

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	19
DE	Benutzerinformation	37

Oven
Four
Backofen

USER MANUAL

QUEL FOUR.COM

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____	2	Extra functies _____	8
Veiligheidsvoorschriften _____	3	Nuttige aanwijzingen en tips _____	8
Beschrijving van het product _____	5	Onderhoud en reiniging _____	13
Voor het eerste gebruik _____	5	Problemen oplossen _____	16
Dagelijks gebruik _____	6	Montage _____	16
Klokfuncties _____	7	Milieubescherming _____	18

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

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

Algemene veiligheid

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

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

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



Veiligheidsvoorschriften

Montage



Waarschuwing! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

Aansluiting op het elektriciteitsnet




Waarschuwing! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Al elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.


- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik

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


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

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

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

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

Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoon-

maakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

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

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

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.

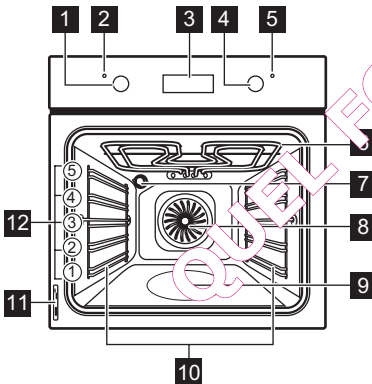
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

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

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

Beschrijving van het product



- 1** Knop voor de ovenfuncties
- 2** Stroomindicatielampje
- 3** Elektronische tijdschakelklok
- 4** Knop voor de temperatuur

5 Temperatuurweergave

- 6** Grill
- 7** Ovenlampje
- 8** Ventilator
- 9** Houder reiniging met water
- 10** Verwijderbare inschuifrails
- 11** Typeplaatje
- 12** Rekstanden

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill- / Braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

! **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

Eerste reiniging

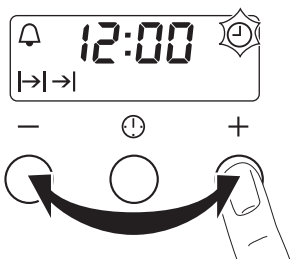
- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Tijd instellen

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

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen. Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.



Na ongeveer vijf seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Dagelijks gebruik



! **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken


Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

Het apparaat aan- en uitzetten

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




Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Boven + onder-warmte / reiniging met water	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmings-elementen worden gelijktijdig ingeschakeld. Zie voor meer informatie over reiniging met water het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

i Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U mag de functie Duur \rightarrow of Eindtijd \rightarrow niet op dezelfde tijd instellen.

Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
 2. Laat het apparaat een uur werken.
 3. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
 4. Laat het apparaat 10 minuten werken.
 5. Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
 6. Laat het apparaat 10 minuten werken.
- Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende ventilatie is.

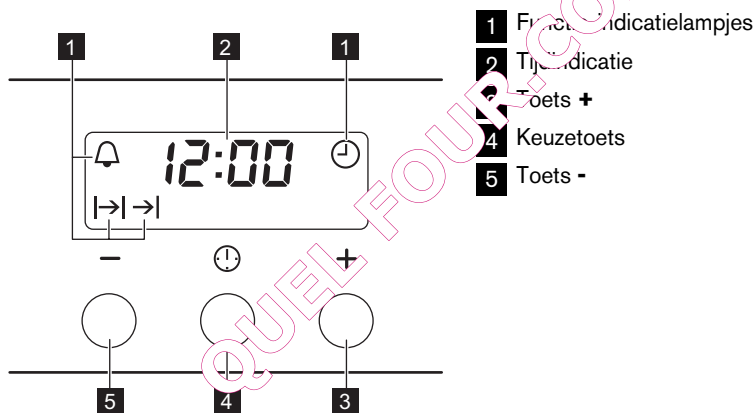
Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.


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



Ovenfunctie	Applicatie
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
 Multi hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan 1 steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 Grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
 Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
 Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan.



Klokk functies

Elektronische tijdschakelklok




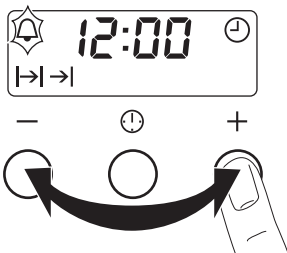
Klokkfunctie	Toepassing
 Instellen dagtijd	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
 Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
 Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
 Eindtijd	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

i U kunt Duur  en Eindtijd  tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens

gedeactiveerd. Stel eerst de Duur  en daarna de Eindtijd  in.


