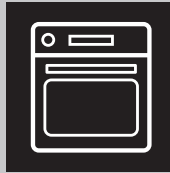


User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOP37912

| | |
|------------------------|----|
| NL Gebruiksaanwijzing | 2 |
| Oven | |
| DE Benutzerinformation | 29 |
| 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 van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- 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.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails 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.
- 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 zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- 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.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

- 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.
- 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.
- 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.

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:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.

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.

PYROLYSEREINIGING



Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- 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 vet / deposito's.
 - 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 erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- 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 verluchting.
- 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.
 - 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.
- 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.

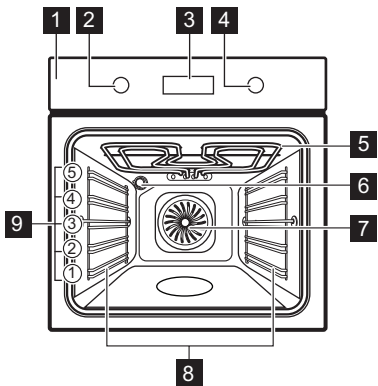
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

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 Elektronische tijdschakelklok
- 4 Knop voor de temperatuur
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lampje
- 7 Ventilator
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Roosterhoogtes

ACCESSOIRES

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

▪ Grill-/braadpan

Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

EERSTE REINIGING

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

TIJD INSTELLEN

Na de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, blijven alle symbolen op het display enkele seconden branden. In de volgende seconden toont het display de softwareversie.
Nadat de softwareversie is verdwenen, toont het display **hr** en "12:00". "12" knippert.

1. Druk op **+** of op **-** om het huidige uur in te stellen.
2. Druk op **⌚** om te bevestigen of het ingestelde uur wordt na 5 seconden automatisch opgeslagen.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. "00" knippert.

3. Druk op **+** of op **-** om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op **⌚** om te bevestigen of de ingestelde minuten worden na 5 seconden automatisch opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.



TIJD VERANDEREN

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven is uitgeschakeld.

Blijf op **⌚** drukken tot de weergave voor de tijd van de dag **⌚** knippert op het display.
Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.

VOORVERWARMEN

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

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

4. 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.

VERZONKEN KNOPPEN

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

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.




HET APPARAAT AAN- EN UITZETTEN










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

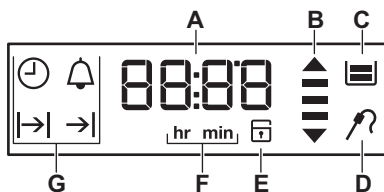
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

OVENFUNCTIES

| Ovenfunctie | | Toepassing |
|---|---------------------------|---|
| 0 | Uit-stand | Het apparaat staat uit. |
|  | 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. |
|  | Boven-/onderwarmte | Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau. |
|  | Multi hetelucht (vochtig) | Om energie te besparen bij het bakken en ook om te bakken in bakblikken op 1 ovenniveau. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. |


| Ovenfunctie | | Toepassing |
|---|-----------------|--|
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Vlees | Voor het bereiden van erg mals, sappig gebraden voedsel. |
|  | Warmhouden | Om het voedsel warm te houden. |
|  | Ontdooien | Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. |
|  | Pyrolyse | Automatische pyrolytische reiniging van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand. |

WEERGAVE




- A.** Timer
- B.** Opwarmen en restwarmte-indicatie
- C.** Waterreservoir (alleen geselecteerde modellen)
- D.** Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- E.** Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F.** Uren/minuten
- G.** Klokfuncties

TOETSEN

| Knop | Functie | Beschrijving |
|---|---------|---------------------------|
| — | MIN | De tijd instellen. |
|  | KLOK | De klokfunctie instellen. |
| + | PLUS | De tijd instellen. |





CONTROLELAMPJE BIJ VOORVERWARMEN



Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display  een voor een branden. De balkjes



geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

KLOKFUNCTIES

TABEL KLOKFUNCTIES


| Klokfunctie | | Applicatie |
|---|------------|---|
|  | DAGTIJD | Met deze functie kunt u de tijd regelen. Zie "De tijd instellen" |
|  | KOOKWEKKER | Gebruik de kookwekker om de tijd af te tellen (maximaal 23 uur 59 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat. |
|  | DUUR | Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer een ovenfunctie is ingesteld. |
|  | EINDE | Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer een ovenfunctie is ingesteld. Bereidingsduur en einde kunnen gelijktijdig worden gebruikt (tijdvertraging), als het apparaat op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. |




 Druk opnieuw op  om tussen de klokfuncties te schakelen.



