Weergave temperatuur
3 Knop voor de temperatuur
4 Knop voor de ovenfuncties
5 Stroomindicatie
6 Ventilatie-openingen
7 Grill
8 Ovenlampje
9 Ventilator
10 Typeplaatje

Ovenaccessoires

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

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.

   Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.
   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.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	UIT-stand	Het apparaat staat UIT.
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.
	Bovenste verwarmingselement	Verwarmt alleen van de bovenkant van de oven. Voor het afbakken van gare gerechten.
	Onderste verwarmingselement	Verwarmt alleen van de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Grote grill	Het verwarmingselement van de grote grill is ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grotere hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien	Ontdooit bevroren voedsel. De temperatuurknop moet in de uit-stand staan

Koelventilator

Als het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uitschakelt, schakelt de koelventilator uit.

Veiligheidsthermostaat

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

Nuttige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- 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 dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- 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.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bereidingstijden

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

Bak- en braadtabel

GEBAK

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	2 (1 en 3)	160	45-60	In cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	24-34	In cakevorm
Karnemelk kwarktaart	1	170	2	160	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
Confituurtaart	2	170	2	160	30-40	In cakevorm van 26 cm
Fruitcake	2	170	2	155	60-70	In cakevorm van 26 cm
Cake, zacht (vetvrije cake)	2	170	2	160	35-45	In cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/Rijkelijk belegde fruitcake	2	170	2	160	50-60	In cakevorm van 20 cm
Pruimentaart	2	170	2	160	50-60	In broodvorm [1)]
Kleine cake	3	170	3 (1 en 3)	160	20-30	Op vlakke bakplaat

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Koekjes	3	150	3	150	20-30	Op vlakke bakplaat 1)
Schuimgebakjes	3	100	3	100	90-120	Op vlakke bakplaat
Broodjes	3	190	3	180	15-20	Op vlakke bakplaat 1)
Soesjes	3	190	3	180	25-35	Op vlakke bakplaat 1)
Taartjes	3	180	2	170	45-70	In cakevorm van 20 cm
Victoria sandwich	1 of 2	180	2	170	40-55	Links + rechts in cakevorm van 20 cm

1) 10 minuten voorverwarmen.

BROOD EN PIZZA

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1-2 stukken, 500 gr per stuk 1)
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	190	2 (1 en 3)	180	25-40	6-8 broodjes op een vlakke bakplaat 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	In een braadpan 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Op vlakke bakplaat 1)

1) 10 minuten voorverwarmen.

FLANS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Pasta	2	180	2	180	40-50	In vorm
Hartige groenten-taart	2	200	2	175	45-60	In vorm
Quiches	1	190	1	190	40-50	In vorm
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In vorm
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In vorm

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 puddingvormen [1]

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op ovenrooster en in de braadpan
Varkensvlees	2	180	2	180	90-120	Op ovenrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op ovenrooster en in de braadpan
Engelse rosbief (rood)	2	210	2	200	44-50	Op ovenrooster en in de braadpan
Engelse rosbief (medium)	2	210	2	200	51-55	Op ovenrooster en in de braadpan
Engelse rosbief (doorbakken)	2	210	2	200	55-60	Op ovenrooster en in de braadpan
Varkensschouder	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
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	190	2	175	90-120	Volledig in een braadpan

VIS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	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.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiesen	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Visfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterde sand-wiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.

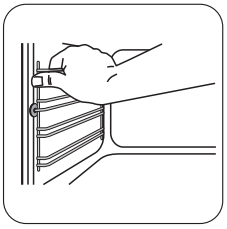
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel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

De afdichting van de deur schoonmaken

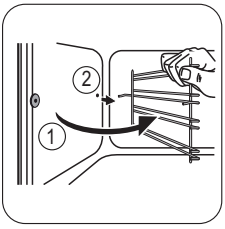
- Voer regelmatig een controle van de afdichting van de deur uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame van de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de serviceafdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken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

Inschuifrails

Inschuifrails uitnemen



❶ Trek de rails bij de voorkant uit de zijwand.



