

Gebruiks-  
aanwijzing

Benutzer-  
information

Oven

Backofen

## Inhoud

---

Veiligheidsinformatie .....	2	Extra functies .....	8
Veiligheidsvoorschriften .....	3	Nuttige aanwijzingen en tips .....	8
Beschrijving van het product .....	5	Onderhoud en reiniging .....	12
Voor het eerste gebruik .....	5	Problemen oplossen .....	14
Dagelijks gebruik .....	6	Montage .....	15
Klokfuncties .....	7	Milieubescherming .....	17

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

---

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

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

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

### Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

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



## Veiligheidsvoorschriften

### Montage



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

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

### Aansluiting op het elektriciteitsnet




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


- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## Gebruik

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

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

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


- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.

- Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.

- Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.


## Onderhoud en reiniging

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

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

## 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!

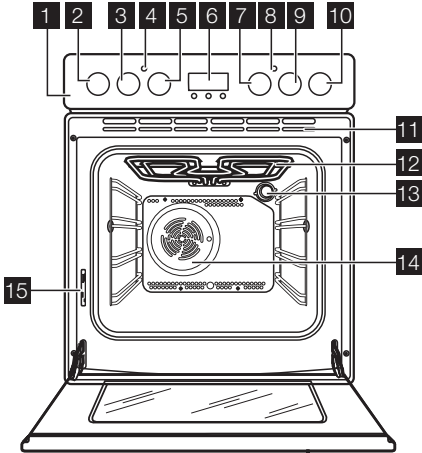
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## Verwijdering

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

- Haal de stekker uit het stopcontact.

## Beschrijving van het product



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor de kookzone links voor
- 3** Knop voor de kookzone links achter

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

- 4** Temperatuurweergave
- 5** Knop voor de temperatuur
- 6** Elektronische tijdschakelklok
- 7** Knop voor de ovenfuncties
- 8** Stroomindicatielampje
- 9** Knop voor de kookzone rechts achter
- 10** Knop voor de kookzone rechts voor
- 11** Ventilatie-openingen
- 12** Grill
- 13** Ovenlampje
- 14** Ventilator
- 15** Typeplaatje

### Ovenaccessoires

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

## Voor het eerste gebruik

**!** **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk "Veiligheidsinformatie".

### Eerste reiniging

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

**Belangrijk!** Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

### Tijd instellen


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

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen.

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




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


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

## Voorverwarmen

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

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat 45 minuten werken.

## Dagelijks gebruik






 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

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


### Het apparaat aan- en uitzetten


1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.  
Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.

### Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 Uitstand	Het apparaat staat UIT.
 Warme lucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 Boven + onderwarmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
 Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert.
 Grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
 Ontdooien	Voor het ontdooien van bevroren voedsel.

### Toetsen voor de kookplaat

 U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookplaat. Lees voor meer informatie over de kookplaat de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.


3. Stel de functie  en 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 is.

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

**Belangrijk!** U dient het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' in de gebruiksaanwijzing van de kookplaat te lezen.

**Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)**

**!** **Let op!** Draai de knop rechtsom om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet verder dan de stoppositie.

1. Draai de knop rechtsom naar stand 9.
2. Draai de knop langzaam naar het symbool  tot u een klik hoort. De twee kookzones zijn nu aan.
3. Raadpleeg 'Verwarmingsstanden' om de nodige verwarmingsstanden in te stellen.

### Verwarmingsstanden

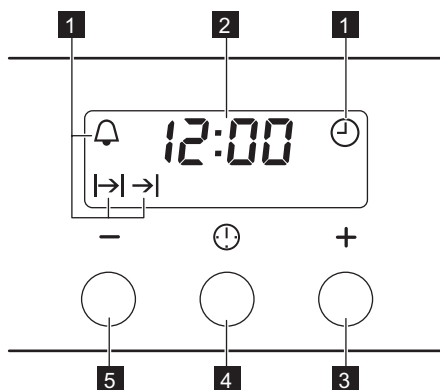
Toets	Functie
0	Uit-stand

Toets	Functie
1-9	Verwarmingsstanden (1 = laagste verwarmingsstand; 9 = hoogste verwarmingsstand)




1. Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.
2. Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.



