

EN	User manual	2
FR	Notice d'utilisation	18
DE	Anwenderhandbuch	34
NL	Gebruikershandleiding	50
ES	Manual del usuario	66

USER MANUAL

Built in oven
Four intégré
Einbaubackofen
Inbouwoven
Horno integrado

QUEL FOUR.COM

ZOK35901XK

ZANUSSI

Contents

Safety information	2	Care and cleaning	13
Control panel.....	3	Environment concerns	14
Oven functions.....	5	What to do if.....	15
Before using for the first time.....	6	Technical data.....	16
Using the oven	6	Installation	16
Cooking tables.....	9		
Water Cleaning	12		

Subject to change without notice

Safety information

i **In the interest of your safety and to ensure the correct use, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and make sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that everyone using it through its life will be properly informed on appliance use and safety.**

Correct use

- The oven must not be operated with the door open.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.

- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

Child safety

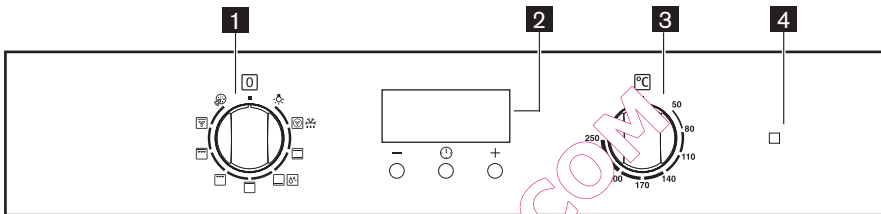
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

Installation

- Check your oven for any transport damage. Never connect a damaged machine. If your oven is damaged contact your supplier.
- All packaging must be removed before use.
- Any electrical work required to install this appliance must be carried out by a qualified and competent person.

- For safety reasons it is dangerous to alter the specifications or attempt to modify this product in any way.
 - Never use the oven if the electrical supply cable is damaged; or if the control panel, work top or plinth area are damaged such that the inside of the appliance is freely accessible. Contact your local Service Force centre, in order to avoid hazard.
- All sides of the oven must never be drilled to prevent damage to hydraulic and electric components.
- ⚠ Warning!** For electrical connection carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

Control panel



1 Oven function selector.

2 Electronic timer.

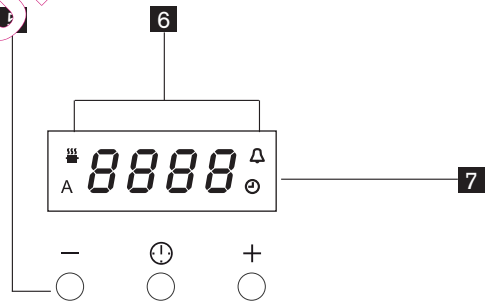
3 Temperature selector.

4 Heating-up indicator

5 Function buttons




6 Indicator lights

7 Display.







i **The oven will only work if the time of day has been set.**
However, the oven can also be operated without any programme.











Function buttons

Function selector button 	Push button for selecting a timer function. Then the appropriate indicator light will start flashing
Decreasing control button 	Push button to decrease the time set on the display
Increasing control button 	Push button to increase the time set on the display

Indicator lights

Cooking duration 	Illuminates when a programmed cooking duration is set and will start flashing when the cooking time is over.
End of cooking 	Illuminates when a programmed end of cooking is set and will start flashing when the cooking time is over.
Minute minder 	Illuminates when the minute minder alarm is set.
Time of day 	Flashes when setting the time of day is carried out

Oven functions



Off 	
Lighting 	
Hot air convection / Defrost 	With temperature setting, for roasting, baking, and cooking, on several levels. Without temperature setting, for gently defrosting and cooling food.
Top / bottom heat 	Preheating, baking and roasting on one level heat.
Bottom heat / Water cleaning 	Prebaking very moist cake. Water cleaning function.
Top heat 	Browning toppings.
Grill 	Grilling small portions. Position of the pieces of meat in the centre of the gridiron.
Large area grill 	Grilling larger portions such as steaks, fish and sausages, but also for browning toast dishes and gratins.
Intensive hot air convection 	Baking large flat cakes with a dry topping (such as a crumble topping), intensive roasting of large joints and large poultry such as goose or turkey.
Pizza mode 	Baking bread, pizzas and moist cakes, making preserves.

⚠ Caution! While using the Grill, Dual Grill or Dual Grill with fan, the door must be kept closed.

Before using for the first time

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.


Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the  or  function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.


- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.


Using the oven

 In the event of a power failure, all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.


Setting the time of day



When the power supply is switched on after a power failure, the “Time of day” pilot lamp  will flash on the display.

To set the correct time of day:

1. Press button “+” or “-”.
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Time of day” pilot lamp  will go out and the display will show the set time. The appliance is ready for use.

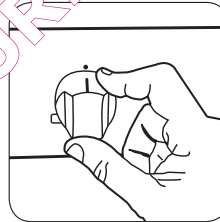
To reset the correct time of day:

1. Press button  repeatedly to select the “Time of day” function. The relevant pilot lamp will start flashing. Then proceed as described above.

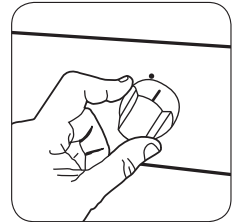
The time of day can only be reset if no automatic function (cook duration  or end of cooking ) has been set.

Manual operation

After setting the correct time, the oven is ready for use. Select a temperature and a cooking function.



1. Select temperature



2. Select a cooking function

To switch off the oven, set the controls to the position 0.

Heating-up indicator



The heating-up indicator on the control panel will light up while the appliance is heating up and will go out as soon as the set temperature has been reached. It also comes on during operation when the oven is heated to maintain the temperature you want.

Programmed operation

Electronic programmer functions

Cooking Duration



This function allows the oven to automatically switch off at the end of a programmed cooking duration time. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button  repeatedly to select the "Cooking Duration" function. The relevant pilot lamp  will start flashing. Then, proceed as follows:




To set the duration time:

1. Press button "+" or "-".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "Cooking Duration" pilot lamp will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, while the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.

To switch off the acoustic alarm, press any button.

NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.



To cancel the duration time:

1. Press button  repeatedly to select the "Cooking Duration" function. The relevant pilot lamp  will flash and the display will show the remaining cooking time.
2. Press button  until the display shows "0:00". After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.

Electronic programmer functions

End of cooking





With this function, you can set the oven to switch off automatically when a programmed end of cooking time is over. Place food in the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature. Press button  repeatedly to select the "End of cooking" function. The relevant pilot lamp  will start flashing. Then, proceed as follows:

To set the End of cooking time:





1. Press button "+" or "-".
2. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the "End of cooking" pilot lamp will come on and the display will revert to the time of day.
3. When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard, and the pilot lamp will start flashing. Turn the oven function and the thermostat control knob to zero.

To switch off the acoustic alarm, press any button.

Electronic programmer functions



<p>End of cooking A</p>	<p>NOTE: turning the acoustic alarm off will reset the oven to manual, and if the oven function and the thermostat knobs are not set to zero the oven will start to heat again.</p> <p>To cancel the End of cooking time:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press button  repeatedly to select the “End of cooking” function. The relevant pilot lamp will flash and the display will show the programmed End of cooking time. 2. Press button “—” until the display shows the current time of day. The programmer will beep and the pilot lamp will go out.
<p>Cooking duration and End of cooking time combined</p>	<p>The functions “Cooking duration” and “End of cooking time” can be used simultaneously to set the oven to switch on and off automatically at a later time.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. With the “Cooking duration” function (carry out the cooking duration setting as described in the relevant chapter) set the duration time. Then, press button : the display will show the programmed setting. 2. With the “End of cooking time” function (carry out the End of cooking setting as described in the relevant chapter) set the end of cooking time. The relevant pilot lamps will come on and the display will show the time of day. The oven will switch on and off according to the set programmes.


















Electronic programmer functions









<p>Minute minder </p>	<p>The minute minder alarm will sound at the end of a timed period, but THE OVEN WILL REMAIN ON, if it is in use.</p> <p>To set the minute minder:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press button  repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp  will start flashing. 2. Then, press button “+” or “—” (maximum: 2 hours, 30 minutes). 3. After the setting is carried out, wait for 5 seconds: the “Minute minder” pilot lamp will come on. 4. At the end of the timed period, the pilot lamp will start flashing and an acoustic alarm will be heard. To switch off the acoustic alarm, press any button. <p>To cancel the minute minder:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press button  repeatedly to select the “Minute minder” function. The relevant pilot lamp will flash and the display will show the remaining time. 2. Press button “—” until the display shows “0:00”. After 5 seconds the pilot lamp will go out and the display will revert to the time of day.
--	--









Cooking Tables


















The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the



model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or  for 10 minutes.

STARTERS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Baked rice	1,0	Lower		180-200	25-30	Shallow oven dish
				170-190	20-25	
Pasty	1,2	Intermediate		170-190	45-50	Tray
				160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Shallow dish
		Lower		170-190	35-40	
Vegetable Pie	1,0	Intermediate		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
Baked potatoes	1,0	Lower		180-200	55-60	Tray
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermediate		190-210	15-20	Grid
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Quiche Mould
				170-190	40-45	
Stuffed tomatoes	1,8	Intermediate		170-190	10-12	Tray
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Intermediate		180-200	8-10	Shallow dish

MEAT	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Suckling Pig	1,4	Intermediate		190-210	70-75	Tray
				170-190	70-75	
Rabbit	1,2	Intermediate		180-200	55-60	Tray
				170-190	30-35	
Lamb	1,0	Intermediate		190-210	50-55	Tray
				180-200	50-55	
Salted Pork Loin	0,6	Intermediate		170-190	35-40	Tray
				170-190	40-45	

MEAT	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Chicken	1,2	Lower		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Intermediate		190-210	30-35	Tray
				190-210	30-35	
Fillet Steak Pastry	1,0	Intermediate		180-200	35-40	Tray
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Higher		180-200	10-12	Grid
Sausages	0,6	Higher		190-210	10-15	Grid

FISH	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Red Bream	1,0	Intermediate		190-200	25-30	Tray
				170-190	20-25	
Salted Dorado	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermediate		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
Sea-bass	1,0	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	10-15	
Hake	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
Fish Pie	1,1	Intermediate		190-210	60-65	Casserole dish
				190-210	60-65	
Salmon in greased paper	1,0	Intermediate		180-200	20-25	Tray
Trout	1,1	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	15-20	
Fillet of Fish	1,0	Higher		170-190	15-20	Grid
Sardines	1,0	Higher		180-200	10-15	Grid

CAKES AND DESSERTS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Sponge Cake	0,5	Intermediate		150-170	35-40	Cake Mould
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,5	Intermediate		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermediate		160-180	55-60	Bread Mould
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermediate		160-180	20-25	Tray
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermediate		170-190	20-25	Tray
				160-180	15-20	
Cup Cakes	0,7	Intermediate		150-180	20-25	Tray
				160-180	20-25	
Baked Apples	0,5	Intermediate		180-200	30-35	Tray
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermediate		100-120	70-75	Tray
				100-120	60-65	
Baked bananas	0,5	Intermediate		180-200	20-25	Casserole dish
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,5	Intermediate		170-190	55-60	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	0,8	Intermediate		170-190	45-50	Tray
				160-180	40-45	
Cheesecake	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Cheesecake Mould
				170-190	40-45	

Water Cleaning

About this function

In order to keep your appliance working properly it should be regularly cleaned to prevent any build up of food, deposits or greases.

This function can help to make the cleaning process easier and more convenient for you.

How it works

By using heat, Steam and few drops of washing up liquid food deposit are loosened and softened enough to make their removal much easier-eliminating the need to scrub the enamel and avoid any scratches on the surface.

How to use:

- Remove all internal components (side shelves support/grids/pans) before use.
- Put 500ml approximately of water with a few drops of washing up liquid added into a large absorbent sponge which is placed on the base of the oven cavity.

- If the oven cavity is heavily soiled, you may want to leave the solution to soak for a short time.
- Close the oven door.
- Select the "Bottom" function at a temperature of 220°C.
- Select with the Timer a period of 5 minutes.
- After the cycle is finished please wait 15 minutes before opening the door.
- Make sure that the appliance is switched off.
- Use the large absorbent sponge to remove any excess of water from the base of the cavity.
- You can not clean the inside of the oven.
- Make sure at the end to dry all the inside and the surround of the appliance, particularly the door seals.

Care and Cleaning

⚠ Caution! Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

⚠ Caution! Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

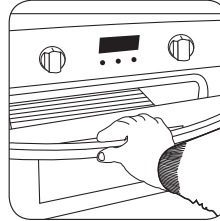
Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with mild detergent.

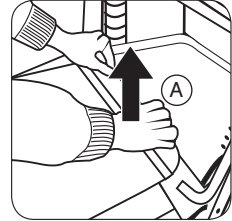
⚠ Caution! Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel or stainless steel surfaces. Proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them. To clean the outside of the oven, do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

Cleaning the Large Interior Glass Door

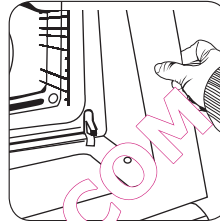
⚠ Warning! Be careful: the oven door closes when the interior glass is removed.



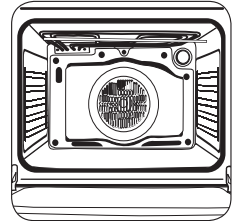
1. Open the oven door.



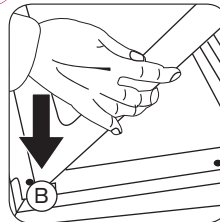
2. Pull the glass upwards from the bottom (A).



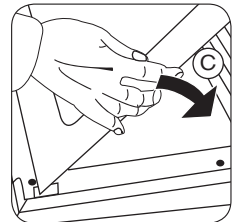
3. The interior glass is now free. Remove it.



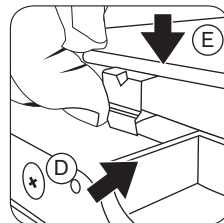
4. Clean the interior glass and the inside of the oven door.



5. Insert the supports on the interior glass into the grooves at the top of the door (B).



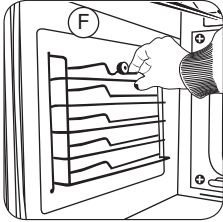
6. Lower the glass into the door (C).



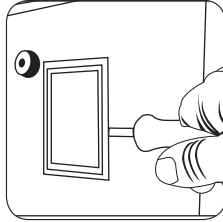
7. The glass is fixed to the door by pressing the two lower supports (D) while pushing the glass into the door (E).

Changing the oven bulb

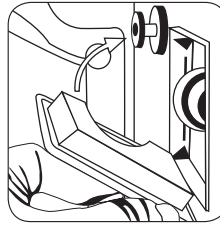
⚠ Caution! To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.



1. Ease out the chrome supports, releasing them from the bolt (F).




2. Loosen the lens from the lamp holder with the help of the appropriate tool. Exchange the bulb.



3. Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C. These can be ordered from the Technical Service Department.

Enviroments concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate

waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product


Ecological Packaging

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

What to do if...

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre.

Problem	Solution
The oven does not work	<p>Check the connection to the electrical circuit.</p> <p>Check the fuses and current limiter of your installation.</p> <p>Ensure the clock is in the manual or programmed mode.</p> <p>Check the position of the function and temperature selectors</p>
The inside light of the oven does not work	<p>Change the bulb.</p> <p>Check its assembly in accordance with the instruction manual.</p>
Smoke is given off while the oven is working	<p>This is normal during its first use.</p> <p>Periodically clean the oven.</p> <p>Reduce the amount of grease or oil added to the tray.</p> <p>Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.</p>
Expected cooking results are not achieved	<p>Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.</p>
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	<p>When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.</p>
The oven fan is noisy.	<p>Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.</p>
The display shows "12.00".	<p>Set the time of day (see chapter "Setting the time of day").</p>

 **Warning!** If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

Technical Data

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

- 1 Serial number (S-No)
- 2 Appliance model. (Model)
- 3 Product number (PNC)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

Installation

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage. Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations laid down for installation are observed.

Before Installation. Comments

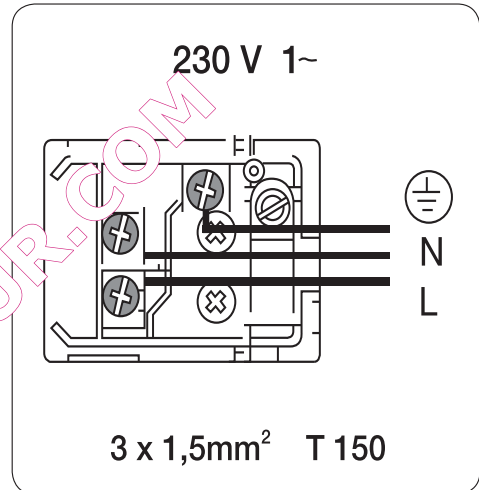
- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box.
- A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figure describing oven fitting on the page 17).
- To fit multifunction ovens in certain locations, the back part of the unit must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc).
- The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.