❷ Trek de rails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Installeren van de inschuifrails

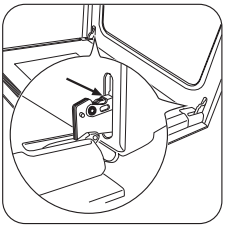
Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen!

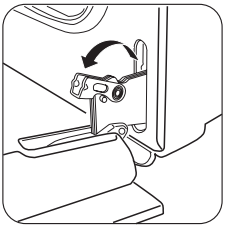
De ovendeur reinigen

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

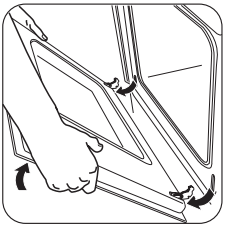
De ovendeur kan dichtslaan als u de binnenste glasplaat probeert te verwijderen voordat u de ovendeur hebt verwijderd.



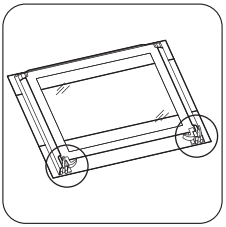
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



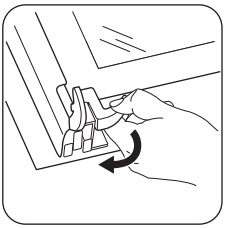
❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



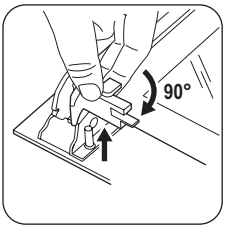
❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



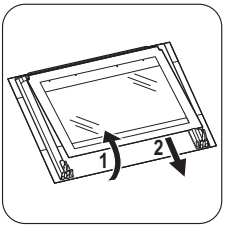
❹ Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



❺ Maak het vergrendelingssysteem open om de binnenste glasplaat te verwijderen.



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

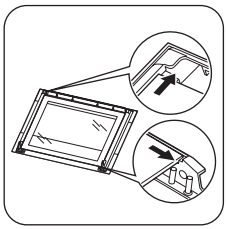


❼ Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder de glasplaat uit de deur (stap 2).

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).



Ovenlampje

⚠ **Waarschuwing!** Wees voorzichtig! Er bestaat risico op elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

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

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

1. Draai het afdekglas naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje.
   Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

Problemen oplossen

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, moet u contact opnemen met een bevoegde elektricien.

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 de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

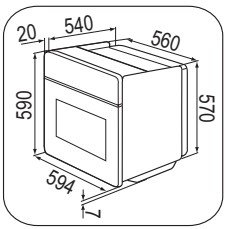
Model (MOD.) .....

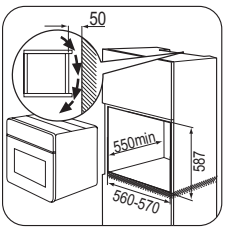
Productnummer (PNC) .....

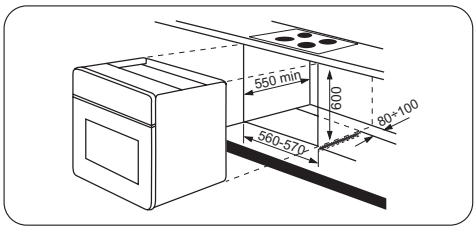
Serienummer (S.N.) .....

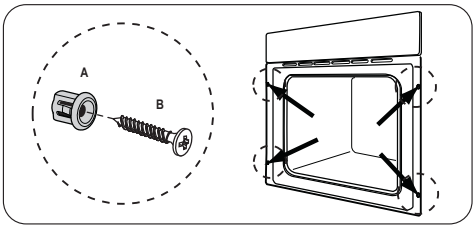
Montage

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.









Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

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 mm²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm²

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

Milieubescherming

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

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 information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Daily use _ 18
Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19
Care and cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26

Subject to change without notice

Safety information

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- 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.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture and make sure that there are no free spaces. It prevents electrical shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.

- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- Use a deep baking tray for very moist cakes to prevent that fruit juices cause stains that can be permanent.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.

- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

Risk of fire

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

Oven lamp

- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

Service centre

- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

Before first use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Initial Cleaning

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

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

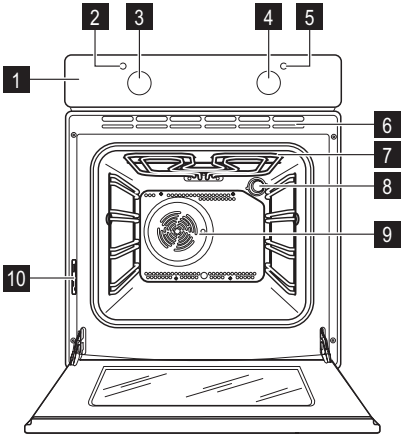
Pre-heating

1. Set function and maximum temperature.
2. Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.
3. Set function and maximum temperature.
4. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.
5. Set function and maximum temperature.
6. Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more hot than usually. When you pre-heat the appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Temperature indicator
3 Knob for the temperature
4 Knob for the oven functions
5 Power indicator
6 Ventilation openings
7 Grill
8 Oven lamp
9 Fan
10 Rating plate

Oven accessories

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

Daily use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature. The power indicator comes on while the appliance operates.
   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.

Oven Functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.

Oven function		Application
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To finish cooked dishes.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Defrost	Thaws frozen food. The temperature control knob must be on off position

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan stops.

Safety thermostat

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

Helpful hints and tips

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- 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 to 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 form 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 the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Whisked recipies	2	170	2 (1 and 3)	160	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	160	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	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	160	50-60	In bread tin 1)
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	160	20-30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3	150	20-30	On flat baking tray1)
Meringues	3	100	3	100	90-120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15-20	On flat baking tray1)
Choux	3	190	3	180	25-35	On flat baking tray1)
Plate tarts	3	180	2	170	45-70	In cake mould 20 cm
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 cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60-70	1-2 pieces, 500 gr one piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	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 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	175	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	190	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 cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50-70	On oven shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90-120	On oven shelf and deep roasting pan

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
English roast beef rare	2	210	2	200	44-50	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51-55	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55-60	On oven 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 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

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
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

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

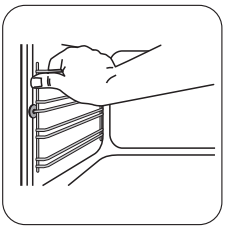
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean 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!

Cleaning the door gasket

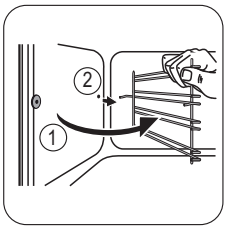
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket refer to the general information about the cleaning.

Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails



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



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

Installing the shelf support rails

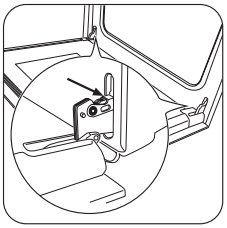
Install the shelf support rails in opposite sequence.

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

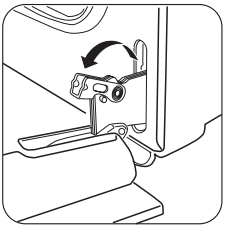
Cleaning the oven door

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

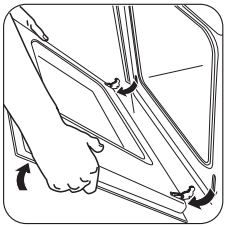
The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass before you remove the oven door.



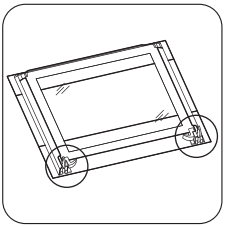
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



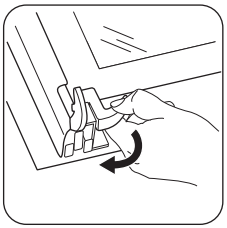
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



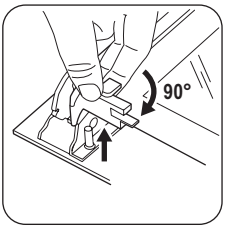
3 Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



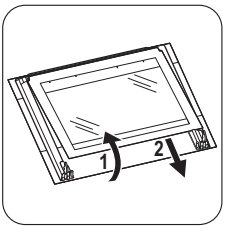
4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



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.