## Klokfuncties



### Elektronische tijdschakelklok




- 1** Functie-indicatielampjes
- 2** Tijdindicatie
- 3** Toets +
- 4** Keuzetoets
- 5** Toets -

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

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

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


## De klokfuncties instellen

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



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

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

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

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

## De klokfuncties annuleren

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

## Extra functies

### Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uit zet, gaat de koelventilator uit.

### 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.

## Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vier 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 braadtabel

## GEBAK

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	2 (1 en 3)	165	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	24 - 34	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	1	170	2 (1 en 3)	160	100 - 120	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	2	175	2	150	60 - 80	Op een bakplaat
Jamtaart	2	170	2 (1 en 3)	160	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	2	170	2	155	60 - 70	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht (vet-vrije cake)	2	170	2	160	35 - 45	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchtencake	2	170	2	160	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm
Pruimenttaart	2	170	2	165	50 - 60	In een broodvorm <sup>1)</sup>
Cakejes	3	170	3 (1 en 3)	166	20 - 30	Op een bakplaat
Koekjes	3	150	3 (1 en 3)	140	20 - 30	Op een bakplaat <sup>1)</sup>
Schuimgebakjes	3	100	3	115	90 - 120	Op een bakplaat
Broodjes	3	190	3	180	15 - 20	Op een bakplaat <sup>1)</sup>
Soesjes	3	190	3 (1 en 3)	180	25 - 35	Op een bakplaat <sup>1)</sup>
Taartjes	3	180	2	170	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Victoria-taart met jamvulling	1 of 2	180	2	170	40 - 55	In een cakevorm van 20 cm links + rechts

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Witbrood	1	190	1	195	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk <sup>1)</sup>
Roggebrood	1	190	1	190	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (1 en 3)	180	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20 - 30	In een braadpan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	2	190	10 - 20	Op een bakplaat <sup>1)</sup>

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## HARTIGE OVENGERECHTEN

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Pastataart	2	180	2	180	40 - 50	In een vorm
Hartige groenten-taart	2	200	2	200	45 - 60	In een vorm
Quiches	1	190	1	190	40 - 50	In een vorm
Lasagne	2	200	2	200	25 - 40	In een vorm
Cannelloni	2	200	2	200	25 - 40	In een vorm
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20 - 30	6 puddingvormen <sup>1)</sup>

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## VLEES

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensvlees	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (rood)	2	210	2	200	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (medium)	2	210	2	200	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (gaar)	2	210	2	200	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Schouderkarbonade	2	180	2	170	120 - 150	In een braadpan
Varkensschenkel	2	180	2	160	100 - 120	2 stuks in de braadpan
Lamsvlees	2	190	2	190	110 - 130	Bout
Kip	2	200	2	200	70 - 85	Hele
kalkoen	1	180	1	160	210 - 240	Hele
eend	2	175	2	160	120 - 150	Hele
gans	1	175	1	160	150 - 200	Hele
konijn	2	190	2	175	60 - 80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150 - 200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90 - 120	Hele

## VIS

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarmte		Warme lucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]	Ovenniveau	Temp [°C]		
Forel/zeebrasem	2	190	2 (1 en 3)	175	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2 (1 en 3)	175	35 - 60	4 - 6 filets


## Grill



Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp. [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Biefstuk	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Worstjes	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Vleesspiesen	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Kippenborst	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	3	250	20 - 30	-
Visfilet	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Geroosterd brood	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

### Circulatiegrill

 **Waarschuwing!** Als u deze functie gebruikt, dient u een maximale temperatuur van 200 °C te selecteren.


SOORT GERECHT	Aantal		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Plaathoogte	Temp. [°C]	1e kant	2e kant
Rollade (kalkoen)	1	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Kip (in twee helften)	2	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Kipdrumsticks	6	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Kwartel	4	500	3	200	25 - 30	20 - 25
Groentengratin	-	-	3	200	20 - 25	-
Jakobsschelpen	-	-	3	200	15 - 20	-
Makreel	2 - 4	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Vismoten	4 - 6	800	3	200	12 - 15	8 - 10

### Informatie over acrylamides


**Belangrijk!** Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een

gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

### Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

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

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

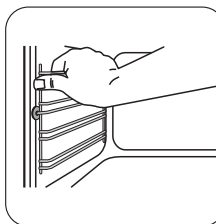
### De afdichting van de deur schoonmaken

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

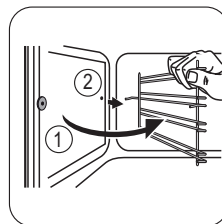
### Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

### Verwijderen van de inschuifrails




**1** Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.




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

### De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.


 De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

### Ovenlampje

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

### Voordat u het ovenlampje vervangt:


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

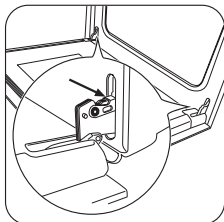
 Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.