De klokfuncties instellen

1. Stel voor Duur |→| en Eindtijd →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokfunctie knippert.



3. Druk op + of - om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.

Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

-  Bij de functies Duur |→| en Eindtijd →| schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

De klokfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk op de toets - en houdt de toets ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke overver-

hitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf 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 deurpanelen 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 de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan

de bakresultaten veranderen en de emaille laag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vet-vlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume. Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Bak- en braadschema

GEBAK

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45-60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 en 4	160	20-30	In een cakevorm
Karnemelk-kaas- koek	1	170	2	165	60-80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (ap- peltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80-100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Op bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30-40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50-60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstcake/rijke fruitcake	2	160	2	150	90-120	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾
Pruimentaart	1	175	2	160	50-60	In een broodvorm ¹⁾
Kleine cakejes - één niveau	3	170	3	140-150	20-30	Op bakplaat
Kleine cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-150	25-35	Op bakplaat
Kleine cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-150	30-45	Op bakplaat

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Koekjes/dee- greepjes - één ni- veau	3	140	3	140-15 0	30-35	Op bakplaat
Koekjes/dee- greepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-15 0	35-40	Op bakplaat
Koekjes/dee- greepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-15 0	35-45	Op bakplaat
Meringues - één niveau	3	120	3	120	80-100	Op bakplaat
Meringues- twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80-100	Op een bakplaat ¹⁾
Broodjes	3	190	3	190	15-20	Op een bakplaat ¹⁾
Eclairs - één ni- veau	3	190	3	170	25-35	Op bakplaat
Eclairs- twee ni- veaus	-	-	2 en 4	170	35-45	Op bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In een cakevorm van 20 cm
Fruitcake	1	160	1	150	110-120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart	1	170	2	160	50-60	In een cakevorm van 20 cm

1) Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1 -2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25-40	6 - 8 broodjes op een bak- plaat ¹⁾
Pizza	1	230-25 0	1	230-25 0	10-20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Op een bakplaat ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

OPEN HARTIGE GERECHTEN

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	2	180	40-50	In een vorm
Groententaart	2	200	2	175	45-60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50-60	In een vorm ¹⁾
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op een bakrooster
Varkensvlees	2	180	2	175	90-120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	2	210	2	200	50-60	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, medium	2	210	2	200	60-70	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, doorbakken	2	210	2	200	70-75	Op een bakrooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	met zwoerd
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	220	2	200	70-85	Hele
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Hele
Eend	2	175	2	220	120-150	Hele
Gans	2	175	1	160	150-200	Hele
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
Fazant	2	190	2	175	90-120	Hele

VIS

SOORT GE- RECHT	Traditionele be- reiding		Bereiding met hete lucht		Berei- dingstijd [min]	Notities
	Rek- stand	Temp [°C]	Rek- stand	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Grill

i Verwarm de oven vóór de bereiding 10 mi-
nuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sand- wiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Ontdooien

SOORT GE- RECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.

SOORT GE-RECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Gebak	1400	60	60	-

Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	60-50	2-3

FRUIT

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/2	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

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 de veiligheids hoofdstukken.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.

- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan

de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

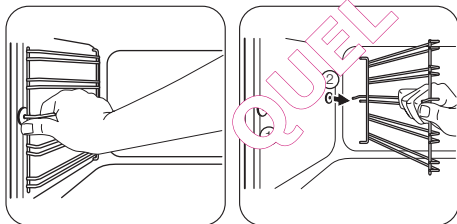
De afdichting van de deur schoonmaken

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

Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1 Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.

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


De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Reiniging met water

De procedure voor reiniging met water maakt gebruik van stoom als hulpmiddel om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

1. Giet 300 ml water in de houder voor reiniging met water onderaan de oven.
2. Stel de ovenfunctie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 minuten werken.
5. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Maak als het apparaat is afgekoeld de binnenkant schoon met een doek.

! **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Ovenlampje

! **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

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

i Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglasje te voorkomen.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

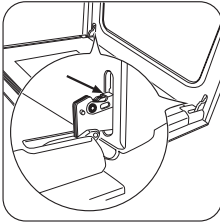
1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

De ovendeur reinigen

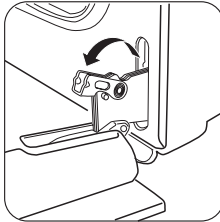
De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

i De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

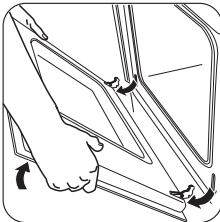
! **Let op!** Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



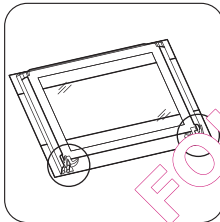
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



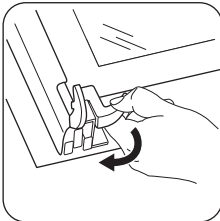
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



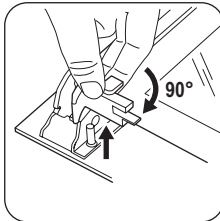
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (half-open). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



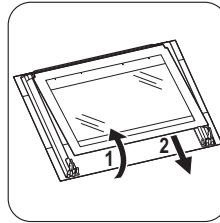
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Maak het vergrendelingssysteem open om het interne glazen paneel te verwijderen.



