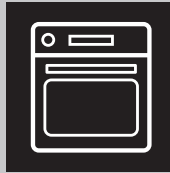


User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOB65301

NL Gebruiksaanwijzing	2
Oven	
DE Benutzerinformation	26
Backofen	

ZANUSSI

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkingen, mits ze zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren en/of ze onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- 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 voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- 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.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- 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.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

INSTALLATIE



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder de verpakking en de transportbouten.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- 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 zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



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. Indien de voedingskabel moet

worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

GEBRUIK



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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- 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.
- 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende 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 pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

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 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 erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

BINNENVERLICHTING

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



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

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

VERWIJDERING



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact en koppel het apparaat los van de watertoevoer.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in de trommel vast komen te zitten.

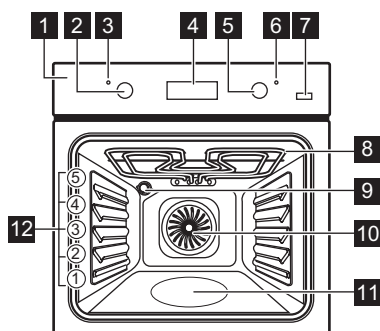
SERVICEDIENST

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool/indicatielampje
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Temperatuurlampje/symbool/indicatielampje
- 7 Knop voor extra stoom
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lampje
- 10 Ventilator
- 11 Verheven gedeelte ovenruimte
- 12 Roosterhoogtes

ACCESSOIRES

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

Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

EERSTE REINIGING

Verwijder alle onderdelen van het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Zet de accessoires terug in de beginstand.

TIJD INSTELLEN

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient. De aanduiding Dagtijd knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

Druk op de **+** 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.

TIJD VERANDEREN



U kunt de tijd van de dag niet wijzigen als de functie Bereidingsduur **|→|** of Einde **→|** werken.

Blijf op **⌚** drukken tot het symbool voor de functie knippert.

Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.

VOORVERWARMEN

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.



Raadpleeg voor de functie Multi-hetelucht 'Activeren van de functie Multi-hetelucht'.

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

4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie in en druk op voor het instellen van de maximumtemperatuur.
6. Laat het apparaat 15 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 in de ruimte is.

DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

HET APPARAAT AAN- EN UITZETTEN







Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

OVENFUNCTIES

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven-/onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Bovenverwarming	Voor het bruin laten worden van taarten, gebak, brood. Voor het afbakken van gare gerechten.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Ovenfunctie		Applicatie
	Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Multi hetelucht	Om op 3 ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
	Multi hetelucht PLUS	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor boven-/onderwarmte.

INSCHAKELLEN VAN DE FUNCTIE MULTI-HETELUCHT PLUS

Deze functie verbetert het bereidingsproces met behulp van meer vochtigheid.



WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen vochtigheid kan brandwonden veroorzaken:


- De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met de functie Multi-hetelucht PLUS.
- De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met de functie Multi-hetelucht PLUS.



Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Open de oven deur.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.
De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml.
Vul uitsluitend in een koude oven de uitsparing van de ovenruimte met water.
3. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de oven deur.

4. Stel de functie Multi-hetelucht PLUS in: 

5. Druk op toets Plus Steam .
De toets Plus Steam werkt uitsluitend met de functie Multi-hetelucht PLUS.

Het indicatielampje gaat branden.

6. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.



LET OP! Vul de uitsparing in de ovenholte niet met water tijdens de bereiding of als de oven heet is.

7. Om het apparaat uit te schakelen drukt u op de toets Plus Steam  en draait u de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

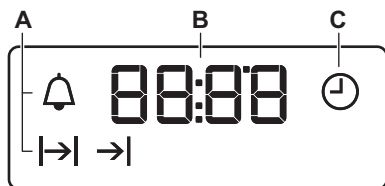
Het indicatielampje van de toets Plus Steam gaat uit.

8. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.



WAARSCHUWING! Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u het resterende water uit de uitsparing van de ovenruimte haalt.

DISPLAY



- A. Functie-indicatielampjes
- B. Tijdindicatie
- C. Functie-indicatie

TOETSEN

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.
	Plus stoom	Het activeren van de functie Multi-hetelucht.