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

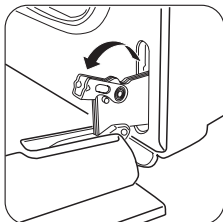
### De ovendeur reinigen

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

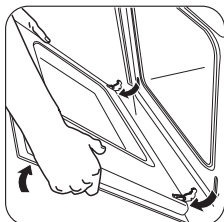
 De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



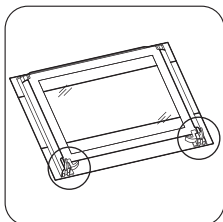
**1** Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



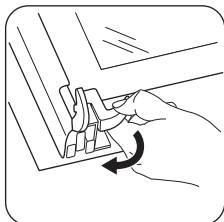
**2** Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



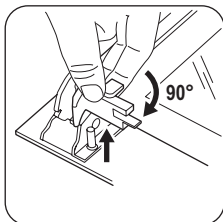
**3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



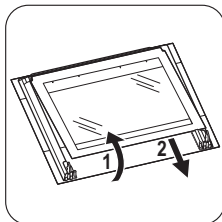
**4** Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



**5** Maak het vergrendelingssysteem open om de interne glasplaat te verwijderen.



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



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

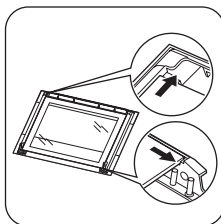
Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

### De deur en de glasplaten terugplaatsen

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

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

Zorg dat u de interne glasplaat in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



## Problemen oplossen

**!** **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat.	
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.

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

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....


Productnummer (PNC)

.....


Serienummer (S.N.)

.....

## Montage

 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

### Onderbouw

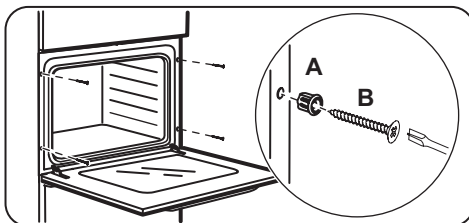
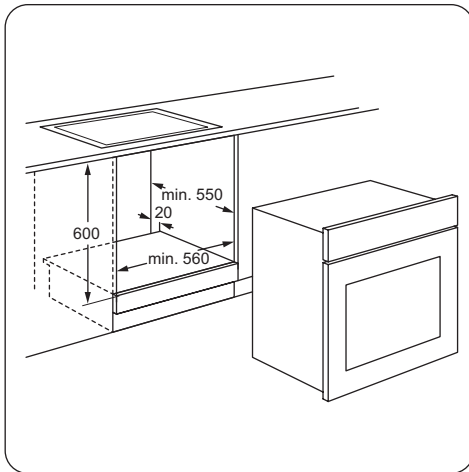
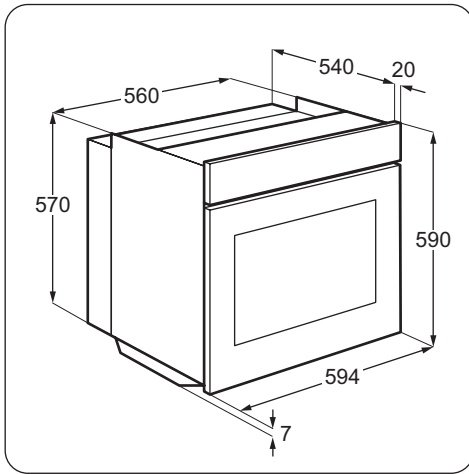
 **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

- Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat uit de tabel.

Type	Maximaal vermogen
EHC650X	6200 W
EHC660X	7400 W
EHE60000X	6000 W

### Elektrische aansluiting op de kookplaat

De aansluiting van de kookplaat zit bovenop de ovenbehuizing. De kookplaat heeft aansluitingen voor de kookzones en de massakabel. De aansluitingen hebben stekkeraansluitingen. Om de kookplaat op de oven aan te sluiten, steekt u de stekkers in de juiste ovenaansluitingen. Het ontwerp van de stekkers en de aansluitingen voorkomt een verkeerde aansluiting.



