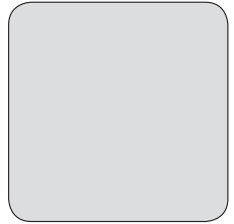


Gebruik-
saanwijzing

Notice d'utili-
sation

Benutzerin-
formation



Oven

Four

Backofen

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	2	Extra functies	7
Veiligheidsvoorschriften	3	Aanwijzingen en tips	7
Beschrijving van het product	5	Onderhoud en reiniging	14
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	5	Probleemoplossing	16
.....	5	Montage	16
Dagelijks gebruik	6	Technische gegevens	18
Gebruik van de accessoires	7	Energiezuinigheid	18

Wijzigingen voorbehouden.

⚠ 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 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 of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- 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.

- Het bedieningspaneel moet om mogelijke gevaren te voorkomen worden aangesloten op de aangegeven verwarmingseenheid met overeenkomende connectorkleuren.
- **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.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.

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.
- 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 zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.

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

Gebruik



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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet 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 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.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.

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

Binnenverlichting

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



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

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

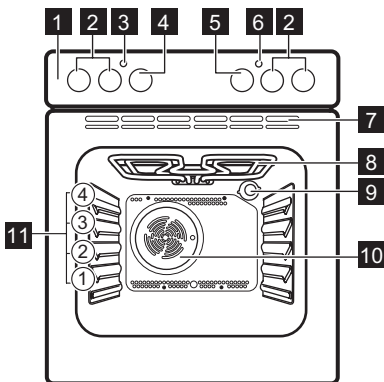
Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Toetsen voor de kookplaat
- 3 Temperatuurindicator / symbool
- 4 Knop voor de temperatuur
- 5 Knop voor de ovenfuncties
- 6 Stroomlampje/symbool
- 7 Luchtopeningen voor koelventilator
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lampje
- 10 Ventilator
- 11 Roosterhoogtes

Accessoires

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

- **Aluminium bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle onderdelen van het apparaat.




Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

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.

Het apparaat aan- en uitzetten



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

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

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

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Warme lucht	Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidings-temperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Boven-/onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	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.


Knoppen voor de kookzones

De kookplaat is te bedienen met de knoppen voor de kookzones. Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat.



U dient de hoofdstukken m.b.t Veiligheid te lezen in de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.

Verwarmingsstanden

Knopaanduiding	Functie
0	Uit-stand
1 - 9	Verwarmingsstanden
	Schakelaar dubbele zone

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

Gebruik van de accessoires

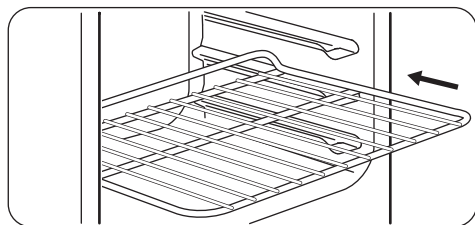


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De accessoires plaatsen

Bakrooster:


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



Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)

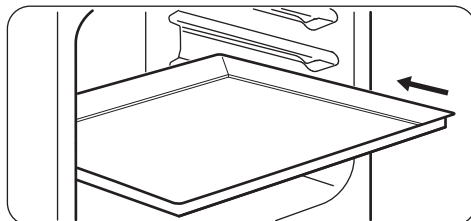


Draai de knop rechtsom om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet verder dan de stoppositie.

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 aan.
3. Raadpleeg 'Verwarmingsstanden' om de nodige verwarmingsstanden in te stellen.

Bakplaat:

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat stopt de koelventilator.

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 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.

