

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	25
DE	Benutzerinformation	48

Oven
Four
Backofen

USER MANUAL

QUEL FOUR.COM

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____	2	Extra functies _____	10
Veiligheidsvoorschriften _____	3	Nuttige aanwijzingen en tips _____	10
Beschrijving van het product _____	6	Onderhoud en reiniging _____	18
Voor het eerste gebruik _____	6	Problemen oplossen _____	21
Dagelijks gebruik _____	7	Montage _____	22
Klokfuncties _____	9	Milieubescherming _____	24

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

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

Algemene veiligheid


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

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

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


Veiligheidsvoorschriften

Montage

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

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


Aansluiting op het elektriciteitsnet

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

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

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 13 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik

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


- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.

- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

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

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


Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Pyrolytische reiniging


 **Waarschuwing!** Gevaar voor brandwonden.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - Eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst voedsel, zettingen
 - Eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.

- Zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende ventilatie.
- Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.


Binnenverlichting

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

 **Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

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

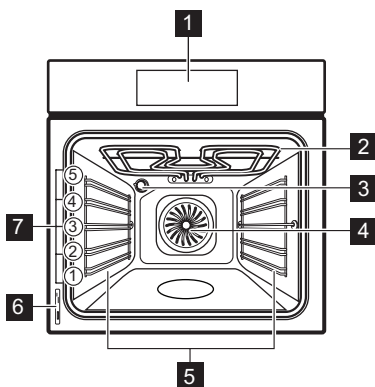
Verwijdering

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

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Beschrijving van het product



- 1** Elektronische tijdschakelklok
- 2** Grill

- 3** Ovenlampje
- 4** Ventilator
- 5** Verwijderbare inschuifrails
- 6** Typeplaatje
- 7** Inzetniveaus

Ovenaccessoires

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

Voor het eerste gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken.


Eerste reiniging

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

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".



Dagtijd instellen en wijzigen

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

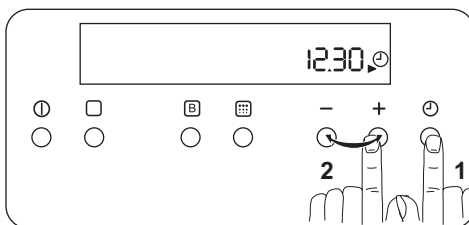
Na aansluiting van de oven op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het symbool .

Druk op **+** of **-** om de correcte tijd in te stellen.

Tijd veranderen

1. Blijf op  drukken tot het symbool  knippert.



2. Druk op **+** of **-** om de correcte tijd in te stellen.




Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Voorverwarmen

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

1. Selecteer de functie  en de maximumtemperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Selecteer de functie  en de maximumtemperatuur.

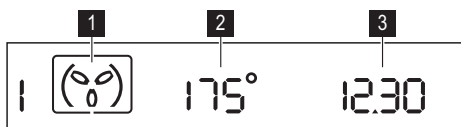
- Laat het apparaat 10 minuten werken.
- Selecteer de functie  en de maximum temperatuur.
- Laat het apparaat 10 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.




Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

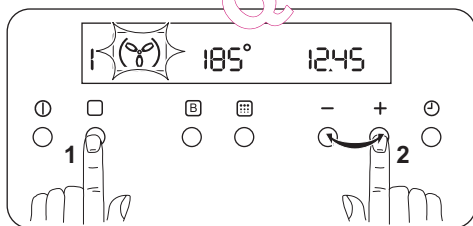
Display






- Bereidingsfunctie
- Temperatuur
- Tijd

Knop	Functie	Beschrijving
	Aan/uit	Om het apparaat in of uit te schakelen.
	Selectie	Functie instellen.
	Snel opwarmen	Functie Snel opwarmen inschakelen.
	Pyrolyse	Het starten van de pyrolyse.
	Klok	De klokfunctie instellen.
	Minus/plus	De tijd en temperatuur instellen.

Een ovenfunctie instellen








- Schakel het apparaat in.
- Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert. In het display verschijnt de standaardtemperatuur. Als u deze temperatuur niet binnen ongeveer vijf seconden wijzigt, begint het apparaat te werken.

- Om de temperatuur te wijzigen, drukt u op  of .

Temperatuur wijzigen










Het wijzigen van de temperatuur als het apparaat werkt:

- Druk op toets . Het symbool ° knippert.
- Druk op de toets  of  om de temperatuur te wijzigen.

 Wanneer u een ovenfunctie instelt, knippert het temperatuursymbool . Het symbool geeft aan dat de temperatuur in het apparaat toeneemt.

Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en houdt het symbool van de temperatuur op met knipperen.

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
	Verlichting Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Bereiding met hete lucht Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Traditionele bereiding Bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Grillen Voor het grillen van vlakke levensmiddelen in het midden van het rooster. Voor het maken van toast.
	Circulatiegrill Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert.
	Pizzastand Om pizza, quiche en pasteitjes te maken.
	Grill intens Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Onderwarmte Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
	Vlees Om vlees te grillen. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Warm houden Om voedsel warm te houden.
	Ontdooien Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. Geschikt voor het ontdooien van kwetsbaar voedsel, bijv. taarten met roomvulling, ijs-taarten, gebak, brood en ander eten dat met gistdeeg is bereid.
	Pyrolyse De oven reinigen. De hoge temperatuur brandt overgebleven vuil weg. Dit kan nadat de oven is afgekoeld met een doek worden verwijderd.

Restwarmtefunctie

Met de functie Duur |→| schakelt de oven automatisch een paar minuten voor het einde uit. De oven gebruikt de restwarmte om de bereiding te voltooien zonder energieverbruik.

Belangrijk! De functie voor restwarmte is alleen van toepassing als de Duur |→| lager dan 20 minuten is.

Functie Snel opwarmen

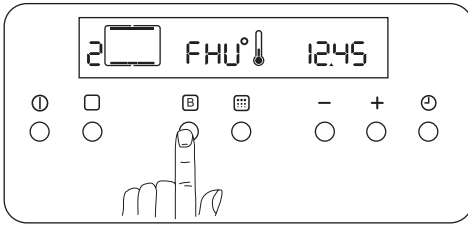
Met de functie Snel opwarmen wordt de opwarmtijd verkort. U kunt deze functie gebruiken

met alle ovenfuncties met uitzondering van Warmhouden en Ontdooien. De functie Snel opwarmen werkt alleen als de benodigde temperatuur 100 °C hoger is dan huidige temperatuur in de oven.

Belangrijk! Leg te bereiden levensmiddelen pas in de oven, als het snelverwarmen beëindigd is.

1. Ovenfunctie instellen. Indien nodig de temperatuur wijzigen.

2. Druk op toets **B**. Op het display verschijnt **FHU**. De snelwarmfunctie gaat werken.



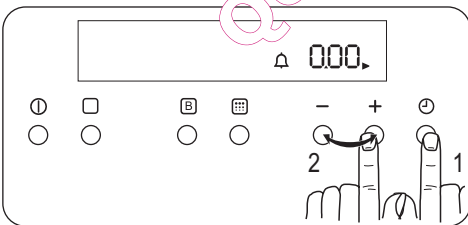
3. Als de snelwarmfunctie voltooid is, klinkt er een geluidssignaal. **FHU** gaat uit. De ingestelde ovenfunctie gaat werken.
4. Gerech in de oven plaatsen.