### Elektrische installatie

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

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

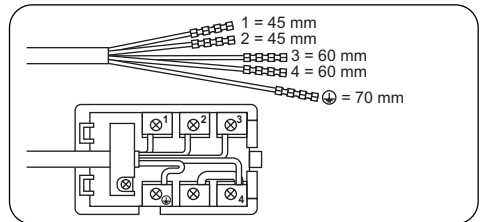
### Kabel

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.

### Klemmenplaat aansluiten

Het apparaat is uitgerust met een zespolige klemmenplaat. De aansluitingen zijn ingesteld op 400 V driefasig met een neutrale draad.



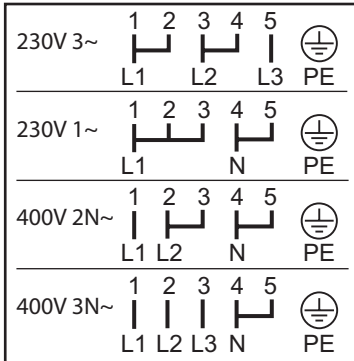
L 1 – 2 – 3 = fasekabels

N 4 = neutrale kabel


⊕ = massakabel

Als de elektriciteitsspanning anders is, stelt u de aansluitingen op de klemmenplaat anders in (zie het onderstaande bedradingsschema). Sluit de massakabel op de klemmenplaat aan. Bevestig de op de klemmenplaat aangesloten voedingskabel met een vertakkingsklsem.





## Milieubescherming

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

contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



### Verpakkingsmateriaal

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

## Inhalt

---

Sicherheitsinformationen .....	18	Zusatzfunktionen .....	25
Sicherheitshinweise .....	19	Praktische Tipps und Hinweise .....	25
Gerätebeschreibung .....	21	Reinigung und Pflege .....	29
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	22	Was tun, wenn ... .....	31
Täglicher Gebrauch .....	22	Montage .....	32
Uhrfunktionen .....	24	Umwelttipps .....	34


Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitsinformationen

---

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

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

## Allgemeine Sicherheit

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



### Sicherheitshinweise

---

#### Montage



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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.

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

#### Elektrischer Anschluss




**Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

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

dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.


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

## Gebrauch

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


- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.

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

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

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

## Reinigung und Pflege

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

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

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

### Innenbeleuchtung

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

**! Warnung!** Stromschlaggefahr.

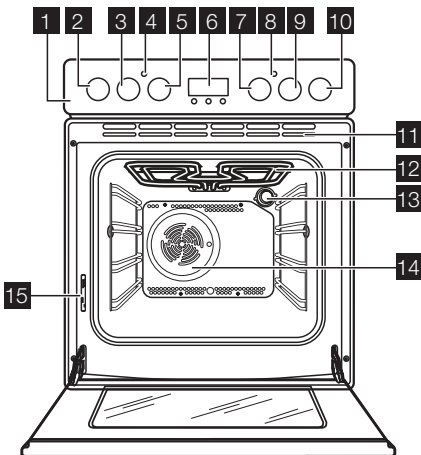
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

### Entsorgung

**! Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## Gerätebeschreibung



- 1** Bedienfeld
- 2** Knopf der vorderen linken Kochzone
- 3** Knopf der hinteren linken Kochzone

- 4** Temperaturanzeige
- 5** Temperaturwahlknopf
- 6** Elektronischer Programmspeicher
- 7** Backofen-Einstellknopf
- 8** Betriebs-Kontrolllampe
- 9** Knopf der hinteren rechten Kochzone
- 10** Knopf der vorderen rechten Kochzone
- 11** Lüftungsöffnungen
- 12** Grillelement
- 13** Backofenlampe
- 14** Ventilator
- 15** Typenschild

### Backofenzubehor

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

## Vor der ersten Inbetriebnahme

**⚠ Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### Erste Reinigung

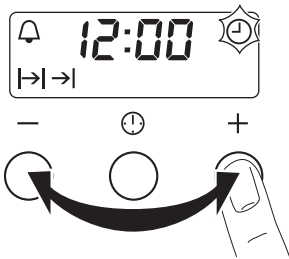
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

**Wichtig!** Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### Einstellen der Uhrzeit

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

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige. Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste + oder - ein.