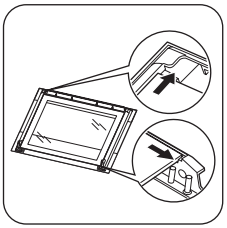


7 Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panel of glass.

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).



Oven lamp

Warning! Be careful! There is the risk of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

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

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

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

Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

What to do if…

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance. Refer to "Daily use".
	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 to 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 oven cavity.

We recommend that you write the data here:

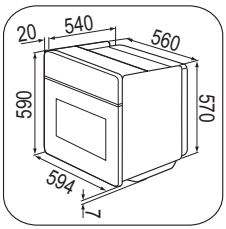
Model (MOD.) .....

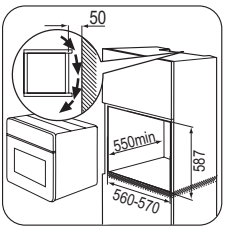
Product number (PNC) .....

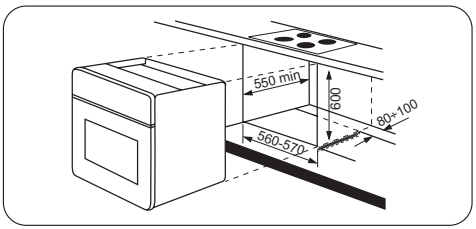
Serial number (S.N.) .....

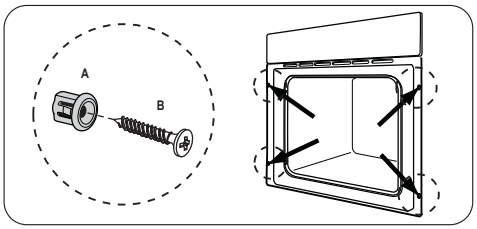
Installation

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.









Electrical installation

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

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

This appliance is supplied without a main plug and 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

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 38
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
En matière de protection de l'environnement _ _ _ 39

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées 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 surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusi-

bles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- 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.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.

- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  - Débranchez l'appareil du secteur.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

Avant la première utilisation

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

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

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

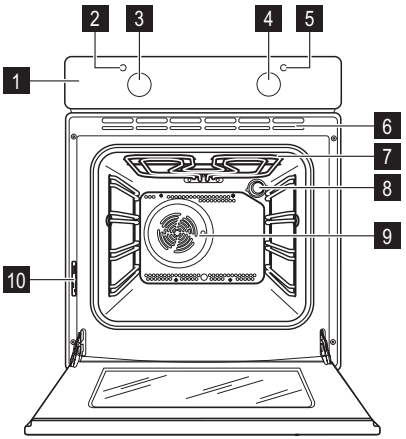
Préchauffage

1. Fonction de réglage et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Indicateur de température
3 Thermostat
4 Sélecteur de fonctions du four
5 Voyant Marche
6 Ouvertures de ventilation
7 Gril
8 Eclairage du four
9 Ventilateur
10 Plaque signalétique

Accessoires du four

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

Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez la manette de thermostat pour sélectionner la température désirée.

   Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
   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 »).

Fonctions du four

Fonction du four		Application
0	Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRET.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
	Elément chauffant inférieur	La chaleur provient de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
	Gril complet	Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour toaster.
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur la position Arrêt (Off).

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

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

Conseils utiles

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- 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. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 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

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 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 préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 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	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	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 blanc avec babeurre	1	170	2	160	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
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 plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/ gâteau riche en fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux 1)
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux 1)
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux 1)
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droite dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité 1)
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson 1)
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite 1)
Petits pains au lait	3	200	2	190	10~20	Sur la plaque à gâteaux 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 moules à pudding 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Viande de bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, bleu	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Rôti de bœuf à l'anglaise, saignant	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
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	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

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

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

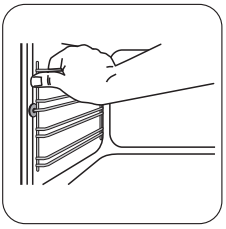
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas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

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

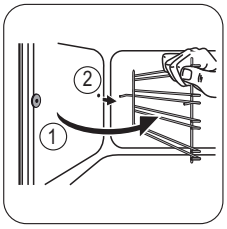
- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Prenez contact avec le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité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

Glissières

Retrait des glissières



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



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

Remontage des glissières

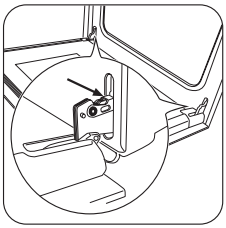
Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

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

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.

