



Gebruiksaanwijzing
User Manual
Notice d'utilisation
Benutzerinformation

Oven
Oven
Four
Backofen

LHN1110X

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie	2	Aanwijzingen en tips	8
Veiligheidsvoorschriften	3	Onderhoud en reiniging	12
Beschrijving van het product	6	Probleemoplossing	15
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	6	Montage	16
Dagelijks gebruik	6	Technische informatie	17
Extra functies	8	Energiezuinigheid	17

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel 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.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

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.

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



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het 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. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan 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 deur.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Onderhoud en reiniging



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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

Binnenverlichting

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



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

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

Verwijdering

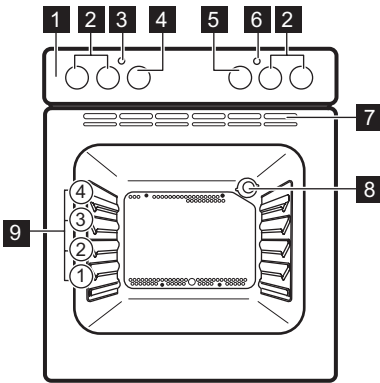


WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Toetsen voor de kookplaat
- 3 Temperatuurlampje/symbool/indicatielampje
- 4 Temperatuurregelknop
- 5 Knop voor ovenfuncties
- 6 Stroomlampje/symbool/indicatielampje
- 7 Luchtopeningen voor koelventilator
- 8 Lampje
- 9 Rekstanden

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 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. 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.

Laat de oven afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en reinig daarmee de binnenkant van de oven.

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 indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- 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.

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

Ovenfuncties


Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Traditionele bereiding	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van cake met een knapperige bodem en voor het inmaken van voedsel.
	Bovenverwarming	Voor het bruin laten worden van taarten, gebak, brood. Voor het afbakken van gare gerechten.

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.

Knopaanduiding	Functie
	Schakelaar dubbele zone

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


Verwarmingsstanden

Knopaanduiding	Functie
0	Uit-stand
1 - 9	Verwarmingsstanden

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.

EXTRA FUNCTIES

Koelventilator

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

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.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke

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.

- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

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

Algemene informatie

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- 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.

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 vleesap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje

water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

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

Bereidingstijden

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

Bak- en braadtabel

Taart

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte		
Schuimtaart	170	2	45 - 60	In een cake-vorm
Zandtaartdeeg	170	2	24 - 34	In een cake-vorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	60 - 80	In een cake-vorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	170	1	100 - 120	In twee cake-vormen van 20 cm op een bak-rooster
Strudel	175	2	60 - 80	Op een bak-plaat
Geleitaart	170	2	30 - 40	In een cake-vorm van 26 cm
Vruchtencake	170	2	60 - 70	In een cake-vorm van 26 cm
Cake, zacht (vetvrije cake)	170	2	35 - 45	In een cake-vorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchtencake	170	2	50 - 60	In een cake-vorm van 20 cm
Pruimenttaart ¹⁾	170	2	50 - 60	In een brood-vorm

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte		
Cakejes	170	3	20 - 30	Op een bak-plaat
Koekjes ¹⁾	150	3	20 - 30	Op een bak-plaat
Schuimgebakjes	100	3	90 - 120	Op een bak-plaat
Broodjes ¹⁾	190	3	15 - 20	Op een bak-plaat
Soesjes ¹⁾	190	3	25 - 35	Op een bak-plaat
Taartjes	180	3	45 - 70	In een cake-vorm van 20 cm
Victoria-taart met jamvulling	180	1 of 2	40 - 55	In een cake-vorm van 20 cm links + rechts

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 stukken, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	30 - 45	In een brood-vorm
Broodjes ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bak-plaat
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	In een braad-pan
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	Op een bak-plaat

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Taartbodems

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte		
Pasta	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	200	2	45 - 60	In een vorm
Quiches	190	1	40 - 50	In een vorm
Lasagne	200	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni	200	2	25 - 40	In een vorm
Yorkshire pudding ¹⁾	220	2	20 - 30	6 puddingvormen

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rooster-hoogte		
Rundvlees	200	2	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensvlees	180	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	190	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (rood)	210	2	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (medium)	210	2	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (gaar)	210	2	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Schouderkarbonade	180	2	120 - 150	In een braadpan

Gerecht	Boven + onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Varkensschonkel	180	2	100 - 120	2 stuks in de braadpan
Lamsvlees	190	2	110 - 130	Poot
Kip	200	2	70 - 85	Heel in een braadpan
Kalkoen	180	1	210 - 240	Heel in een braadpan
Eend	175	2	120 - 150	Heel in een braadpan
Gans	175	1	150 - 200	Heel in een braadpan
Konijn	190	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	90 - 120	Heel in een braadpan

Vis

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

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 universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten 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 schoon met een natte spons. 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.