- The connection diagram is shown in the following figure:

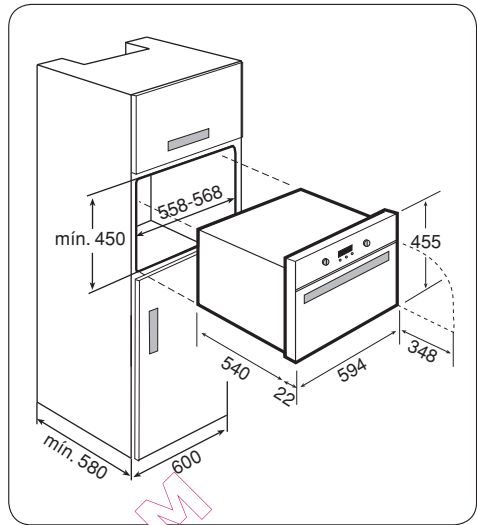


- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch. After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

- 1 Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable.
- 2 Fix the oven to the unit by means of the 2 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.
- 3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.



Sommaire

Informations de sécurité -----	18	Fonction de nettoyage à l'eau -----	28
Panneau de commandes-----	19	Entretien et nettoyage-----	29
Fonctions du four -----	21	Considérations environnementales -----	30
Avant la première utilisation-----	22	Que faire si... -----	31
Utilisation du four -----	22	Informations techniques-----	32
Tableaux de cuisson -----	25	Installation -----	32

Susceptible de connaître des modifications sans avertissement préalable

Informations de sécurité

i Pour votre sécurité et afin de garantir une utilisation correcte, avant d'installer et d'utiliser pour la première fois cet électroménager, lisez attentivement la notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements. Pour éviter des erreurs et des accidents inutiles, il est important de s'assurer que toutes les personnes utilisant l'électroménager connaissent son fonctionnement et ses mesures de sécurité. Rangez ces instructions et assurez-vous de les conserver avec l'électroménager si vous le déplacez ou le vendez, afin que toute personne l'utilisant au cours de sa durée de vie soit informée de son utilisation et des avertissements de sécurité.

Utilisation correcte

- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant ne sera en aucun cas responsable si le four est utilisé à des fins autres que domestiques.
- Utilisez le four uniquement lorsqu'il est installé dans une cuisine.
- Ne laissez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur du four, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte du four car vous pourriez l'endommager et cela pourrait être dangereux pour vous.
- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail intérieur du four.

- Pour utiliser le four, introduisez la plaque ou la grille fournie dans les guides latéraux intérieurs. Les plaques et les grilles sont pourvues d'un système permettant de les retirer partiellement et facilitant leur manipulation.
- Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plaques et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur la sole lorsque le four fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.

Lorsque vous utilisez le four, ouvrez la porte le moins possible afin de réduire la consommation d'électricité.

- Utilisez des gants de protection lorsque vous devez intervenir à l'intérieur du four chaud.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte afin de faciliter la ventilation et la sortie des odeurs provenant de l'intérieur.
- Pour les recettes à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.

Sécurité enfants

- Cet électroménager n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Il faut surveiller les jeunes enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'électroménager.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, car il peut atteindre des températures élevées.

Installation

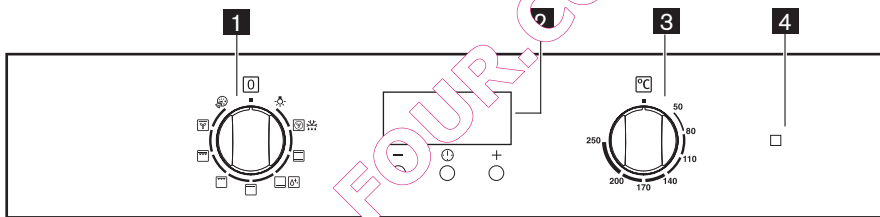
- Vérifiez que le four n'a subi aucun dommage pendant le transport. Ne branchez jamais un électroménager endommagé. Si votre four est endommagé, contactez votre fournisseur.
- Retirez tout l'emballage avant de l'utiliser.
- Tous les travaux électriques nécessaires pour installer cet électroménager doivent être effectués par une personne qualifiée et compétente.
- Pour des raisons de sécurité, ne changez pas les spécifications et n'essayez pas de modifier ce produit.

- N'utilisez pas le four si le câble d'alimentation électrique est endommagé ou si le panneau de commandes, la partie supérieure ou la base sont endommagés, de sorte qu'il soit possible d'accéder à l'intérieur de l'électroménager. Contactez votre service technique local pour éviter tout danger.

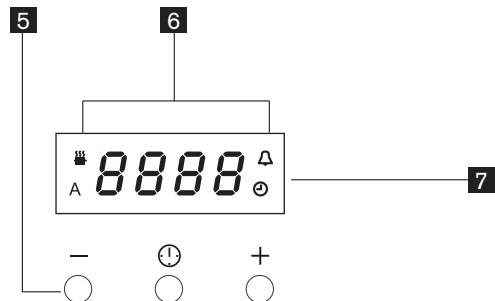
- Ne percez pas les côtés du four afin d'éviter d'endommager les composants hydrauliques et électriques.

⚠ Attention! Pour réaliser le branchement électrique, suivez attentivement les instructions des sections correspondantes.

Panneau de commandes.




- 1** Sélecteur de fonctions du four
- 2** Horloge électronique
- 3** Sélecteur de température
- 4** Indicateur de chauffage
- 5** Boutons de fonctions
- 6** Voyants indicateurs
- 7** Écran






i Le four ne fonctionne que si l'heure a été définie. Le four peut cependant également être utilisé sans aucune programmation.











Boutons de fonctions.

Bouton sélecteur de fonctions 	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction de l'horloge. Le voyant correspondant commencera à clignoter.
Bouton de commande de diminution —	Appuyez sur ce bouton pour réduire le temps apparaissant à l'écran.
Bouton de commande d'augmentation +	Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps apparaissant à l'écran.

Voyants indicateurs

Temps de cuisson 	Il s'allume lors de la programmation du temps de cuisson et commence à clignoter lorsque celui-ci est écoulé.
Fin de la cuisson A	Il s'allume lors de la programmation de la fin de la cuisson et commence à clignoter lorsque celui-ci est écoulé.
Minuterie 	Il s'allume lors de la programmation de la fin de la cuisson et commence à clignoter lorsque celui-ci est écoulé.
Heure 	Il clignote lors du réglage de l'heure.

Fonctions du four



Off 	
Eclairage 	
Chaleur tournante / Air froid 	Avec réglage de la température, pour rôtir, cuire sur différents niveaux. Sans réglage de la température, pour décongeler ou refroidir en douceur.
Convection de voûte / de sole 	Préchauffer, rôtir, cuire, sur un niveau.
Convection de sole 	Cuire des gâteaux très moelleux.
Convection de voûte / Nettoyage à l'eau 	Gratiner Fonction de nettoyage à l'eau.
Gril 	Griller de petites quantités, placer les morceaux de viande au centre de la grille.
Gril grande surface 	Griller de grosses quantités, tels que steaks, poissons, saucisses, mais également pour gratiner (toast et gratins).
Chaleur tournante intensive 	Cuire des biscuits à gamissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.
Fonction Pizza 	Cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser.

⚠ Attention! Quand vous utilisez les fonctions gril, gril double ou gril double et ventilateur, la porte doit rester fermée

Avant la première utilisation

Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four.

Des résidus de graisse et autres, produits lors du processus de fabrication, peuvent rester. Pour les éliminer, procédez ainsi :


- Retirez l'emballage, plastiques de protection inclus, le cas échéant.
- Sélectionnez la fonction  ou  à 200°C pendant une heure. Pour ce faire,

consultez la liste des caractéristiques fournie dans cette notice.


- Pour refroidir le four, ouvrez la porte afin de faciliter la ventilation et la sortie des odeurs provenant de l'intérieur.
- Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

De la fumée ou des odeurs peuvent survenir lors de la première utilisation, la cuisine devra donc être correctement ventilée.




Utilisation du four

 En cas d'interruption de l'alimentation électrique, tous les réglages seront effacés (heure, réglages de programmation ou programmation en cours). Lorsque l'alimentation électrique reviendra, les numéros à l'écran clignoteront et l'horloge / minuterie devra être réglée à nouveau.


Réglage de l'heure



Le voyant  « Heure » clignotera à l'écran lors du branchement au courant et après une interruption de l'alimentation électrique.

Pour régler l'heure correcte :

1. Appuyez sur le bouton  ou .
2. Une fois les réglages effectués, attendez 5 secondes : le voyant  « Heure » s'éteindra et l'écran indiquera l'heure réglée. L'électroménager sera prêt à être utilisé.

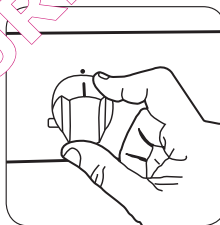
Pour régler à nouveau l'heure :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Heure ». Le voyant correspondant commencera à clignoter. Procédez ensuite comme indiqué précédemment.

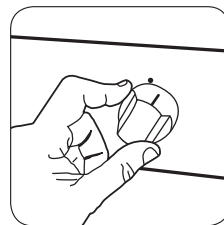
L'heure ne peut être réglée à nouveau que si aucune fonction automatique (durée de la cuisson  ou fin de la cuisson ) n'a été définie.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner. Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.



1. Sélectionnez la température



2. Sélectionnez une fonction de cuisson

Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position 0.

Indicateur de chauffage



L'indicateur de chauffage sur le panneau de commande s'allume durant la montée en température et s'éteint dès que la température désirée est atteinte. Il s'allume également en cours d'utilisation, lorsque le four chauffe pour maintenir la température désirée.

Fonctionnement programmé

Fonctions du programmeur électronique

Temps de cuisson



Cette fonction permet d'éteindre le four automatiquement une fois le temps de cuisson programmé écoulé. Placez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson ». Le voyant  correspondant commencera à clignoter. Procédez ensuite de la manière suivante:


Pour régler le temps :

1. Appuyez sur le bouton « + » ou « - ».
2. Une fois les réglages effectués, attendez 5 secondes : le voyant « Temps de cuisson » s'allumera et l'écran indiquera de nouveau l'heure.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteindra automatiquement, il émettra une alarme sonore et le voyant commencera à clignoter.

Placez la fonction du four et la commande du thermostat sur zéro. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

REMARQUE: lorsque vous éteignez l'alarme sonore, le four revient en mode manuel et, si la fonction de cuisson et la commande du thermostat ne sont pas placées sur zéro, le four recommence à chauffer.



Pour annuler le temps:

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson ». Le voyant correspondant clignotera et l'écran indiquera le temps de cuisson restant.
2. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que l'écran indique « 0:00 ». Au bout de 5 secondes, le témoin s'éteindra et l'écran indiquera de nouveau l'heure.

Fonctions du programmeur électronique

Fin de la cuisson



Avec cette fonction, il est possible d'éteindre automatiquement le four après avoir atteint l'heure programmée pour la fin de la cuisson. Placez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Temps de cuisson ». Le voyant  correspondant commencera à clignoter. Procédez ensuite de la manière suivante:

Pour régler l'heure de fin de la cuisson:

1. Appuyez sur le bouton « + » ou « - ».
2. Une fois les réglages effectués, attendez 5 secondes : le voyant « Fin de la cuisson » s'allumera et l'écran indiquera de nouveau l'heure.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteindra automatiquement, il émettra une alarme sonore et le voyant commencera à clignoter. Placez la fonction du four et la commande du thermostat sur zéro.

Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.


Fonctions du programmeur électronique

Fin de la cuisson

A


REMARQUE: lorsque vous éteignez l'alarme sonore, le four revient en mode manuel et si la fonction du four et la commande du thermostat ne sont pas placées sur zéro, le four recommence à chauffer.

Pour annuler l'heure de fin de la cuisson:

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Fin de la cuisson ». Le voyant correspondant clignotera et l'écran indiquera l'heure programmée de fin de la cuisson.
2. Appuyez sur le bouton “—” jusqu'à ce que l'écran indique l'heure correcte. Le programmeur émettra un sifflement et le voyant s'éteindra.

Temps de cuisson et fin de la cuisson combinés

Les fonctions “Temps de cuisson” et “Fin de la cuisson” peuvent être utilisées simultanément pour que le four s'allume et s'éteigne automatiquement.

1. Réglez le temps de cuisson à l'aide de la fonction “Temps de cuisson” (procédez aux réglages de durée décrits dans la section correspondante). Appuyez ensuite sur le bouton : l'écran indiquera les réglages programmés.
2. Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la fonction “Fin de la cuisson” (procédez aux réglages décrits dans la section correspondante). Le voyant s'allumera et l'écran indiquera de nouveau l'heure. Le four s'allumera et s'éteindra conformément à la programmation de fin.



Fonctions du programmeur électronique

Minuterie




L'alarme de la minuterie retentira à la fin du temps réglé, mais LE FOUR RESTERA ALLUMÉ s'il est en fonctionnement.

Pour régler la minuterie:



1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Minuterie ». Le voyant  correspondant commencera à clignoter.
2. Appuyez ensuite sur le bouton “+” ou “—” (maximum : 2 heures et 30 minutes).
3. Une fois les réglages effectués, attendez 5 secondes : le voyant « Minuterie » s'allumera.
4. Une fois le temps réglé écoulé, le voyant commencera à clignoter et une alarme sonore retentira. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.


















Pour annuler la minuterie:









1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la fonction « Minuterie ». Le voyant correspondant clignotera et l'écran indiquera le temps restant.
2. Appuyez sur le bouton 4 “—” jusqu'à ce que l'écran indique « 0:00 ». Au bout de 5 secondes, le témoin s'éteindra et l'écran indiquera de nouveau l'heure.









Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson donnent des exemples de températures et de temps approximatifs de cuisson. Le mode de cuisson dépend du



modèle. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de préchauffer le four avec la fonction  ou  pendant 10 minutes.

ENTRÉES	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Riz au four	1,0	Basse		180-200	25-30	Plaque peu profonde
				170-190	20-25	
Tourte	1,2	Intermédiaire		170-190	45-50	Plaque
				160-180	30-35	
Feuilleté de légumes	1,0	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque peu profonde
		Basse		170-190	35-40	
Galette de légumes	1,0	Intermédiaire		190-210	55-60	Plaque peu profonde
				170-190	45-50	
Pommes de terre au four	1,0	Basse		180-200	55-60	Plaque
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermédiaire		190-210	15-20	Grille
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermédiaire		180-200	40-45	Moule à quiche
				170-190	40-45	
Tomates farcies	0,8	Intermédiaire		170-190	10-12	Plaque
				160-180	10-12	
Lasagnes	1,0	Intermédiaire		180-200	8-10	Pl. peu profonde

VIANDES	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Cochon de lait	1,4	Intermédiaire		190-210	70-75	Plaque
				170-190	70-75	
Lapin	1,2	Intermédiaire		180-200	55-60	Plaque
				170-190	30-35	
Agneau	1,0	Intermédiaire		190-210	50-55	Plaque
				180-200	50-55	
Echine de porc	0,6	Intermédiaire		170-190	35-40	Plaque
				170-190	40-45	

VIANDES	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Poulet	1,2	Basse		190-210	50-55	Plaque
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Intermédiaire		190-210	30-35	Plaque
				190-210	30-35	
Aloyau feuilleté	1,0	Intermédiaire		180-200	35-40	Plaque
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Haute		180-200	10-12	Grille
Saucisses	0,6	Haute		190-210	10-15	Grille

POISSON	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Daurade	1,0	Intermédiaire		190-200	25-30	Plaque
				170-190	20-25	
Dorade au Sel	1,0	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermédiaire		170-190	15-20	Plaque
				160-180	10-15	
Bar	1,0	Intermédiaire		190-210	20-25	Plaque
				180-200	10-15	
Colin	1,0	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque
				180-200	20-25	
Gâteau de poisson	1,1	Intermédiaire		190-210	60-65	Casserole
				190-210	60-65	
Saumon en papillote	1,0	Intermédiaire		180-200	20-25	Plaque
Truites	1,1	Intermédiaire		190-210	20-25	Plaque
				180-200	15-20	
Filet de poisson	1,0	Haute		170-190	15-20	Grille
Sardines	1,0	Haute		180-200	10-15	Grille

GÂTEAUX ET DESSERTS	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Gâteau	0,5	Intermédiaire		150-170	35-40	Moule à tarte
				160-180	30-35	
Gâteau roulé	0,5	Intermédiaire		170-190	10-15	Plaque
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermédiaire		160-180	55-60	Moule à pain
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermédiaire		160-180	20-25	Plaque
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermédiaire		170-190	20-25	Plaque
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Intermédiaire		170-190	20-25	Plaque
				160-180	20-25	
Pommes au four	0,5	Intermédiaire		180-200	30-35	Plaque
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermédiaire		100-120	70-75	Plaque
				100-120	60-65	
Bananes au four	0,5	Intermédiaire		180-200	20-25	Casserole dish
				170-190	15-20	
Cake	0,5	Intermédiaire		170-190	55-60	Moule à tarte
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	0,8	Intermédiaire		170-190	45-50	Plaque
				160-180	40-45	
Gâteau au fromage	0,8	Intermédiaire		180-200	40-45	Moule à gâteau au fromage
				170-190	40-45	

Fonction de nettoyage à l'eau

À propos de cette fonction

Pour assurer un fonctionnement correct, cet électroménager devra être nettoyé fréquemment afin d'éliminer les résidus d'aliments ou de graisse. Cette fonction permet de vous faciliter le processus de nettoyage.