Klokkfuncties

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

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

De klokkfuncties instellen



1. Stel voor Duur en Eindtijd een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker . Zie 'Ovenfunctie instellen'.
2. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokkfunctie knippert.

3. Druk op **+** of **-** om de benodigde klokkfunctie in te stellen. Het display toont het symbool voor de klokkfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het symbool en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

i Bij de functies Duur en Eindtijd schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
5. Schakel het apparaat uit.

De klokkfuncties annuleren

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokkfunctie en knippert.
2. Houd de knop **-** ingedrukt tot de klokkfunctie uit gaat.

Extra functies

Kinderslot

- i** Wanneer het kinderslot ingeschakeld is, kunt u het apparaat niet bedienen.

Het kinderslot activeren

1. Druk op **1** om het apparaat uit te schakelen.
2. Druk tegelijkertijd op **en -** tot het display **SAFE** weergeeft. Het kinderslot is geactiveerd.

Het kinderslot uitschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het kinderslot uit te schakelen.

Toetsgeluid

Het geluidssignaal uitschakelen

1. Druk op **1** om het apparaat uit te schakelen.
2. Houd de toetsen **en +** gelijktijdig gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt.

Het geluidssignaal is uitgeschakeld.

Het geluidssignaal inschakelen

Voer dezelfde stappen uit om het geluidssignaal in te schakelen.

Automatische uitschakeling

Het toestel schakelt zich na enige tijd uit om veiligheidsredenen:

- Als een ovenfunctie in werking is.
- Als u de oventemperatuur niet verandert.

Oventemperatuur	Uitschakeltijd instellen
30 - 115 °C	12.0 d

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem

Oventemperatuur	Uitschakeltijd instellen
120 - 195 °C	8.5 d
200 - 245 °C	5.5 d
250 - maximum °C	3.0 d

Schakel het apparaat na een automatische uitschakeling volledig uit. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.

Belangrijk! De automatische uitschakeling gaat uit als u de functie Duur of Einde instelt.

Foutcode

Wanneer bepaalde parameters niet kloppen, schakelt de eenheid de betreffende functies uit en verschijnt de bijbehorende foutcode op het display. Zie het hoofdstuk 'Problemen oplossen'.

Overventilator

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

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaille-laag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

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

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

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

Bak- en braadtabel

GEBAK

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven- en Onderverwarming)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rooster- hoogte	Temp [°C]	Rooster- hoogte	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	80 - 100	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	150	40 - 50	In een cakevorm van 26 cm

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Kerstgebak/ machtige vruchtencake	2	160	2	150	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾
Pruimentaart	1	175	2	160	50 - 60	In een broodvorm 1)
Cakejes - één niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Op een bakplaat ¹⁾
Cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	25 - 35	Op een bakplaat ¹⁾
Cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	30 - 45	Op een bakplaat ¹⁾
Koekjes/deegreepjes - één niveau	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	3	120	3	120	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80 - 100	Op een bakplaat ¹⁾
Broodjes	3	190	3	190	12 - 20	Op een bakplaat ¹⁾
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	1	160	2	150	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jamvulling	1	170	2	160	30 - 50	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Witbrood	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Op een bakplaat ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

HARTIGE OVENGERECHTEN

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Pasta	2	200	2	180	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	2	200	2	175	45 - 60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In een vorm ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	2	210	2	200	50 - 60	Op een bakrooster

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Engelse rosbief, medium	2	210	2	200	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, gaar	2	210	2	200	70 - 75	Op een bakrooster
Schouderkarbonade	2	180	2	170	120 - 150	Met zwaard
Varkensschenkel	2	180	2	160	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110 - 130	Bout
Kip	2	220	2	200	70 - 85	Heel
kalkoen	2	180	2	160	210 - 240	Heel
eend	2	175	2	220	120 - 150	Heel
gans	2	175	1	160	150 - 200	Heel
konijn	2	190	2	175	60 - 80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150 - 200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90 - 120	Heel

VIS

SOORT GE- RECHT	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Roosterhoogte	Temp [°C]	Roosterhoogte	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Grill

i Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Circulatiegrill

Rundvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rosbief of ossenhaas, rood	per cm dikte	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rosbief of ossenhaas, medium	per cm dikte	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rosbief of ossenhaas, gaar	per cm dikte	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160-170	50-60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150-170	90-120

Kalfsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160-180	90-120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Lamsvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Gevogelte

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	1	200-220	30-50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	1	190-210	35-50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Eend	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Kalkoen	4-6 kg	1	140-160	150-240

Vis (gestoomd)

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele vis	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Ontdooien

SOORT GE-RECHT	[g]	Ontdooitijd [min]	Nadooitijd [min]	Notities
Kip	1000	100-140	20-30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100-140	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90-120	20-30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25-35	10-15	-
Aardbeien	300	30-40	10-20	-
Boter	250	30-40	10-15	-
Room	2 x 200	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

Inmaken - Onderwarmte

Zachte vruchten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het parelen begint [min]	Aanvullende bereidingstijd op 100 °C [min]
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160 – 170	35 – 45	–

Steenvruchten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het parelen begint [min]	Aanvullende bereidingstijd op 100 °C [min]
Peren, kweeperen, pruimen	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Groenten

INMAKEN	Temperatuur [°C]	Inmaken/wecken tot het parelen begint [min]	Aanvullende bereidingstijd op 100 °C [min]
Wortels ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Komkommers	160 – 170	50 – 60	–
Gemengde augurken	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Koolrabi, erwten, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Laat de confituur na het uitschakelen van het apparaat in de oven staan.

Drogen - Multi hete lucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

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

Onderhoud en reiniging

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, vooral niet met scherpe randen of een afwasborstel. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

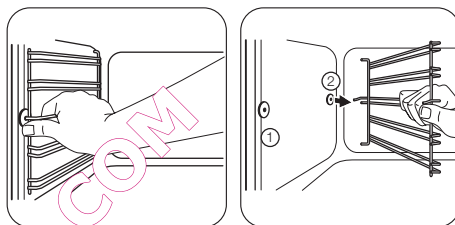
i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

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

Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1 Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.

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

De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.


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

Pyrolyse


⚠ Waarschuwing! Het apparaat wordt zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ Let op! Gebruik als het apparaat ook is uitgerust met een kookplaat, de kookplaat niet tijdens de pyrolyse. Dit kan het apparaat beschadigen.

1. Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing) uit het apparaat. Zie 'Het verwijderen van de inschuifrails'.


 **Let op!** Laat de verwijderbare inschuifrails tijdens de pyrolyse niet in het apparaat zitten. Er bestaat gevaar op schade.

2. Verwijder de ergste voedselresten met de hand.
3. Sluit de ovendeur volledig.



 De reinigingsprocedure kan pas beginnen als u de ovendeur sluit.