Bak- en braadschema

Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	165	2 (1 en 3)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaart-deeg	170	2	160	2 (1 en 3)	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	70 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	170	1	160	2 (1 en 3)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster

Voor de bereiding van gebak

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

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

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

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

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	160	2 (1 en 3)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	170	2	155	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht (vetvrije cake)	170	2	160	2	90 - 120	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	In een broodvorm
Cakejes	170	3	166	3 (1 en 3)	25 - 35	Op een bakplaat
Koekjes ¹⁾	150	3	140	3 (1 en 3)	30 - 35	Op een bakplaat
Schuimgebakjes	100	3	115	3	35 - 40	Op een bakplaat
Broodjes ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Op een bakplaat
Soesjes ¹⁾	190	3	180	3 (1 en 3)	15 - 20	Op een bakplaat
Taartjes	180	3	170	2	25 - 35	In een cakevorm van 20 cm
Victoriataart met jamvulling	180	1 of 2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm links + rechts
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Victoriataart met jamvulling ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	190	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes ¹⁾	190	2	180	2 (1 en 3)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	In een braadpan
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Op een bakplaat

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

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

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Yorkshire pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 puddingvormen

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief rood	210	2	200	2	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief medium	210	2	200	2	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief doorbakken	210	2	200	2	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkenschouder	180	2	170	2	120 - 150	In een braadpan
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks in de braadpan

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Lamsvlees	190	2	190	2	110 - 130	Bout
Kip	200	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	1	160	1	210 - 240	Heel
Eend	175	2	160	2	120 - 150	Heel
Gans	175	1	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		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2 (1 en 3)	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn / zalm	190	2	175	2 (1 en 3)	35 - 60	4 - 6 filets

Grill



Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Toumedos	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Biefstuk	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Worstjes	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Varkenskootelet	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Kip (in 2 helften)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Vleesspiesen	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Kippenborst	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Visfilets	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Geroosterd brood	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Circulatiegrill



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

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Rollade (kal-koen)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Kip (in twee helften)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Kipdrumsticks	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Kwartel	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Groentengratin	-	-	200	20 - 25	-	3
Jakobschelpen	-	-	200	15 - 20	-	3
Makreel	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Vismoten	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

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

Apparaten van roestvrij staal of aluminium



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

De afdichting van de deur schoonmaken

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

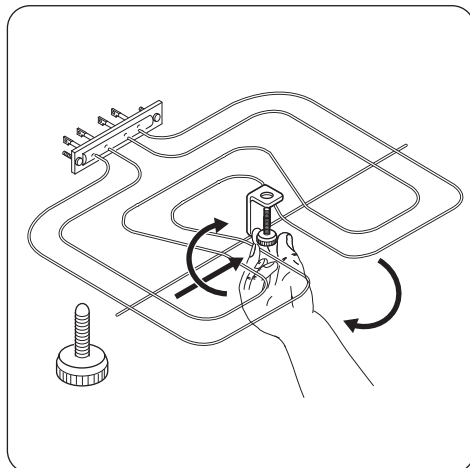
Plafond van de oven



WAARSCHUWING! Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmingselement verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Gevaar voor brandwonden.

U kunt het verwarmingselement verwijderen om het plafond van de oven gemakkelijker te reinigen.

1. Verwijder de schroef waarmee het verwarmingselement is bevestigd. Gebruik de eerste keer een schroevendraaier.



2. Trek het verwarmingselement voorzichtig omlaag.
3. Maak het plafond van de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje. Laat dit drogen. Installeer het verwarmingselement in omgekeerde volgorde.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat het verwarmingselement goed is geplaatst en niet kan vallen.

De ovendeur reinigen

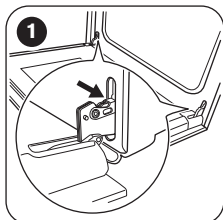
De ovendeur heeft twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glasplaat verwijderen om ze te reinigen.



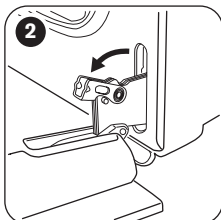
De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



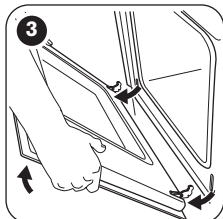
Let op! Gebruik het apparaat nooit zonder de interne glasplaat.