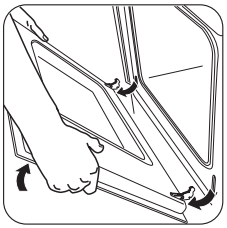
Si vous tentez d'extraire les vitres internes sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



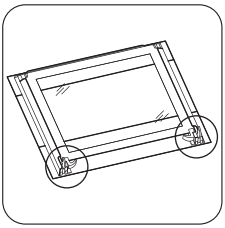
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



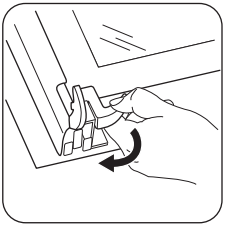
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



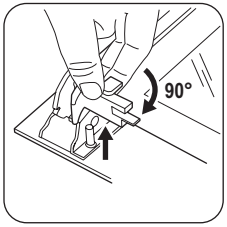
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



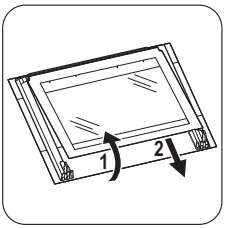
❹ Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



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

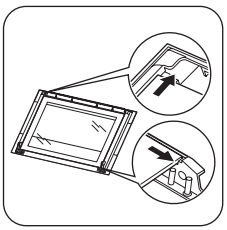


❼ Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau vitré.

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).



Éclairage du four

Avertissement Attention ! Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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

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

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Replacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Mettez en fonctionnement l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Usage quotidien ».
	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule 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 plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

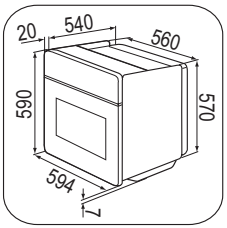
Modèle (MOD.) .....

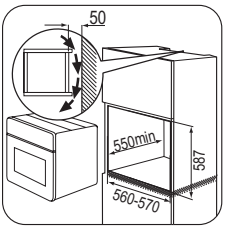
Numéro du produit (PNC) .....

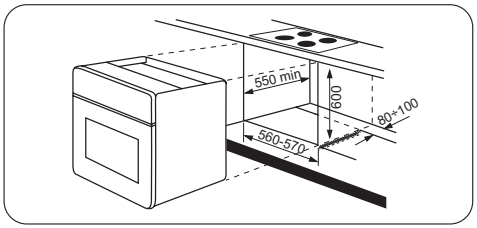
Numéro de série (S.N.) .....

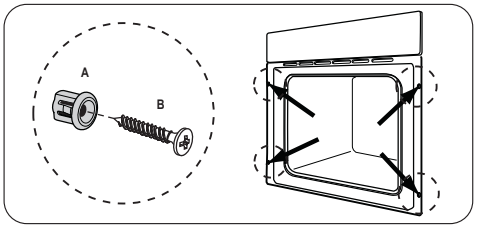
Installation

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».









Installation électrique

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Câble d'alimentation

Types de câbles applicables 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 mm²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et le 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. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Inhalt

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 43
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 43
Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 44
Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 49
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 51
Montage _ 51
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52

Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich dazu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen entfernen. Das Typenschild nicht entfernen. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Sicherstellen, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Stets Sicherheitshandschuhe verwenden. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen und es darf kein Freiraum bleiben. Dies verhindert die Gefahr eines Stromschlags, da stromführende Teile nicht versehentlich berührt werden können.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Sicherstellen, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten aufstellen. Die andere Seite muss gegen Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, ein Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers verwenden.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, nicht in die Nähe oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr Zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe verwenden.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:

– Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
– Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
– Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  – Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  – Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  – Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät

eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erstes Reinigen

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

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

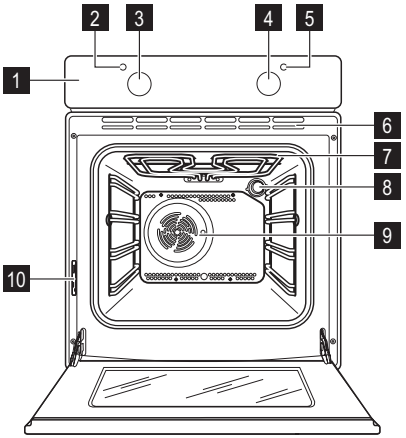
Vorheizen

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten eingeschaltet.