4. Druk herhaaldelijk op  totdat het display  weergeeft.

- Op het display verschijnt afwisselend **P1** en .
- Er klinkt een geluidsignaal om u eraan te herinneren dat u alle accessoires en inschuifrails uit de oven moet verwijderen.
- Op het display van de klok wordt **1:30** weergegeven.
- Duur  knippert.

5. Wanneer  knippert, drukt u op **+** of op **-** om de gewenste procedure in te stellen:



- **P1** - als de oven niet erg vuil is. De procedure duurt 1 uur en 30 minuten.
- **P2** - als de oven iets vuiler is. De procedure duurt 2 uur en 30 minuten.

6. Druk op  om de procedure te starten. De streepjes op het symbool gaan één voor één aan om aan te geven dat de temperatuur van het apparaat stijgt. Het symbool  knippert.



Na een paar minuten vergrendelt de deur.

Op het display verschijnt het symbool .



Na afloop van de pyrolyse geeft het display de tijd van de dag aan. De deur blijft vergrendeld. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

 Druk op  als u het apparaat wilt stopzetten voordat de pyrolyse is voltooid.


De eindtijd voor de pyrolyse instellen

 U kunt de eindfunctie  gebruiken om de start van de procedure uit te stellen.

1. Start de pyrolyse.


2. Blijf op  drukken tot het symbool  knippert. Het display toont de eindtijd van de pyrolyse.
3. Druk op **+** of **-** om de eindtijd van de pyrolyse aan te passen.

Ovenlampje

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

Voordat u het ovenlampje vervangt:


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


 Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglas te voorkomen. Houd de afdeglamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

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

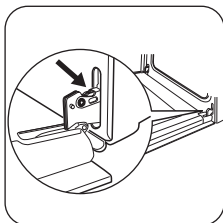
De ovendeur reinigen

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

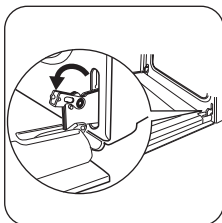
 De ovendeur kan dichtslaan als u de glazen panelen probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

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

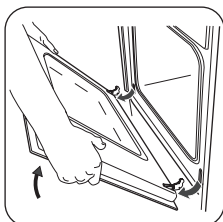
De ovendeur en de glasplaten verwijderen



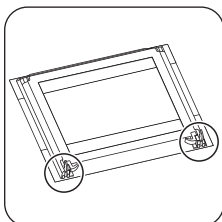
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



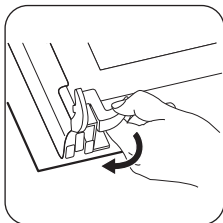
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



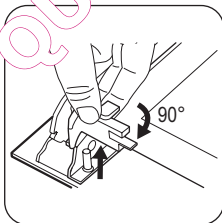
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (half-open). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



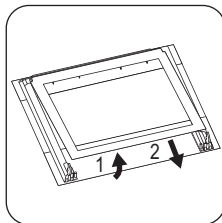
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Maak het vergrendelingssysteem open om de glazen panelen te verwijderen.



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

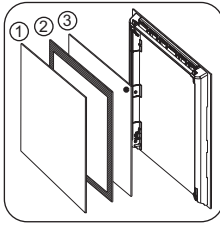


7 Til de glasplaten voorzichtig op (stap 1) en verwijder ze een voor een uit de deur (stap 2). Start bij het bovenste paneel.

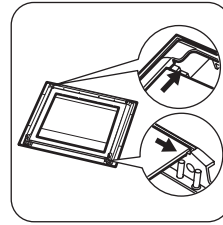
Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u de glaspanelen en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovengenoemde stappen uit in de omgekeerde volgorde.



Zorg ervoor dat u de glasplaten (1, 2 en 3) terugplaatst in de juiste volgorde. De middelste glasplaat (2) heeft een decoratief frame. De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat (2) op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.



Zorg dat u het bovenste paneel correct in de zittingen plaatst.

Problemen oplossen

⚠ Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische veiligheidsuitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen"
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Uitschakelen van het kinderslot".
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, moet u contact opnemen met een bevoegde electricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
De oven wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Het display toont ► of (⏸) .	De demofunctie is ingeschakeld.	<ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit. Houd de toets (⏸) gedurende ongeveer twee seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Houd de toetsen (⏸) en (⏸) tegelijkertijd ingedrukt tot er weer een geluidssignaal klinkt en het lampje uitgaat.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De display toont een foutcode.	Er is een elektronische fout.	<ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidschakelaar in de zekeringkast en schakel hem dan weer in. Neem contact op met het servicecentrum als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	<ul style="list-style-type: none"> Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in het apparaat staan.

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje be-

vindt zich voor van de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren.

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

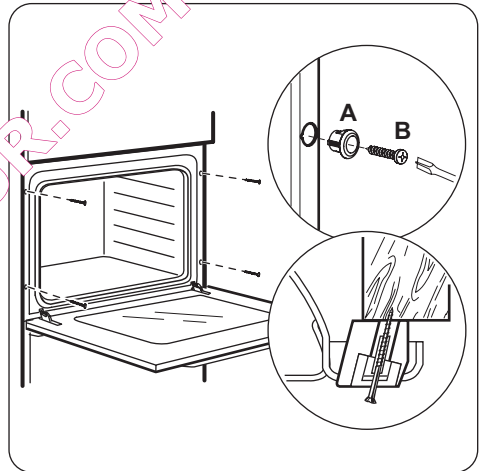
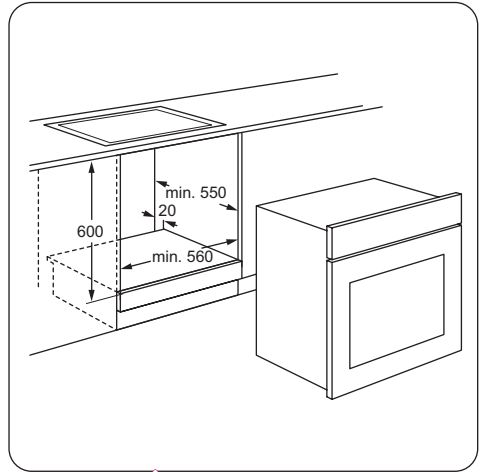
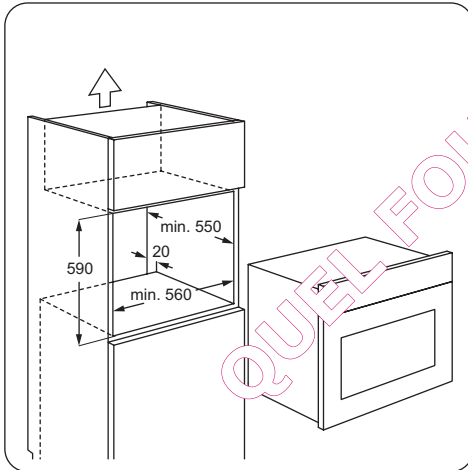
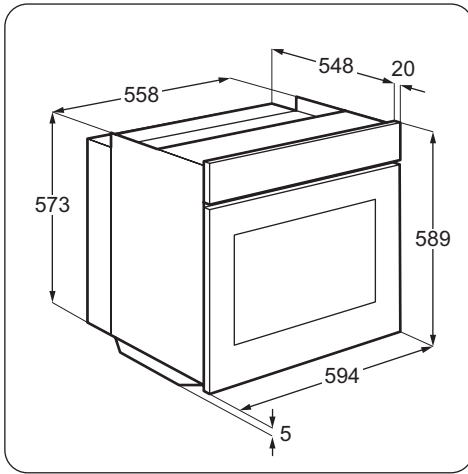
Serienummer (S.N.)