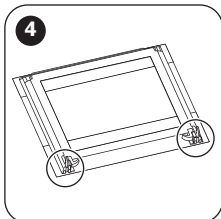
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



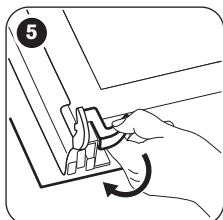
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



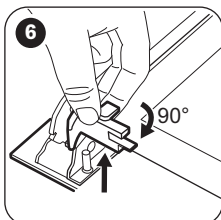
3 Sluit de oven deur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



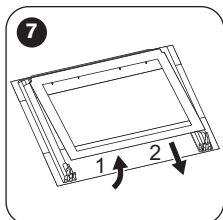
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



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



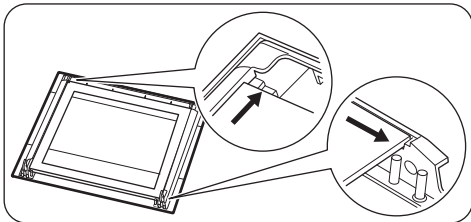
7 De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

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

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

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

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



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.

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
De kookzones functioneren niet.	Raadpleeg de bedieningsinstructies voor de ingebouwde kookplaat.	
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

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.

Onderbouw



Let op! 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.

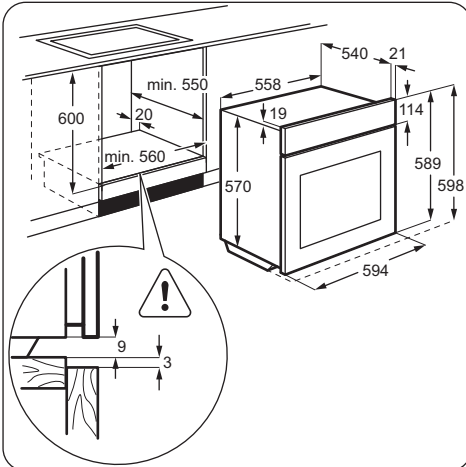
Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat uit de tabel.

Soort	Maximaal vermogen
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W

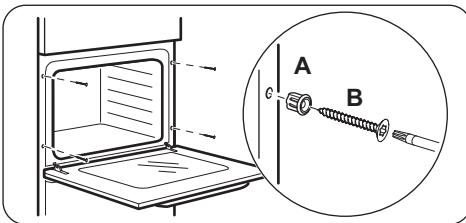
Elektrische aansluiting op de kookplaat

De aansluiting van de kookplaat zit bovenop de ovenbehuizing. De kookplaat heeft aansluitingen voor de kookzones en de massakabel. De aansluitingen hebben stekkeransluitingen. 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.

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 zonder stekker en netsnoer.

Kabel

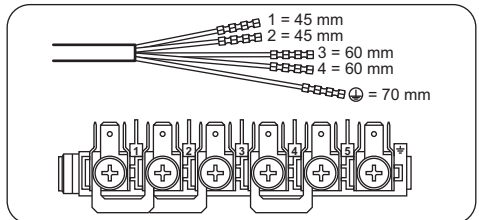
Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

⊕ = aardekabel

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 vertakkingsklem.

230V 3~	1	2	3	4	5	⊕
	└──┬──┘		└──┬──┘			
	L1	L2	L3	PE		
230V 1~	1	2	3	4	5	⊕
	└──┬──┘		└──┬──┘			
	L1	N	PE			
400V 2N~	1	2	3	4	5	⊕
		└──┬──┘		└──┬──┘		
	L1	L2	N	PE		
400V 3N~	1	2	3	4	5	⊕
				└──┬──┘		
	L1	L2	L3	N	PE	



Technische gegevens

Technische gegevens

Spanning	230/400 V
Frequentie	50 Hz

Energiezuinigheid

Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanker
Modelidentificatie	KOU20601XB
Energie-efficiëntie Index	105.2
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onder-warmte	0.83 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.81 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	53 l
Soort oven	Onderbouwoven
Massa	27.8 kg

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

Energie besparen



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

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

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.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

MILIEUBESCHERMING

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

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

Table des matières

Informations de sécurité.....	20	Conseils.....	26
Consignes de sécurité.....	21	Entretien et nettoyage.....	32
Description de l'appareil.....	23	En cas d'anomalie de fonctionnement.....	34
Avant la première utilisation.....	23	Installation.....	35
Utilisation quotidienne.....	24	Caractéristiques techniques.....	37
Utilisation des accessoires.....	25	Rendement énergétique.....	37
Fonctions supplémentaires.....	26		

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Le bandeau de commande doit être raccordé à une résistance adaptée en respectant les couleurs des connecteurs pour éviter tout risque.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.

- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage intérieur

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



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

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

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

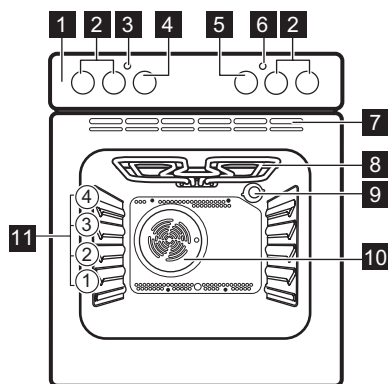
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Indicateur / symbole de température
- 4 Manette du thermostat
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Voyant/symbole de mise sous tension
- 7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Position des grilles

Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau multi-usages en aluminium**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.


Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage


Retirez tous les accessoires de l'appareil.

 Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires en place.

Préchauffage


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

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.


Utilisation quotidienne

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

 Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :






- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.



2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Voûte	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Fonction du four		Utilisation
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.


Manettes de commande des zones de cuisson

Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson. Reportez-vous au manuel d'utilisation de la table de cuisson.



Vous devez lire le chapitre « Consignes de sécurité » du manuel d'utilisation de la table de cuisson.

Niveaux de cuisson


Indication de manette	Fonction
0	Position Arrêt
1 - 9	Niveaux de cuisson
	Commande de la double zone

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Utilisation de la double zone (si disponible)



Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole  jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

Utilisation des accessoires

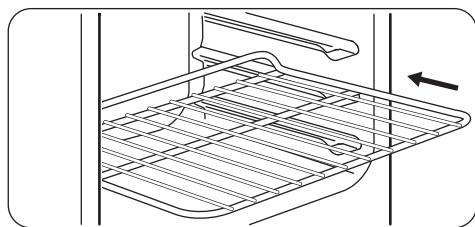


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

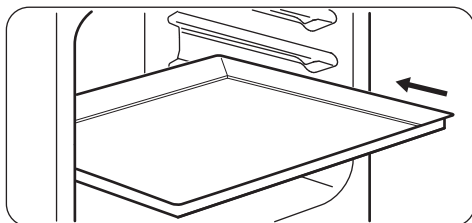
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

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

Conseils



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Informations générales

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

détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au babeurre)	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	160	2 (1 et 3)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	170	2	155	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie (version allégée)	170	2	160	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau aux prunes ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	166	3 (1 et 3)	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs ¹⁾	150	3	140	3 (1 et 3)	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Choux ¹⁾	190	3	180	3 (1 et 3)	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	3	170	2	25 - 35	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau à étages	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	200	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
« Yorkshire puddings » ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	Moule pour 6 puddings

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Poulet	200	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entière
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4 - 6 filets

Gril



Préchauffez votre four à vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steaks de bœuf	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Saucisses	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Côtelettes de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Poulet (coupé en deux)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochettes	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Escalope de poulet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak haché	6	600	250	20 - 30	-	3

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de poisson	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwiches toastés	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toasts	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Turbo gril



Utilisez cette fonction avec une température maximale de 200 °C.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Rôti roulé (dinde)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Volaille (coupé en deux)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Pilons de poulet	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Caille	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gratin de légumes	-	-	200	20 - 25	-	3
Coquilles St Jacques	-	-	200	15 - 20	-	3
Maquereau	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Darnes de poisson	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après vente agréé.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

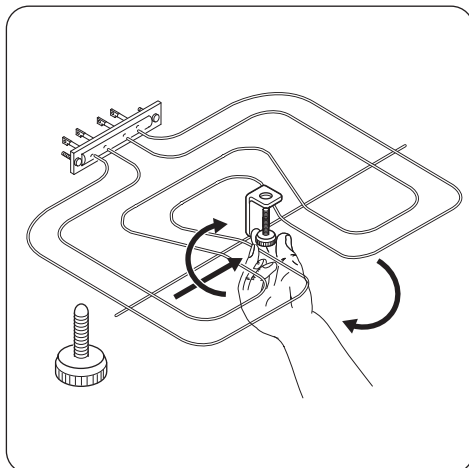
Voûte du four



AVERTISSEMENT! Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Vous pouvez retirer l'élément chauffant pour nettoyer plus facilement la voûte du four.