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



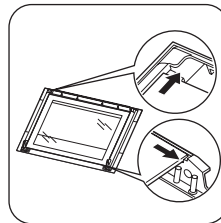
7 Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).

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

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt. Zorg dat u het interne glazen paneel in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Problemen oplossen

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Op het display verschijnt 12.00 .	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Verwijder gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje is

te vinden op de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hiervan te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

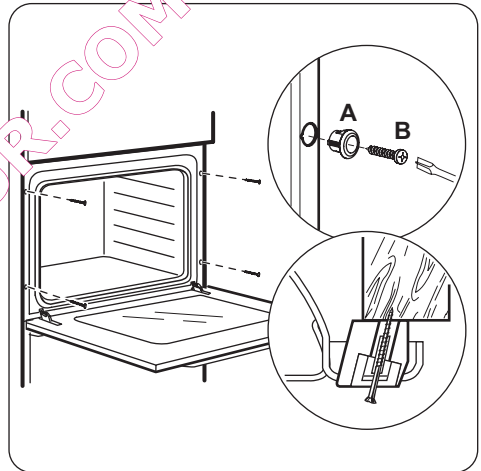
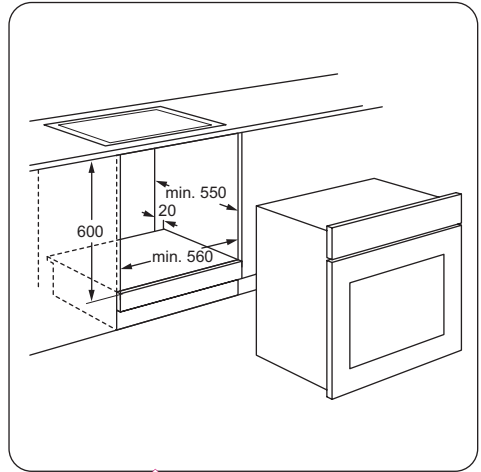
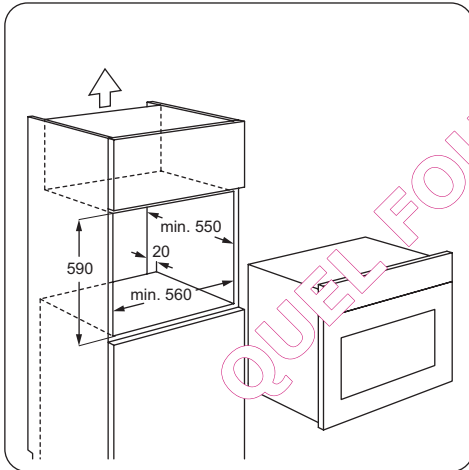
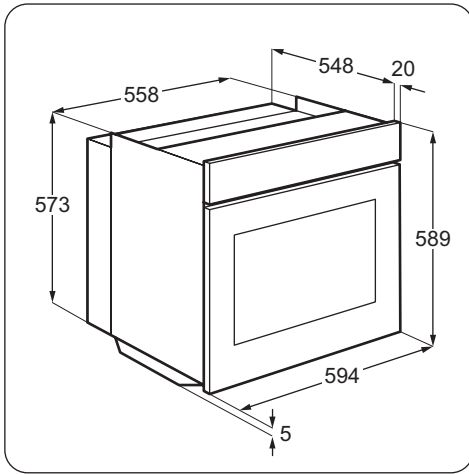
Serienummer (S.N.)

.....

Montage

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Inbouw



Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

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

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

De aardekabel (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 aangekocht.