.....

Montage

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Inbouw



Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

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

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

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

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

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

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



Milieubescherming

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

informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt aangekocht.



Verpakkingsmateriaal

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

Sommaire

Consignes de sécurité _____	25	Conseils utiles _____	34
Instructions de sécurité _____	26	Entretien et nettoyage _____	41
Description de l'appareil _____	29	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	45
Avant la première utilisation _____	29	Installation _____	46
Utilisation quotidienne _____	30	En matière de protection de l'environnement _____	47
Fonctions de l'horloge _____	32	-----	47
Fonctions supplémentaires _____	33		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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


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

Sécurité générale

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

Instructions de sécurité


Installation

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

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

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.


Branchement électrique

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


- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou

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

Utilisation

-  **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.


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

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

pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.


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

Entretien et nettoyage

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

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

Nettoyage par pyrolyse

 **Avertissement** Risque d'incendie et de brûlures.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le pro-

duit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.

- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante (fenêtre ouverte, VMC en fonctionnement) pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres hu-

ains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Éclairage interne

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

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

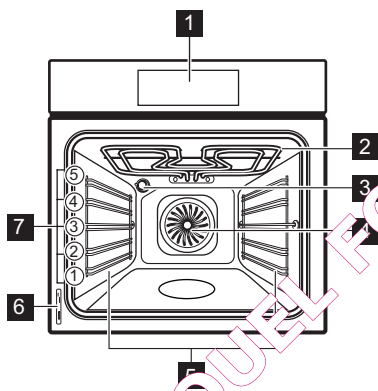
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Description de l'appareil



1 Programmateur électronique

2 Gril

3 Éclairage du four

4 Ventilateur

5 Support de gradin amovible

6 Plaque signalétique

7 Position des grilles

Accessoires pour four

- Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôtir, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Premier nettoyage

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

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



Réglage et modification de l'heure

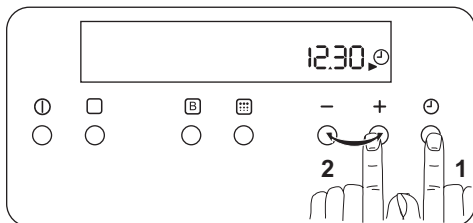
i Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole  clignote.

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.

Modification de l'heure

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.




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

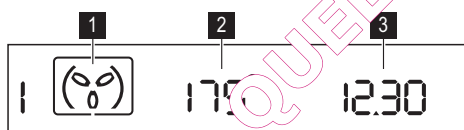
Préchauffage

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




Utilisation quotidienne

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



Affichage



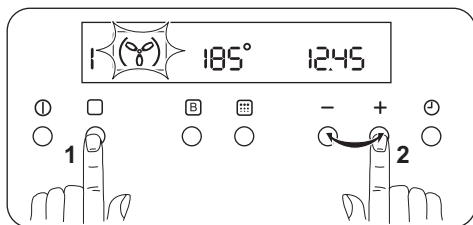
- 1 Fonction de cuisson
- 2 Température
- 3 Heure


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

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Touche	Fonction	Description
	Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
	Sélection	Pour régler une fonction du four.
	Préchauffage rapide	Pour activer la fonction Préchauffage rapide.
	Pyrolyse	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.
	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
- / +	Moins, Plus	Pour régler la durée et la température.

Sélection d'une fonction du four




1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction du four souhaitée clignote.


La température par défaut s'affiche. Si vous ne la modifiez pas dans un délai de 5 secondes environ, l'appareil se met en fonctionnement.

3. Pour modifier la température, appuyez sur **+** ou **-**.

Modification de la température








Pour modifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement :



1. Appuyez sur la touche . Le symbole ° clignote.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour modifier la température.

i Lorsque vous sélectionnez une fonction du four, le symbole de la température  clignote. Ce symbole indique que la température de l'appareil augmente.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le symbole de température cesse de clignoter.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
	Éclairage four Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Chaleur tournante Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Convection naturelle Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo Gril Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Sole pulsée Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte.
	Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Sole Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Viande Pour rôtir la viande. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Maintien au chaud Pour garder les aliments au chaud.

Fonction du four		Utilisation
	Décongélation	Pour décongeler les plats surgelés. Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure.
	Pyrolyse	Pour nettoyer le four. La température élevée brûle les résidus de graisse. Une fois le four refroidi, vous pouvez éliminer les saissures à l'aide d'un chiffon.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction I→| Durée, le four se met à l'arrêt automatiquement quelques minutes avant la fin du temps défini. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson sans consommer d'énergie.

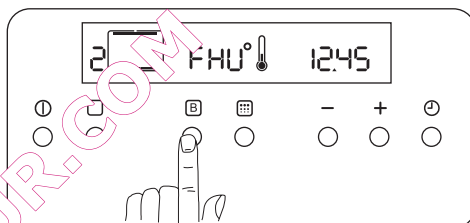
Important La fonction de chaleur résiduelle ne peut être utilisée que si la fonction Durée I→| est supérieure à 20 minutes.

Fonction Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions du four à l'exception des fonctions Maintien au chaud et Décongélation. La fonction Préchauffage rapide ne fonctionne que si la température réglée est supérieure de 100 °C à la température actuelle du four.



Important Attendez que la fonction Préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four. Si nécessaire, modifiez la température.
2. Appuyez sur la touche **B**. L'affichage indique **FHU**. La fonction Préchauffage rapide démarre.



3. Un signal sonore retentit lorsque la fonction Préchauffage rapide est terminée. **FHU** disparaît. La fonction du four choisie continue son fonctionnement.
4. Enfourez les aliments.

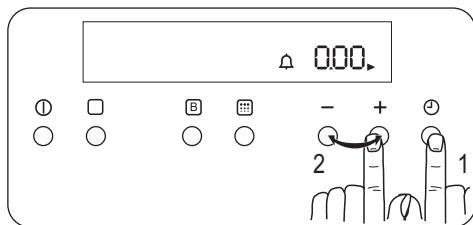
Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
I→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée I→| et Fin →| pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en

marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée I→|, puis la fonction Fin →|.

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Pour la Durée \rightarrow et la Fin \rightarrow , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur ⏰ . Reportez-vous au paragraphe « Sélection d'une fonction du four ».
2. Appuyez sur ⏰ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.
3. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour définir la fonction de l'horloge souhaitée.

Fonctions supplémentaires

Sécurité enfants

- i** Lorsque la Sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner.

Activation de la Sécurité enfants

1. Appuyez sur ⏻ pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur ⏻ et $+$ jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. La Sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus.

Tonalité des touches

Désactivation du signal sonore

1. Appuyez sur ⏻ pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏻ et $+$ puis maintenez-les enfoncées pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le signal sonore est désactivé.