1. Retirez la vis maintenant l'élément chauffant. La première fois, utilisez un tournevis.



2. Tirez doucement l'élément chauffant vers le bas.
3. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher.

Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que l'élément chauffant est correctement installé et qu'il ne tombe pas.

Nettoyage de la porte du four

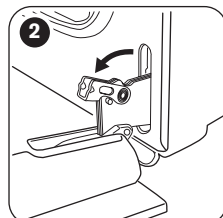
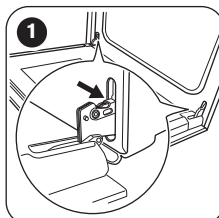
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.



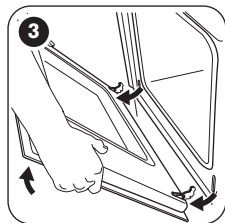
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



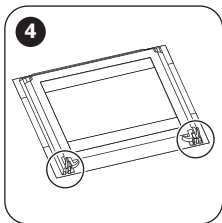
ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.



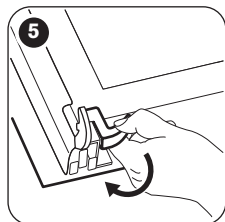
- 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
- 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



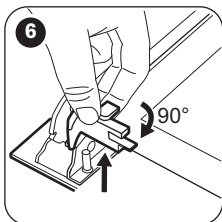
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



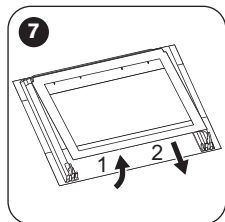
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



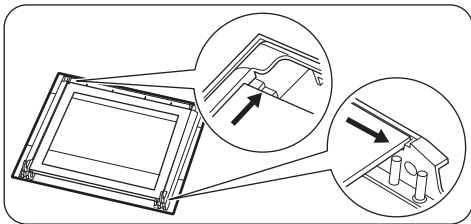
7 Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson intégrée.	
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation sous un plan de travail



ATTENTION! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages causés ne seront pas couverts par la garantie.

Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante indiquée dans le tableau.

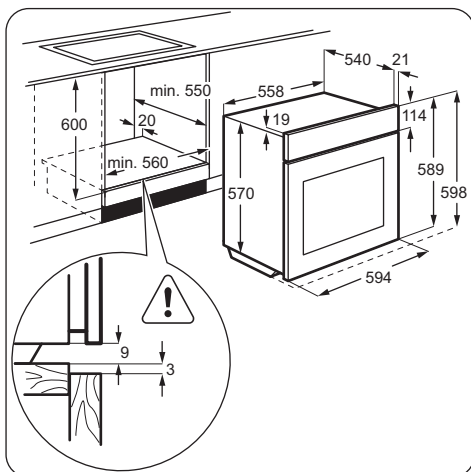
Type	Puissance maximale
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W

Branchement électrique de la table de cuisson

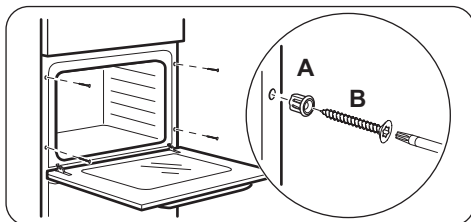
La fiche de raccordement de la table de cuisson se trouve au sommet de l'armoire du four. La table de cuisson possède des câbles de raccordement pour les zones de cuisson et le câble de masse. Les câbles disposent de connecteurs de branchement. Pour relier la table de cuisson au four, branchez les connecteurs dans les bonnes prises. La conception des prises et des

fiches vous évitent de vous tromper dans les branchements.