 Gebruik  om de instellingen voor de klokfuncties te bevestigen of wacht 5 seconden op een automatische bevestiging.



INSTELLING VAN DUUR OF EINDE

- Ovenfunctie instellen.
- Druk herhaaldelijk op  tot op het display  of  verschijnt.





 of  knippert in het display.

- Druk  of  om de waarden in te stellen en druk op  om te bevestigen.





Voor de Duur  eerst de minuten en daarna de uren instellen, voor het Einde  eerst de uren en daarna de minuten instellen.

Er klinkt twee minuten een geluidssignaal nadat de tijd is afgelopen.  of  symbool- en tijdsinstelling knipperen in het display. De oven stopt.


- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
- Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.

 Als u drukt op  voor het instellen van de uren voor DUUR , gaat het apparaat naar de instellingen van de functie EINDE .

DE KOOKWEKKER INSTELLEN

- Druk herhaaldelijk op  tot op het display  en "00" knippert op het display.
- Druk op  of  om de KOOKWEKKER in te stellen. U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen. Eerst wordt de tijd in minuten en seconden berekend. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten, dan verschijnt het symbool **hr** op het display.

Het apparaat berekent nu de tijd in uren en minuten.

- De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen in het display. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.



Als u de KOOKWEKKER instelt als BEREIDINGSDUUR |→| of EINDE →| lopen, gaat het symbool aan op het display.

TIMER MET OPTELFUNCTIE

Gebruik de timer met optelfunctie om bij te houden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk

ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen.

Houd om de timer met optelfunctie te resetten en ingedrukt. De timer gaat weer optellen.



De timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur |→|, Einde →|

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

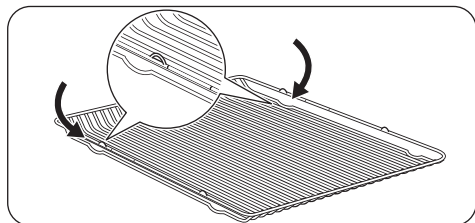


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

DE ACCESSOIRES PLAATSEN

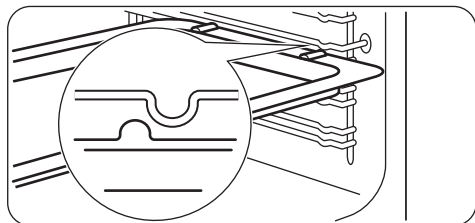
Bakrooster:

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



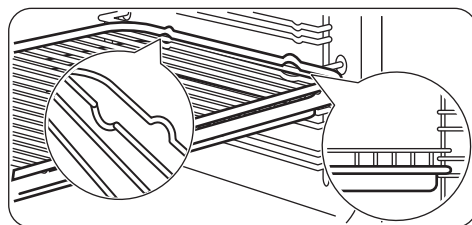
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven.



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


GEBRUIK VAN HET KINDERSLOT

Als het Kinderslot aanstaat, kan het apparaat niet per ongeluk worden geactiveerd.



De deur is vergrendeld en de symbolen SAFE en verschijnen op het display als de pyrolysefunctie in werking is. Dit kan worden gecontroleerd op de knop.


1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk  en  gedurende 2 seconden tegelijkertijd in.

Er klinkt een geluidssignaal. SAFE en  verschijnen op het display.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het

display de restwarmte aan  als de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Draai de knop voor de temperatuur naar links of rechts om de oventemperatuur weer te geven.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

| Temperatuur (°C) | Uitschakeltijd (u) |
|------------------|--------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

| Temperatuur (°C) | Uitschakeltijd (u) |
|------------------|--------------------|
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 1.5 |

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

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.

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.

AANWIJZINGEN EN TIPS



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.

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.