Activation du signal sonore

Pour activer le signal sonore, répétez les étapes ci-dessus.

www.zanussi.com

La fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée définie est écoulée, le symbole clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

- i** Avec les fonctions Durée \rightarrow et Fin \rightarrow , l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Éteignez l'appareil.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⏰ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée et \blacktriangleright clignotent.
2. Appuyez sur la touche $-$ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la fonction de l'horloge disparaisse.

Arrêt Automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 °C - température maximale	3.0 h

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.

Important L'arrêt automatique se désactive si vous sélectionnez la fonction Durée ou Fin.

Code d'erreur

Si certains paramètres sont erronés, l'unité de contrôle arrête les fonctions en cours et l'affichage indique le code d'erreur correspondant.

Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».

Ventilateur de refroidissement

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

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à recueillir un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

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

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

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

Cuisson de viande et de poisson

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Meringues - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	45 - 50	Dans un moule à gâteau de 20 cm ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.


VIANDE

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

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Gril

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

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

Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Décongélation

TYPE DE PLAT	[g]	Durée de décongélation [min]	Durée de décongélation supplémentaire [min]	Notes
Volaille	1000	100-140	20-30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1000	100-140	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500	90-120	20-30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150	25-35	10-15	-
Fraises	300	30-40	10-20	-
Beurre	250	30-40	10-15	-
Crème	2 x 200	80-100	10-15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1400	60	0	-

Stérilisation - Sole

Baies

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	60 – 170	35 – 45	-

Fruits à noyau

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Poires, coings, prunes	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Légumes

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10

CONSERVE	Température [°C]	Durée de cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Durée de cuisson supplémentaire à 100 °C (min)
Concombres	160 – 170	50 – 60	–
Bouquet croquant de légumes	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez la conserve dans le four.

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

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

FRUITS

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

Entretien et nettoyage



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.

- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

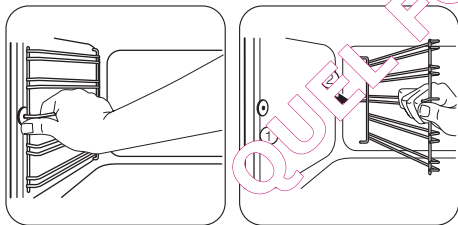
i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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

Supports de grille

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

Retrait des supports de grille



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

Remontage des supports de grille

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

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

Pyrolyse

- !** **Avertissement** L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !






- !** **Attention** Si une table de cuisson est installée avec l'appareil, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.




1. Retirez les supports de grille amovibles (si présents) et les accessoires de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Retrait des supports de grille ».


- !** **Attention** Ne laissez pas les supports de grille amovibles dans l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse. Risque d'endommagement.

2. Retirer les plus grosses salissures à la main.
3. Fermez complètement la porte du four.

- i** La procédure de nettoyage ne peut pas commencer si vous ne fermez pas la porte du four.

4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .
 - L'affichage indique **P1** et , en alternance.
 - Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retirer tous les accessoires et les supports de grille du four.
 - L'affichage de l'horloge indique **1:30**.
 - La durée  clignote.
5. Lorsque  clignote, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la procédure souhaitée :
 - **P1** : si le four n'est pas très sale. Ce processus dure 1 h 30.
 - **P2** : si le four est plus sale. Ce processus dure 2 h 30.

6. Appuyez sur  pour lancer le processus. Les barres du symbole  s'affichent une à une pour indiquer l'augmentation de la température dans l'appareil. Le symbole  clignote.

Au bout de quelques minutes, la porte se verrouille. L'affichage indique . Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four

reste verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

i Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur ①.

Réglage de l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse

i Vous pouvez utiliser la fonction Fin → pour retarder le démarrage du processus.

1. Démarrez le nettoyage par pyrolyse.
2. Appuyez sur ② à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole → clignote. L'heure de fin du nettoyage par pyrolyse s'affiche.
3. Appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin du nettoyage par pyrolyse.

Éclairage du four

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

Avant de remplacer l'éclairage du four

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

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

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

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

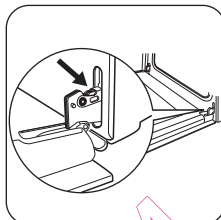
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

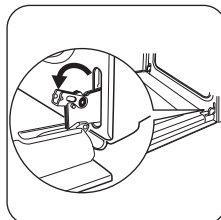
i Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

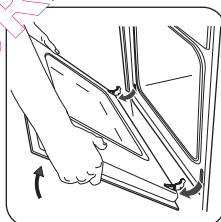
Retrait de la porte du four et des panneaux de verre



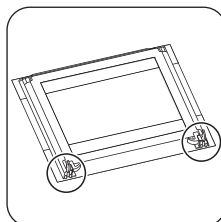
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



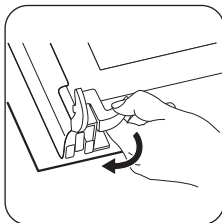
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



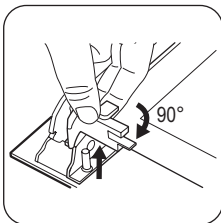
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



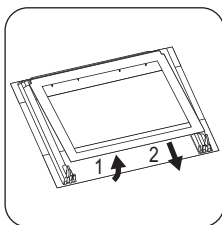
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



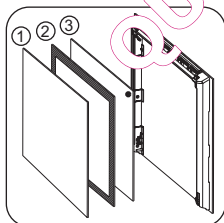
5 Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.



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



7 Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.

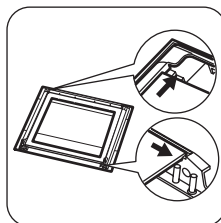


Veillez à replacer les panneaux de verre (1, 2 et 3) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (2) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (2) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.


Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Procédez dans le sens inverse du retrait.



Veillez à poser correctement le panneau supérieur dans son logement.

En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Désactivation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un electricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique ► ou ⌚.	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Appuyez sur la touche ⌚ et maintenez-la enfoncée pendant environ deux secondes. Un signal sonore retentit. 3. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et — et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que le signal retentisse de nouveau et que le voyant s'éteigne.
Un code d'erreur s'affiche.	Un défaut électronique est survenu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ajustez la température si nécessaire. ▪ Suivez les conseils du manuel.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans l'appareil plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....


Numéro du produit (PNC)

.....