Comment fonctionne-t-elle ?

Avec de la chaleur, de la vapeur et quelques gouttes de liquide vaisselle, les résidus d'aliments se détachent et se ramollissent suffisamment pour faciliter leur élimination, tout en évitant de froter l'émail. Le symbole représente un réglage spécial de la chaleur, conçu pour ce type de nettoyage.

Comment l'utiliser ?

- Retirez tous les accessoires du four avant d'utiliser cette fonction.
- Versez environ 500 ml d'eau avec quelques gouttes de liquide vaisselle sur une grande éponge absorbante (taille recommandée : 360 x 300 mm), que vous devrez placer sur la sole du four.

l'intérieur du four est très sale, laissez-la s'imbiber de la solution pendant un moment avant de lancer la fonction.

- Fermez la porte du four et sélectionnez la fonction de la partie inférieure du four.
- Réglez la commande du thermostat sur 200°C.
- Réglez le programme de temps de cuisson sur 4 minutes en utilisant les boutons de fonction de l'horloge électronique. La température du four augmentera.
- Réglez l'alarme de la minuterie sur 21 minutes à l'aide des boutons de fonction de l'horloge électronique.
- 4 minutes plus tard, une alarme sonore retentira et le four s'éteindra automatiquement.
- Use the large absorbent sponge to remove any excess of water from the base of the cavity.
- Placez la fonction du four et la commande du thermostat sur zéro.

QUEL FOUR.COM

Entretien et nettoyage

⚠ Attention Avant d'effectuer toute intervention, débranchez l'alimentation électrique principale de l'électroménager.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les résidus d'aliments et de graisse car ils peuvent dégager de la fumée ou des odeurs et entraîner l'apparition de taches.
- Le four étant froid, sur les surfaces en émail (par ex., la sole du four), utilisez une brosse en nylon ou une éponge avec de l'eau savonneuse chaude. Si vous utilisez des produits spécialement conçus pour nettoyer les fours, appliquez-les uniquement sur les surfaces en émail en respectant les instructions du fabricant.

⚠ Attention! Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec de la vapeur ou de l'eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponges métalliques ou de matériaux pouvant rayer l'émail.

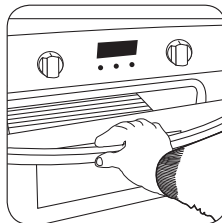
Nettoyage de l'extérieur du four et des accessoires

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, ou avec un détergeant doux.

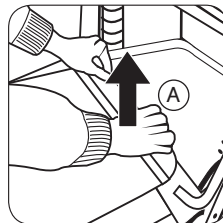
⚠ Attention! N'utilisez pas d'éponges métalliques ou de produits de nettoyage pouvant rayer l'émail. Sur les surfaces en inox, procédez avec soin et utilisez des éponges ou chiffons ne rayant pas. Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas de retirer les commandes car, pour ce faire, il faut d'abord retirer le four de la cuisine.

Nettoyage de la vitre intérieure de la porte

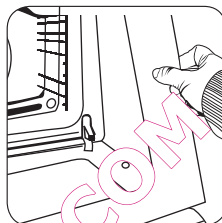
⚠ Attention! Faites attention: la porte du four se ferme lorsque l'on retire la vitre intérieure.



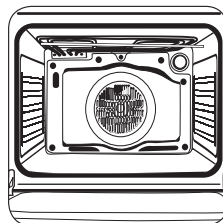
1. Ouvrez la porte du four.



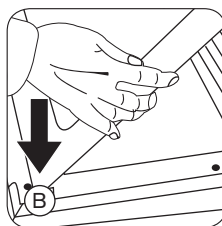
2. Tirez la vitre vers le haut depuis la partie inférieure (A).



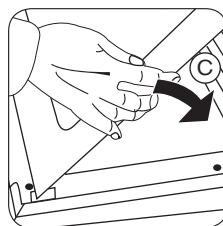
3. La vitre intérieure sera libérée. Retirez-la.



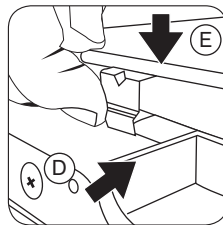
4. Nettoyez la vitre intérieure et l'intérieur de la porte du four.



5. Introduisez les supports de la vitre intérieure.



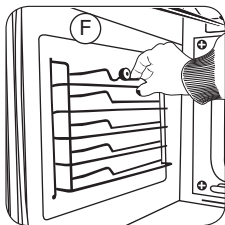
6. Introduisez la vitre dans la porte (C) dans les rainures de la partie supérieure de cette dernière (B).



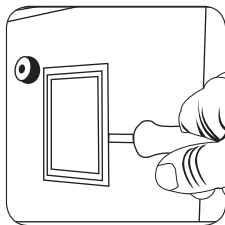
7. La vitre se fixe à la porte en serrant les deux supports inférieurs (D) tout en poussant la vitre vers l'intérieur de la porte (E).

Remplacer l'ampoule du four

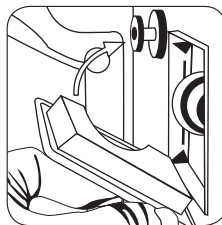
⚠ Attention! Pour remplacer l'ampoule, assurez-vous tout d'abord que le four est bien) débranché.



1. Retirez les supports chromés en desserrant la vis (F).




2. Retirez la lentille du support de la lampe à l'aide d'un outil adapté. Remplacez l'ampoule.



3. Remplacez la lentille en vous assurant qu'elle s'encastre dans la position correcte sans la forcer.

L'ampoule de rechange doit supporter des températures allant jusqu'à 300°C. Il est possible de commander ces ampoules auprès du Service technique Zanussi.

Considérations environnementales

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Il doit, au contraire, être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Avec une mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé de l'homme, qui

pourraient découler d'une gestion incorrecte des déchets. Veuillez contacter votre mairie, son service de collecte des déchets ou la boutique où vous avez acheté ce produit.


Emballage écologique

Les matériaux de l'emballage sont totalement recyclables et réutilisables. Demandez aux autorités locales les normes d'élimination de ce matériau.

Que faire si...

Si l'électroménager ne fonctionne pas correctement, veuillez procéder aux vérifications suivantes avant de contacter le Service technique d'Electrolux.

Problème	Solution
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez le branchement au réseau électrique. Vérifiez les fusibles et le limiteur de courant de l'installation. Vérifiez si l'horloge se trouve en mode manuel ou programmé. Vérifiez la position des sélecteurs de fonction et de température.
La lumière à l'intérieur du four ne fonctionne pas	Remplacez l'ampoule. Vérifiez qu'elle est installée conformément à la notice.
De la fumée sort lorsque le four fonctionne	Ceci est normal lors de la première utilisation. Nettoyez régulièrement le four. Diminuez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque. N'utilisez pas une température supérieure à celle indiquée dans les tableaux de cuisson.
Impossible d'obtenir les résultats de cuisson souhaités	Consultez les tableaux de cuisson pour apprendre à utiliser le four.
La vapeur et la condensation s'accumulent sur les aliments et l'intérieur du four	A la fin du processus de cuisson, ne laissez pas les plaques dans le four pendant plus de 15-20 minutes.
Le ventilateur du four fait du bruit	Vérifiez que la plaque et les aliments ne vibrent pas au contact du panneau arrière du four.
L'écran indique « 12:00 »	Réglez l'heure (voir la section «Réglage de l'heure»).

 **Attention!** Si le problème persiste malgré ces recommandations, contactez le Service d'assistance technique.

Informations techniques

Si l'équipement ne fonctionne pas, contactez le Service technique et informez-les du problème en indiquant:

- 1 Le numéro de série (S-No)
- 2 Le modèle de l'électroménager (Model)
- 3 Le numéro du produit (PNC)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de la partie inférieure du four lorsque vous ouvrez la porte. L'appareil que vous venez d'acquérir respecte les directives européennes en matière de sécurité du matériel électrique (73/23/CEE) et de compatibilité électromagnétique (89/336/CEE).

Installation

Ces informations sont destinées à l'installateur, la personne responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même le four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels. L'installation ne doit être réalisée que par un électricien qualifié, qui devra s'assurer de respecter la réglementation s'appliquant à l'installation.

Avant l'installation. Commentaires

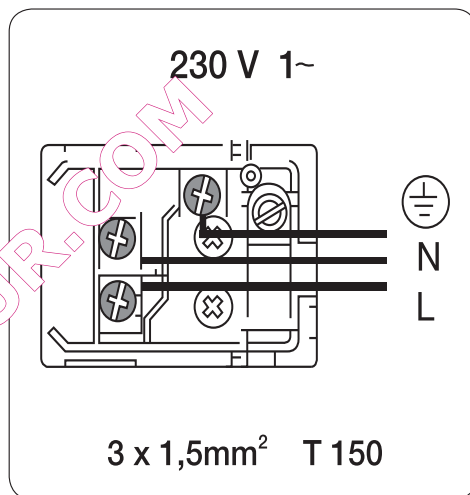
- Pour débiller le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte.
- Un espace des dimensions indiquées sur l'image et une profondeur minimale de 58 mm sont nécessaires dans la cuisine (voir l'image de la page 33 qui décrit la mise en place du four).
- Pour installer les fours multifonction, la partie arrière de l'unité ne doit présenter aucun élément saillant (serrets, tuyaux, prises, etc.).
- L'adhésif utilisé pour le cache plastique du meuble de la cuisine doit pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.

Branchement électrique. Obligations légales

L'installateur devra vérifier que:

- La tension et la fréquence du courant correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.

- Le schéma des connexions est indiqué sur l'illustration suivante:

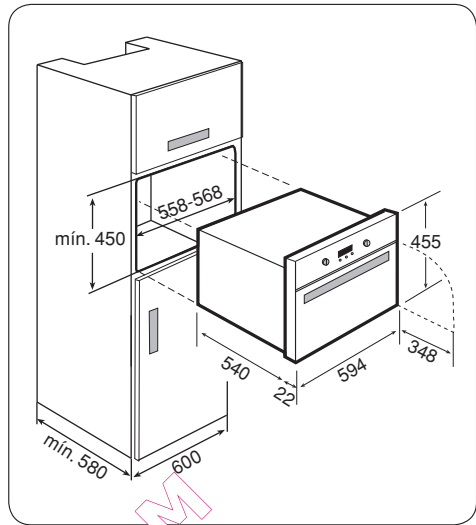


- Le branchement électrique dispose d'une prise de terre adéquate, conformément à la législation en vigueur.
- Le branchement doit être réalisé avec un interrupteur omnipolaire de taille adaptée au courant qu'il doit supporter. Il doit y avoir une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts afin de permettre le débranchement en cas d'urgence, de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. Le câble de terre ne devra en aucun cas passer par cet interrupteur. Une fois le branchement électrique achevé, vérifiez que tous les composants électriques du four fonctionnent.

Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

- 1 Introduisez le four dans la cuisine en veillant à ne pas coincer le câble.
- 2 Fixez le four à l'unité en insérant les 2 vis fournies dans les orifices visibles en ouvrant la porte.
- 3 Vérifiez que l'extérieur du four n'est pas en contact avec les côtés de l'unité et qu'il y a un espace minimum de 2 mm entre eux.



QUEL FOUR.COM

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	34	Reinigungsfunktion mit Wasser	44
Schalterleiste	35	Pflege und Reinigung	45
Backofenfunktionen	37	Anmerkungen zum Umweltschutz	46
Vor dem ersten Gebrauch	38	Was tun, wenn... ..	47
Backofengebrauch	38	Technische Daten	48
Gartabellen	41	Installation	48

Änderungen vorbehalten

Sicherheitsinformationen

i Für Ihre Sicherheit und zur Gewährleistung eines korrekten Einsatzes bitten wir Sie, vor der Installation und dem ersten Gebrauch das Anwenderhandbuch mit seinen Ratschlägen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Um Fehler und unnötige Unfälle zu vermeiden, ist es wichtig, sicherzustellen, dass alle Personen, die das Elektrogerät benutzen, dessen Funktionsweise und die Sicherheitsmaßnahmen kennen. Bewahren Sie diese Anweisungen auf. Stellen Sie hier auch sicher, dass sie bei Umverpackung oder Verkauf mit dem Elektrogerät aufbewahrt werden, sodass jeder, der es während seiner Lebensdauer benutzt, über dessen Gebrauch und Sicherheit informiert ist.

Ordnungsgemäße Verwendung

- Die Backofentür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn der Backofen für andere Verwendungszwecke als im Haushalt eingesetzt wird.
- Verwenden Sie den Backofen nur, wenn er in einer Küche eingebaut ist.
- Bewahren Sie weder Öl, Fett noch brennbare Materialien im Backofeninneren auf, da sie beim Einschalten des Backofens eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen Sie sich nicht auf der geöffneten Backofentür ab und setzen Sie sich nicht

darauf, da Sie sie beschädigen und sich selbst gefährden könnten.

- Decken Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie ab, da dadurch der Garablauf beeinträchtigt und die Emaille im Backofeninneren beschädigt werden könnte.
- Schieben Sie zum Gebrauch des Backofens das zum Lieferumfang gelieferte Blech oder den Rost auf die seitlichen Führungsschienen. Bleche und Roste sind mit einem System versehen, das deren teilweise Entnahme ermöglicht und den Umgang erleichtert.
- Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die Bleche und Roste.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, während er in Betrieb ist, da die Emaille beschädigt werden könnte.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backofenbetriebs so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch gering zu halten.
- Bei Rezepten mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist es normal, dass sich auf der Backofentür Kondensationen bilden.

Kindersicherung

- Dieses Elektrogerät ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder Behinderte ohne Aufsicht vorgesehen. Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu vermeiden, dass sie mit dem Elektrogerät spielen.
- Vermeiden Sie bitte, dass sich Kinder dem laufenden Backofen nähern können, da er sehr hohe Temperaturen erreichen kann.

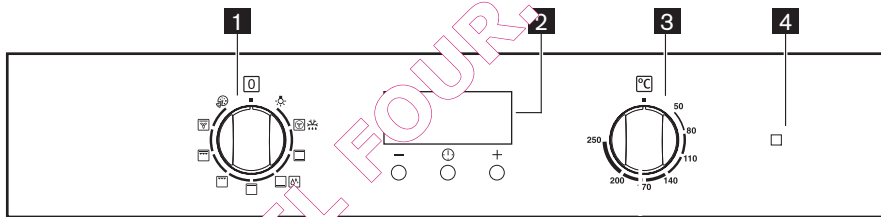
Installation

- Prüfen Sie bitte nach, ob der Backofen keine Transportschäden erlitten hat. Schließen Sie niemals ein beschädigtes Elektrogerät an. Sollte Ihr Backofen beschädigt sein, müssen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzen.
- Entfernen Sie bitte vor Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial.
- Alle für die Installation dieses Elektrogeräts erforderlichen elektrischen Tätigkeiten müssen von einer qualifizierten und kompetenten Person durchgeführt werden.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen weder die Spezifikationen noch das Gerät verändert werden.

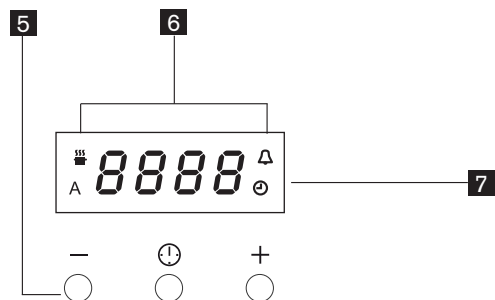
- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn Stromversorgungskabel, Schalterleiste, Ober- oder Unterteil beschädigt sind und man Zugriff auf das Innere des Elektrogeräts hat. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienst in Verbindung, um Gefahren zu vermeiden.
- Bohren Sie die Seitenwände des Backofens nicht auf, um Schäden an hydraulischen und elektrischen Bauteilen zu vermeiden.

⚠ **Achtung!** Befolgen Sie bitte aufmerksam die Anweisungen der entsprechenden Abschnitte für den Elektroanschluss.

Schalterleiste






- 1 Funktionswahlschalter Backofen**
- 2 Elektronische Uhr**
- 3 Temperaturwahlschalter**
- 4 Aufheizanzeige**
- 5 Funktionsknöpfe**
- 6 Leuchtanzeigen**
- 7 Display**







i **Der Backofen funktioniert nur, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde.**
Trotzdem kann der Backofen ohne Programmierung eingesetzt werden.











Funktionsknöpfe.

Funktionswahlschalter 	Drücken Sie diesen Knopf, um die Uhrfunktion zu wählen. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken.
Minus-Steuerknopf 	Drücken Sie diesen Knopf, um die auf dem Display angezeigte Zeit zu senken.
Plus-Steuerknopf 	Drücken Sie diesen Knopf, um die auf dem Display angezeigte Zeit zu erhöhen.

Leuchtanzeigen

Gardauer 	Leuchtet auf, wenn die Gardauer programmiert wird, und beginnt zu blinken, wenn sie erreicht ist.
Ende der Gardauer 	Leuchtet auf, wenn das Ende der Gardauer programmiert wird, und beginnt zu blinken, wenn es erreicht ist.
Programmieruhr 	Leuchtet auf, wenn die Gardauer programmiert wird, und beginnt zu blinken, wenn sie erreicht ist.
Uhrzeit 	Blinkt beim Einstellen der Uhrzeit.