BEREIDINGSTIJDEN

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

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 |
| Zandtaardeeg | 170 | 2 | 160 | 3 (2 en 4) | 20 - 30 | In een cakevorm |
| Kwarktaart met karnemelk | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | 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 | 150 | 2 | 40 - 50 | In een cakevorm van 26 cm |
| Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | In een cakevorm van 20 cm |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|--------------------|---------------|------------------|---------------|------------|------------------|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Pruimentartaart ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | In een broodvorm |
| Cakejes - één niveau ¹⁾ | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Op een bakplaat |
| Cakejes - twee niveaus ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 2 en 4 | 25 - 35 | Op een bakplaat |
| Cakejes - drie niveaus ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 30 - 45 | Op een bakplaat |
| Koekjes / gebakreepjes - één niveau | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | 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 |
| Eclairs - één niveau | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Op een bakplaat |
| Eclairs - twee niveaus | - | - | 170 | 2 en 4 | 35 - 45 | Op een bakplaat |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|--------------------|---------------|------------------|---------------------|------------|---------------------------|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Taartjes | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | In een cakevorm van 20 cm |
| Rijkgevulde vruchten-cake | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | In een cakevorm van 24 cm |
| Victoria-taart met jamvulling ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 2 (links en rechts) | 30 - 50 | 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 |
| 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 |
| Kalfsvlees | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbeef, rood | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbeef, medium | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbeef, doorbakken | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Op een bakrooster |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|----------------|--------------------|---------------|------------------|---------------|------------|---------------------|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Varkenschouder | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Met zwaard |
| 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 | Gewicht | | 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 | Gewicht | 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 | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Schouderstuk, nek- stuk, 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 | Gewicht (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 | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|---------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Lamsbout, ger- oosterd lamsv- lees | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 of 2 |
| Lamsrug, medi- um | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 of 2 |

Gevogelte

| Gerecht | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Stukken gevo- gelte | 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 | Gewicht (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------|--------------|------------------|------------|---------------|
| Hele vis | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 of 2 |

MULTI HETELUCHT (VOCHTIG)



Tijdens de bereiding mag u de deur van het apparaat enkel openen als het noodzakelijk is.

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------|------------------|------------|---------------|
| Pastagratin | 190 - 200 | 45 - 55 | 2 |
| Aardappelgratin | 160 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Moussaka | 180 - 200 | 75 - 90 | 2 |
| Lasagne | 160 - 170 | 55 - 70 | 2 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 65 - 75 | 2 |
| Broodpudding | 150 - 160 | 75 - 90 | 2 |
| Rijstpudding | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Appeltaart | 150 - 160 | 75 - 85 | 2 |
| Witbrood | 180 - 190 | 50 - 60 | 2 |

ONTDOOIEN

| Gerecht | Gewicht (g) | Ontdooitijd (min.) | Nadootijd (min) | Opmerkingen |
|-----------|-------------|--------------------|-----------------|--|
| 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 | - |

| Gerecht | Gewicht (g) | Ontdooitijd (min.) | Nadooitijd (min) | Opmerkingen |
|---------|-------------|--------------------|------------------|---|
| Room | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt. |
| Gebak | 1400 | 60 | 60 | - |

DROGEN - MULTI HETELUCHT

het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

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

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.

reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

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

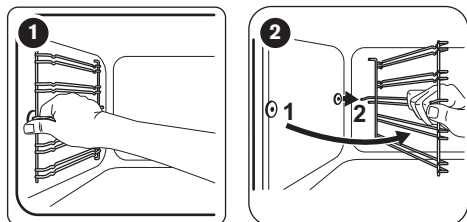
APPARATEN VAN ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM



Maak de oven deur 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.

VERWIJDERBARE INSCHUIFRAILS

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.



- 1 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
- 2 Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



LET OP! Als er in hetzelfde kastje andere apparaten zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tegelijkertijd met de pyrolytische functie. Het kan schade aan het apparaat veroorzaken.

PYROLYTISCHE REINIGING



LET OP! Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



Start de pyrolytische reiniging niet als u de oven deur niet volledig heeft gesloten. In sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.



WAARSCHUWING! Het apparaat wordt heel heet. Gevaar voor brandwonden.

1. Verwijder de ergste etensresten met de hand.
2. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg de "Ovenfuncties".
4. Wanneer knippert, drukt u op of op om de gewenste procedure in te stellen:

| Optie | Beschrijving |
|-------|--|
| P1 | Als de oven niet erg vuil is. Tijdsduur van de procedure: 1 uur. |
| P2 | Als het vuil niet eenvoudig te verwijderen is. Tijdsduur van de procedure: 1 uur 30 min. |

7. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

REINIGINGSHERRINNERING

Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert PYR in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van het apparaat.



De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- Als u gelijktijdig op **+** en **-** drukt terwijl PYR op het display knippert.

Druk op of draai de temperatuurknop om de procedure te starten.
U kunt de eindfunctie gebruiken om het starten van de reinigingsprocedure uit te stellen.
Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.

5. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, vergrendelt de deur. Het display toont het symbool en de balken van de warmteaanduiding totdat de deur ontgrendelt. Draai, om de pyrolytische reiniging te stoppen voordat deze is voltooid, de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.
6. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.