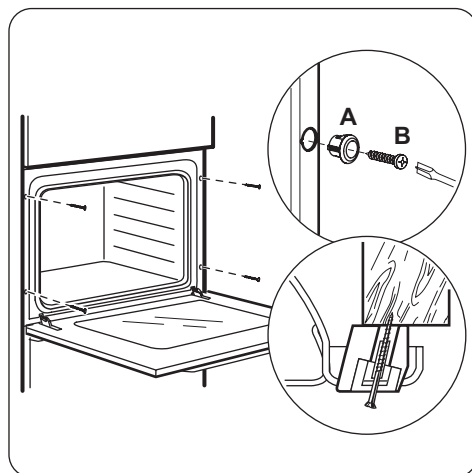
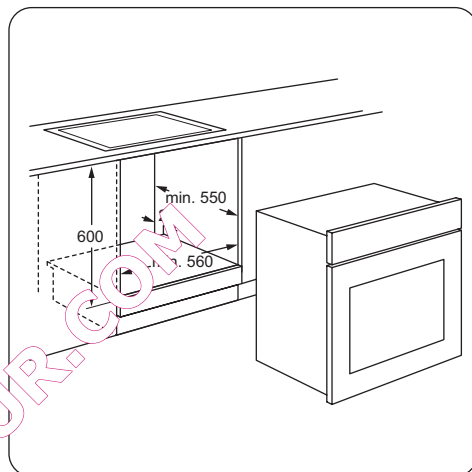
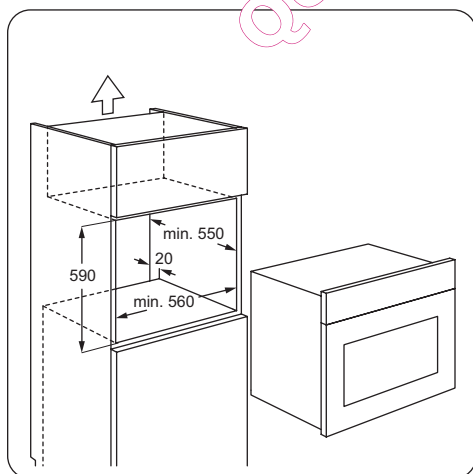
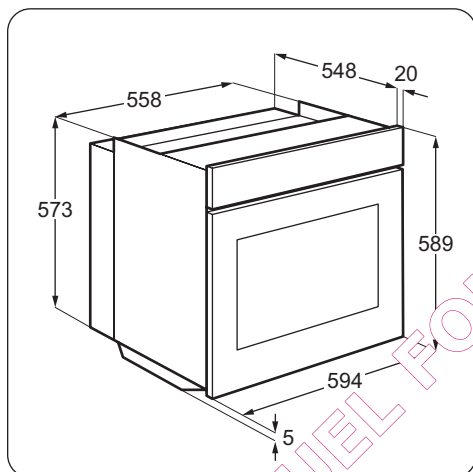
Numéro de série (S.N.)

.....


Installation

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

Encastrement



Installation électrique

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

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

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

Câble

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


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

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

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



En matière de protection de l'environnement

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

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Matériau d'emballage

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

Inhalt

Sicherheitsinformationen	48	Zusatzfunktionen	56
Sicherheitshinweise	49	Praktische Tipps und Hinweise	57
Gerätebeschreibung	52	Reinigung und Pflege	64
Vor der ersten Inbetriebnahme	52	Was tun, wenn ...	67
Täglicher Gebrauch	53	Montage	68
Uhrfunktionen	55	Umwelttipps	70

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Sicherheitshinweise

Montage



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

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

- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss




Warnung! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich

zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch

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

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.


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

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

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Reinigung und Pflege

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

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

Pyrolytische Reinigung

 **Warnung!** Verbrennungsgefahr!

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung oder der ersten Inbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
 - alle Lebensmittelrückstände, Öl- oder Fettablagerungen.
 - alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Einschubgitter, Einhän-

gegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung etc.

- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
 - Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen einschließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

Innenbeleuchtung

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

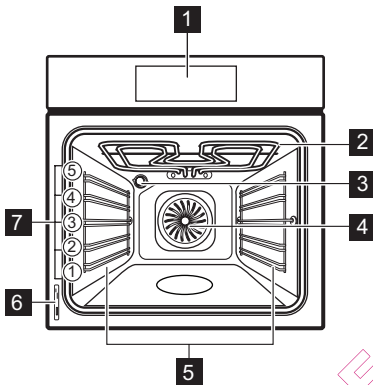
⚠️ Warnung! Stromschlaggefahr.

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

Entsorgung

⚠️ Warnung! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

Gerätebeschreibung



1 Elektronischer Programmspeicher

2 Grill

3 Backofenlampe

4 Ventilator

5 Einhängegitter, herausnehmbar

6 Typenschilder

7 Einschubebenen

Backzubehör

▪ **Konfektrost**

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.

▪ **Baking tray**

Für Kuchen und Plätzchen.

▪ **Brat- und Fettpfanne**

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠️ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.


Erste Reinigung

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

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.



Einstellen und Ändern der Uhrzeit

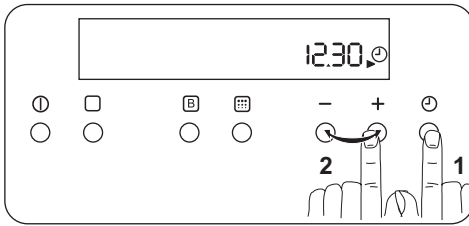
i Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt das Symbol .

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken Sie  wiederholt, bis das Symbol  blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.



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

Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.

2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

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

Täglicher Gebrauch

⚠ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

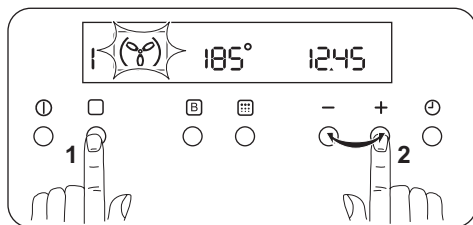
Display



- 1 Garfunktion
- 2 Temperatur
- 3 Zeit

Taste	Funktion	Beschreibung
	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
	Auswahl	Auswahl der Backofenfunktion.
	Schnellaufheizung	Einschalten der Funktion "Schnellaufheizung".
	Pyrolyse	Starten der pyrolytischen Reinigung.
	Uhr	Einstellen einer Uhrfunktion.
	Minus, Plus	Einstellen der Zeit und Temperatur.

Einstellen einer Backofenfunktion



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Ofenfunktion blinkt. Das Display zeigt die Standardtemperatur an. Wenn Sie diese Temperatur nicht innerhalb von etwa fünf Sekunden ändern, beginnt das Gerät aufzuheizen.

3. Ändern Sie die Temperatur mit **+** oder **-**.

Ändern der Temperatur

Ändern der Temperatur während des Gerätebetriebs:



1. Drücken Sie die Taste . Das Symbol ° blinkt.
2. Ändern Sie die Temperatur mit den Tasten **+** oder **-**.

i Wenn Sie eine Ofenfunktion einstellen, blinkt das Temperatursymbol . Das Symbol zeigt an, dass die Temperatur im Gerät ansteigt.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten und/oder Backen von Speisen mit derselben Gartertemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Ober- und Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
	Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Das gesamte Grillelement ist eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Nur das Heizelement für die Unterhitze ist eingeschaltet.
	Fleisch	Zum Braten von Fleisch. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.

Backofenfunktion		Anwendung
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung oder Glasur, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.
	Pyrolyse	Zum Reinigen des Backofens. Restverschmutzungen brennen bei hoher Temperatur ab. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, können sie mit einem Tuch entfernt werden.

Restwärmefunktion


Bei der Funktion „Dauer“ (|→) schaltet sich der Ofen automatisch einige Minuten bevor die Zeitdauer endet aus. Der Ofen nutzt die Restwärme zum Fertigbaren ohne Energieverbrauch.