Verpakkingsmateriaal

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

Sommaire


Consignes de sécurité _____	19	Conseils utiles _____	26
Instructions de sécurité _____	20	Entretien et nettoyage _____	31
Description de l'appareil _____	22	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	34
Avant la première utilisation _____	23	Installation _____	35
Utilisation quotidienne _____	23	En matière de protection de l'environnement _____	36
Fonctions de l'horloge _____	24	-----	-----
Fonctions supplémentaires _____	25		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables


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

Sécurité générale

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


Instructions de sécurité

Installation

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

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

Branchement électrique

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

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


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

Utilisation

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'électroniques imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

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

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

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

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

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

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

Mise au rebut

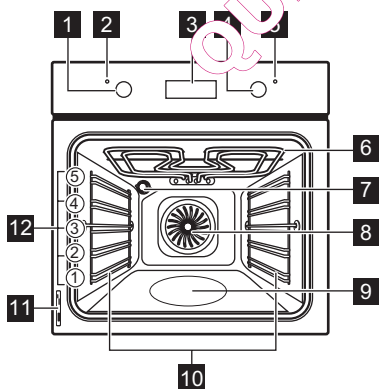
⚠ Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



- 1** Manette de sélection des fonctions du four
- 2** Voyant de mise sous tension
- 3** Programmeur électronique

- 4** Manette du thermostat
- 5** Voyant du thermostat
- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Ventilateur
- 9** Bac de nettoyage Aqua Clean
- 10** Support de grille amovible
- 11** Plaque signalétique
- 12** Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

• Plat à rôtir/gril

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

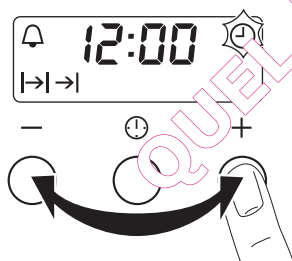
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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




Réglage de l'heure

i Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.






Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

i Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée  ou Fin  en même temps.

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant un heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.








Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

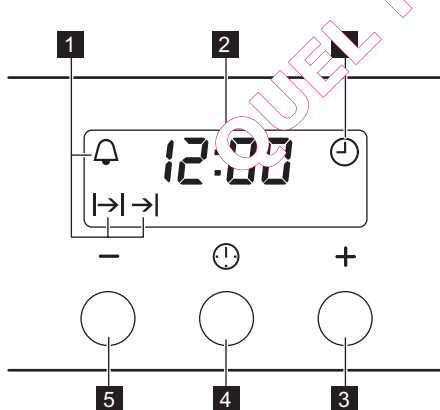
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four



Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Convection naturelle / Nettoyage Aqua Clean	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. Pour plus d'informations sur le nettoyage Aqua Clean, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Décongélation	Pour décongeler les plats surgelés. La manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».

Fonctions de l'horloge

Programmeur électronique




- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Affichage de l'heure
- 3 Touche +
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche -

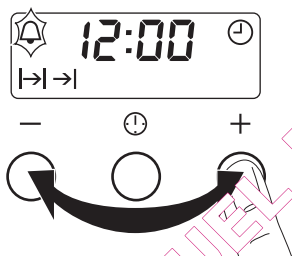
Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Fonction de l'horloge		Utilisation
→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée |→| et Fin →| pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée |→|, puis la fonction Fin →|.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée |→| et la Fin →|, définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

i Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq 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 du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'à 3/4 du temps de cuisson.

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm

- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temp. de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

À tout moment, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	2	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain ¹⁾
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau de cuisson
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau de cuisson

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	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
Petits pains	2	190	1 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau multi-usages ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50-60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule ¹⁾

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	170	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40-55	3-4 poissons

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Thon/saumon	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Gril

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

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	60	-

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS


TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes		1/4	60-70	8-10
Abricots		1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les

produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four 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 d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

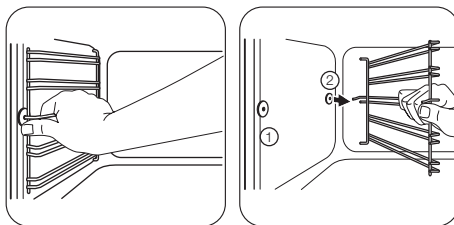
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- 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. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les instructions générales concernant le nettoyage.

Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



- 1** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. **2** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.


Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

- i** Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage Aqua Clean

Le processus de nettoyage Aqua Clean utilise la vapeur pour aider à retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Placez 300 ml d'eau dans le bac de nettoyage Aqua Clean situé au bas de votre four.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température au-dessus de 90 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 30 minutes.
5. Désactivez l'appareil puis laissez-le refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

! Avertissement Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de le toucher. Risque de brûlure !

Éclairage du four

! Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.

- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

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

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

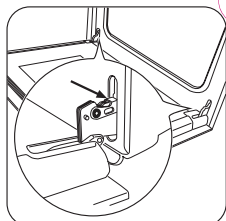
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

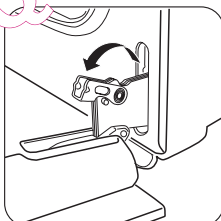
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

i Si vous tentez d'extraire le panneau en verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

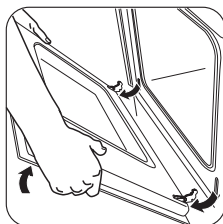
! **Attention** N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.