Auf diese Weise werden die Rückstände im Backofeninnenraum verbrannt. Das Zubehör erhitzt sich stärker, als bei Normalbetrieb. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal vorheizen, kann sich Geruch und Rauch entwickeln. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Temperaturanzeige
3 Temperaturschalter
4 Schalter für die Backofenfunktionen
5 Betriebs-Kontrolllampe
6 Lüftungsöffnungen
7 Grill
8 Backofenlampe
9 Gebläse
10 Typenschild

Backofenzubehör

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

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf eine Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie die Schalter für die Backofenfunktionen und die Temperatur auf Aus.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Position Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Heizelement für Oberhitze	Die Hitze kommt nur von oben. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.
	Heizelement für Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Umluft	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut. Der Temperaturregler muss ausgeschaltet sein.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberfläche zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheits-Thermostat

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

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Sie werden von unten nach oben gezählt.
- Das Gerät ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft umwälzt und den Dampf kontinuierlich rückführt. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gar-

zeit und der Energieverbrauch verringern sich auf ein Minimum.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich stets in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten vor, um die Kondensation zu verringern.
- Wischen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie die Bauteile nicht mit Alu-Folie, da sonst das Garergebnis beeinflusst und die Emailbeschichtung beschädigt werden könnte.

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		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	24-34	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	160	60-80	Kuchenform, 26 cm
Apfelkuchen	1	170	2 (1 und 3)	160	100-120	2 Kuchenformen, 20 cm, auf dem Rost

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Strudel	2	175	2	150	60-80	Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2	160	30-40	Kuchenform, 26 cm
Früchtekuchen	2	170	2	155	60-70	Kuchenform, 26 cm
Biskuitkuchen (Biskuit ohne Butter)	2	170	2	160	35-45	Kuchenform, 26 cm
Stollen/üppiger Obstkuchen	2	170	2	160	50-60	Kuchenform, 20 cm
Pflaumenkuchen	2	170	2	160	50-60	Brotform 1)
Kleingebäck	3	170	3 (1 und 3)	160	20-30	Backblech
Gebäck	3	150	3	150	20-30	Backblech1)
Baiser	3	100	3	100	90-120	Backblech
Kuchenbrötchen	3	190	3	180	15-20	Backblech1)
Brandteig	3	190	3	180	25-35	Backblech1)
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) 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück1)
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (1 und 3)	180	25-40	6-8 Brötchen auf flachem Backblech 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	Fettpfanne1)

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Mürbeteigplätzchen	3	200	2	190	10~20	Backblech[1)]

1) 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	180	2	180	40-50	Form
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45-60	Form
Quiche	1	190	1	190	40-50	Form
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Form
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Form
Yorkshire-Pudding	2	220	2	210	20-30	6 Puddingformen [1)]

1) 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Rost und Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Rost und Fettpfanne
Kalbfleisch	2	190	2	175	90-120	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	44-50	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	51-55	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durchgebraten	2	210	2	200	55-60	Rost und Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	Fettpfanne
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stück in Fettpfanne

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Ebene	Temperatur [°C]	Ebene	Temperatur [°C]		
Lammfleisch	2	190	2	190	110-130	Keule
Hähnchen	2	200	2	200	70-85	Ganz, Fettpfanne
Truthahn/Pute	1	180	1	160	210-240	Ganz, Fettpfanne
Ente	2	175	2	160	120-150	Ganz, Fettpfanne
Gans	1	175	1	160	150-200	Ganz, Fettpfanne
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	Ganz, Fettpfanne

FISCH

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

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten ◷	
	Stück	g	Einsatzebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fischfilets	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

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

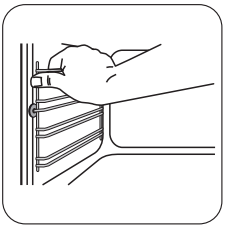
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich 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 Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Türdichtung

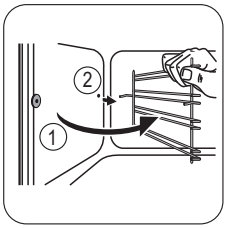
- Prüfen Sie regelmäßig die Türdichtung. Die Türdichtung befindet sich im Rahmen des Backinnenraums. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen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

Einschubgitter

Abnehmen der Einschubgitter



❶ Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



❷ Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.