Backofenfunktionen

Off 	
Beleuchtung 	
Heißluft / Kaltluft 	Mit Temperatureinstellung, zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen. Ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
Ober-/Unter-hitze 	Vorheizen, Backen und Braten auf einer Ebene
Unterhitze / Reinigung mit Wasser 	Vorbacken sehr feuchter Kuchen. Reinigungsfunktion mit Wasser.
Oberhitze 	Überbacken
Grill 	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte der Bratroste legen.
Großflächen-grill 	Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Gratins.
Intensiv-Heißluft 	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
Pizza-Stufe 	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.

⚠ Achtung! Bei Verwendung des Grills, Doppelgrills oder Doppelgrills mit Lüfter muss die Backofentür geschlossen bleiben.

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um beste Ergebnisse mit Ihrem Backofen zu erzielen. Aufgrund des Fertigungsablaufs können Fettreste und sonstige Substanzen vorhanden sein. Gehen Sie bitte wie folgt vor, um sie zu entfernen:


- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial inkl. evtl. vorhandener Kunststoffschutzeinrichtungen.
- Schalten Sie eine Stunde lang Funktion  oder  bei 200 °C ein. Lesen Sie dazu

die Liste der Eigenschaften, die in diesem Handbuch zur Verfügung gestellt wird.


- Öffnen Sie die Backofentür, um den Backofen abzukühlen und das Entweichen der Gerüche aus dem Backofeninneren zu fördern.
- Nachdem der Backofen abgekühlt ist, müssen Sie Backofen und Zubehör reinigen.

Beim ersten Einsatz können Rauch und Gerüche entstehen, weshalb die Küche gut belüftet sein sollte.


Backofengebrauch

 Bei Stromausfall werden alle Einstellungen (Uhrzeit, Programmierungseinstellung oder laufende Programmierung) gelöscht. Wird die Stromversorgung wieder hergestellt, blinken die Zahlen auf dem Display und die Uhr/Programmieruhr muss neu eingestellt werden.


Uhrzeit einstellen



Beim Stromanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt die Leuchtanzeige  "Uhrzeit".

Zur Einstellung der richtigen Uhrzeit:

1. "+" oder "-" Knopf rücken.
2. Nach erfolgter Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: Die Leuchtanzeige  "Uhrzeit" erlischt und auf dem Display wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt. Das Elektrogerät ist nun betriebsbereit.

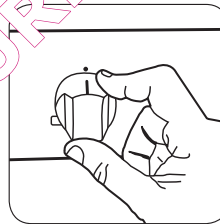
Zur erneuten Einstellung der richtigen Uhrzeit:

1. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die „Uhrzeit“-Funktion zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige beginnt zu blinken. Gehen Sie im Anschluss wie oben angeführt vor.

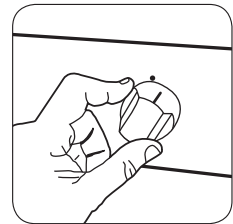
Die Uhrzeit kann nur wieder eingestellt werden, wenn keine automatische Funktion festgelegt wurde (Gardauer  oder Ende der Gardauer ).

Manuelle Garweise

Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Temperatur und eine Garfunktion.



1. Wählen Sie die Temperatur.



2. Wählen Sie eine Garfunktion.

Drehen Sie die Schalter auf „0“, um den Ofen auszuschalten.

Aufheizanzeige



Die Aufheizanzeige an der Bedienblende leuchtet während des Aufheizens und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet auch während des Betriebes auf, wenn der Backofen nachheizt, um die gewünschte Temperatur zu halten.

Programmierter Betrieb

Funktionen des elektronischen Programmiergeräts

Gardauer



Mit dieser Funktion schaltet der Backofen automatisch ab, wenn die für die Garung programmierte Zeit abgelaufen ist. Stellen Sie die Lebensmittel in den Backofen, wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Gartemperatur ein. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die Funktion „Gardauer“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige  beginnt zu blinken. Gehen Sie anschließend wie folgt vor:


Zur Zeiteinstellung:

1. „+“ oder „-“ Knopf drücken.
2. Nach erfolgter Einstellung, 5 Sekunden lang abwarten: Die Leuchtanzeige „Gardauer“ leuchtet auf und auf dem Display erscheint wieder die Uhrzeit.
3. Nach Ablauf der Gardauer schaltet der Backofen automatisch ab und ein akustischer Alarm ertönt. Gleichzeitig beginnt die Leuchtanzeige zu blinken. Stellen Sie die Backofenfunktion und den Thermostatschalter auf Null.

Um den akustischen Alarm auszuschalten, drücken Sie bitte einen beliebigen Knopf.

ANMERKUNG: Nach Ausschaltung des akustischen Alarms geht der Backofen in den manuellen Modus über. Werden Backofenfunktion und Thermostatschalter nicht auf Null gestellt, beginnt der Backofen wieder zu heizen.



Um die Zeit abzustellen:

1. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die Funktion „Gardauer“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige blinkt und auf dem Display erscheint die fehlende Gardauer.
2. Drücken Sie den „-“ Knopf, bis auf dem Display „0:00“ erscheint. Nach 5 Sekunden erlischt die Leuchtanzeige und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Funktionen des elektronischen Programmiergeräts

Ende der Gardauer





Mit dieser Funktion kann der Backofen automatisch ausgeschaltet werden, nachdem die für das Ende der Garung programmierte Uhrzeit erreicht ist. Stellen Sie die Lebensmittel in den Backofen, wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Gartemperatur ein. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die Funktion „Ende der Gardauer“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige  beginnt zu blinken. Gehen Sie anschließend wie folgt vor:

Um die Uhrzeit der Beendigung der Gardauer einzustellen:




1. „+“ oder „-“ Knopf drücken.
2. Nach erfolgter Einstellung, 5 Sekunden lang abwarten: Die Leuchtanzeige „Ende der Gardauer“ leuchtet auf und auf dem Display erscheint wieder die Uhrzeit.
3. Nach Ablauf der Gardauer schaltet der Backofen automatisch ab und ein akustischer Alarm ertönt. Gleichzeitig beginnt die Leuchtanzeige zu blinken. Stellen Sie Backofenfunktion und Thermostatschalter auf Null.

Um den akustischen Alarm auszuschalten, drücken Sie bitte einen beliebigen Knopf.

Funktionen des elektronischen Programmiergeräts



<p>Ende der Gardauer A</p>	<p>ANMERKUNG: Nach Ausschaltung des akustischen Alarms geht der Backofen in den manuellen Modus über. Werden Backofenfunktion und Thermostatschalter nicht auf Null gestellt, beginnt der Backofen wieder zu heizen.</p> <p>Um die Uhrzeit der Beendigung der Gardauer abzustellen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die Funktion „Ende der Garung“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige blinkt und auf dem Display erscheint die für das Ende der Garung programmierte Uhrzeit. 2. Drücken Sie den “—” Knopf, bis auf dem Display die entsprechende aktuelle Uhrzeit erscheint. Das Programmiergerät gibt einen Piepton ab und die Leuchtanzeige erlischt.
<p>Gardauer und Garende kombiniert</p>	<p>Die Funktionen „Gardauer“ und „Garende“ können gleichzeitig verwendet werden, damit der Backofen automatisch ein- und ausschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie anschließend auf Knopf  Auf dem Display erscheinen die programmierten Einstellungen. 2. Stellen Sie das Garende mit der „Garende“-Funktion ein (nehmen Sie die im entsprechenden Abschnitt beschriebenen Einstellungen der Gardauer vor). Die Leuchtanzeige leuchtet auf und auf dem Display erscheint wieder die Uhrzeit. Der Backofen schaltet sich entsprechend der erfolgten Programmierung ein und aus.















Funktionen des elektronischen Programmiergeräts








<p>Programmieruhr </p>	<p>Der Alarm der Programmieruhr ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer, aber der BACKOFEN BLEIBT EINGESCHALTET, wenn er in Betriebsmodus ist.</p> <p>Zur Einstellung der Programmieruhr:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie mehrmals auf Knopf  um die Funktion „Programmieruhr“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige  beginnt zu blinken. 2. Drücken Sie anschließend auf den “+” oder “—” (maximal: 2 Stunden und 30 Minuten). 3. Nach erfolgter Einstellung müssen Sie 5 Sekunden lang abwarten: Die Leuchtanzeige „Programmieruhr“ leuchtet auf. 4. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer beginnt die Leuchtanzeige zu blinken und ein akustischer Alarm ertönt. Um den akustischen Alarm auszuschalten, drücken Sie bitte einen beliebigen Knopf. <p>Zur Einstellung der Programmieruhr:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie mehrmals auf den Knopf, um die Funktion „Programmieruhr“ zu wählen. Die entsprechende Leuchtanzeige blinkt und auf dem Display erscheint die fehlende Zeit. 2. Drücken Sie auf Knopf 4 “—” bis auf dem Display „0:00“ erscheint. Nach 5 Sekunden erlischt die Leuchtanzeige und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
---	--

Gartabellen

Die Gartabellen zeigen Temperaturbeispiele und ungefähre Garzeiten. Die Gardauer hängt vom Modell ab. Um bessere

























Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Backofen mit Funktion  oder  10 Minuten lang vorzuheizen.

VORSPEISEN	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Im Ofen gegarter Reis	1,0	Unten		180-200	25-30	Nicht sehr tiefes Blech
				170-190	20-25	
Gefüllte Teigtasche	1,2	Mittelstellung		170-190	45-50	Backblech
				160-180	30-35	
Blätterteigtaschen mit Gemüse	1,0	Mittelstellung		190-210	25-30	Nicht sehr tiefes Blech
		Unten		170-190	35-40	
Gemüsekekuchen	1,0	Mittelstellung		190-210	55-60	Nicht sehr tiefes Blech
				170-190	45-50	
Ofenkartoffeln	1,0	Unten		180-200	55-60	Backblech
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Mittelstellung		190-210	15-20	Rost
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Mittelstellung		180-200	40-45	Quiche-Backform
				170-190	40-45	
Gefüllte Tomaten	0,8	Mittelstellung		170-190	10-12	Backblech
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Mittelstellung		180-200	8-10	Nicht sehr tiefes Blech

FLEISCH	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Spanferkel	1,4	Mittelstellung		190-210	70-75	Backblech
				170-190	70-75	
Kaninchen	1,2	Mittelstellung		180-200	55-60	Backblech
				170-190	30-35	
Lamm	1,0	Mittelstellung		190-210	50-55	Backblech
				180-200	50-55	
Schweinelende	0,6	Mittelstellung		170-190	35-40	Backblech
				170-190	40-45	

FLEISCH	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Hähnchen	1,2	Unten		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
Roastbeef	0,6	Mittelstellung		190-210	30-35	Backblech
				190-210	30-35	
Roastbeef	1,0	Mittelstellung		180-200	35-40	Backblech
				160-180	30-35	
Spieße	0,3	Oben		180-200	10-12	Grille
Würstchen	0,6	Oben		190-210	10-15	Grille

FISCH	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Seebrasse	1,0	Mittelstellung		190-200	25-30	Backblech
				170-190	20-25	
Dorade im Salzmantel	1,0	Mittelstellung		190-210	25-30	Backblech
				180-200	25-30	
Seezunge	1,0	Mittelstellung		170-190	15-20	Backblech
				160-180	10-15	
Wolfsbarsch	1,0	Mittelstellung		190-210	20-25	Backblech
				180-200	10-15	
Seehecht	1,0	Mittelstellung		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
Fischpastete	1,1	Mittelstellung		190-210	60-65	Topf
				190-210	60-65	
Lachs in Pergament papier	1,0	Mittelstellung		180-200	20-25	Backblech
Forelle	1,1	Mittelstellung		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Fischfilet	1,0	Oben		170-190	15-20	Rost
Sardinen	1,0	Oben		180-200	10-15	Rost

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur. (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Biskuit	0,5	Mittelstellung		150-170	35-40	Kuchenform
				160-180	30-35	
Biskuitrolle	0,5	Mittelstellung		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	
Pudding	0,8	Mittelstellung		160-180	55-60	Kastenform
				150-170	50-55	
Plätzchen	1,0	Mittelstellung		160-180	20-25	Backblech
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Mittelstellung		170-190	20-25	Backblech
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Mittelstellung		170-190	20-25	Backblech
				160-180	20-25	
Bratäpfel	0,7	Mittelstellung		160-180	20-25	Backblech
				160-180	20-25	
Baiser	0,5	Mittelstellung		180-200	30-35	Backblech
				170-190	20-25	
Gebackene Bananen	0,5	Mittelstellung		180-200	20-25	Topf
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,8	Mittelstellung		170-190	55-60	Kuchenform
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	0,8	Mittelstellung		170-190	45-50	Backblech
				160-180	40-45	
Käsekuchen	0,8	Mittelstellung		180-200	40-45	Käsekuchenform
				170-190	40-45	

Reinigungsfunktion mit Wasser

Über diese Funktion

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb gewährleisten zu können, muss dieses Elektrogerät häufig gereinigt werden. Damit soll verhindert werden, dass Speise- oder Fettreste darin verbleiben.

Mit dieser Funktion wird der Reinigungsvorgang erleichtert.

Funktionsbeschreibung

Anhand von Wärme, Dampf und ein paar Tropfen Spülmittel lösen sich die Lebensmittelreste und weichen soweit auf, dass sie viel einfacher entfernt werden können und die Emaille nicht geschleudert werden muss. Das Symbol ist eine Sondereinstellung der Wärme, die für diese Art der Reinigung bestimmt ist.

Anwendung

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen, bevor diese Funktion eingesetzt wird.
- Gießen Sie ca. 500 ml Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel auf einen großen, saugfähigen Schwamm (empfohlen)

Größe: 360 x 300 mm), den sie auf den Boden im Backofeninnern legen. Sollte das Backofeninnere sehr stark verschmutzt sein, lassen Sie die Lösung eine Weile einziehen, bevor die Funktion eingeschaltet wird.

- Schließen Sie die Backofentür und wählen Sie die Funktion für das Backofenunterteil.
 - Stellen Sie den Thermostatschalter auf 200 °C.
 - Stellen Sie das Programm der Gardauer auf 4 Minuten ein, indem Sie die Funktionsknöpfe der Elektronikuhr betätigen. Die Backofentemperatur steigt.
 - Stellen Sie den Alarm der Programmieruhr auf 21 Minuten ein, indem Sie die Funktionsknöpfe der Elektronikuhr betätigen.
 - Nach 4 Minuten ertönt ein akustischer Alarm und der Backofen schaltet automatisch ab.
- Stellen Sie Backofenfunktion und Thermostatschalter auf Null.

Pflege und Reinigung

! Achtung! Vor allen Tätigkeiten muss der Backofen von der Hauptstromversorgung getrennt werden.

Reinigung des Backofeninnenraums

- Reinigen Sie den Backofeninnenraum, um Lebensmittel- und Fettreste zu entfernen, da diese Rauch und Gerüche oder das Entstehen von Flecken verursachen können.
- Bei kaltem Backofen und auf emaillierten Flächen (z. B. auf dem Backofenboden) sollten Sie eine Nylonbürste oder einen Schwamm mit warmem Seifenwasser verwenden. Wenn Sie spezielle Backofenreinigungsmittel benutzen, dann nur auf den emaillierten Oberflächen und nach Anweisungen des Herstellers.

! Achtung! Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Verwenden Sie auch keine Metalltopfkratzer oder Materialien, die die Emaile zerkratzen könnten.

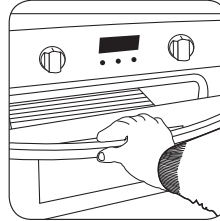
Reinigung der Backofenaußenfläche und des Zubehörs

Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

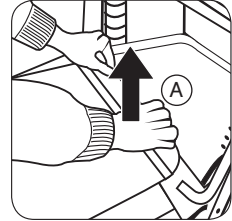
! Achtung! Verwenden Sie keine Metalltopfkratzer oder Scheuerpulver, die die Emaile zerkratzen könnten. Gehen Sie vorsichtig mit Edelstahlflächen um und verwenden Sie Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen. Versuchen Sie beim Reinigen der Backofenaußenfläche nicht, die Schalter abzunehmen, da dafür zuerst der Backofen aus der Küche ausgebaut werden muss.

Reinigung Türinnenscheibe

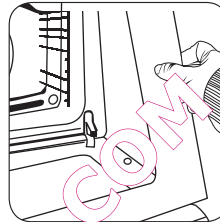
! Achtung! Seien Sie vorsichtig: Die Backofentür wird geschlossen, wenn die Innenscheibe entfernt wird.



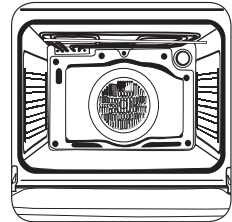
1. Öffnen Sie die Backofentür.



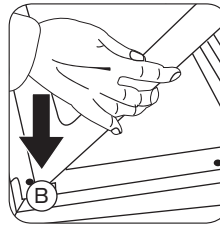
2. Ziehen Sie die Scheibe am unteren Teil (A) nach oben.



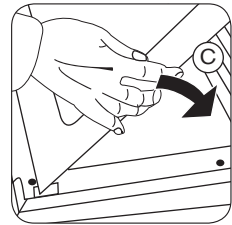
3. Die Innenscheibe ist frei. Entnehmen Sie sie.