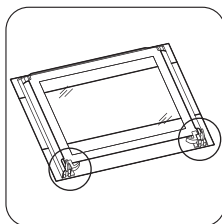
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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



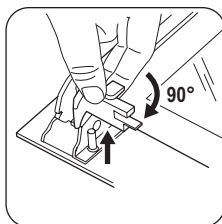
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



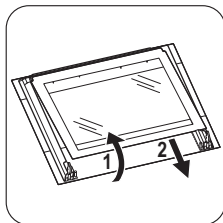
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.



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



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

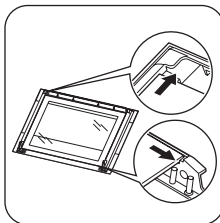
Lavez le panneau en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau en verre.

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

Une fois le nettoyage terminé, remplacez le panneau en verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
L'affichage indique 12.00 .	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	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 à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

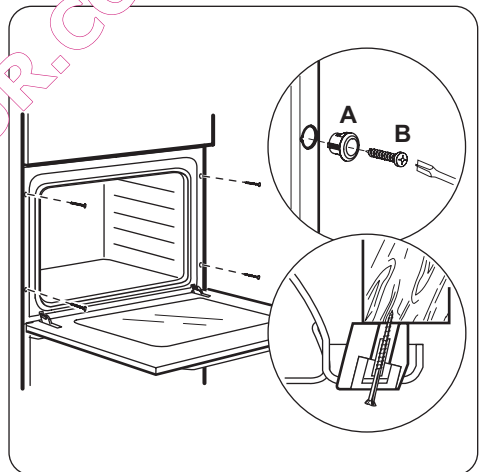
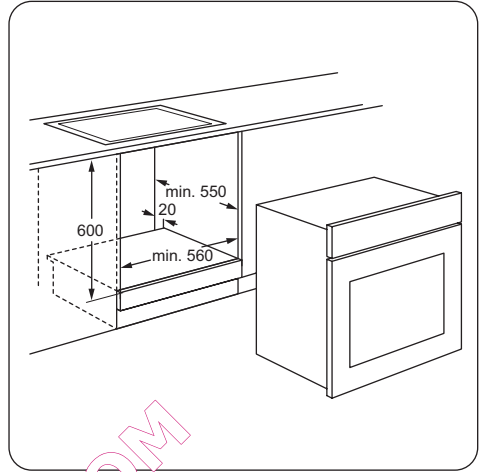
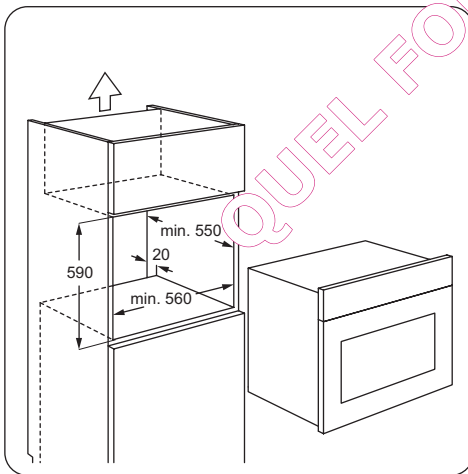
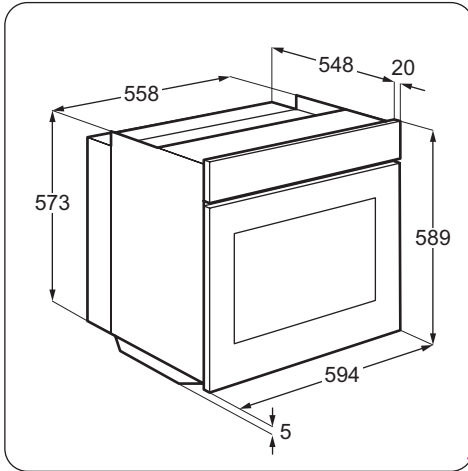
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Installation électrique

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

i Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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

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

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

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



En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans les 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.



Matériau d'emballage

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

Inhalt

Sicherheitsinformationen _____	37	Zusatzfunktionen _____	43
Sicherheitshinweise _____	38	Praktische Tipps und Hinweise _____	44
Gerätebeschreibung _____	40	Reinigung und Pflege _____	49
Vor der ersten Inbetriebnahme _____	41	Was tun, wenn ... _____	51
Täglicher Gebrauch _____	41	Montage _____	52
Uhrfunktionen _____	42	Umwelttipps _____	54

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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


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

Allgemeine Sicherheit

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


Sicherheitshinweise

Montage

 **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss


 **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen

so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.


- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

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


- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

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

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Reinigung und Pflege

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

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Innenbeleuchtung

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

⚠️ Warnung! Stromschlaggefahr.