KLOKFUNCTIES

TABEL KLOKFUNCTIES

Klokfunctie	Applicatie
	Instellen dagtijd Met deze functie kunt u de tijd regelen.
	Kookwekker Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
	Programmaduur De bereidingstijd van de oven instellen.
	Eindtijd Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen.



U kunt de functies Bereidingsduur en Einde gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld. Zo kunt u het apparaat inschakelen met een uitgestelde tijd. Stel eerst de bereidingsduur en daarna het eind in.

DE KLOKFUNCTIES INSTELLEN

Stel voor Bereidingsduur en Einde een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
2. Druk op of om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.

De klokfunctie werkt. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt.



Het display toont de resterende tijd voor de functie Kookwekker.

3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er een geluidsignaal. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.



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

DE KLOKFUNCTIES ANNULEREN

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

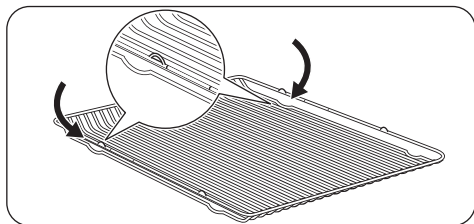
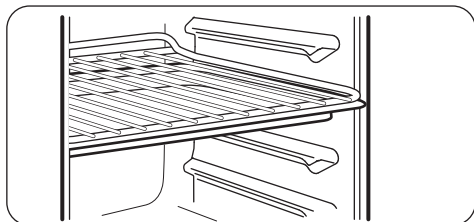


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

DE ACCESSOIRES PLAATSEN

Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

EXTRA FUNCTIES

KOELVENTILATOR

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

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.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting

AANWIJZINGEN EN TIPS

Downloaded from www.kalenderborre.be



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

ALGEMENE INFORMATIE

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

MULTI HETELUCHT PLUS



Vul vóór het voorverwarmen en uitsluitend in een koude oven de uitsparing van de ovenruimte met water. Raadpleeg "Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS".

Broodproducten

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
Brood	100	180	35 - 40	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Broodjes	100	200	20 - 25	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Zelfge-maakte pizza	100	230	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
Koekjes, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Gebruik bakplaat. ¹⁾
Pruimentartaart, appeltaart, kaneelbroodjes	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Gebruik cakevorm. ¹⁾

1) Verwarm 5 minuten voor bereiding voor in een lege oven.

Bereiden in bevroren toestand

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Bevroren lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Bevroren croissant	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Verwarm de lege oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

Voedselherstel

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Brood	100	110	15 - 25	2
Broodjes	100	110	10 - 20	2
Zelfgemaakte pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Groenten	100	110	15 - 25	2
Rijst	100	110	15 - 25	2
Pastaschotel	100	110	15 - 25	2
Vlees	100	110	15 - 25	2

Braden

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Opmerkingen
Geroosterd varkensvlees	200	180	65 - 80	2	Pyrex ronde schaal
Biefstuk	200	200	50 - 60	2	Pyrex ronde schaal
Kip	200	210	60 - 80	2	Pyrex ronde schaal

BAK- EN BRAADSCHEMA

Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart) ¹⁾	170	2	160	2 (links en rechts)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Kerstgebak / Rijkge vulde vruchten-cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes - één niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Op een bakplaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - één niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus ¹⁾	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Op een bakplaat

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Eclairs - één niveau	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs-twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkge-vulde vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jamvulling	170	1	160	2 (links en rechts)	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes ¹⁾	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Op een bakplaat of in een braadpan

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pastataart	200	2	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	200	2	175	2	45 - 60	In een vorm
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In een vorm
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	210	2	200	2	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	210	2	200	2	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, doorbakken	210	2	200	2	70 - 75	Op een bakrooster
Varkenschouder	180	2	170	2	120 - 150	Met zwoerd
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	190	2	175	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	160	2	210 - 240	Heel
Eend	175	2	220	2	120 - 150	Heel
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

Vis

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 vis-sen
Tonijn / zalm	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