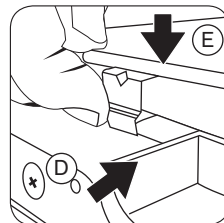
4. Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Backofentür.



5. Führen Sie die Halterungen der Innenscheibe ein.



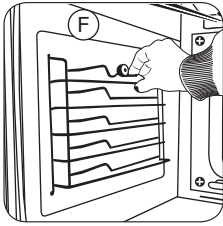
6. Schieben Sie die Scheibe durch die Rillen an der Tür (C) hinein.



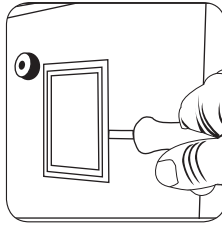
7. Die Scheibe wird an der Tür befestigt, indem die beiden unteren Halterungen (D) gleichzeitig mit der Scheibe in die Tür (E) geschoben werden.

Backofenglühbirne auswechseln

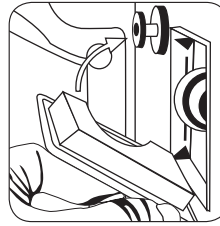
⚠ Achtung! Bevor Sie die Glühbirne auswechseln, stellen Sie bitte sicher, dass der Backofen von der Stromversorgung getrennt ist.



1. Entnehmen Sie die verchromten Halterungen, indem Sie die Schraube (F) lösen.




2. Entfernen Sie die Linse aus der Lampenhalterung mithilfe eines angemessenen Werkzeugs. Wechseln Sie die Glühbirne aus.



3. Bringen Sie die Linse wieder an und stellen Sie sicher, dass sie ohne Gewalt in der richtigen Stellung einrastet.

Die Ersatzglühbirne muss für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt sein. Sie können diese Glühbirnen beim Zanussi-Kundendienst bestellen.

Anmerkungen zum Umweltschutz

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf dessen Verpackung gibt an, dass dieses Erzeugnis nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle zur Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte gebracht werden. Anhand der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit

aufgrund einer fehlerhaften Abfallentsorgung vermieden werden. Setzen Sie sich bitte mit Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrer Müllabfuhr oder dem Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben, in Verbindung.


Ökologische Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Vorschriften zur Entsorgung dieses Materials.

Was tun, wenn...

Wenn das Elektrogerät nicht richtig funktioniert, führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch, bevor Sie sich mit dem Electrolux-Kundendienst in Verbindung setzen.

Störung	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Prüfen Sie nach, ob er an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherungen und den Leistungsbegrenzer der Installation. Prüfen Sie nach, ob sich die Zeitzuhr im manuellen Modus befindet oder ob sie programmiert ist. Überprüfen Sie die Stellung der Funktions- und Temperaturwahlschalter.
Das Innenlicht im Backofen funktioniert nicht.	Wechseln Sie die Glühbirne aus. Prüfen Sie ob sie nach Anweisungen des Handbuchs installiert ist.
Bei laufendem Backofen entsteht Rauch	Im normalen Gebrauch ist das normal. Reinigen Sie den Backofen häufig. Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech. Verwenden Sie keine höheren Temperaturen als die in den Gartabellen angegebenen.
Die gewünschten Garergebnisse werden nicht erzielt.	Sehen Sie in den Gartabellen nach, um den Gebrauch des Backofens zu erlernen.
Dampf und Kondensat ion sammeln sich in den Speisen und im Backofeninnern.	Lassen Sie Backbleche nach Abschluss des Garvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.
Der Backofenlüfter macht Geräusche.	Prüfen Sie nach, ob Blech oder Speisen im Kontakt mit der Backofenrückwand vibrieren.
Auf dem Display steht „12:00“.	Einstellung der Uhrzeit (siehe Abschnitt „Einstellung der Uhrzeit“).

 **Achtung!** Sollte das Problem trotz dieser Ratschläge weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Technische Daten

Wenn das Gerät nicht funktioniert, müssen Sie sich an den Kundendienst wenden und ihm das Problem schildern. Dazu sind folgende Angaben erforderlich:

- 1 Seriennummer (S-No)
- 2 Elektrogerätmodell (Model)
- 3 Produktnummer (PNC)

Sie finden diese Informationen auf dem Typenschild auf der Backofenunterseite (bei geöffneter Tür). Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht den Europäischen Sicherheitsrichtlinien für elektrische Geräte (73/23/EWG) und elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

Installation

Diese Informationen sind für den Installateur, d. h. für die Person, die für Montage und den elektrischen Anschluss zuständig ist, vorgesehen. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden. Die Installation darf nur durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen, welcher sicherstellen muss, dass die für die Installation anwendbaren Vorschriften eingehalten werden.

Vor der Installation. Hinweise

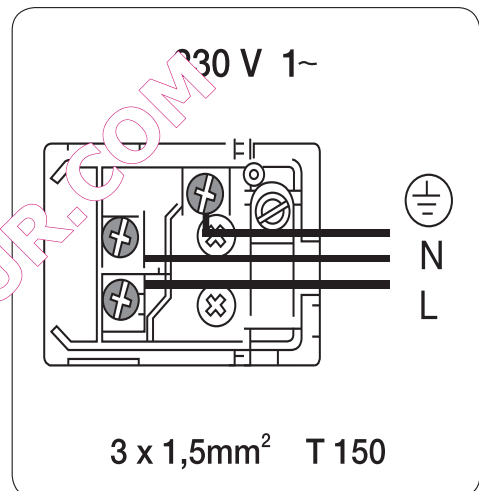
- Ziehen Sie zum Auspacken des Backofens an der Lasche am unteren Teil der Verpackung.
- In der Küche ist eine Nische mit den auf der Abbildung dargestellten Abmessungen und 580 mm Mindesttiefe erforderlich (siehe Abbildung auf Seite 49, wo die Anbringung des Backofens beschrieben ist).
- Um Mehrzweckherde an ihrem Standort aufstellen zu können, dürfen auf der Rückseite des Geräts keine Vorsprünge (Verstärkungen, Rohre, Stecker usw.) vorhanden sein.
- Der für die Kunststoffabdeckung des Küchenmöbels eingesetzte Kleber muss Temperaturen über 85 °C ertragen können.

Elektroanschluss. Gesetzliche Anforderungen

Der Installateur muss Folgendes prüfen:

- Netzspannung und -frequenz entsprechen den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Elektroinstallation kann die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung ertragen.

- Das auf folgender Abbildung abgebildete Anschlussdiagramm:

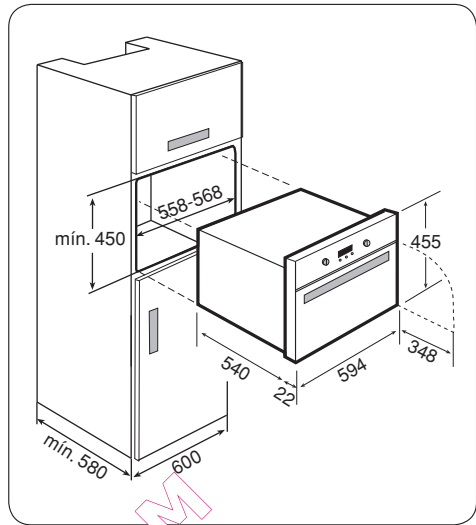


- Der Stromanschluss verfügt über eine ordnungsgemäße Erdung, nach gültiger Gesetzgebung.
- Der Anschluss muss über einen allpoligen Stecker mit angemessener Größe für den zu ertragenden Strom erfolgen. Zwischen den Kontakten muss eine Mindestöffnung von 3 mm bestehen, um das Abschalten im Notfall, beim Reinigen oder Auswechseln der Glühbirne zu ermöglichen. Das Erdungskabel darf unter keinen Umständen durch diesen Stecker verlaufen. Nach dem Stromanschluss müssen alle elektrischen Bauteile des Backofens auf ihre Funktion geprüft werden.

Montage des Backofens

Für alle Backöfen und nach dem Anschluss an das Stromnetz:

- 1 Führen Sie den Backofen in die Küche ein, wobei darauf zu achten ist, dass das Kabel nicht geklemmt wird.
- 2 Befestigen Sie den Backofen am Möbelstück, indem die 2 zum Lieferumfang gehörenden Schrauben in die Bohrungen, die bei geöffneter Tür sichtbar sind, eingeführt werden.
- 3 Prüfen Sie nach, dass das Backofengehäuse nicht mit den Seitenwänden des Möbelstücks in Kontakt ist und dass mindestens 2 mm Trennung dazwischen vorhanden sind.



Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	50	Reinigingsfunctie met water	60
Bedieningspaneel	51	Onderhoud en reiniging	61
Functies van de oven	53	Milieuoverwegingen	62
Alvorens het eerste gebruik.....	54	Wat te doen als... ..	63
Gebruik van de oven.....	54	Technische gegevens	64
Baktabellen.....	57	Installatie.....	64

Onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving

Veiligheidsinformatie

i Lees, voor uw veiligheid en om een juist gebruik te garanderen, eerst aandachtig de gebruikershandleiding en de adviezen en waarschuwingen daarin, alvorens dit huishoudelijk apparaat te installeren en het voor het eerst te gebruiken. Om onnodige fouten en ongevallen te vermijden is het belangrijk om ervoor te zorgen dat iedereen die het apparaat gebruikt de werking en veiligheidsmaatregelen kent. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat ze bij het apparaat wordt bewaard als dit verhuisd of verkocht wordt, zodat degene die het in de loop van zijn levensduur gebruikt de informatie over het gebruik en de veiligheid ervan kan raadplegen.

Juist gebruik

- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- De fabrikant is niet aansprakelijk als de oven wordt gebruikt voor andere doeleinden dan voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze in een keuken is geïnstalleerd.
- Bewaar geen olie, vet of brandbare materialen in de oven, aangezien dit gevaarlijk kan zijn wanneer de oven wordt aangezet.
- Leun niet op de geopende ovendeur. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie, aangezien dit het bakproces kan beïnvloeden en het binnenemail van de oven kan beschadigen.

- Om de oven te gebruiken dient de meegeleverde bakplaat of het rooster te worden aangebracht in de zijgeleiders aan de binnenkant van de oven. De bakplaten en roosters zijn voorzien van een systeem waarmee zij gedeeltelijk kunnen worden uitgetrokken, waardoor de bediening ervan eenvoudiger is.
- Zet geen schalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten en roosters.
- Giet terwijl de oven in werking is geen water op de bodem. Hiermee kan het email worden beschadigd.
- Open tijdens gebruik van de oven de ovendeur zo min mogelijk. Hiermee wordt het energieverbruik gereduceerd.
- Gebruik ovenhandschoenen als u iets in de warme oven moet zetten of eruit moet halen.
- Open de deur om de oven te laten afkoelen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en blijven er geen geuren in de oven hangen.
- Bij recepten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

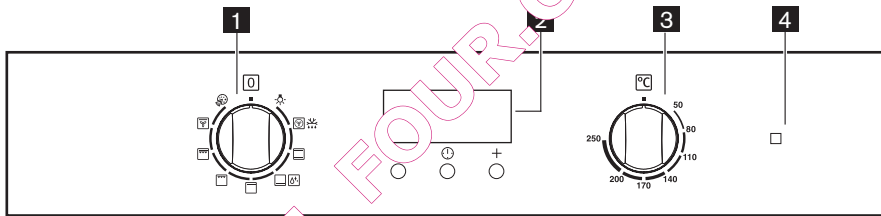
Veiligheid voor kinderen

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen of gehandicapte personen zonder toezicht. Kleine kinderen moeten in de gaten worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen tijdens het bakken niet in de buurt van de oven komen, aangezien deze hoge temperaturen bereikt.

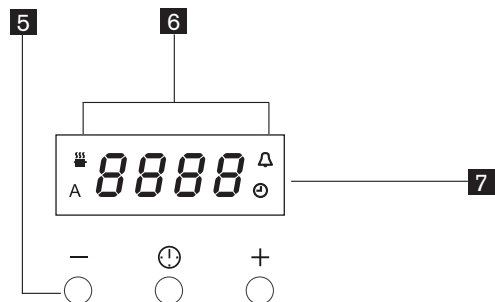
Installatie

- Controleer of de oven tijdens het transport niet is beschadigd. Sluit nooit een beschadigd huishoudelijk apparaat aan. Als uw oven beschadigd is, neem dan contact op met de leverancier.
 - Verwijder de verpakking alvorens het apparaat te gebruiken.
 - Alle elektrische aansluitingen die nodig zijn voor het installeren van dit huishoudelijke apparaat dienen door een gekwalificeerde en bevoegde persoon te worden uitgevoerd.
 - Om veiligheidsredenen mogen de eigenschappen van dit product niet worden gewijzigd.
- Gebruik de oven niet als de stroomkabel is beschadigd of wanneer het bedieningspaneel, de bovenkant of onderkant zijn beschadigd. Neem contact op met uw plaatselijke technische dienst om risico's te voorkomen.
 - Boor geen gaten in de zijkanten van de oven om schade aan de hydraulische en elektrische onderdelen te voorkomen.
- !** **Opgelet!** Voor de elektrische aansluiting dienen de aanwijzingen uit de desbetreffende paragrafen aandachtig in acht genomen te worden.

Bedieningspaneel





- 1** Functieschakelaar van de oven
- 2** Elektronische klok
- 3** Temperatuurschakelaar
- 4** Verwarmingsindicatie
- 5** Functieknoppen
- 6** Controlelampjes
- 7** Display.



- i** **De oven werkt alleen als de tijd van de dag is ingesteld.**
De oven kan echter ook zonder enige programmering worden gebruikt.












Funcatieknoppen

Funcieselectieknop 	Druk deze knop in om de functie van de klok te selecteren. Het respectieve lampje gaat knipperen.
Verminderingsknop 	Druk deze knop in om de tijd die op het scherm verschijnt te verminderen.
Vermeerderingsknop 	Druk deze knop in om de tijd die op het scherm verschijnt te vermeerderen.

Controlelampjes

Baktijd 	Het lampje gaat branden wanneer de baktijd wordt geprogrammeerd en begint te knipperen wanneer de tijd is bereikt.
Beëindiging van het bakproces 	Het lampje gaat branden wanneer de beëindiging van het bakproces wordt geprogrammeerd en begint te knipperen wanneer die tijd is bereikt.
Kookwekker 	Dit gaat branden wanneer de kookwekker afgaat.
Tijd van de dag 	Knippert wanneer de tijd van de dag wordt ingesteld.

Functies van de oven



Off 	
Verlichting 	
Hete lucht / Koude-lucht-circulatie 	Met temperatuurinstelling, om te bakken, te braden, of op meerdere niveaus te werken. Zonder temperatuurinstelling, om behoedzaam te ontdooien en af te koelen.
Boven- / onderwarmte 	Voorverwarmen, bakken en braden op één niveau.
Onderwarmte / Reinigings met water  	Voorbakken van zeer vochtig gebak. Reinigingsfunctie met water
Bovenwarmte 	Gratineren
Grill 	Grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het braadrooster leggen.
Grill voor grote oppervlaktes 	Grillen van grote hoeveelheden, bijv. Steaks, vis en worstjes, maar ook om toast en ovenscholtes te gratineren.
Intensief-hetelucht 	Bakken van plaatgebak met droog beleg (bijv. Kruidelkoek), intensief braden van groot gebraden en groot gevogelte, zoals gans en kalkoen.
Pizzastand 	Bakken van brood, pizza en vochtig gebak.

 **Opgelet!** Bij gebruik van de grill, de dubbele grill of de dubbele grill en ventilator moet de oven deur gesloten blijven.

Alvorens het eerste gebruik

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig om de beste resultaten met uw oven te bereiken.

Als resultaat van het productieproces kunnen er vetresten of andere stoffen achter zijn gebleven. Ga als volgt te werk om ze te verwijderen:


- Verwijder de verpakking, met inbegrip van de plastic bescherming, als die er is.
- Zet de oven een uur lang op functie  of  op 200 °C. Raadpleeg hiervoor

het bij deze handleiding ingesloten gegevensblad.


- Open de deur om de oven te laten afkoelen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en blijven er geen geuren in de oven hangen.
- Maak de oven en de accessoires, nadat deze zijn afgekoeld, schoon.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er geuren en rook ontstaan. Daarom moet de keuken goed worden geventileerd.



Gebruik van de oven

-  Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, worden alle instellingen (tijd van de dag, programma-instellingen of lopende programmering) gewist. Wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld, knipperen de nummers op het scherm en de klok/timer moet opnieuw worden ingesteld.

Instelling van de tijd van de dag



Het controlelampje  "Tijd van de dag" op het scherm knippert wanneer de oven op het stroomnet wordt aangesloten, na een onderbreking van de stroomtoevoer.

Voor het instellen van de juiste tijd van de dag:

1. Druk op knop .
2. Na afloop van de instellingen 5 seconden wachten: het controlelampje  "Tijd van de dag" gaat uit en op het scherm wordt de ingestelde tijd weergegeven. Het apparaat is klaar voor gebruik.

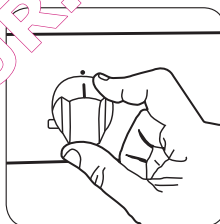
Voor het opnieuw instellen van de juiste tijd van de dag:

1. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Tijd van de dag" te selecteren. Het respectieve controlelampje gaat knipperen. Ga daarna op dezelfde manier als hiervoor beschreven is verder.