Encastrement



Fixation de l'appareil au meuble



Installation électrique



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

Cet appareil est livré sans fiche ni câble d'alimentation.

Câble

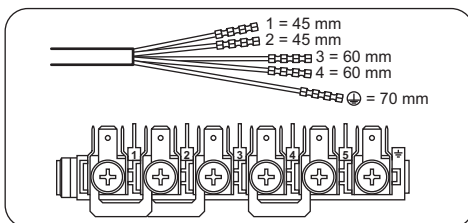
Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique.

Raccordement du bornier

L'appareil dispose d'un bornier à six pôles. Les cavaliers (ponts) sont installés pour fonctionner sur un courant triphasé de 400 V avec un fil neutre.



L 1 – 2 – 3 = câbles de phase

N 4 = câble neutre

⊕ = câble de masse

Si la tension secteur est différente, réarrangez les cavaliers sur le bornier (reportez-vous au diagramme de branchement ci-dessous). Reliez le câble de masse au bornier. Après avoir connecté le câble d'alimentation au bornier, attachez-le avec une pince de raccordement.

230V 3~	1	2	3	4	5	⊕
	┌───┐		┌───┐			⊕
	L1	L2	L3	PE		
230V 1~	1	2	3	4	5	⊕
	┌───┐			┌───┐		⊕
	L1	N		PE		
400V 2N~	1	2	3	4	5	⊕
		┌───┐		┌───┐		⊕
	L1	L2	N	PE		
400V 3N~	1	2	3	4	5	⊕
				┌───┐		⊕
	L1	L2	L3	N	PE	



Caractéristiques techniques

Données techniques

Tension	230/400 V
Fréquence	50 Hz

Rendement énergétique

Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanker
Identification du modèle	KOU20601XB
Index d'efficacité énergétique	105.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.83 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	53 l
Type de four	Four encastrable sous un plan de travail
Masse	27.8 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Cuisson avec ventilation


Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole .
Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le

symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	39	Tipps und Hinweise.....	45
Sicherheitsanweisungen.....	40	Reinigung und Pflege.....	51
Gerätebeschreibung.....	42	Fehlersuche.....	53
Vor der ersten Inbetriebnahme.....	43	Montage.....	54
Täglicher Gebrauch.....	43	Technische Daten.....	56
Verwendung des Zubehörs.....	44	Energieeffizienz.....	56
Zusatzfunktionen.....	45		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. 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

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- 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.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- **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 Metallschwämmchen; sie können 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.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

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.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- 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 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 (Schraub Sicherungen 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch



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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder 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.

Reinigung und Pflege

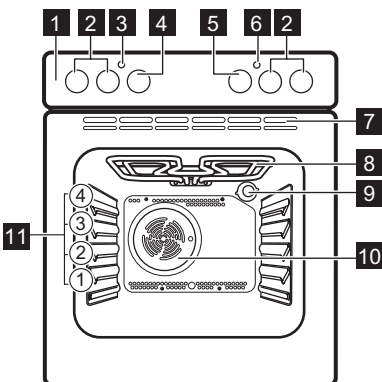


WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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 den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, 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.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



Backofenbeleuchtung

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



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

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

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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.

Service

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

- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Temperaturanzeige/-symbol
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einschubebenen

Zubehör

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

- **Aluminiumbackblech**
Für Kuchen und Plätzchen.

Vor der ersten Inbetriebnahme



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöreile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

Vorheizen

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

Täglicher Gebrauch





WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Ein- und Ausschalten des Geräts



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

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







1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und 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 Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	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.

Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Siehe hierzu die Bedienungsanleitung des Kochfelds.