Einsetzen der Einschubgitter

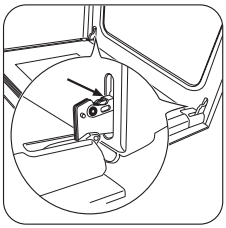
Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

Reinigung der Backofentür

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

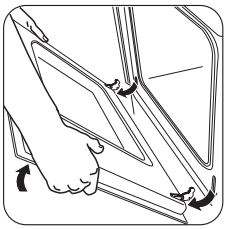
Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.



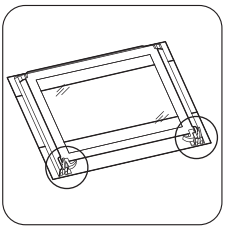
❶ Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



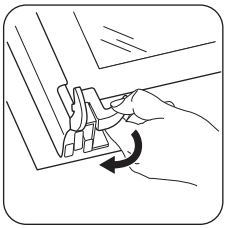
❷ Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



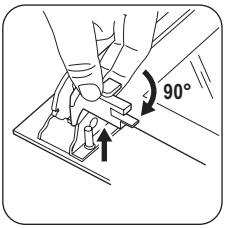
❸ Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



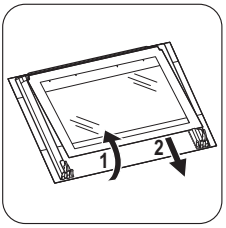
❹ Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



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



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

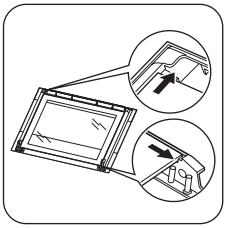


❼ Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie sie.

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).



Backofenlampe

Warnung! Bitte vorsichtig vorgehen! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Backofen ausschalten.
- Sicherungen aus dem Sicherungskasten entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.

Ein Tuch auf den Backofenboden legen, um die Lampe und das Glas zu schützen.

1. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.

3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Was tun, wenn …

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
	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.	Tauschen 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:

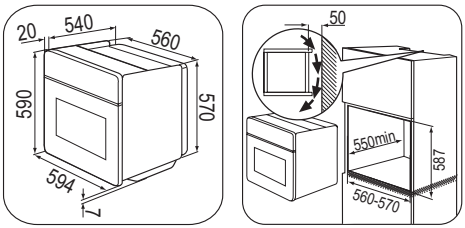
Modell (MOD.) .....

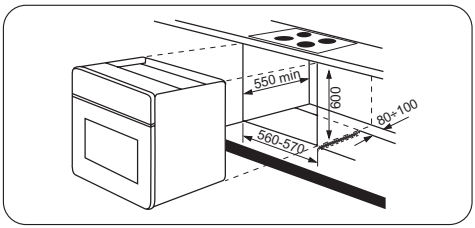
Produktnummer (PNC) .....

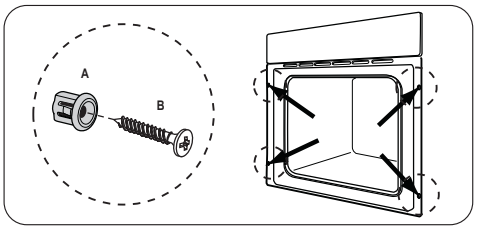
Seriennummer (S.N.) .....

Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.







Elektrischer Anschluss

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

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Das Gerät wird ohne Netzkabel und Netzstecker 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 mm²
maximal 2300 W	3 x 1 mm²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm²

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss ca. 2 cm länger als die Phasenleitung und der Nullleiter (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 Ihrem Rathaus, 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.zanussi.com/shop



CE

397165201-A-342010