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

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

### Aufheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

## Täglicher Gebrauch

**⚠ Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

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







### Ein- und Ausschalten des Geräts

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


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

### Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
<b>0</b> Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.


Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Es ist nur das Heizelement für die Unterhitze eingeschaltet.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut.

### Kochfeld-Einstellknöpfe


 Mit den Kochfeld-Einstellknöpfen bedienen Sie das Kochfeld, das Sie zusammen mit dem Backofen installiert haben. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld.

**Wichtig!** Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld sorgfältig durch.

### Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

 **Vorsicht!** Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.

2. Drehen Sie den Einstellknopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

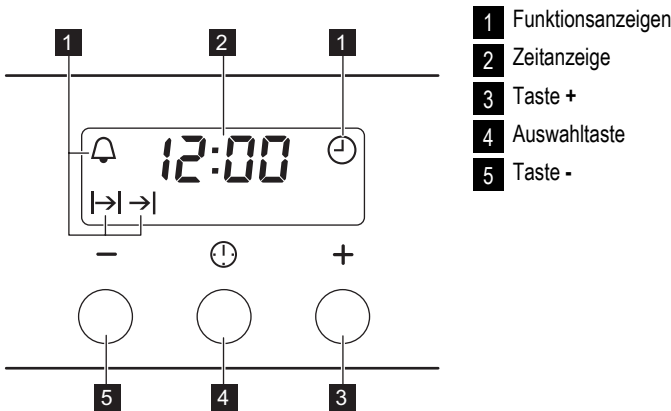
### Kochstufen

Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Position „Aus“ gedreht werden.

# Uhrfunktionen

## Elektronischer Programmspeicher



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

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

### Einstellen der Uhrfunktionen

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



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

**i** Bei den Funktionen „Dauer“ (⏪) und „Ende“ (⏩) wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.



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

### **Ausschalten der Uhrfunktionen**

1. Drücken Sie die Auswahlstaste wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.

2. Halten Sie die Taste - gedrückt.  
Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

## **Zusatzfunktionen**

---

### **Kühlgebläse**

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

### **Sicherheits-Thermostat**

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

## **Praktische Tipps und Hinweise**

---

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

### **Backen von Kuchen**

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

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

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

### **Garen von Fleisch und Fisch**

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

### **Garzeiten**

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

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

## KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebe- ne	Tem- pera- tur [°C]	Einschubebe- ne	Tem- pera- tur [°C]		
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)	165	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	24 - 34	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käse- kuchen	1	170	2	165	60 - 80	Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	1	170	2 (1 und 3)	160	100 - 120	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	2	175	2	150	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenku- chen	2	170	2 (1 und 3)	160	30 - 40	Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	2	170	2	155	60 - 70	Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	2	170	2	160	35 - 45	Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	170	2	160	50 - 60	Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen	2	170	2	165	50 - 60	Brotform <sup>1)</sup>
Kleine Kuchen	3	170	3 (1 und 3)	166	20 - 30	Auf dem Backblech
Gebäck	3	150	3 (1 und 3)	140	20 - 30	Backblech <sup>1)</sup>
Baiser	3	100	3	115	90 - 120	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen	3	190	3	180	15 - 20	Backblech <sup>1)</sup>
Brandteig	3	190	3 (1 und 3)	180	25 - 35	Backblech <sup>1)</sup>
Törtchen	3	180	2	170	45 - 70	Kuchenform (20 cm)
Englischer Sand- wichkuchen à la Victoria	1 oder 2	180	2	170	40 - 55	Links + rechts, Ku- chenform, 20 cm

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

## BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	195	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück <sup>1)</sup>
Roggenbrot	1	190	1	190	30 - 45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (1 und 3)	180	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf Backblech <sup>1)</sup>
Blechpizza	1	190	1	190	20 - 30	Brat- und Fettpfanne <sup>1)</sup>
Scones (Teegebäck)	3	200	2	190	10 - 20	Auf dem Backblech <sup>1)</sup>

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

## AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelaufwurf	2	180	2	180	40 - 50	Backform
Gemüseaufwurf	2	200	2	200	45 - 60	Backform
Quiche	1	190	1	190	40 - 50	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25 - 40	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25 - 40	Backform
Yorkshire-Pudding	2	220	2	210	20 - 30	6 Puddingformen <sup>1)</sup>