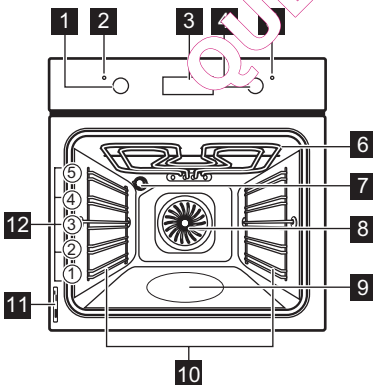
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

⚠️ Warnung! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

Gerätebeschreibung



- 1** Backofen-Einstellknopf
- 2** Betriebskontrolllampe
- 3** Elektronischer Programmspeicher
- 4** Temperaturwahlknopf

- 5** Temperaturkontrolllampe
- 6** Grill
- 7** Backofenlampe
- 8** Ventilator
- 9** Aqua-Clean-Behälter
- 10** Eihängegitter, herausnehmbar
- 11** Typenschild
- 12** Einschubebenen

Backofenzubehör

- **Kombirost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Baking tray**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

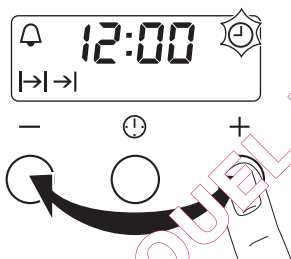
Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellen der Uhrzeit

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

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige.

Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **-** ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

i Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste **⌚**, bis die Uhranzeige im Display blinkt. Die Funktionen „Dauer“ (**|→|**) und „Ende“ (**→|**) können nicht gleichzeitig eingestellt werden.

Vorheizen

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

- Stellen Sie die Funktion **☐** und die Höchsttemperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
- Stellen Sie die Funktion **☐** und die Höchsttemperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
- Stellen Sie die Funktion **☑** und die Höchsttemperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

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

Täglicher Gebrauch

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.




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

Ein- und Ausschalten des Geräts

- Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion. Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.

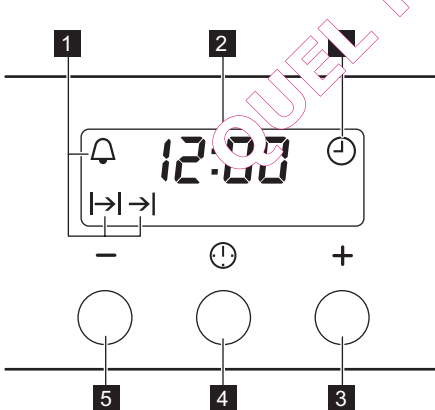
- Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur. Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

Backofenfunktionen



Backofenfunktion		Anwendung
	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze / Aqua-Clean Funktion	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet. Weitere Informationen zur Aqua-Clean Funktion finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Nur das Heizelement für Unterhitze ist eingeschaltet.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Das gesamte Grillelement ist eingeschaltet.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Der Temperaturwahlschalter muss auf die Position „Aus“ gestellt sein.

Uhrfunktionen

Elektronischer Programmspeicher



- 1** Funktionsanzeigen
- 2** Zeitanzeige
- 3** Taste +
- 4** Auswahltaste
- 5** Taste -

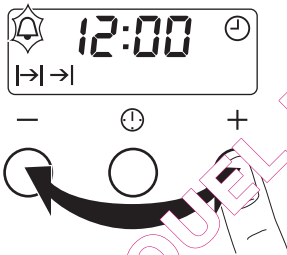
Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Uhrfunktion		Anwendung
→	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer.
→	Ende	Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts.

i Die Funktionen „Dauer“ (|→|) und „Ende“ (→|) können gleichzeitig verwendet werden, um festzulegen, wann das Gerät ein- und wieder ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie zunächst die Dauer (|→|) und anschließend das Ende (→|) ein.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur für „Dauer“ (|→|) und „Ende“ (→|) ein. Für den Kurzzeit-Wecker (🔔) ist diese Einstellung nicht erforderlich.
2. Drücken Sie mehrmals die Auswahltaste, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion im Display blinkt.