GRILL

Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Gerecht	Aantal		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tournedos	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biefstuk	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Worstjes	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Varkenskotelet	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kip (in 2 helften)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Vleesspiesen	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kippenborst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Visfilets	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Geroosterd brood	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

CIRCULATIEGRILL

Rundvlees

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossenhaas, rood ¹⁾	per cm dikte	190 - 200	5 - 6	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, medium ¹⁾	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, doorbakken ¹⁾	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1 of 2

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kotelet, ribbetje	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 of 2
Gehaktbrood	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 of 2
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 of 2

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kalfsschenkel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 of 2

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 of 2
Lamsrug, medium	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 of 2

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	0,2 - 0,25 elk	200 - 220	30 - 50	1 of 2
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	190 - 210	35 - 50	1 of 2
Kip, haantje	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 of 2
Eend	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 of 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 of 2
Turkije	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 of 2
Turkije	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 of 2

Vis (gestoomd)

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 of 2

DROGEN - MULTI HETELUCHT

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat

het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

APPARATEN VAN ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM



Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

REINIGEN VAN DE UITSPARING IN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met vocht.



We raden aan de reinigingsprocedure minstens iedere 5 à 10 Multi-hetelucht PLUS-cycli uit te voeren.

1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven.
Gebruik maximaal 6% azijn zonder kruiden.
2. Laat de azijn de kalkresten gedurende 30 minuten op kamertemperatuur oplossen.
3. Reinig de uitsparing met warm water en een zachte doek.




DE AFDICHTING VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

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

REINIGING MET WATER

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

1. Doe 200 ml water in de uitsparing onderin de oven.

2. Stel de functie Multi-hetelucht PLUS   in en druk op de knop voor extra stoom .
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 minuten werken.
5. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Maak als het apparaat is afgekoeld de binnenkant van de oven schoon met een doek.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Gevaar voor brandwonden.

DE OVENDEUR REINIGEN

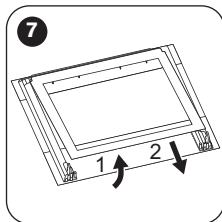
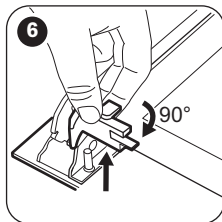
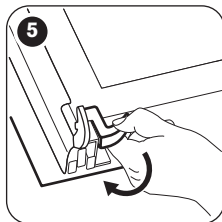
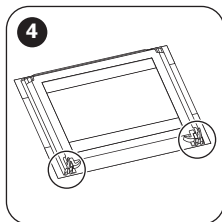
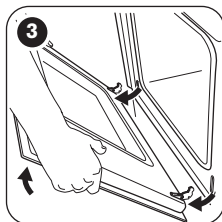
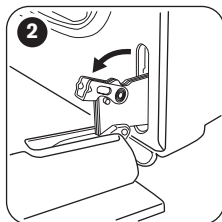
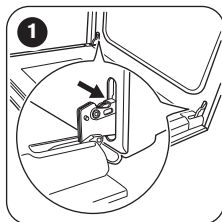
De ovendeur heeft twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glasplaat verwijderen om ze te reinigen.



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



LET OP! Gebruik het apparaat nooit zonder de interne glasplaat.



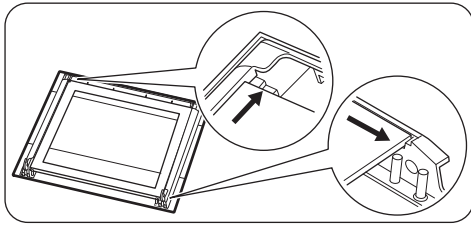
- 1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.
- 2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.
- 3 Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.
- 4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
- 5 Ontgrendel het vergrendelingsstelsel om de interne glasplaat te verwijderen.
- 6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.
- 7 De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

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

Als u ze gereinigd hebt, monteer dan de glasplaat en de ovendeur. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



LET OP! Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de overlamp verbranden.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringkast of schakel de stroomonderbreker uit.

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp voor 300 °C.
4. Plaats het afdekglas terug.

HET LAMPJE VERVANGEN

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.


PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAT MOET U DOEN ALS...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet geactiveerd.	Raadpleeg "Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS".
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg "Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS".
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie multi hetelucht PLUS niet correct geactiveerd met de Plus stoom-knop.	Raadpleeg "Het activeren van de functie multi hetelucht PLUS".
U wilt de Multi-hetelucht-functie inschakelen, maar het indicatielampje van de Plus Steam-knop staat aan.	De functie Multi-hetelucht PLUS is in werking.	Druk op de Plus Steam-knop  om de functie Multi-hetelucht PLUS uit te zetten.
Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur minstens in op 110 °C. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
Het water komt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Zet de oven uit en zorg dat het apparaat koud is. Veeg het water weg met een spons of een doek. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de uitholling van de ovenruimte. Raadpleeg de specifieke procedure.

ONDERHOUDGEGEVENS

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor

aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

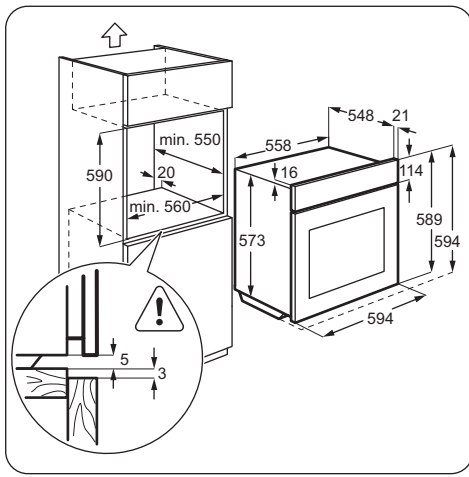
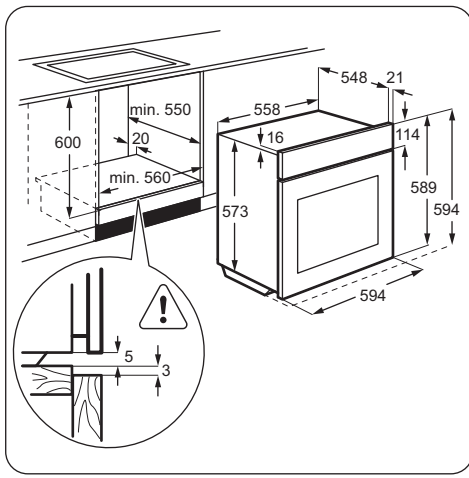
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

MONTAGE

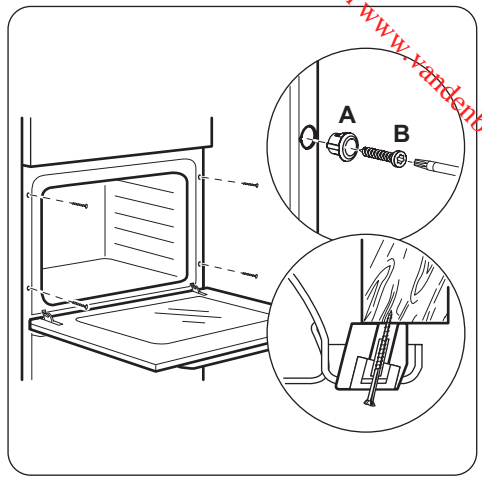


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

INBOUW



BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN HET KASTJE



ELEKTRISCHE INSTALLATIE



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. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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



ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTKAART EN INFORMATIE VOLGENS EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOB65301XK
Energie-efficiëntie Index	101.2
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.85 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	68 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	28.6 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

ENERGIEBESPARING

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.


Algemene tips


- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.

- Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.
- U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.

- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Eten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bedient werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden und/oder ihnen die sichere Benutzung des Geräts erklärt wurde, und wenn sie die potenziellen Gefahren der Benutzung kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese zu aktivieren.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischem Strom zu vermeiden.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

MONTAGE



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie die Verpackungsmaterialien und die Transportschrauben.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Gehen Sie beim Transport des Geräts vorsichtig vor, denn es ist schwer. Tragen Sie dazu stets Sicherheitshandschuhe und feste Schuhe.
- 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 sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.

- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, 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, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

GEBRAUCH



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfarungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfarungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gwahrleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Tuche das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Mobelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Geratebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Mobelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehause oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Mobelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollstandig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Turglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Das Gerät regelmäßig reinigen, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Für die Reinigung ein feuchtes weiches Tuch verwenden. Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallobjekte für die Reinigung verwenden.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

BACKOFENBELEUCHTUNG

- 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.

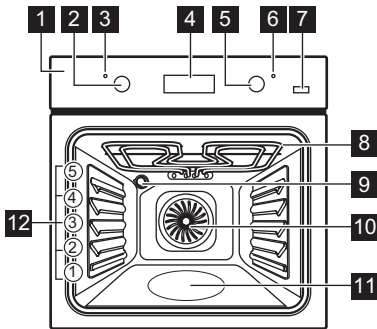
ENTSORGUNG



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT



- Trennen Sie das Gerät von Stromnetz und von der Wasserversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in der Trommel einschließen.

SERVICE

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

- 1** Bedienfeld
- 2** Backofen-Einstellknopf
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 4** Elektronischer Programmspeicher
- 5** Temperaturwahlknopf
- 6** Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7** Plus Dampf-Taste
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Garraumvertiefung
- 12** Einschubebenen

ZUBEHÖR

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universablech**

Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

ERSTE REINIGUNG

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

Die Anzeige für die Tageszeit-Funktion blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

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

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

ÄNDERN DER UHRZEIT



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, während die Funktionen Dauer **|→|** oder Ende **→|** eingeschaltet sind.

Drücken Sie wiederholt, bis die Kontrolllampe für die Tageszeit-Funktion blinkt.

Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

VORHEIZEN

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



Zur Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS, siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS



Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.










1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion ein, drücken Sie und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

OFENFUNKTIONEN

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.

Ofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Heißluft mit Ringheizkörper PLUS	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

EINSCHALTEN DER FUNKTION HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER PLUS

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.




Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie während des Betriebs von Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht die Gerätetür.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür nach dem Betrieb von Heißluft mit Ringheizkörper PLUS!



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Öffnen Sie die Backofentür.


2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser. Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
3. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.
4. Schalten Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ein:  .
5. Drücken Sie die Taste Plus Dampf . Die Taste Plus Dampf kann nur zusammen mit der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS eingeschaltet werden.

Die Kontrolllampe leuchtet.

6. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

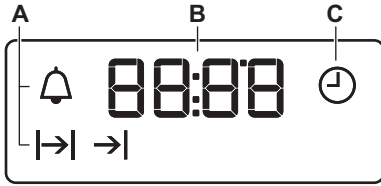


ACHTUNG! Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

7. Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste Plus Dampf  und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

Die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf erlischt.

DISPLAY





8. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.



WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.





- A. Funktionsanzeigen
- B. Zeitanzeige
- C. Funktionsanzeige

TASTEN

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.
	Plus Dampf	Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.

UHRFUNKTIONEN

TABELLE DER UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion	Anwendung
 Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
 Dauer	Zum Einstellen der Garzeit für den Backofen.
 Ende	Zum Einstellen der Uhrzeit, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.



Sie können die Funktionen Dauer \rightarrow und Ende \rightarrow gleichzeitig verwenden, um festzulegen, wie lange das Gerät eingeschaltet sein soll und wann es ausgeschaltet werden soll. So können Sie bewirken, dass das Gerät erst nach Ablauf einer bestimmten Zeit eingeschaltet wird. Stellen Sie zuerst die Dauer \rightarrow und dann das Ende \rightarrow ein.

EINSTELLEN DER UHRFUNKTIONEN

Für Dauer \rightarrow und Ende \rightarrow stellen Sie eine Ofenfunktion und die gewünschte Gartemperatur ein. Für den Kurzzeit-Wecker 🔔 ist diese Einstellung nicht erforderlich.

1. Drücken Sie mehrmals 🕒 , bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.
2. Drücken Sie + oder - , um die Zeit für die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.

Die Uhrfunktion ist eingeschaltet. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt.



Im Fall des Kurzzeit-Weckers zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige der Uhrfunktion und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.