DE OVENDEUR REINIGEN

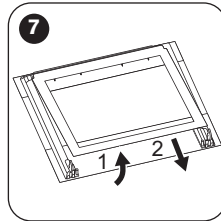
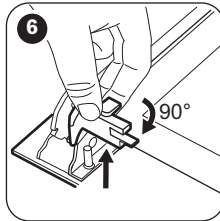
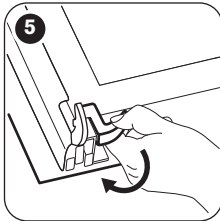
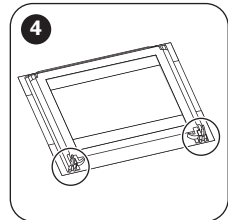
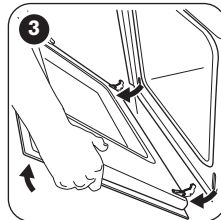
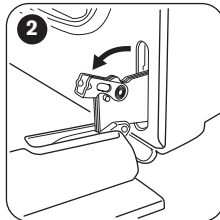
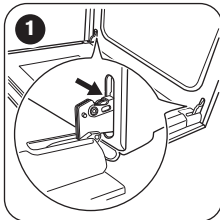
De ovendeur heeft drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glazen panelen verwijderen om ze te reinigen.



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



LET OP! Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



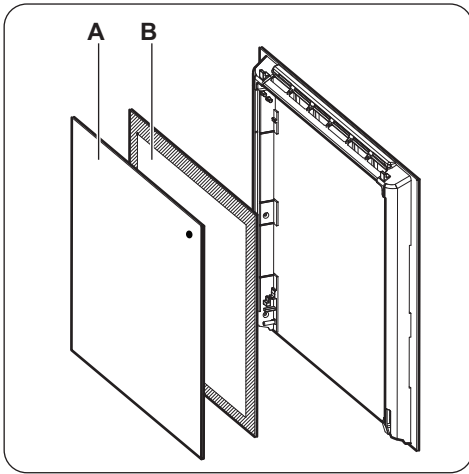
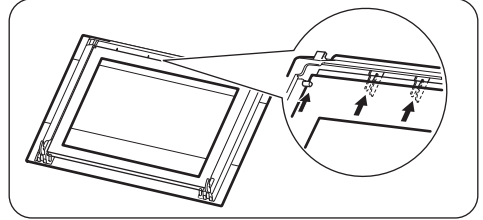
- 1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.
- 2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.

- 3 Sluit de ovendeur 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 vergrendelingssysteem om de interne glasplaten te verwijderen.
- 6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.
- 7 De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen. Start bij het bovenste paneel.

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

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

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Het middelste paneel (B) heeft een decoratief frame. De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van het glasplaatframe (B) op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.



Zorg ervoor dat u het middelste ruitje correct in de uitsparingen plaatst.

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.



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

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, 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 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAT MOET U DOEN ALS...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| U kunt de oven niet inschakelen of bedienen. | De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram in dien beschikbaar). |
| 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 automatische uitschakeling is actief. | Raadpleeg "Automatisch uitschakelen". |
| De oven wordt niet warm. | Het kinderslot is geactiveerd. | Raadpleeg "Het kinderslot gebruiken". |
| 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. |
| De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar. | De temperatuur is te laag of te hoog. | Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op. |
| 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 verschijnt "C3". | De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect. | Sluit de deur volledig. |
| Op het display verschijnt "F102". | <ul style="list-style-type: none"> ▪ U heeft de deur niet helemaal gesloten. ▪ Het deurslot is defect. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de deur volledig. ▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice, wanneer "F102" opnieuw wordt weergegeven. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---------------------------------|---|
| Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt. | Er is een elektrische fout. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven. |
| Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ". | De demofunctie is ingeschakeld. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de oven uit. 2. Druk op de +-toets en houd deze ingedrukt. 3. Het eerste nummer op het display en het Demo-indicatielampje beginnen te knipperen. 4. Voer de code 2468 in door op de + of --knop te drukken om de waarden te veranderen en druk op om te bevestigen. 5. Het volgende nummer begint te knipperen. 6. Demo-modus schakelt uit als u het laatste nummer bevestigt en de code juist is. |

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:

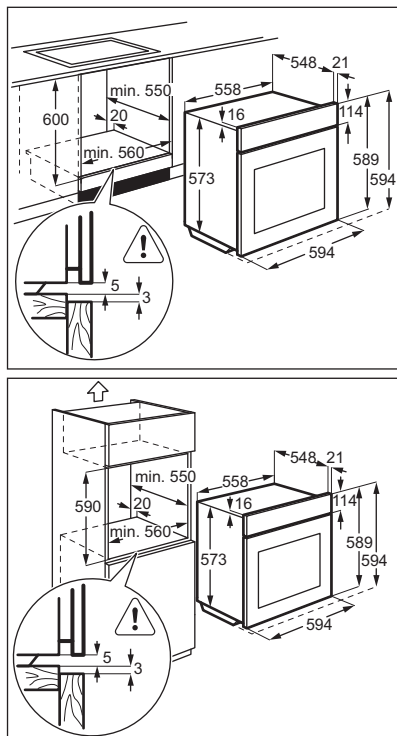
| | |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Productnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

MONTAGE

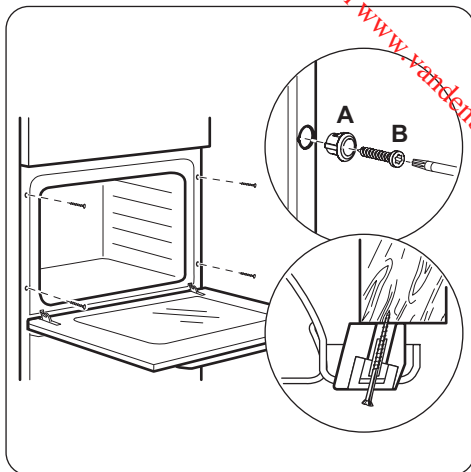


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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 | ZOP37912XC |
| Energie-efficiëntie Index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0.93 kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal ruimten | 1 |
| Warmtebron | Electriciteit |
| Volume | 72 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 33.6 kg |

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

ENERGIEBESPARING


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


Algemene tips

- Zorg ervoor dat de oven deur 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 andere maaltijden op te warmen.

- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Restwarmte**
Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur, Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld. De lamp en ventilator blijven wel werken.
- **Multi hetelucht (vochtig)** is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.
Wanneer u de functie Multi hetelucht (vochtig) gebruikt, wordt de lamp automatisch na 30 seconden uitgeschakeld.
- **Eten Warmhouden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden. Het display toont de restwarmtetemperatuur.

MILIEUBESCHERMING

Recycleer al het materiaal dat voorzien is van het symbool . Door al het verpakkingsmateriaal op juiste wijze weg te gooien, wordt het milieu beschermt en daarmee de generaties van de toekomst. Gooi elektrische apparatuur die voorzien

is van het symbool  niet weg met het gewone huishoudafval. Breng alle elektrische goederen naar geschikte erkende verzamelpunten, de plaatselijke gemeente of commerciële recycleercentra.

Downloaded from www.vandenborre.be

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. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- 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.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber; 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 elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

MONTAGE



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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Gehen Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig vor, da es schwer ist. Tragen Sie stets Schutzhandschuhe und feste Schuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- 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 offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen 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 bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront

nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig 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 Türglasscheiben 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 Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

PYROLYTISCHE REINIGUNG



Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittlrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.

- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittlrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

BACKOFENBELEUCHTUNG

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



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

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

ENTSORGUNG



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

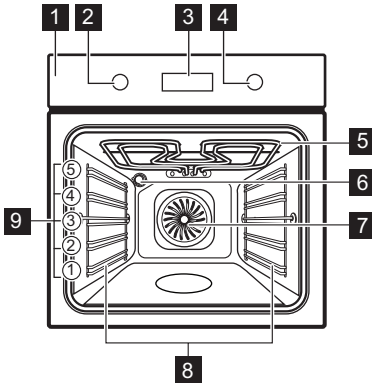
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

SERVICE

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Ventilator
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

ZUBEHÖR

- Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.

- Brat- und Fettfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

ERSTE REINIGUNG

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

EINSTELLEN DER UHRZEIT


Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „12:00“ an. "12" blinkt.

1. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit **+** oder **-**.



2. Mit bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Stunde automatisch gespeichert wird.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "00" blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Mit  bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellten Minuten automatisch gespeichert werden.
Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

ÄNDERN DER UHRZEIT

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden.

Drücken Sie  wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige  im Display blinkt.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

VERSENKBARE KNÖPFE

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

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.