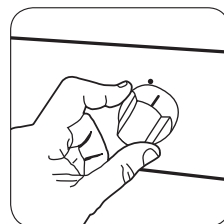
De tijd van de dag kan pas opnieuw ingesteld worden als geen automatische functie is ingesteld (baktijd  of eind van het bakproces .

Handmatige werking

Nadat de oven is gelijkgezet, is uw oven klaar voor gebruik. Selecteer een temperatuur en bakfunctie.



1. Selecteer een temperatuur.



2. Selecteer een bakfunctie.

Om de oven uit te zetten, de knoppen op stand 0 zetten.

Verwarmingsindicatie



De verwarmingsindicatie op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en dooft uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Ze licht ook op tijdens het werken, als de oven bijwarmt om de gewenste temperatuur te houden.

Geprogrammeerde werking

Functies van de elektronische programmeerinrichting

Baktijd



Met deze functie gaat de oven automatisch uit na afloop van de geprogrammeerde baktijd. Plaats de etenswaren in de oven, selecteer een bakfunctie en stel de baktemperatuur in. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Baktijd" te selecteren. Het respectieve controlelampje  gaat knipperen. Ga vervolgens als volgt te werk:

Om de tijd in te stellen:


1. Druk op knop "+" of "-".
2. Na afloop van de instellingen 5 seconden wachten: het controlelampje "Baktijd" gaat branden en op het scherm wordt weer de tijd van de dag weergegeven.
3. Wanneer de baktijd voorbij is, gaat de oven automatisch uit en is een geluidsalarm te horen. Tegelijkertijd begint het controlelampje te knipperen.

Zet de functie van de oven en de controleknop van de thermostaat op nul.

Druk op wat voor knop dan ook om het geluidsalarm uit te schakelen.

OPMERKING: bij het uitschakelen van het geluidsalarm gaat de oven weer naar de handmatige modus en als de functie van de oven en de knop van de thermostaat niet op nul worden gezet, begint de oven opnieuw op te warmen.



Om de tijd te annuleren:

1. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Baktijd" te selecteren. Het respectieve controlelampje gaat knipperen en op het scherm verschijnt de resterende baktijd.
2. Druk op knop "-" totdat het scherm "0:00" weergeeft. Na 5 seconden gaat het controlelampje uit en wordt op het scherm weer de tijd van de dag weergegeven.

Functies van de elektronische programmeerinrichting

Beëindiging van het bakproces



Met deze functie wordt de oven automatisch uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd voor de beëindiging van de baktijd is bereikt. Plaats de etenswaren in de oven, selecteer een bakfunctie en stel de baktemperatuur in. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Beëindiging van het bakproces" te selecteren. Het respectieve controlelampje  begint te knipperen. Ga vervolgens als volgt te werk:

Voor het instellen van de tijd voor de beëindiging van het bakproces:

1. Druk op knop "+" of "-".
2. Na afloop van de instellingen 5 seconden wachten: het controlelampje "Beëindiging van het bakproces" gaat branden en op het scherm verschijnt weer de tijd van de dag.
3. Wanneer de baktijd voorbij is, gaat de oven automatisch uit en is een geluidsalarm te horen. Tegelijkertijd begint het controlelampje te knipperen. Zet de functie van de oven en de controleknop van de thermostaat op nul.

Druk op wat voor knop dan ook om het geluidsalarm uit te schakelen.


Funcies van de elektronische programmeerinrichting

Beëindiging van het bakproces

A


OPMERKING: bij het uitschakelen van het geluidsalarm gaat de oven weer naar de handmatige modus en als de functie van de oven en de knop van de thermostaat niet op nul worden gezet, begint de oven opnieuw op te warmen.

Voor het annuleren van de tijd voor de beëindiging van het bakproces:

1. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Beëindiging van het bakproces" te selecteren. Het respectieve controlelampje gaat knipperen en op het scherm verschijnt de geprogrammeerde eindtijd van het bakproces.
2. Druk op knop "—" totdat het scherm de juiste tijd van de dag weergeeft. De programmeerinrichting zendt een pieptoon uit en het controlelampje gaat uit.

Gecombineerde baktijd en beëindiging van het bakproces

De functies "Baktijd" en "Beëindiging van het bakproces" kunnen tegelijkertijd gebruikt worden, zodat de oven automatisch aan- en uitgaat.

1. Stel de baktijd met de functie  in (pas de in de desbetreffende paragraaf omschreven instellingen toe) en vervolgens op de knop : het scherm toont de geprogrammeerde instellingen.
2. Stel de tijd voor de beëindiging van het bakproces met de functie "Beëindiging van het bakproces" in (pas de in de desbetreffende paragraaf omschreven instellingen toe). Het controlelampje gaat branden en op het scherm wordt weer de tijd van de dag weergegeven. De oven gaat aan en werkt in overeenstemming met de verrichte programmering.



Funcies van de elektronische programmeerinrichting

Kookwekker



Het alarm van de kookwekker gaat af na afloop van de ingestelde tijd, maar de OVEN BLIJFT INGESCHAKELD als deze in werking is.

Om de kookwekker in te stellen:



1. Druk knop  meerdere keren in om de functie "Kookwekker" te selecteren. Het respectieve controlelampje  gaat knipperen.
2. Druk vervolgens op knop "+" of "—" (maximaal: 2 uur en 30 minuten).
3. Na afloop van de instellingen 5 seconden wachten: het controlelampje "Kookwekker" gaat branden.
4. Na afloop van de ingestelde tijd begint het controlelampje te knipperen en gaat een geluidsalarm af. Druk op wat voor knop dan ook om het geluidsalarm uit te schakelen.


















Om de kookwekker te annuleren:









1. Druk de knop meerdere keren in om de functie "Kookwekker" te selecteren. Het respectieve controlelampje gaat knipperen en op het scherm wordt de resterende tijd weergegeven.
2. Druk op knop "—" totdat het scherm "0:00" weergeeft. Na 5 seconden gaat het controlelampje uit en wordt op het scherm weer de tijd van de dag weergegeven.









Baktabellen


















De baktabellen tonen voorbeelden van bij benadering aangegeven baktemperaturen en -tijden. De bakwijze is afhankelijk van het

model. Voor de beste resultaten raden wij aan om de oven tien minuten met de functie  of  voor te verwarmen.

VOORGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Rijst uit de oven	1,0	Laag		180-200	25-30	Ondiepe bakplaat
				170-190	20-25	
Pastei	1,2	Midden		170-190	45-50	Bakplaat
				160-180	30-35	
Bladerdeeg met groenten	1,0	Midden		190-210	25-30	Ondiepe bakplaat
		Laag		170-190	35-40	
Groentetaart	1,0	Midden		190-210	55-60	Ondiepe bakplaat
				170-190	45-50	
Gepofte aardappels	1,0	Laag		180-200	55-60	Bakplaat
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Midden		190-210	15-20	Rooster
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Midden		180-200	40-45	Quichevorm
				170-190	40-45	
Gevulde tomaten	0,8	Midden		170-190	10-12	Bakplaat
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Midden		180-200	8-10	Ondiepe bakplaat

VLEESGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Speenvarken	1,4	Midden		190-210	70-75	Bakplaat
				170-190	70-75	
Konijn	1,2	Midden		180-200	55-60	Bakplaat
				170-190	30-35	
Lamsvlees	1,0	Midden		190-210	50-55	Bakplaat
				180-200	50-55	
Varkensfilet	0,6	Midden		170-190	35-40	Bakplaat
				170-190	40-45	

VLEESGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Kip	1,2	Laag		190-210	50-55	Bakplaat
				170-190	45-50	
Rosbief	0,6	Midden		190-210	30-35	Bakplaat
				190-210	30-35	
Haas in bladerdeeg	1,0	Midden		180-200	35-40	Bakplaat
				160-180	30-35	
Vleesspiezen	0,3	Hoog		180-200	10-12	Rooster
Worstjes	0,6	Hoog		190-210	10-15	Rooster

VIS	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Zeebrasem	1,0	Midden		190-200	25-30	Bakplaat
				170-190	20-25	
Met zout bereide goudbrasem	1,0	Midden		190-210	25-30	Bakplaat
				180-200	25-30	
Tong	1,0	Midden		170-190	15-20	Bakplaat
				160-180	10-15	
Zeebaars	1,0	Midden		190-210	20-25	Bakplaat
				180-200	10-15	
Heek	1,0	Midden		190-210	25-30	Bakplaat
				180-200	20-25	
Vistaart	1,1	Midden		190-210	60-65	Ovenschotel
				190-210	60-65	
Zalm in papillot	1,0	Midden		180-200	20-25	Bakplaat
Forel	1,1	Midden		190-210	20-25	Bakplaat
				180-200	15-20	
Sardientjes	1,0	Hoog		170-190	15-20	Rooster
Sardinen	1,0	Hoog		180-200	10-15	Rooster

ZOETE SPIJZEN EN NAGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Cake	0,5	Midden		150-170	35-40	Taartvorm
				160-180	30-35	
Boomstam	0,5	Midden		170-190	10-15	Bakplaat
				160-180	10-15	
Pudding	0,8	Midden		160-180	55-60	Broodvorm
				150-170	50-55	
Koekjes	1,0	Midden		160-180	20-25	Bakplaat
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Midden		170-190	20-25	Bakplaat
				160-180	15-20	
Cakejes	0,7	Midden		170-190	20-25	Bakplaat
				160-180	20-25	
Gestoofde appels	0,5	Midden		180-200	30-35	Bakplaat
				170-190	20-25	
Schuimtaart	0,35	Midden		100-120	70-75	Bakplaat
				100-120	60-65	
Gestoofde bananen	0,5	Midden		180-200	20-25	Ovenschotel
				170-190	15-20	
Plumcake	0,8	Midden		170-190	55-60	Taartvorm
				160-180	50-55	
Appeltaart	0,8	Midden		170-190	45-50	Bakplaat
				160-180	40-45	
Kaastaart	0,8	Midden		180-200	40-45	Vorm voor kaastaart
				170-190	40-45	

Reinigingsfunctie met water

Informatie over deze functie

Om een goede werking te garanderen dient dit apparaat regelmatig te worden schoongemaakt om te voorkomen dat er voedselresten of vet in achterblijven. Met deze functie wordt uw oven gemakkelijker en comfortabeler gereinigd.

Werking

Met behulp van warmte, stoom en een paar druppels afwasmiddel worden de voedselresten voldoende losgeweekt om gemakkelijk te kunnen worden verwijderd zonder dat het email hoeft te worden schoongeboend. Het symbool is een speciale warmte-instelling die is ontworpen voor dit type reiniging.

Gebruiksaanwijzing

- Verwijder alle accessoires uit de oven alvorens deze functie te gebruiken.
- Giet ongeveer 500 ml water met een paar druppels afwasmiddel op een grote absorberende spons (aanbevolen grootte 360 x 300 mm), die u op de bodem van de oven dient te leggen. Als de oven binnen erg vies is, laat hem dan een tijdje goed doordrenken met de oplossing alvorens de functie in werking te stellen.
- Sluit de ovendeur en selecteer de functie aan de onderkant van de oven.
- Stel de controleknop aan de thermostaat op 200 °C in.

- Stel het baktijdprogramma op 4 minuten in door de functieknoppen van de elektronische klok in werking te stellen. De oventemperatuur neemt toe.
- Stel het kookwekkeralarm op 21 minuten in door de functieknoppen van de elektronische klok in werking te stellen.
- Na 4 minuten gaat een geluidsalarm af en gaat de oven automatisch uit.
- Zet de functie van de oven en de controleknop van de thermostaat op nul.

Druk op wat voor knop dan ook om het geluidsalarm uit te schakelen.

- De reinigingscyclus duurt 21 minuten. Er gaat na afloop een alarm af.
- Wanneer het reinigingsproces is voltooid, schakelt het apparaat uit.
- Gebruik de grote absorberende spons om het overvloedige water uit de oven te halen.
- Nu kunt u de binnenkant van de oven met warm zeepwater en een zachte plastic borstel, een doek, een spons of een ander niet schurend werktuig schoonmaken.
- Gebruik voor hardnekkig vuil een speciale spatel (bijv. een spatel voor glaskeramiek).
- Maak de binnenkant met veel schoon water en een doek schoon. Maak hem vervolgens met een zachte, droge doek droog. Zorg ervoor dat u apparaat binnenin en rondom, met name de pakkingen van de deur, goed schoonmaakt en afdroogt.

Onderhoud en reiniging

⚠ Opgelet! Alvorens wat voor werk dan ook uit te voeren dient de stroomtoevoer van het apparaat te worden afgesloten.

Reiniging van de binnenkant van de oven

- Maak de binnenkant van de oven schoon vet- en voedselresten te verwijderen, aangezien deze rook en geuren kunnen afscheiden of vlekken kunnen veroorzaken.
- Maak de oven afgekoeld schoon en gebruik voor geëmailleerde oppervlakken (bijvoorbeeld de bodem van de oven) een nylon borstel of een spons met lauwwarm zeepwater. Als u speciale ovenreinigers gebruikt, breng deze dan alleen aan op de geëmailleerde oppervlakken en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

⚠ Opgelet: Maak de binnenkant van de oven niet met stoom- of hogedrukreinigers schoon. Gebruik evenmin metalen schuursponsen of materialen die het email kunnen krassen.

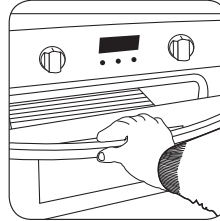
Reiniging van de buitenkant van de oven en van de accessoires

Maak de buitenkant van de oven en de accessoires met lauwwarm zeepwater of met een zacht reinigingsmiddel schoon.

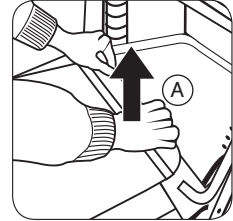
⚠ Opgelet Gebruik geen metalen schuursponsen of reinigingspoeders die het email kunnen krassen. Wees voorzichtig met rechte stalen oppervlakken en gebruik hiervoor sponzen of doeken die niet krassen. Probeer geen knoppen te verwijderen om de buitenkant van de oven schoon te maken, want hiervoor moet de oven eerst uit de keuken worden gehaald.

Reiniging van het binnenglas van de oven deur

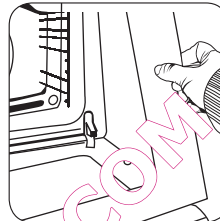
⚠ Opgelet Wees voorzichtig: de oven deur gaat dicht wanneer het binnenglas wordt verwijderd.



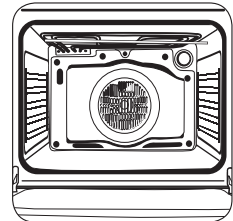
1. Open de oven deur.



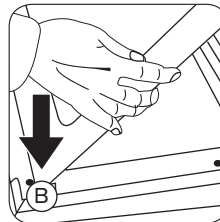
2. Trek van de onderkant (A) het glas omhoog.



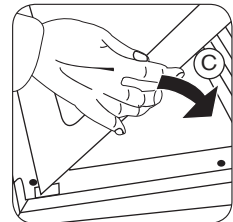
3. Het binnenglas moet vrij. Verwijder het.



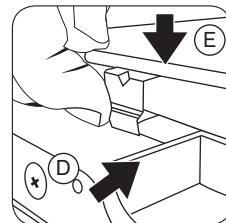
4. Maak het binnenglas en de binnenkant van de oven deur schoon.



5. Breng de steunen van het binnenglas via de gleuven aan de bovenkant van de oven deur (B) aan.



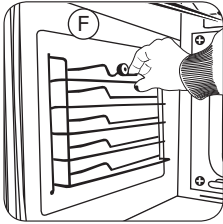
6. Breng het glas in de oven deur (C) aan.



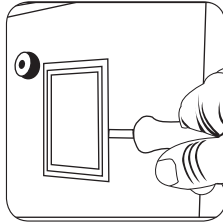
7. Het glas wordt vastgezet aan de oven deur door de twee onderste steunen (D) aan te drukken terwijl het glas in de deur (E) wordt geduwd.

Het lampje van de oven verwisselen

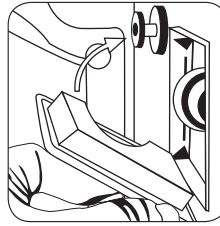
⚠ Opgelet Zorg er eerst voor dat de oven van het elektriciteitsnet wordt afgesloten alvorens de lamp te verwisselen.



1. Verwijder de verchromde steunen door de schroef (F) los te draaien.



2. Maak het glas van de lampfitting los met behulp van geschikt gereedschap. Verwissel het lampje.



3. Monteer opnieuw het glas en zorg ervoor dat het zonder te forceren in de goede positie komt te zitten.

Het vervangingslampje dient temperaturen tot 300 °C te kunnen verdragen. Deze lampjes kunnen besteld worden bij de Technische Dienst van Zanussi.

Milieuoverwegingen

Het symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet kan worden behandeld als huishoudelijk afval. Het moet naar een ophaalpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Als dit product op juiste wijze wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens door een eventuele onjuiste behandeling van het afval

voorkomen. Neem alstublieft contact op met uw gemeente, uw vuilophaaldienst of de winkel waar u dit product heeft gekocht.