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

Kochstufen


Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 9	Kochstufen
	Zweikreiszonenschalter

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

Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Kochzonen eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

Verwendung des Zubehörs

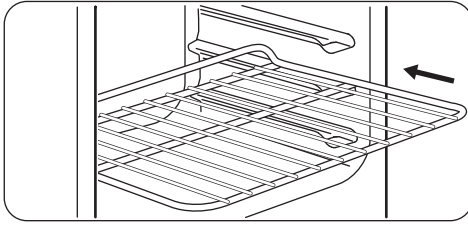


WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Einsetzen des Zubehörs

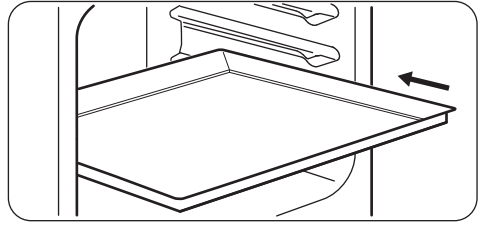
Kombirost:

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



Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Zusatzfunktionen

Kühlgebläse

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

Sicherheitsthermostat

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

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

Tipps und Hinweise



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



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

Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.

- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

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.

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		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	165	2 (1 und 3)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	2 (1 und 3)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	70 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	160	2 (1 und 3)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	2	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	160	2 (1 und 3)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	170	2	155	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	160	2	90 - 120	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	In einer Brotform
Kleine Kuchen	170	3	166	3 (1 und 3)	25 - 35	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Plätzchen ¹⁾	150	3	140	3 (1 und 3)	30 - 35	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	115	3	35 - 40	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Brandteig ¹⁾	190	3	180	3 (1 und 3)	15 - 20	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	170	2	25 - 35	In einer Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	180	1 oder 2	170	2	45 - 70	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	190	1	30 - 45	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (1 und 3)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	180	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	200	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	In einer Auflaufform
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Yorkshire Pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 Puddingformen

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	44 - 50	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, medium	210	2	200	2	51 - 55	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, durch	210	2	200	2	55 - 60	Kombirost und tiefes Blech
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Auf einem tiefen Blech
Schweinschaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück auf einem tiefen Blech
Lamm	190	2	190	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	200	2	200	2	70 - 85	ganz
Pute	180	1	160	1	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	160	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	1	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		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2 (1 und 3)	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2 (1 und 3)	35 - 60	4 - 6 Filets

Grillstufe 1



Leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beefsteaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Grillwürste	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Schweinskotelett	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Spieße	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Hähnchenbrustfilet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fischfilet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Heißluftgrillen



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

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Rollbraten (Pute)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Hähnchenschenkel	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Wachteln	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gemüsegratin	-	-	200	20 - 25	-	3
Jakobsmuscheln	-	-	200	15 - 20	-	3
Makrele	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Fischscheiben	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

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.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



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

Reinigen der Türdichtung

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

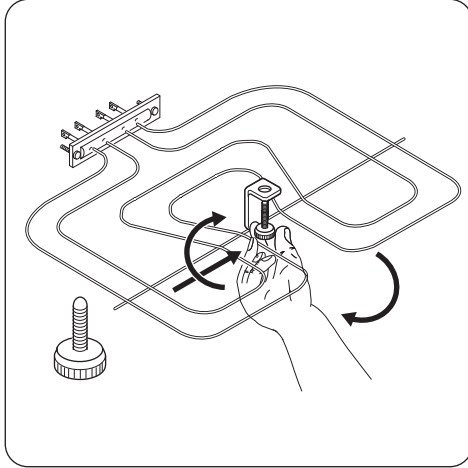
Backfendecke



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Sie können das Heizelement herausnehmen, um die Backfendecke leichter reinigen zu können.

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube des Heizelements. Wenn Sie das Heizelement zum ersten Mal herausnehmen, benutzen Sie zum Lösen der Schraube einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.
3. Reinigen Sie die Backfendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



WARNUNG! Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement ordnungsgemäß eingesetzt ist und nicht herunterfallen kann.

Reinigen der Backofentür

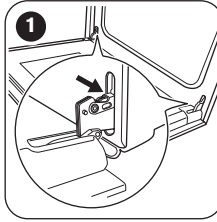
Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.



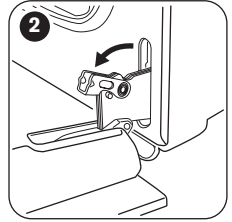
Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



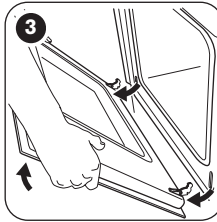
Vorsicht! Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.