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

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

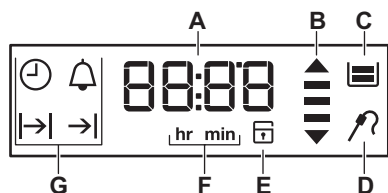
1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

OFENFUNKTIONEN

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|-----------------------------|---|
| 0 | Stellung Aus | Das Gerät ist ausgeschaltet. |
|  | 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. |

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|--------------|------------------|---|
| | Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. |
| | Feuchte Heißluft | Zum energiesparenden Backen und zum Backen in Formen auf einer Einschubebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. |
| | 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. |
| | Pizzastufe | Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
| | Fleisch | Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten. |
| | Warmhalten | Zum Warmhalten von Speisen. |
| | Auftauen | Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte. |
| | Pyrolyse | Zum Einschalten der pyrolytischen Reinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt. |

DISPLAY




- A. Uhr
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

TASTEN

| Taste | Funktion | Beschreibung |
|-------|----------|-------------------------------|
| — | MINUS | Einstellen der Zeit. |
| 🕒 | UHR | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| + | PLUS | Einstellen der Zeit. |

AUFHEIZ-ANZEIGE

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display nacheinander


auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

UHRFUNKTIONEN


TABELLE DER UHRFUNKTIONEN

| Uhrfunktion | | Anwendung |
|-------------|-----------------|--|
| 🕒 | TAGESZEIT | Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“. |
| 🔔 | KURZZEIT-WECKER | Zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |
| → | DAUER | Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. |
| → | ENDE | Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. |






Drücken Sie wiederholt die Taste  zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion.








Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste  oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.



EINSTELLEN VON DAUER ODER ENDE

- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis das Display  oder  anzeigt.

 oder  blinkt im Display.

- Drücken Sie  oder , um die Werte einzustellen und  zur Bestätigung.

Stellen Sie für die Dauer  zuerst die Minuten und dann die Stunden und für Ende  zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  oder  sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

- 5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in Position Aus.



Wenn Sie die Taste während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE .

EINSTELLEN DES KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie wiederholt, bis und „00“ im Display blinken.
2. Drücken Sie oder , um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt.

Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.

3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

- Nach Ablauf von 90% der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. "00:00" und blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.



Wenn Sie den KURZZEIT-WECKER einstellen, während DAUER oder ENDE eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol im Display.

GARZEITMESSER

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet.

Halten Sie die Tasten und gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.



Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: Dauer , Ende .

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

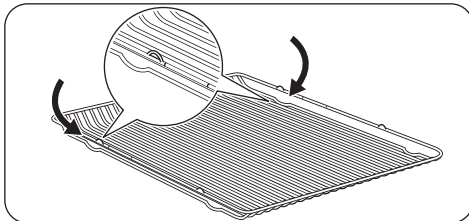


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

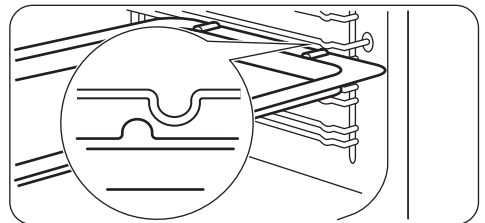
Kombirost:

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



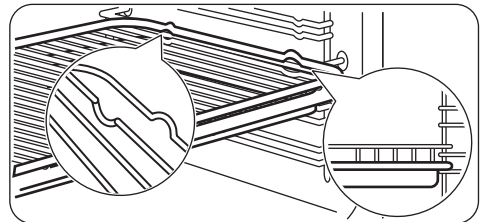
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.






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


VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

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




Die Tür ist verriegelt und die Symbole SAFE und  leuchten im Display. Sie leuchten auch während der Pyrolyse. Dies kann auf dem Einstellknopf geprüft werden.

1. Achten sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie  und  2 Sekunden gleichzeitig gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. SAFE und  erscheinen im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

ABSCHALTAUTOMATIK

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

| Temperatur (°C) | Abschaltzeit (Std.) |
|-----------------|---------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |

| Temperatur (°C) | Abschaltzeit (Std.) |
|-------------------|---------------------|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - Höchststufe | 1.5 |

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

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.

könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

BACKEN VON KUCHEN

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

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

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.