Milieuvriendelijke verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar en kunnen opnieuw gebruikt worden. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten inzake de normen voor de verwijdering van dit materiaal.

Wat te doen als...

Als het huishoudelijke apparaat niet juist werkt, kijk dan het volgende na alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst van Electrolux.

Probleem	Oplossing
De oven werkt niet.	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet. Controleer de zekeringen en de stroombegrenzer van de installatie. Controleer of de klok in de handmatige of geprogrammeerde functie staat. Controleer de stand van de functie- en temperatuurschakelaar.
Het binnenlicht van de oven werkt niet.	Verwissel het lampje.
Er komt rook uit de oven wanneer deze in werking is.	Controleer of het is geïnstalleerd zoals is aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Gebruik de oven normaal wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt. Maak de oven regelmatig schoon. Verminder de hoeveelheid vet of olie van de bakplaat. Gebruik geen hogere temperatuur dan de in de baktabellen aangeduide temperatuur.
De gewenste bakresultaten worden niet bereikt.	Raadpleeg de baktabellen om te leren hoe u de oven moet gebruiken.
De stoom en condens verzamelen zich in de etenswaren en in de oven.	Wanneer het bereidingsproces is afgelopen, laat dan de bakplaten niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.
De ventilator van de oven maakt lawaai.	Controleer of de bakplaat en de etenswaren niet trillend in aanraking komen met het achterpaneel van de oven.
Het scherm toont "12:00".	Stel de tijd van de dag in (zie paragraaf "Instellen van de tijd van de dag").

 **Opgelet:** Als het probleem ondanks deze adviezen aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Technische gegevens

Als het apparaat niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst en geef naast het probleem de onderstaande gegevens door:

1. Serienummer (S-No)
2. Model van het apparaat (Model)
3. Productnummer (PNC)

U vindt deze informatie op het gegevensplaatje aan de onderkant van de oven wanneer de deur geopend is. Het apparaat dat u heeft gekocht voldoet aan de Europese richtlijnen inzake veiligheid bij gebruik van elektrisch materiaal (73/23/EEG) en elektromagnetische compatibiliteit (89/336/EEG).

Installatie

Deze informatie is bestemd voor de installateur, de verantwoordelijke persoon voor de montage en de elektrische aansluiting. Als u de oven zelf installeert, stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

De installatie mag alleen worden verricht door een gekwalificeerde elektricien die de voor de installatie geldende normen in acht moet nemen.

Vóór de installatie. Opmerkingen

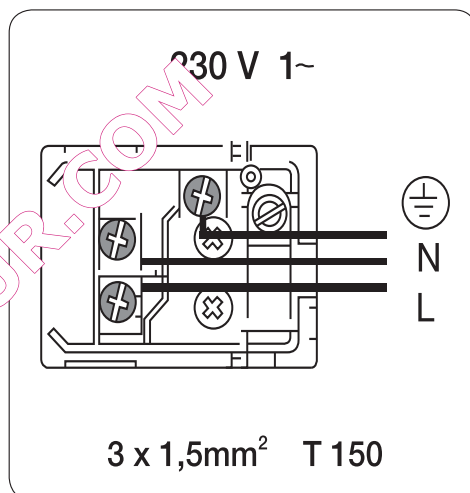
- Trek, om de oven uit te pakken, aan het lipje aan de onderkant van de deus.
- Er is een opening in de keuken nodig met de afmetingen die in de afbeelding worden getoond en met een minimale diepte van 580 mm. (Zie de afbeelding op bladzijde 18 waarop de plaatsing van de oven wordt omschreven).
- Om de multifunctionele oven op zijn plaats aan te brengen, mag op achterkant van het meubel geen uitbrekingshebben (versterkingen, buizen, stopcontacten, etc.).
- De voor de plastic afdekking van het keukenmeubel gebruikte plakmiddel moet temperaturen van meer dan 85 °C kunnen verdragen.

Stroomaansluiting. Wettelijke eisen

De installateur dient te controleren of:

- De netspanning en netfrequentie overeenkomen met de op het gegevensplaatje aangeduide spanning en frequentie.
- De elektrische aansluiting het op het gegevensplaatje aangeduide maximale vermogen kan verdragen.

- Het aansluitschema wordt in de onderstaande figuur getoond:

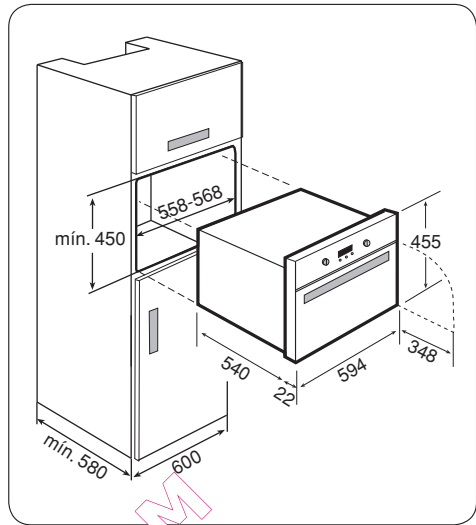


- De elektrische aansluiting beschikt conform de geldige wetgeving over de juiste aarding.
- De aansluiting dient te worden verricht met een meerpolige schakelaar met een voor de stroom die deze moet verdragen geschikte grootte. U dient een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten aan te houden, zodat het apparaat in geval van nood, reiniging of verwisseling kan worden afgesloten.
- De aardkabel mag onder geen beding door deze schakelaar lopen.
- Na de elektriciteit te hebben aangesloten, moet gecontroleerd worden of alle elektrische onderdelen van de oven functioneren.

Oveninstallatie

Voor alle ovens en na de elektrische aansluiting geldt:

- 1 Breng de oven voorzichtig in het keukenmeubel aan zonder de kabel te klemmen.
- 2 Maak de oven d.m.v. de twee meegeleverde schroeven aan het keukenmeubel vast. Draai ze in de gaten die zichtbaar zijn als de ovendeur open is.
- 3 Zorg ervoor dat de ovenkast niet in aanraking komt met de zijkanten van het keukenmeubel en dat er minstens een ruimte van 2 mm tussen beide is.



Índice

Información de seguridad.....	66	Función de limpieza con agua.....	76
Panel de mandos	67	Cuidado y limpieza	77
Funciones del horno.....	69	Consideraciones medioambientales.....	78
Antes de usar por primera vez.....	70	Qué hacer si.....	79
Uso del horno	70	Datos técnicos.....	80
Tablas de cocción	73	Instalación	80

Sujeto a cambios sin previo aviso

Información de seguridad

i **Por su seguridad y para garantizar un uso correcto, antes de instalar y usar por primera vez este electrodoméstico, lea con atención el manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usen el electrodoméstico conocen su funcionamiento y sus medidas de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que se conservan con el electrodoméstico si se cambia de sitio o se vende, de modo que quien lo utilice a lo largo de su vida esté informado sobre su uso y seguridad.**

Uso correcto

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad si el horno se usa para otros fines distintos a los domésticos. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad si el horno se usa para otros fines distintos a los domésticos.
- Use el horno sólo cuando esté instalado en una cocina.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en su interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta del horno, ya que podría dañarla y resultar peligroso para usted.
- No cubra con papel de aluminio el fondo del horno, ya que podría afectar a la cocción y dañar el esmalte interior del horno.

- Para usar el horno, introduzca la bandeja o la rejilla que se suministra en las guías laterales interiores. Las bandejas y rejillas están provistas de un sistema que permite su extracción parcial y facilita su manejo.
- No deposite líquidos ni alimentos en el fondo del horno. Emplee siempre las bandejas y rejillas.
- No vierta agua en el fondo del horno mientras esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte.
- Cuando use el horno, abra la puerta lo menos posible para reducir el consumo de electricidad.
- Emplee guantes de protección cuando tenga que maniobrar dentro del horno caliente.
- Para enfriar el horno, abra la puerta para facilitar la ventilación y la salida de olores de su interior.
- En recetas con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan condensaciones en la puerta del horno.

Seguridad para niños

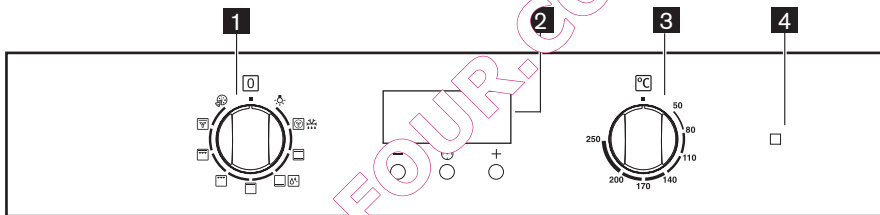
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión. Se debe vigilar a los niños pequeños para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando está en funcionamiento, porque se pueden alcanzar temperaturas elevadas.

Instalación

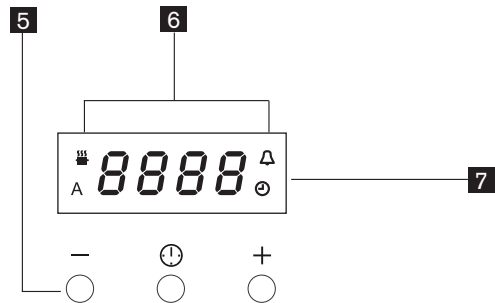
- Compruebe que el horno no ha sufrido daños durante el transporte. No conecte nunca un electrodoméstico dañado. Si su horno está dañado, póngase en contacto con el proveedor.
 - Retire todo el embalaje antes de usarlo.
 - Todos los trabajos eléctricos necesarios para instalar este electrodoméstico deben ser realizados por una persona cualificada y competente.
 - Por razones de seguridad, no cambie las especificaciones ni intente modificar este producto.
- No use el horno si el cable del suministro eléctrico está dañado, o si el panel de mandos, la parte superior o la base están dañados, de modo que se pueda acceder al interior del electrodoméstico. Póngase en contacto con su servicio técnico local para evitar peligros.
 - No perforo los laterales del horno para evitar daños en los componentes hidráulicos y eléctricos.

⚠ Atención: Para realizar la conexión eléctrica, siga atentamente las instrucciones de los correspondientes apartados.

Panel de mandos






- 1** Selector de temperatura
- 2** Reloj electrónico
- 3** Selector de funciones del horno
- 4** Indicador de calentamiento
- 5** Botones de funciones
- 6** Pilotos indicadores
- 7** Pantalla







i El horno sólo funciona si se ha ajustado la hora del día. Sin embargo, el horno también se puede usar sin ninguna programación.







Botones de funciones


Botón selector de funciones 	Pulse este botón para seleccionar la función del reloj. El piloto correspondiente empezará a parpadear.
Botón de control de disminución 	Pulse este botón para disminuir el tiempo que aparece en la pantalla.
Botón de control de aumento 	Pulse este botón para aumentar el tiempo que aparece en la pantalla.

Pilotos indicadores

Tiempo de cocción 	Se ilumina cuando se programa el tiempo de cocción y empieza a parpadear cuando se ha alcanzado.
Finalización de la cocción 	Se ilumina cuando se programa la finalización de la cocción y empieza a parpadear cuando se ha alcanzado.
Minutero 	Se ilumina cuando se activa la alarma minutero.
Hora del día 	Parpadea cuando se ajusta la hora del día.



Funciones del horno

Off 	
Iluminación 	
Aire caliente / Descongelación 	Con ajuste de temperatura, para asar, hornear, cocinar a varios niveles. Sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
Calor superior / inferior 	Precalentar, hornear bizcocho y pasteles húmedos.
Calor inferior / Limpieza con agua 	Prehorneado de pasteles muy húmedos. Función de limpieza con agua.
Calor superior 	Gratinar
Grill 	Grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar.
Grill de gran superficie 	Grillado de grandes cantidades p. ej. Chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de tostadas y gratinados.
Aire caliente intenso 	Horneado de tartas con guarniciones scas p.ej. Azúcares, asado intenso de asados grandes y para grandes aves como p.ej gansos y pavos.
Modo Pizza 	Horneado de pan, pizza y pasteles húmedos, confitar.

 **Atención:** Al usar el grill, el grill doble o el grill doble y ventilador, la puerta debe permanecer cerrada.

Antes de usar por primera vez

Lea con atención este manual de instrucciones para obtener los mejores resultados de su horno. Como resultado del proceso de fabricación, puede quedar restos de grasa y otras sustancias. Para eliminarlos, proceda de la siguiente manera:


- Retire el embalaje, incluidos los plásticos protectores, si los hubiera.
- Seleccione la función  o  a 200 °C durante una hora. Para ello, consulte la

lista de características que se proporciona en este manual.


- Para enfriar el horno, abra la puerta para facilitar la ventilación y la salida de olores de su interior.
- Una vez frío, limpie el horno y los accesorios.

Durante el primer uso, pueden producirse humos y olores, por lo que la cocina debería estar bien ventilada..



Uso del horno

 Si se interrumpe el suministro eléctrico, se borrarán todos los ajustes (hora del día, ajustes de programación o programación en curso). Cuando se restablezca el suministro eléctrico, parpadearán los números de la pantalla y el reloj/temporizador deberá ajustarse de nuevo.




Ajuste de la hora del día

La lámpara piloto  "Hora del día" parpadeará en la pantalla cuando se conecte a la corriente, o después de una interrupción del suministro eléctrico.

Para ajustar la hora a la correcta:

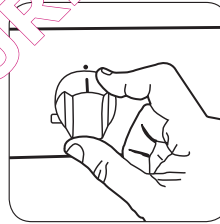
1. Pulse el botón .
2. Una vez realizados los ajustes, espere 5 segundos: la lámpara piloto  "Hora del día" se apagará y la pantalla mostrará la hora ajustada. El electrodoméstico estará listo para ser usado.

Para volver a ajustar la hora del día correcta:

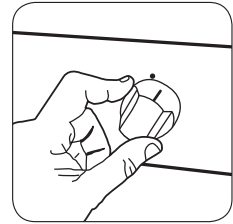
1. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Hora del día". La correspondiente lámpara piloto empezará a parpadear. A continuación, proceda tal como se describe anteriormente. La hora del día sólo se puede volver a ajustar si no se ha establecido ninguna función automática (duración de la cocción  o fin de la cocción .

Funcionamiento manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una temperatura y una función de cocción.



1. Seleccione la temperatura



2. Seleccione una función de cocción

Para apagar el horno, ponga los mandos en la posición 0.

Indicador de calentamiento.



El indicador de calor se ilumina durante la fase de calentamiento y se apaga en cuanto se ha alcanzado la temperatura ajustada. También se ilumina durante el servicio cuando el horno se calienta para mantener la temperatura deseada.

Funcionamiento programado

Funciones del programador electrónico

Tiempo de cocción



Esta función permite que el horno se apague automáticamente al finalizar el tiempo programado para la cocción. Coloque los alimentos en el horno, seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura de cocción. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Tiempo de cocción". La correspondiente lámpara piloto  empezará a parpadear. A continuación, proceda de la siguiente manera:

Para ajustar el tiempo:


1. Pulse el botón "+" o "-".
2. Una vez realizados los ajustes, espere 5 segundos: se encenderá la lámpara piloto "Tiempo de cocción" y la pantalla volverá a mostrar la hora del día.
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y se podrá oír una alarma acústica, a la vez que la lámpara piloto empieza a parpadear.

Ponga a cero la función del horno y el mando de control del termostato.

Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier botón.

NOTA: al apagar la alarma acústica, el horno vuelve al modo manual y si la función del horno y el mando del termostato no se ponen a cero, el horno empezará a calentar de nuevo.



Para cancelar el tiempo:

1. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Tiempo de cocción". La correspondiente lámpara piloto y la pantalla mostrarán el tiempo de cocción que falta.
2. Pulse el botón "-" hasta que la pantalla muestre "0:00". Transcurridos 5 segundos, la lámpara piloto se apagará y la pantalla volverá a mostrar la hora del día.

Funciones del programador electrónico

Finalización de la cocción



Con esta función se puede apagar automáticamente el horno una vez alcanzada la hora programada para la finalización de la cocción. Coloque los alimentos en el horno, seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura de cocción. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Finalización de la cocción". La correspondiente lámpara piloto  empezará a parpadear. A continuación, proceda de la siguiente manera:

Para ajustar la hora de finalización de la cocción:

1. Pulse el botón "+" o "-".
2. Una vez realizados los ajustes, espere 5 segundos: se encenderá la lámpara piloto "Finalización de la cocción" y la pantalla volverá a mostrar la hora del día.
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y se podrá oír una alarma acústica, a la vez que la lámpara piloto empieza a parpadear. Ponga a cero la función del horno y el mando de control del termostato.



Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier botón.

Funciones del programador electrónico

Finalización de la cocción
A


NOTA: al apagar la alarma acústica, el horno vuelve al modo manual y si la función del horno y el mando del termostato no se ponen a cero, el horno empezará a calentar de nuevo.

Para cancelar la hora de finalización de la cocción:

1. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Finalización de la cocción". Parpadeará la correspondiente lámpara piloto y la pantalla mostrará la hora programada de finalización de la cocción.
2. Pulse el botón "" hasta que la pantalla muestre la hora correcta del día. El programador emitirá un pitido y la lámpara piloto se apagará.