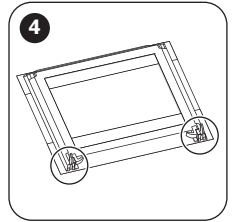
- 1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



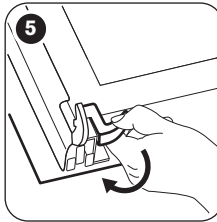
- 2 Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



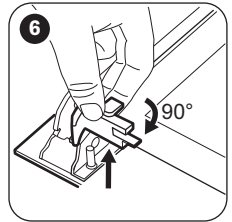
- 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



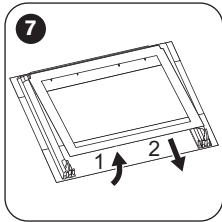
- 4 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



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



- 6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.



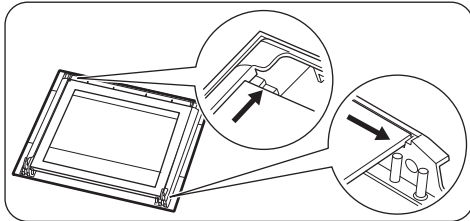
7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

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

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

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

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



Fehlersuche



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.	
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

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.

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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.

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".

Einbau



Vorsicht! 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.

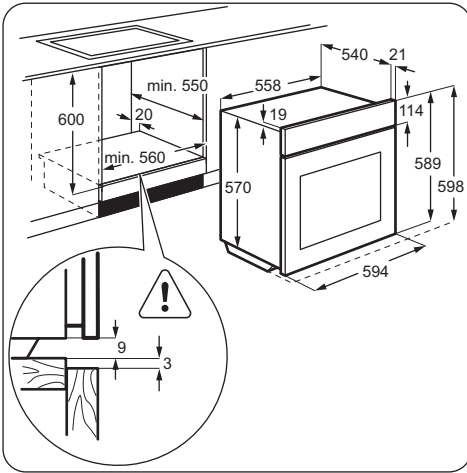
Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld aus der Tabelle.

Typ	Maximale Leistung
KEV 6040	6000 W
KEV 6042	7600 W

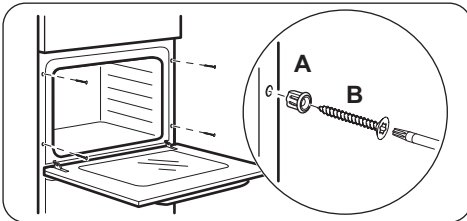
Elektrischer Anschluss des Kochfelds

Die Anschlussbuchse für das Kochfeld befindet sich oben auf dem Backofengehäuse. Das Kochfeld verfügt über Anschlusskabel für die Kochzonen und ein Erdungskabel. Die Kabel sind mit Anschlusssteckern ausgerüstet. 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.

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 ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Kabel

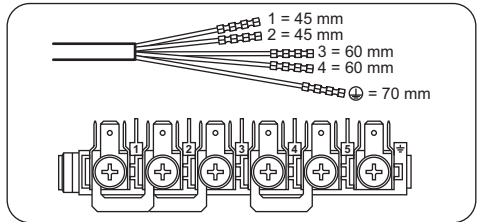
Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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.

Anschluss der Klemmleiste

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



L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter

N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

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

230V 3~	1	2	3	4	5	⊕
	┌───┐		┌───┐			
	L1	L2	L3	PE		
230V 1~	1	2	3	4	5	⊕
	┌───┐		┌───┐			
	L1	N	PE			
400V 2N~	1	2	3	4	5	⊕
		┌───┐		┌───┐		
	L1	L2	N	PE		
400V 3N~	1	2	3	4	5	⊕
				┌───┐		
	L1	L2	L3	N	PE	



Technische Daten

Technische Daten

Spannung	230/400 V
Frequenz	50 Hz

Energieeffizienz

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Zanker
Modellidentifikation	KOU20601XB
Energieeffizienzindex	105.2
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	53 l
Backofentyp	Unterbau-Backofen
Gewicht	27.8 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 mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

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

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

UMWELTTIPPS

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

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



www.electrolux.com/shop