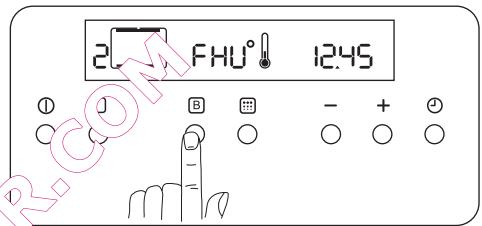
Wichtig! Die Restwärmefunktion steht nur bei einer Gardauer (|→) von über 20 Minuten zur Verfügung.

Funktion Schnellaufheizung

Mit der Funktion Schnellaufheizung verkürzt sich die Aufheizzeit. Sie können diese Funktion zusammen mit jeder Backofenfunktion verwenden, außer mit Warmhalten und Auftauen. Die Schnellaufheizung funktioniert nur, wenn die erforderliche Temperatur 100 °C über der aktuellen Backofentemperatur liegt.



Wichtig! Geben Sie keine Speisen in den Backofen, bis die Funktion Schnellaufheizung abgeschlossen ist.


1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Ändern Sie ggf. die Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste . Das Display zeigt **FHU** an. Die Schnellaufheizung beginnt.



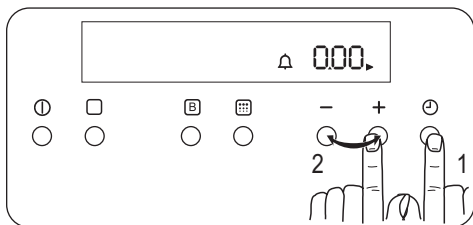
3. Nach Ablauf der Schnellaufheizung ertönt ein akustisches Signal. **FHU** erlischt. Die eingestellte Backofenfunktion ist weiter in Betrieb.
4. Geben Sie das Gargut in den Backofen.

Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
→	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer.
→	Ende	Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts.

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

Einstellen der Uhrfunktionen



1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und Temperatur für „Dauer“ \rightarrow und „Ende“ \rightarrow ein. Für den Kurzzeit-Wecker 🔔 ist diese Einstellung nicht erforderlich. Weiteres hierzu finden Sie unter „Einstellen einer Backofenfunktion“.
2. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion blinkt.
3. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.

Das Symbol für die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Symbol, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

i Bei den Funktionen „Dauer“ \rightarrow und „Ende“ \rightarrow wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion und \blacktriangleright im Display blinken.
2. Halten Sie die Taste $-$ gedrückt, bis die Uhrfunktion erlischt.

Zusatzfunktionen

Kindersicherung

i Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht bedient werden.

Einschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.
2. Drücken Sie gleichzeitig ⏻ und $-$, bis das Display **SAFE** anzeigt. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Ausschalten der Kindersicherung

Um die Kindersicherung auszuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Tastentöne

Ausschalten der Tastentöne

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.
2. Halten Sie die Tasten ⏻ und $+$ gleichzeitig etwa 2 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

Die Tastentöne sind ausgeschaltet.

Einschalten der Tastentöne

Um die Tastentöne einzuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Automatische Abschaltung

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 - 115 °C	12.0 Std.
120 - 195 °C	8.5 Std.
200 - 245 °C	5.5 Std.
250 - Höchsttemperatur °C	3.0 Std.

Nach der automatischen Abschaltzeit müssen Sie das Gerät komplett ausschalten. Danach können Sie es wieder einschalten.

Wichtig! Wenn Sie die Funktion Dauer oder Ende einstellen, wird die Abschaltautomatik ausgeschaltet.

Fehlercode

Stimmen einige Parameter nicht, werden die betreffenden Funktionen abgeschaltet und das

Display blendet den entsprechenden Fehlercode ein. Siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“.

Kühlventilator

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

Praktische Tipps und Hinweise

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

Backen von Kuchen

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

Back- und Brattabelle

KUCHEN

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einem Temperaturabfall.

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

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab. Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

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

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Eclairs – eine Ebene	3	190	3	170	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	1	160	2	150	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1	170	2	160	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm) ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück ¹⁾
Roggenbrot	1	180	1	180	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen	2	190	2 (2 und 4)	180	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech ¹⁾
Pizza		230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Backblech oder Auflauffpfanne ¹⁾
Scones (Teegebäck)	3	200	3	190	10 - 20	Auf dem Backblech ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	200	2	180	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45 - 60	In einer Auflaufform

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	In einer Auflaufform ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Auflaufform ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Auflaufform ¹⁾

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.


FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	2	180	2	180	90 - 120	Kombirost
Kalbfleisch	2	190	2	175	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, englisch, Medium	2	200	2	200	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, englisch, Durch	2	210	2	200	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	2	180	2	170	120 - 150	mit Schwarte
Schweinschaxe	2	180	2	160	100 - 120	2 Stk.
Lammfleisch	2	190	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	220	2	200	70 - 85	ganz
Pute	2	180	2	160	210 - 240	ganz
Ente	2	175	2	220	120 - 150	ganz
Gans	2	175	1	160	150 - 200	ganz
Kaninchen	2	190	2	175	60 - 80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150 - 200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	ganz

FISCH

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

Grillstufe 1

 Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

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

Heißluftgrillen

Rindfleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Roastbeef oder Filet, Englisch	je cm Dicke	1	190-200 ¹⁾	5-6
Roastbeef oder Filet, medium	je cm Dicke	1	180-190 ¹⁾	6-8
Roastbeef oder Filet, durch	je cm Dicke	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelett, Spare Ribs	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Kalb

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Kalbsbraten	1 kg	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Lamm

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Geflügel

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200-220	30-50
Hähnchenhälften	je 400 - 500 g	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Ente	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Pute	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pute	4-6 kg	1	140-160	150-240

Fisch, gedünstet

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Fisch, ganz	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Auftauen

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

Einkochen - Unterhitze

Beerenobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	130 – 170	35 – 45	–

Steinobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Gemüse

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Karotten ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Gurken	160 – 170	50 – 60	–
Mixed Pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Lassen Sie die eingekochten Nahrungsmittel im Ofen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.

GEMÜSE

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

OBST

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

Reinigung und Pflege

! **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Ge-

schrirspüler gereinigt werden. Die Antihafbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

i **Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**

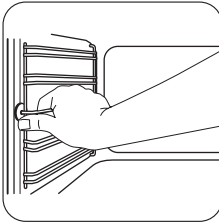
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

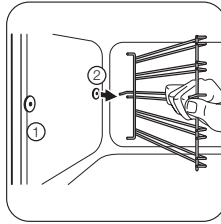
Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



➊ Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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

Einsetzen der Einhängegitter

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

i Die abgerundeten Enden des Einhängegitters müssen nach vorne zeigen.

Pyrolyse

! **Warnung!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!

! **Vorsicht!** Falls das Gerät ein Kochfeld besitzt, nehmen Sie dies während der Pyrolyse nicht in Betrieb. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden) und das Zubehör aus dem Gerät. Siehe „Entfernen der Einhängegitter“.

! **Vorsicht!** Lassen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter während der Pyrolyse nicht im Backofen. Gefahr von Schäden.

- Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
- Schließen Sie die Backofentür vollständig.

i Die Reinigung startet nicht, wenn Sie die Backofentür nicht schließen.