3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Zeit für die gewünschte Uhrfunktion einzustellen. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

i Bei den Funktionen „Dauer“ (|→|) und „Ende“ (→|) wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter in die Position „Aus“.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

Zusatzfunktionen

Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen

Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einem Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist

Back- und Brattabell

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	3 (2 und 4)	160	45-60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	2	170	3 (2 und 4)	160	20-30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	60-80	In einer Kuchenform (26 cm)

- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermeiden, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

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

Rechnen Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Apfelkuchen	2	170	2 (links und rechts)	160	80-100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost ¹⁾
Strudel/Stollen	3	175	2	150	60-80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2 (links und rechts)	165	30-40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	2	170	2	160	50-60	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	160	2	150	90-120	In einer Kuchenform (20 cm) ¹⁾
Rosinenkuchen	1	175	2	160	50-60	Brotform ¹⁾
Kleine Kuchen – eine Ebene	3	170	3	140-150	20-30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	25-35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	30-45	Auf dem Backblech
Plätzchen/Feingebäck – eine Ebene	3	140	3	140-150	30-35	Auf dem Backblech
Plätzchen/Feingebäck – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	35-40	Auf dem Backblech
Plätzchen/Feingebäck – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	35-45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	3	120	3	120	80-100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	120	80-100	Auf dem Backblech ¹⁾
Rosinenbrötchen	3	190	3	190	12-20	Auf dem Backblech ¹⁾
Eclairs – eine Ebene	3	190	3	170	25-35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35-45	Auf dem Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	In einer Kuchenform (20 cm)

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Obstkuchen mit hohem Fettgehalt	1	160	2	150	110-120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichtkuchen à la Victoria	1	170	2	160	50-60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (2. und 3.)	180	25-40	6-8 Brötchen auf Backblech ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Backblech oder Brat- und Fettpfanne ¹⁾
Scones (Teegebäck)	3	200	3	190	10-20	Auf dem Backblech ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelaufauf	2	200	2	180	40-50	Auflaufform
Gemüseaufauf	2	200	2	175	45-60	Auflaufform
Quiche	1	180	1	180	50-60	Auflaufform ¹⁾
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	Auflaufform ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Auflaufform ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Kombirost
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Kombirost
Kalbsfleisch	2	190	2	175	90-120	Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	50-60	Kombirost
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	60-70	Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	2	210	2	200	70-75	Kombirost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stk.
Lammfleisch	2	190	2	175	110-130	Keule
Hähnchen	2	220	2	200	70-85	Ganze
Pute	2	180	2	160	210-240	Ganze
Ente	2	175	2	220	120-150	Ganze
Gans	2	175	1	160	150-200	Ganzer
Hasenbraten	2	190	2	175	60-80	Zerlegter
Hase	2	190	2	175	150-200	Zerlegter
Fasan	2	190	2	175	90-120	Ganzer

FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2	175	35-60	4-6 Filets

Grillstufe 1



Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stücke	[g]	Einschub-ebene	Tempera-tur [°C]	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	4	max.	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	4	max.	10-12	6-8
Bratwürste	8	-	4	max.	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	4	max.	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Spieße	4	-	4	max.	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Fischfilet	4	400	4	max.	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Auftauen

GERICHT	[g]	Auftauzeit [Min.]	Zusätzliche Auf-zeit [Min.]	Raum für Notizen
Hähnchen	1000	100-120	20-30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25-35	10-15	-
Erdbeeren	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-
Sahne	2 x 200	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika	3	1/4	60-70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60-70	5-6
Pilze	3	1/4	50-60	6-8
Kräuter	3	1/4	40-50	2-3

OBST

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60-70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60-70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60-70	6-8
Birnen	3	1/4	50-70	6-9

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 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. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln,

scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

i Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Reinigen der Türdichtung

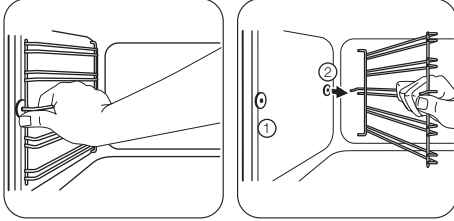
- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

2 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.


Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- i** Die abgerundeten Enden der Einhängegitters müssen nach vorne zeigen.

Aqua-Clean Funktion

Bei der Aqua-Clean Funktion werden mithilfe von Wasserdampf Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

1. Geben Sie 300 ml Wasser in den im Boden des Backofens angebrachten Aqua-Clean-Reinigungsbehälter.
2. Stellen Sie die Backofenfunktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie die Innenseiten des Backofens nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch.

- !** **Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Backofenlampe

- !** **Warnung!** Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

- i** Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

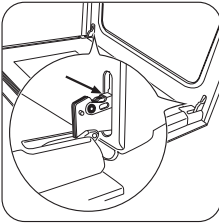
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie eine Ofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder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

Reinigen der Backofentür

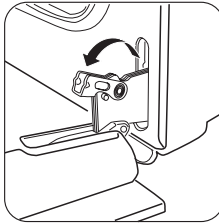
Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

- i** Beachten Sie, dass die Backofentür zu klappen kann, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Tür noch am Gerät montiert ist.