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 | 80 - 100 | 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 | 150 | 2 | 40 - 50 | 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 ¹⁾ | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Auf dem Backblech |
| Kleine Kuchen - zwei Ebenen ¹⁾ | - | - | 140 - 150 | 2 und 4 | 25 - 35 | Auf dem Backblech |
| Kleine Kuchen - drei Ebenen ¹⁾ | - | - | 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 | 25 - 45 | 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 ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 2 (links und rechts) | 30 - 50 | 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 |
| Schweishaxe | 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 |
| Schweinschaxe (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 |
| Kalbschaxe | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 oder 2 |

Lamm

| Gargut | Menge (kg) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|-----------------------|------------|-----------------|--------------|----------|
| Lammkeule, Lamnbraten | 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 |

FEUCHTE HEISSLUFT



Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|-----------------|-----------------|--------------|-------|
| Nudel-Auflauf | 190 - 200 | 45 - 55 | 2 |
| Kartoffelgratin | 160 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Moussaka | 180 - 200 | 75 - 90 | 2 |
| Lasagne | 160 - 170 | 55 - 70 | 2 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 65 - 75 | 2 |
| Brotpudding | 150 - 160 | 75 - 90 | 2 |
| Milchreis | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Apfelkuchen | 150 - 160 | 75 - 85 | 2 |
| Weißbrot | 180 - 190 | 50 - 60 | 2 |

AUFTAUEN

| Gargut | Menge (g) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen |
|-----------|-----------|-------------------|-------------------------------|---|
| Hähnchen | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. 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 | - |

| Gargut | Menge (g) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen |
|--------|-----------|-------------------|-------------------------------|---|
| Sahne | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen. |
| Kuchen | 1400 | 60 | 60 | - |

DÖRREN - HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER

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 Dörzeit 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. Fettansammlungen 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.

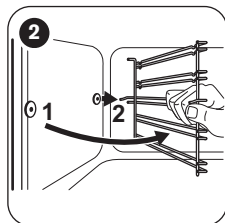
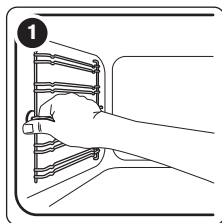
GERÄTE MIT EDELSTAHL- ODER ALUMINIUMFRONT:



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.

ENTFERNEN DER EINHÄNGEGITTER

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter .



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

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

PYROLYSE



VORSICHT! Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3“ im Display angezeigt.



WARNUNG! Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.



VORSICHT! Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Speisereste durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste \oplus oder \ominus , sobald \rightarrow blinkt:

| Option | Beschreibung |
|--------|--|
| P1 | Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Programmdauer: 1 Std.. |
| P2 | Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 1 Std. 30 Min.. |

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

ERINNERUNGSFUNKTIONEN

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolysereinigung hingewiesen.



Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie **+** und **-** gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

Drücken Sie oder drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um das Programm zu starten.

Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Funktion Ende verzögern.

Während der Pyrolyse ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

- Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt.

Im Display werden das Symbol und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt, bis die Tür entriegelt wird.

Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.

REINIGEN DER BACKOFENTÜR

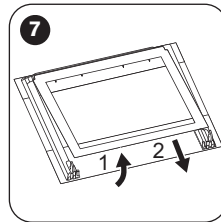
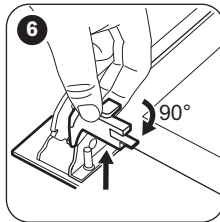
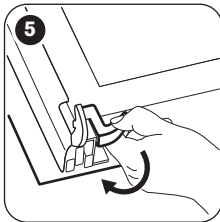
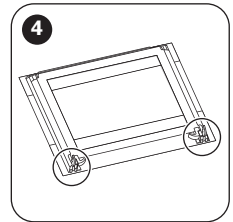
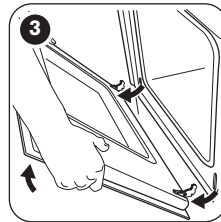
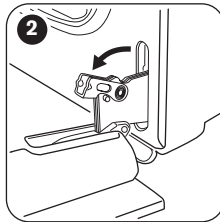
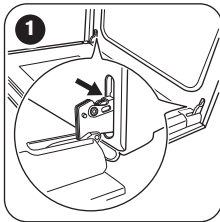
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.



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



VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.