- Drücken Sie wiederholt, bis im Display angezeigt wird.
 - Das Display zeigt nacheinander **P1** und an.
 - Ein akustisches Signal ertönt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Backofen entfernen müssen.
 - Die Uhranzeige zeigt **1:30** an.
 - „Dauer“ blinkt.
- Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald blinkt.

▪ **P1** – bei geringfügig verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 1 Stunde 30 Minuten.

▪ **P2** – bei stärker verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden 30 Minuten.

Drücken Sie zum Starten des Reinigungsvorgangs.

Die Balken des Symbols leuchten nacheinander auf, um anzuzeigen, dass die Temperatur im Gerät steigt. Das Symbol blinkt.

Nach einigen Minuten wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt das Symbol an.

Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

i Zum Ausschalten der Pyrolyse vor deren Ende, drücken Sie **1**.

Einstellen der Endzeit für die Pyrolyse

i Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern.

- Starten der Pyrolyse
- Drücken Sie **1** wiederholt, bis das Symbol blinkt. Das Display zeigt die Endzeit der Pyrolyse an.
- Stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Pyrolyse mit **+** oder **-** ein.

Backofenlampe

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

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

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

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

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

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

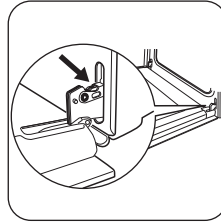
Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

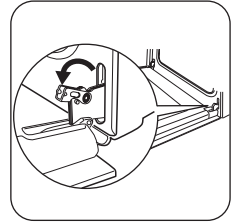
i Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

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

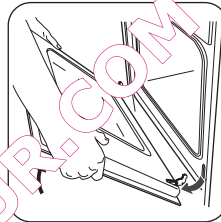
Ausbau der Backofentür und der Glasscheiben



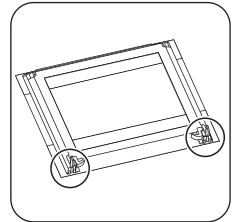
1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



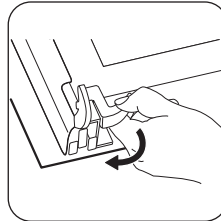
2 Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



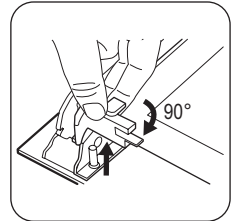
3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



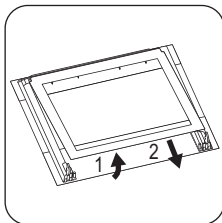
4 Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf ein weiches Tuch.



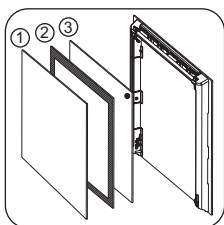
5 Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



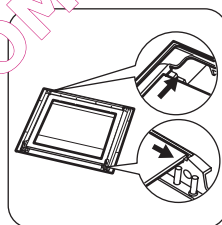
6 Drehen Sie die 2 Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



7 Heben (Schritt 1) und entfernen (Schritt 2) Sie nacheinander die Glasscheiben. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.



Achten Sie darauf, die Glasscheiben (1, 2 und 3) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Scheibe (2) hat einen Packungsrinnen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen (2) an den bedruckten Stellen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die oberste Glasscheibe richtig in die Aufnahme einzusetzen.

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

Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Was tun, wenn ...

⚠️ Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Ausschalten der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Der Backofen heizt nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Das Display zeigt ► oder ⌚ an.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus. Halten Sie die Taste ⏻ etwa zwei Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt. Halten Sie die Tasten ⏻ und — gleichzeitig gedrückt, bis der Signalton erneut ertönt und die Anzeige erlischt.
Im Display erscheint ein Fehlercode.	Ein Elektronikfehler ist aufgetreten.	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät über die Hauptsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

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

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


Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)

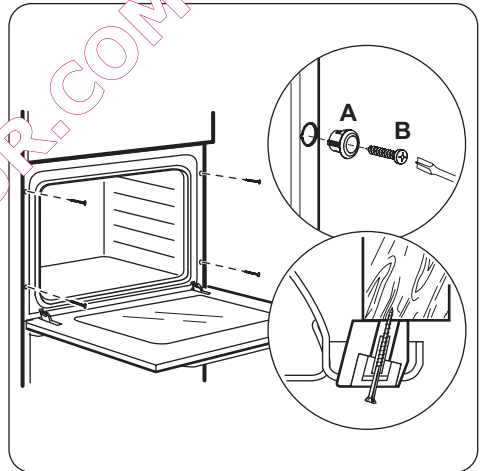
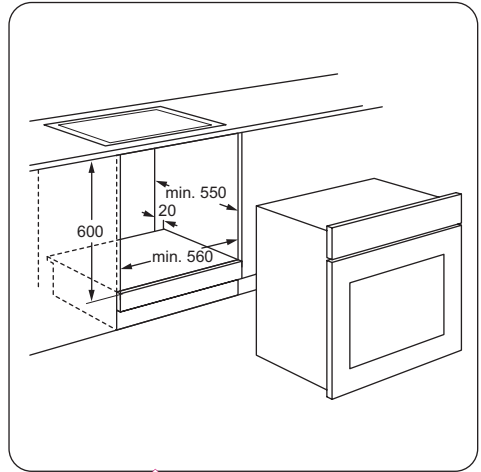
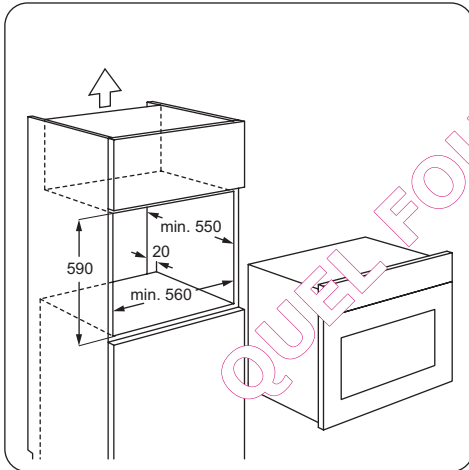
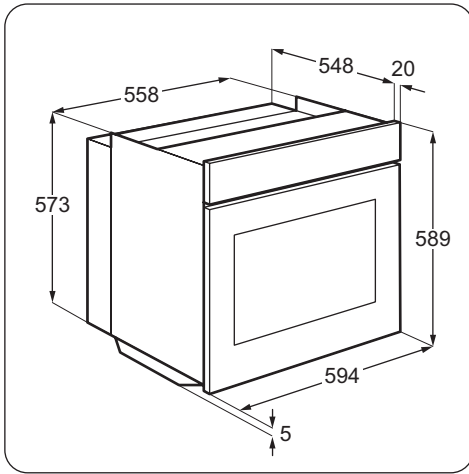
Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

Montage

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Einbau



Elektroanschluss

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

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

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Netzkabel

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

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


Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm ²

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

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



Umwelttipp

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

über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Verpackungsmaterial

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

QUEL FOUR.COM



www.zanussi.com/shop



QUEL FOUR.COM



397219501-D-492012