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

## FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50 - 70	Kombirost und Brat- und Fettpfanne

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Schweinefleisch	2	180	2	180	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Kalb	2	190	2	175	90 - 120	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	44 - 50	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	51 - 55	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durch	2	210	2	200	55 - 60	Kombirost und Brat- und Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	2	170	120 - 150	Brat- und Fettpfanne
Schweinschaxe	2	180	2	160	100 - 120	2 Stück in Brat- und Fettpfanne
Lamm	2	190	2	190	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	200	2	200	70 - 85	ganz
Pute	1	180	1	160	210 - 240	ganz
Ente	2	175	2	160	120 - 150	ganz
Gans	1	175	1	160	150 - 200	ganz
Hasenbraten	2	190	2	175	60 - 80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150 - 200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	ganz

## FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2 (1 und 3)	175	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	35 - 60	4 - 6 Filets

### Grillstufe 1



Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stück	[g]	Einschub-ebene	Temp. [°C]	Erste Seite	Zweite Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Würstchen	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Schweinekotelett	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	3	250	20 - 30	-
Fischfilets	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Toast	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

## Heißluftgrillen



**Warnung!** Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stück	[g]	Einschub-ebene	Temp. [°C]	1. Seite	2. Seite
Rollbraten (Truthahn)	1	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Hähnchenschenkel	6	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Wachteln	4	500	3	200	25 - 30	20 - 25
Gemüsegratin	-	-	3	200	20 - 25	-
Muscheln	-	-	3	200	15 - 20	-
Makrele	2 - 4	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Fischscheiben	4 - 6	800	3	200	12 - 15	8 - 10

## Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine

gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## Reinigung und Pflege

**⚠ Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

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

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

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

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

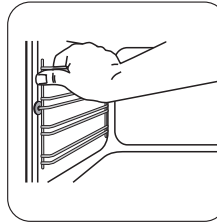
### Reinigen der Türdichtung

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

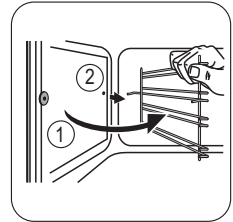
### Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

### Abnehmen der Einhängegitter



**1** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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

### Einsetzen der Einhängegitter

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

**i** Die abgerundeten Enden des Einhängegitters müssen nach vorne zeigen.

### Backofenlampe

**⚠ Warnung!** Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

### Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

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

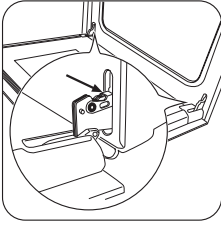
**i** Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

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

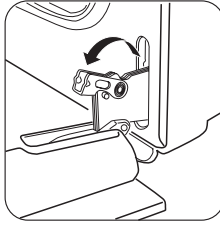
### Reinigen der Backofentür

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

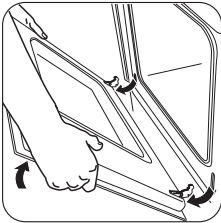
**i** Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



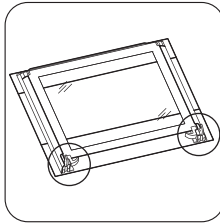
**1** Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



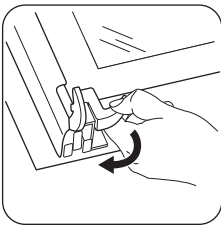
**2** Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.



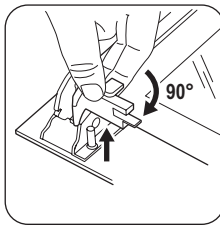
**3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



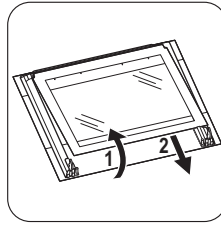
**4** Legen Sie die Tür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



**5** Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



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



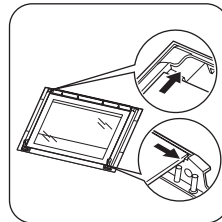
**7** Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2).

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

### Einbauen der Backofentür und der Glasscheibe

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheibe wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahme einzusetzen. Orientieren Sie sich an der Abbildung.