Tiempo de cocción y finalización de la cocción combinados

Las funciones "Tiempo de cocción" y "Finalización de la cocción" se pueden usar simultáneamente para que el horno se encienda y se apague de modo automático.





1. Ajuste el tiempo de cocción con la función "Tiempo de cocción" (realice los ajustes de la duración descritos en el apartado correspondiente). A continuación, pulse el botón : la pantalla mostrará los ajustes programados.
2. Ajuste la hora de finalización de la cocción con la función "Finalización de la cocción" (realice los ajustes descritos en el apartado correspondiente). Se encenderá la lámpara piloto y la pantalla volverá a mostrar la hora del día. El horno se encenderá y apagará de acuerdo con la programación establecida.

Funciones del programador electrónico



Minutero


La alarma del minutero sonará al finalizar el periodo de tiempo ajustado, pero EL HORNO SEGUIRÁ ENCENDIDO si está en funcionamiento.

Para ajustar el minutero:



1. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Minutero". La correspondiente lámpara piloto  empezará a parpadear.
2. A continuación, pulse el botón "" o "" (máximo: 2 horas y 30 minutos).
3. Una vez realizados los ajustes, espere 5 segundos: se encenderá la lámpara piloto "Minutero".
4. Al finalizar el periodo de tiempo ajustado, la lámpara piloto empezará a parpadear y se oír una alarma acústica. Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier botón.


















Para cancelar el minutero:









1. Pulse varias veces el botón  para seleccionar la función "Minutero". Parpadeará la correspondiente lámpara piloto y la pantalla mostrará el tiempo que falta.
2. Pulse el botón 4 "" hasta que la pantalla muestre "0:00". Transcurridos 5 segundos, la lámpara piloto se apagará y la pantalla volverá a mostrar la hora del día.







Tablas de cocción

Las tablas de cocción muestran ejemplos de temperaturas y tiempos aproximados de cocción. El modo de cocción depende del

modelo. Para obtener mejores resultados, recomendamos precalentar el horno con la función  o  durante 10 minutos.

ENTRANTES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Arroz al horno	1,0	Baja		180-200	25-30	Bandeja poco honda
				170-190	20-25	
Empanada	1,2	Intermedia		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	30-35	
Hojaldre de verduras	1,0	Intermedia		190-210	25-30	Bandeja poco honda
		Baja		170-190	35-40	
Pastel de verduras	1,0	Intermedia		190-210	55-60	Bandeja poco honda
				170-190	45-50	
Patatas asadas	1,0	Baja		180-200	55-60	Bandeja
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermedia		190-210	15-20	Rejilla
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermedia		180-200	40-45	Molde para quiche
				170-190	40-45	
Tomates rellenos	0,8	Intermedia		170-190	10-12	Bandeja
				160-180	10-12	
Lasaña	1,0	Intermedia		180-200	8-10	Bandeja poco honda

CARNES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Cochinillo	1,4	Intermedia		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
Conejo	1,2	Intermedia		180-200	55-60	Bandeja
				170-190	30-35	
Cordero	1,0	Intermedia		190-210	50-55	Bandeja
				180-200	50-55	
Lomo de cerdo	0,6	Intermedia		170-190	35-40	Bandeja
				170-190	40-45	

CARNES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Pollo	1,2	Baja		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Intermedia		190-210	30-35	Bandeja
				190-210	30-35	
Solomillo al hojaldre	1,0	Intermedia		180-200	35-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Brochetas	0,3	Alta		180-200	10-12	Rejilla
Salchichas	0,6	Alta		190-210	10-15	Rejilla

PESCADO	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Besugo	1,0	Intermedia		190-200	25-30	Bandeja
				170-190	20-25	
Dorada a la sal	1,0	Intermedia		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Lenguado	1,0	Intermedia		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Lubina	1,0	Intermedia		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	10-15	
Merluza	1,0	Intermedia		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de pescado	1,1	Intermedia		190-210	60-65	Cazuela
				190-210	60-65	
Salmón en papillote	1,0	Intermedia		180-200	20-25	Bandeja
Trucha	1,1	Intermedia		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
Filete de pescado	1,0	Alta		170-190	15-20	Rejilla
Sardinas	1,0	Alta		180-200	10-15	Rejilla

DULCES Y POSTRES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Bizcocho	0,5	Intermedia		150-170	35-40	Molde para tartas
				160-180	30-35	
Brazo de gitano	0,5	Intermedia		170-190	10-15	Bandeja
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermedia		160-180	55-60	Molde para pan
				150-170	50-55	
Galletas	1,0	Intermedia		160-180	20-25	Bandeja
				150-170	20-25	
Volovanes	0,3	Intermedia		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	15-20	
Magdalenas	0,7	Intermedia		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	20-25	
Manzanas asadas	0,5	Intermedia		180-200	30-35	Bandeja
				170-190	20-25	
Merengue	0,35	Intermedia		100-120	70-75	Bandeja
				100-120	60-65	
Plátanos asados	0,5	Intermedia		180-200	20-25	Cazuela
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,5	Intermedia		170-190	55-60	Molde para tartas
				160-180	50-55	
Tarta de manzana	0,8	Intermedia		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	40-45	
Tarta de queso	0,8	Intermedia		180-200	40-45	Molde para tarta de queso
				170-190	40-45	

Función de limpieza con agua

Acerca de esta función

Para garantizar un buen funcionamiento, este electrodoméstico debería limpiarse con frecuencia para evitar la que queden restos de alimentos o grasas. Esta función permite que el proceso de limpieza le resulte más fácil y cómodo.

Cómo funciona

Usando calor, vapor y unas gotas de lavavajillas, los restos de alimentos se despegan y ablandan lo suficiente como para que su eliminación resulte mucho más fácil, evitando así la necesidad de restregar el esmalte. El símbolo es un ajuste especial del calor que está diseñado para este tipo de limpieza.

Cómo se usa

- Retire todos los accesorios del horno antes de usar esta función.
- Vierta unos 500 ml de agua con unas gotas de lavavajillas sobre una esponja absorbente grande (tamaño recomendado 360 x 300 mm), que deberá colocar en la base del interior del horno. Si el interior del horno está muy sucio, deje que se empape bien con la solución durante un rato antes de poner en marcha la función.
- Cierre la puerta del horno y seleccione la función de la parte inferior del horno.
- Ajuste el mando de control del termostato a 200 °C.

- Ajuste el programa de tiempo de cocción a 4 minutos accionando los botones de función del reloj electrónico. La temperatura del horno aumentará.
- Ajuste la alarma del minuterio a 21 minutos accionando los botones de función del reloj electrónico.
- Transcurridos 4 minutos, se oirá una alarma acústica, y el horno se apagará automáticamente.
- Ponga a cero la función del horno y el mando de control del termostato.
Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier botón.
- El ciclo de limpieza dura 21 minutos. Sonará la alarma una vez completado.
- Cuando la limpieza haya terminado, asegúrese de apagar el electrodoméstico.
- Use la esponja absorbente grande para eliminar el exceso de agua del interior del horno.
- Ya puede limpiar el interior del horno con agua jabonosa caliente y un cepillo suave de plástico, un paño, una esponja o cualquier otro utensilio no abrasivo.
- Para la suciedad difícil de eliminar utilice una espátula especial (por ej., una espátula para vitrocerámicas).
- Limpie el interior de horno con abundante agua limpia y un paño. A continuación, séquelo bien con un paño seco y suave. Asegúrese de limpiar y secar el interior y alrededores del electrodoméstico, sobre todo las juntas de la puerta.

Cuidado y limpieza

⚠ Atención: Antes de realizar ningún trabajo, desconecte el suministro eléctrico principal del electrodoméstico.

Limpieza del interior del horno

- Limpie el interior del horno para eliminar los restos de alimentos y grasa ya que pueden despedir humo u olores y provocar la aparición de manchas.
- Con el horno frío y en superficies esmaltadas (por ej., el suelo del horno), use un cepillo de nailon o una esponja con agua jabonosa caliente. Si usa productos de limpieza especiales para hornos, aplíquelos sólo sobre las superficies esmaltadas y siga las instrucciones del fabricante.

⚠ Atención: No limpie el interior del horno con vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos o materiales que puedan rayar el esmalte.

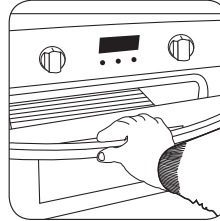
Limpieza del exterior del horno y de los accesorios

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa templada o con un detergente suave.

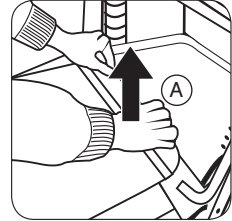
⚠ Atención: No use estropajos metálicos o polvos limpiadores que puedan rayar el esmalte. En superficies de acero inoxidable, proceda con cuidado y use esponjas o paño que no las rayen. Para limpiar el exterior del horno, no intente sacar los mandos porque, para ello, hay que extraer primero el horno de la cocina.

Limpieza del cristal interior de la puerta

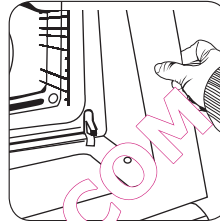
⚠ Atención: Tenga cuidado: la puerta del horno se cierra cuando se saca el cristal interior.



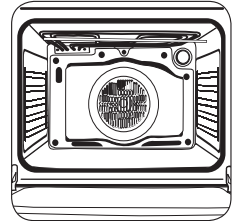
1. Abra la puerta del horno.



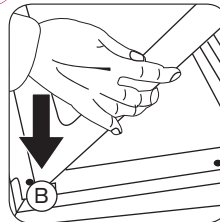
2. Tire del cristal hacia arriba desde la parte inferior (A).



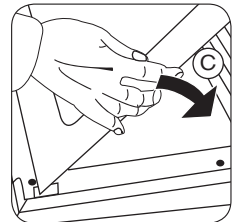
3. El cristal interior estará libre. Sáquelo.



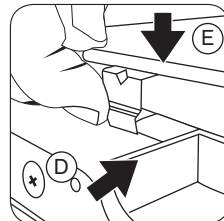
4. Limpie el cristal interior y el interior de la puerta del horno.



5. Introduzca los soportes del cristal interior.



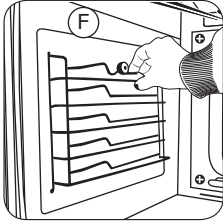
6. Introduzca el cristal en la puerta (C) por las ranuras de la parte superior de la puerta (B).



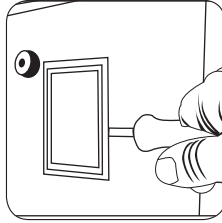
7. El cristal se sujeta a la puerta apretando los dos soportes inferiores (D) a la vez que se empuja el cristal hacia dentro de la puerta (E).

Cambiar la bombilla del horno

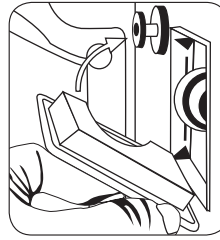
⚠ Atención: Para cambiar la bombilla, asegúrese primero de que el horno está desconectado de la corriente eléctrica.



1. Saque los soportes cromados aflojando el tornillo (F).




2. Saque la lente del soporte de la lámpara con la ayuda de una herramienta adecuada. Cambie la bombilla.



3. Vuelva a colocar la lente asegurándose de que encaja en la posición correcta sin forzarla.

La bombilla de recambio debe soportar temperaturas de hasta 300 °C. Estas bombillas se pueden pedir al Servicio Técnico Zanussi.

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. Por el contrario, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desmontarse correctamente de este producto ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una gestión

indebida de la basura. Por favor, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio de recogida de basuras o la tienda donde ha adquirido este producto.


Embalaje ecológico

Los materiales del embalaje son totalmente reciclables y se pueden usar de nuevo. Consulte a las autoridades locales las normas para la eliminación de este material.

Qué hacer si...

Si el electrodoméstico no funciona correctamente, por favor realice las siguientes comprobaciones antes de ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Electrolux.

Problema	Solución
El horno no funciona	Compruebe la conexión a la red eléctrica. Compruebe los fusibles y el limitador de corriente de la instalación. Compruebe si el reloj está en modo manual o programado. Compruebe la posición de los selectores de función y temperatura.
La luz interior del horno no funciona	Cambie la bombilla. Compruebe que está instalada según se indica en el manual de instrucciones.
Sale humo cuando el horno está en funcionamiento	Es normal la primera vez que se usa. Grasie el horno con frecuencia. Reduzca la cantidad de grasa o aceite de la bandeja. No use una temperatura mayor que la indicada en las tablas de cocción.
No se obtienen los resultados de cocción deseados	Consulte las tablas de cocción para aprender a usar el horno.
El vapor y la condensación se acumulan en los alimentos y en el interior del horno	Cuando termine el proceso de cocción, no deje las bandejas en el horno durante más de 15-20 minutos.
El ventilador del horno hace ruido	Compruebe que la bandeja y los alimentos no vibran en contacto con el panel posterior del horno.
La pantalla muestra "12:00"	Ajuste la hora del día (vea el apartado "Ajuste de la hora del día").

 **Atención:** Si a pesar de estas recomendaciones el problema continúa, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Datos técnicos

Si el equipo no funciona, póngase en contacto con el Servicio Técnico e infórmeles del problema indicando:

- 1 Número de serie (S-No)
- 2 Modelo del electrodoméstico (Model)
- 3 Número de producto (PNC)

Encontrará esta información en la placa de características de la parte inferior del horno cuando la puerta está abierta. El artículo que usted ha adquirido cumple con las directivas europeas en materia de seguridad del material eléctrico (73/23/CEE) y compatibilidad electromagnética (89/336/CEE).

Instalación

Esta información está destinada al instalador, la persona responsable del montaje y la conexión eléctrica. Si instala el horno usted mismo, el fabricante no se responsabilizará de los posibles daños. La instalación sólo debe ser llevada a cabo por un electricista cualificado, que deberá asegurarse de observar la normativa aplicable a la instalación.

Antes de instalar. Comentarios

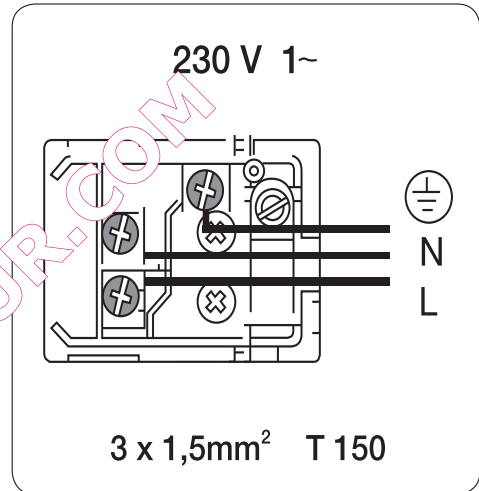
- Para desembalar el horno, tire de la pestaña que hay en la parte inferior de la caja.
- Se necesita un hueco en la cocina con las dimensiones que se muestran en la imagen y con una profundidad mínima de 580 mm. (Vea la imagen de la página 81, que describe la colocación del horno).
- Para colocar en su sitio los hornos multifunción, la parte posterior de la unidad no debe tener alambres (refuerzos, tubos, enchufes, etc.).
- El adhesivo usado para la cubierta plástica del mueble de la cocina debe poder soportar temperaturas superiores a 85 °C

Conexión eléctrica. Requisitos legales

El instalador deberá comprobar que:

- La tensión y la frecuencia de la corriente se corresponde con la indicada en la placa de características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la placa de características.

- El diagrama de conexión se muestra en la siguiente imagen:

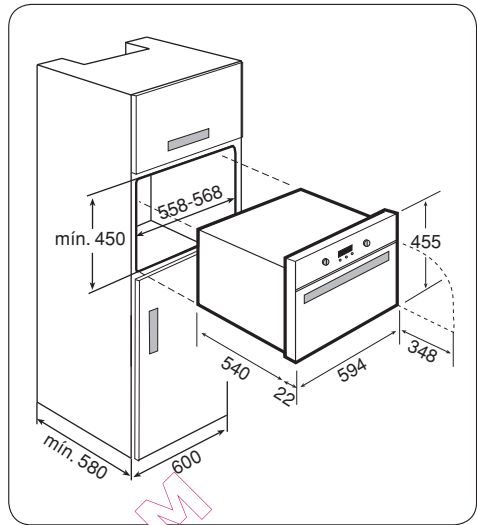


- La conexión eléctrica cuenta con una toma de tierra adecuada, conforme a la legislación vigente.
- La conexión debe realizarse con un interruptor omnipolar del tamaño adecuado a la corriente que debe soportar. Debe haber una apertura mínima de 3 mm entre contactos para permitir la desconexión en caso de emergencia, limpieza o cambio de la bombilla. El cable de tierra no deberá pasar por este interruptor bajo ninguna circunstancia. Después de conectar la electricidad, compruebe que funcionan todos los componentes eléctricos del horno.

Instalación del horno

Para todos los hornos y tras haber realizado la conexión eléctrica:

- 1 Introduzca el horno en la cocina con cuidado de no atrapar el cable.
- 2 Fije el horno a la unidad insertando los 2 tornillos suministrados en los agujeros que pueden observarse una vez abierta la puerta.
- 3 Compruebe que la carcasa del horno no está en contacto con los laterales de la unidad y que hay al menos 2 mm de separación entre ellos.





www.zanussi.com/shop



QUEL FOUR.COM



3172496-001