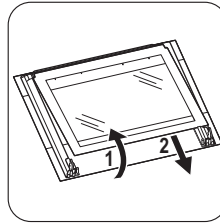
- !** **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.



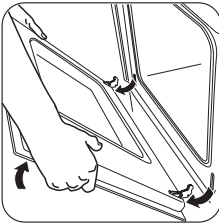
1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



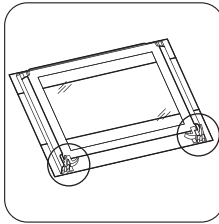
2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.



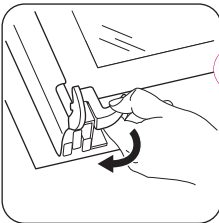
7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2).



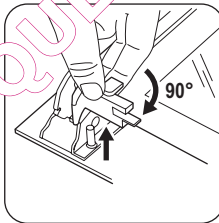
3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



4 Breiten Sie ein weiches Tuch auf einer ebenen Fläche aus, und legen Sie die Backofentür darauf.



5 Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.

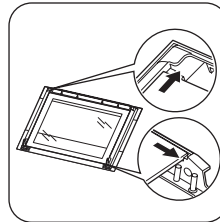


6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

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

Einbau in die Backofentür und der Glasscheibe

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheibe wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen in den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt. Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in ihre Position einzusetzen. Orientieren Sie sich an der Abbildung.



Was tun, wenn ...

! **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Im Display wird 12.00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
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)

.....

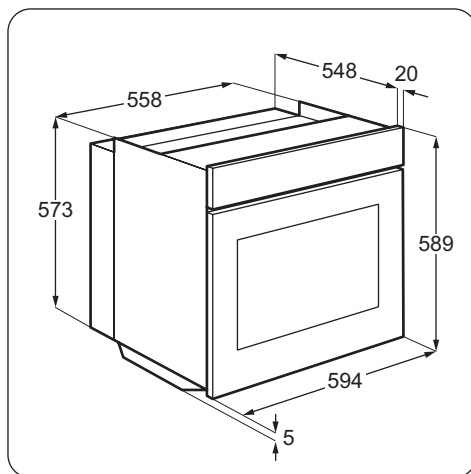
Seriennummer (S.N.)

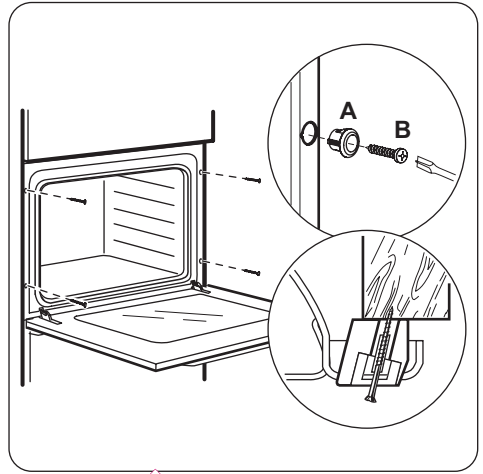
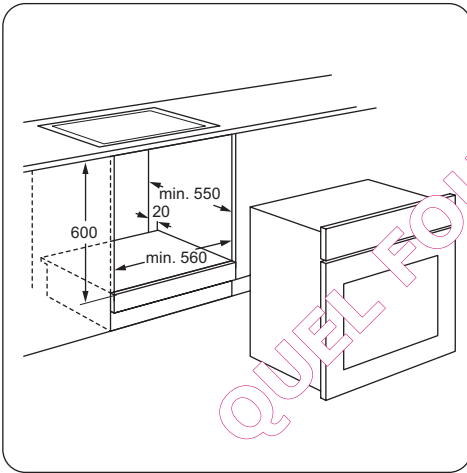
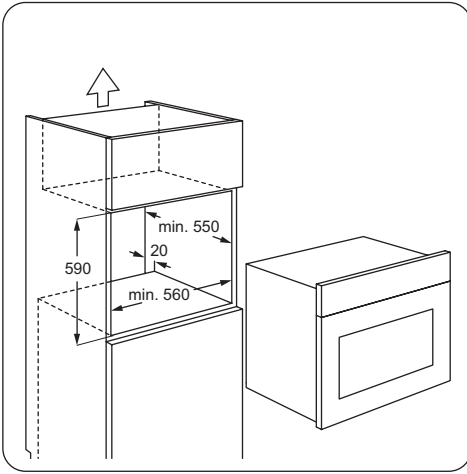
.....

Montage

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Einbau





Elektroanschluss

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

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

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Netzkabel

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


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

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

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der 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 Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial

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

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM



www.zanussi.com/shop



QUEL FOUR.COM



397219101-E-382012