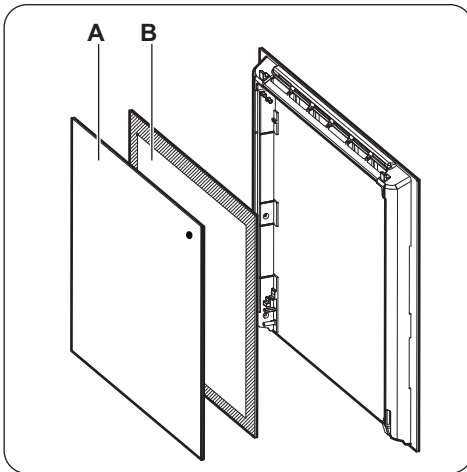
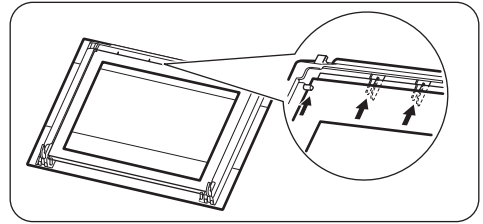
- 1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.
- 2 Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.

- 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 Glasscheiben zu entfernen.
- 6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.
- 7 Heben Sie die Glasscheiben vorsichtig an und entfernen Sie sie nacheinander. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

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

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

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A und B) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie den bedruckten Bereich des Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass er sich von außen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die mittlere 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.



VORSICHT! 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 Schutzschalter 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.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

WAS TUN, WENN ...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden). |
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht. | 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 Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. | Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch. | Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. |
| 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. |
| Im Display erscheint „C3“. | Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. | Schließen Sie die Tür sorgfältig. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
| Das Display zeigt „F102“ an. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. ▪ Die Türverriegelung ist defekt. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schließen Sie die Tür sorgfältig. ▪ Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. ▪ Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. ▪ Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " Demo ". | Der Demo-Modus ist eingeschaltet. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Halten Sie die Taste + gedrückt. 3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige Demo blinken. 4. Geben Sie den Code 2468 durch Drücken der Tasten + oder - ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie ⏻ zur Bestätigung. 5. Die nächste Ziffer blinkt. 6. Der Demo-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist. |

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:

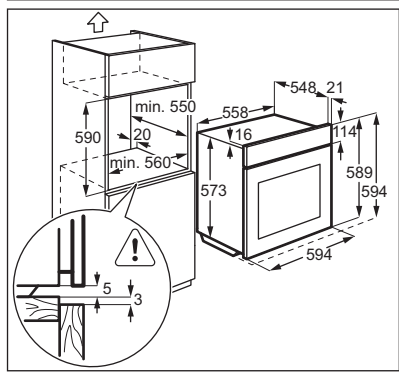
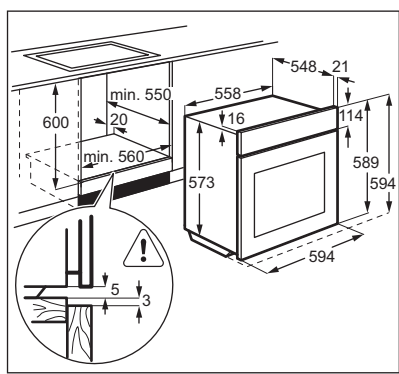
| | |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

MONTAGE

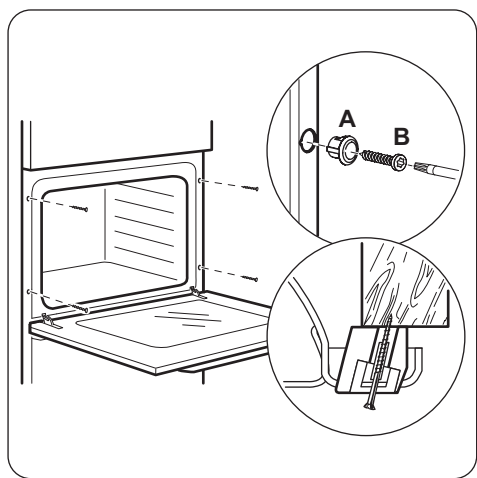


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

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 | ZOP37912XC |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze | 0.93 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Fassungsvermögen | 72 l |
| Backofentyp | Einbau-Backofen |
| Gewicht | 33.6 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.
- **Restwärme**
Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.
- **Feuchte Heißluft** ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.
Wenn Sie die Funktion Feuchte Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden.

- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten, wählen Sie die niedrigste

Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

UMWELTTIPPS

Bitte recyceln Sie alle Materialien, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien sachgerecht und tragen Sie so Schutz der Umwelt und der künftigen Generationen bei. Entsorgen Sie mit dem Symbol

 gekennzeichnete elektrische Geräte nicht im Haushaltsabfall. Entsorgen Sie elektrische Geräte über die örtlichen Sammelstellen oder gewerbliche Recyclingzentren.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

Downloaded from www.vandenborre.be

867323555-B-172016