## Was tun, wenn ...

**!** **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Informationen hierzu finden Sie in der	Gebrauchsanleitung des Kochfelds.
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Im Display wird <b>12.00</b> angezeigt.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

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

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


Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

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

## Montage

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### Einbau

 **Warnung!** Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

- Bevor Sie den Backofen einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld aus der Tabelle.

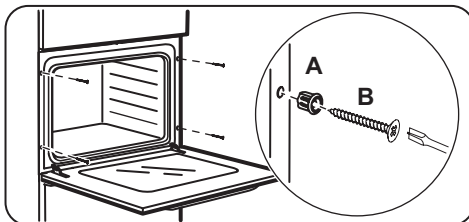
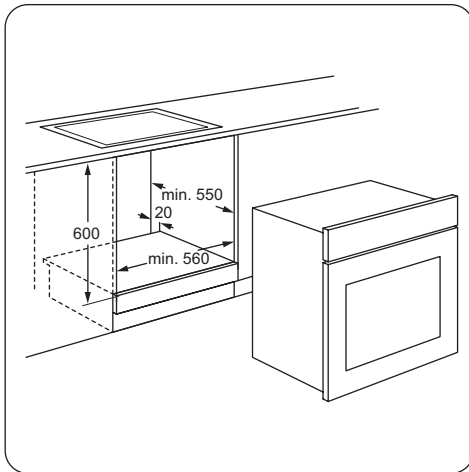
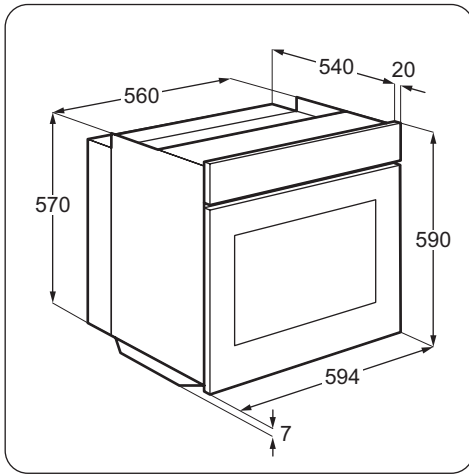
Art	Maximale Leistung
EHC650X	6200 W

Art	Maximale Leistung
EHC660X	7400 W
EHE60000X	6000 W

### Elektrische Verbindung mit dem Kochfeld

Der Kochfeld-Anschlussstecker befindet sich oben am Backofengehäuse. Das Kochfeld verfügt über Anschlusskabel für die Kochzonen und ein Erdungskabel. Die Kabel haben Anschlussstecker. Um das Kochfeld an den Backofen anzuschließen, stecken Sie die Stecker in die richtigen Buchsen am Backofen. Die Stecker und Buchsen sind so ausgelegt, dass keine falschen Anschlüsse vorgenommen werden können.





### Elektroinstallation

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

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

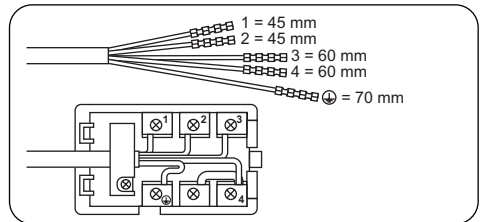
### Netzkabel

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild.

### Anschluss der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer 6-poligen Klemmleiste ausgestattet. Die Jumper (Brücken) sind für einen Dreiphasen-Betrieb mit 400 V mit Nullleiter eingerichtet.

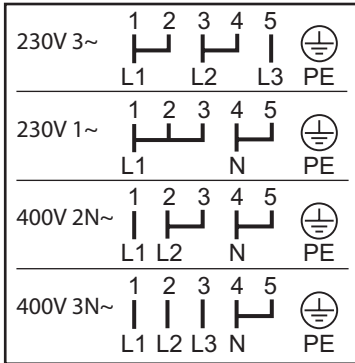


L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter


N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

Bei anderen Netzspannungen sind die Jumper der Klemmleiste umzusetzen (siehe Anschlussdiagramm unten). Anschluss des Erdungskabels an die Klemme. Befestigen Sie das Anschlusskabel mit einer Verbindungsklemme, nachdem Sie es an der Klemmleiste angeschlossen haben.



## Umwelttipps

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

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



### Verpackungsmaterial

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

Blank lined writing area with 24 horizontal lines.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