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

AUSSCHALTEN DER UHRFUNKTIONEN

1. Drücken Sie so oft 🕒 , bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie — gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

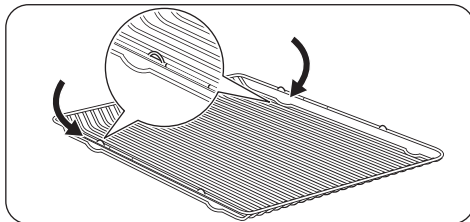
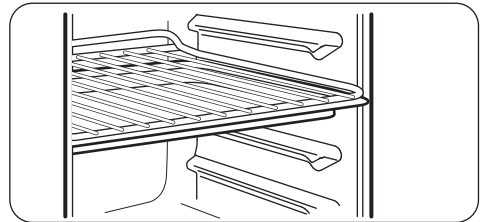


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

KÜHLGEBLÄSE

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.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

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

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

- 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 ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

GARZEITEN

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

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER PLUS



Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser. Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.

BACKEN VON KUCHEN

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

Backwaren

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Brot	100	180	35 - 40	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Brot/Brötchen	100	200	20 - 25	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Hausgemachte Pizza	100	230	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Plätzchen, Scones, Croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Backblech verwenden. ¹⁾
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnecken	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Kuchenform verwenden. ¹⁾

1) Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

Gefroren in den Backofen geben

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, gefroren	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissant, gefroren	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speisen aufwärmen

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brot	100	110	15 - 25	2

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brot/Brötchen	100	110	10 - 20	2
Hausgemachte Pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Gemüse	100	110	15 - 25	2
Reis	100	110	15 - 25	2
Nudelauflauf	100	110	15 - 25	2
Fleisch	100	110	15 - 25	2

Braten

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Schweinebraten	200	180	65 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech
Roastbeef	200	200	50 - 60	2	Rundes Pyrex-Blech
Hähnchen	200	210	60 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech

BACK- UND BRATTABELLE

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Blätterteig – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Blätterteig – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2 (links und rechts)	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

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

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinschaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

GRILLSTUFE 1



Leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchenbrustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

HEISSLUFTGRILLEN

Rindfleisch

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch ¹⁾	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium ¹⁾	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, durch ¹⁾	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinsaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

DÖRREN - HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER

öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten,

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

HINWEISE ZUR REINIGUNG

- 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 geeigneten Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- 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 Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

GERÄTE MIT EDELSTAHL- ODER ALUMINIUMFRONT:



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

REINIGEN DER GARRAUMVERTIEFUNG

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Feuchtigkeitsgarvorgang.



Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

REINIGEN DER TÜRDICHTUNG

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

AQUA-REINIGUNGSFUNKTION

Bei der Aqua-Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

1. Geben Sie 200 ml Wasser in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
2. Stellen Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ein und und drücken Sie die Taste Plus Dampf .
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie die Innenseiten des Backofens nach der Abkühlphase mit einem Tuch.



WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

REINIGEN DER BACKOFENTÜR

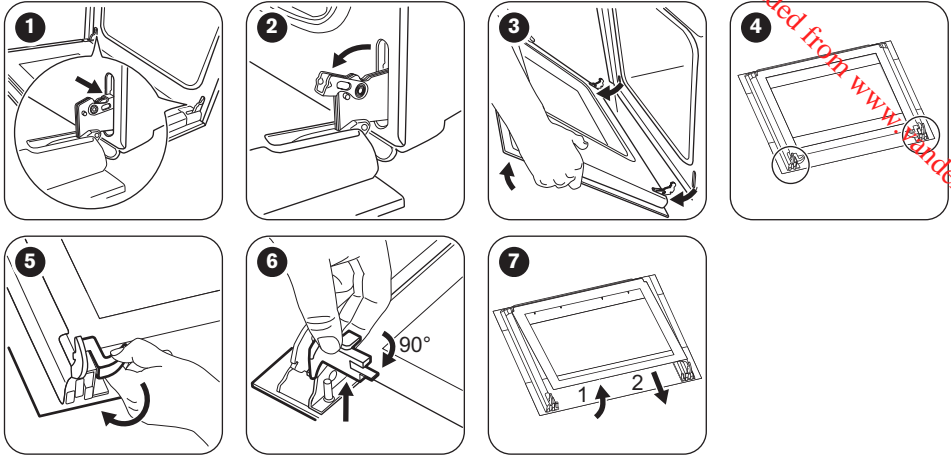
Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.



Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



ACHTUNG! Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.



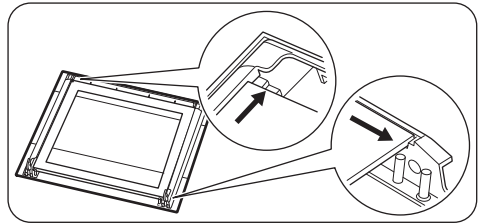
- 1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.
- 2 Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.
- 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.
- 4 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
- 5 Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.
- 6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.
- 7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

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

Nach der Reinigung müssen die Glasscheibe und die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen..



AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG! Stromschlaggefahr!
Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



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

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalte aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Downloaded from www.vandenborre.be


FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

WAS TUN, WENN...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht richtig mit der Taste Plus Dampf eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Sie möchten die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper einschalten, aber die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf leuchtet.	Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist in Betrieb.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf  , um die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS auszuschalten.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

SERVICEDATEN

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet

sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

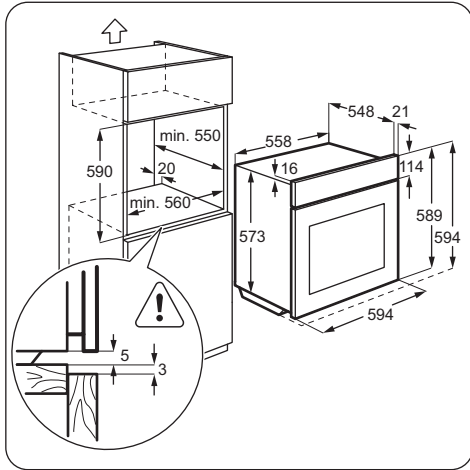
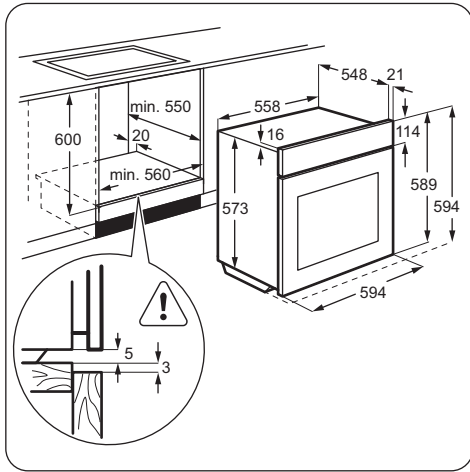
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

MONTAGE

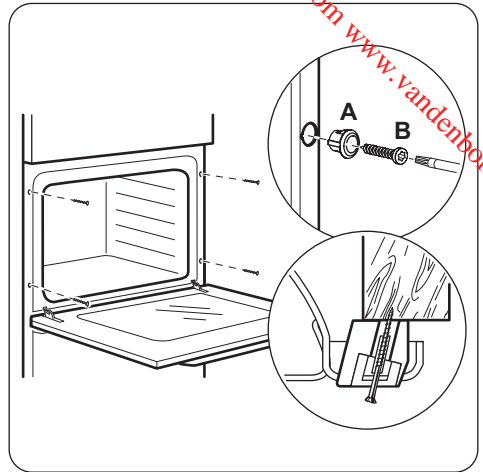


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

MONTAGE



BEFESTIGUNG DES GERÄTS IM MÖBEL



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

KABEL

Einsetzbare Kabeltypen für Montage 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. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

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



ENERGIEEFFIZIENZ

PRODUKTDATENBLATT UND INFORMATIONEN GEMÄSS EU 65-66/2014

Herstellername	Zanussi
Modellidentifikation	ZOB65301XK
Energieeffizienzindex	101.2
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.85 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Fassungsvermögen	68 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	28.6 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

ENERGIE SPAREN

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.


▪ Allgemeine Tipps


- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.

- Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Garen mit Heißluft** - wenn möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

Downloaded from www.vandenbroucke.be

867323579-A-462015