De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft twee glazen ruitjes. U kunt de ovendeur en het glazen binnenruitje verwijderen om schoon te maken.

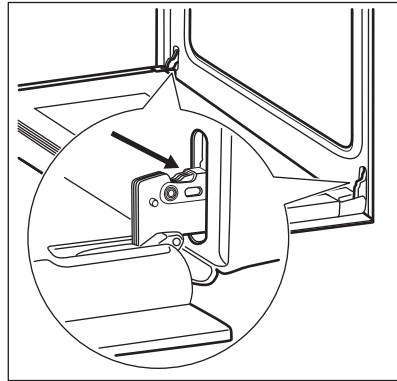


De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

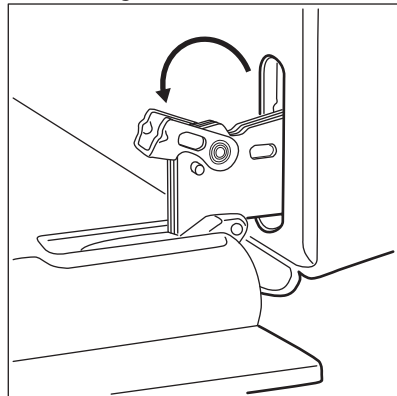


LET OP! Gebruik de oven nooit zonder glazen binnenruitje.

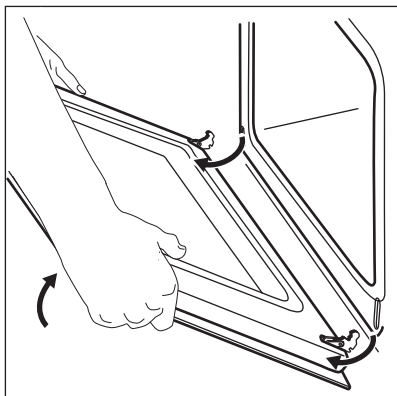
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



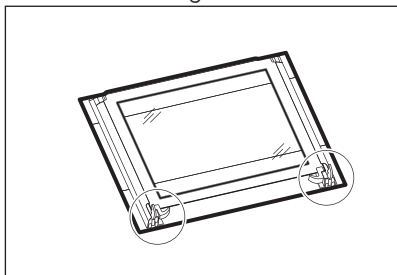
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



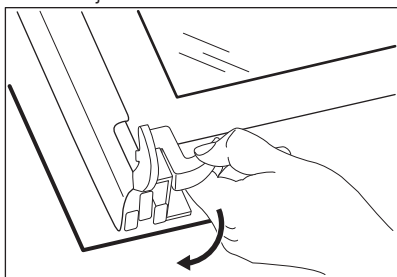
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



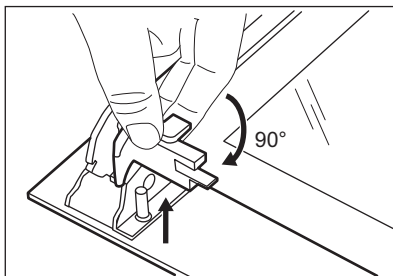
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



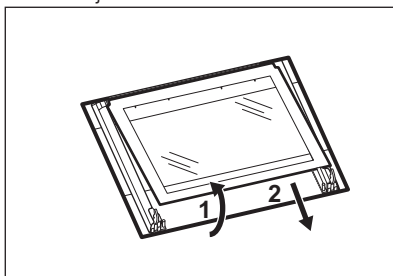
5. Maak het vergrendelingssysteem open om het glazen binnenruitje te verwijderen.



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



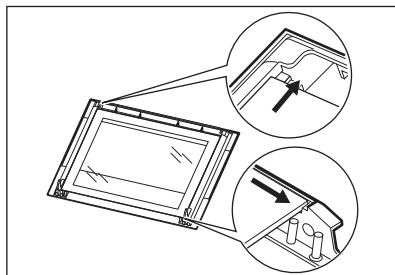
7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.



8. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat na de installatie het oppervlak van de glazen paneelrand niet ruw aanvoelt als u het aanraakt.

Zorg ervoor dat u het binnenruitje 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.

De onderlamp

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.

Problemen oplossen

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 doorgebrand.	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

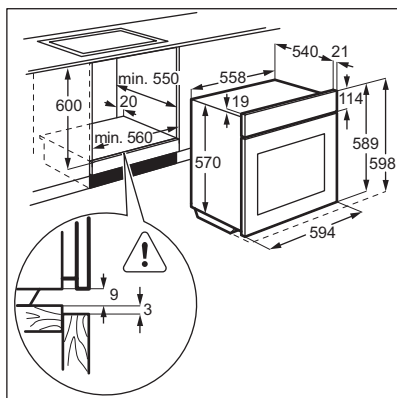
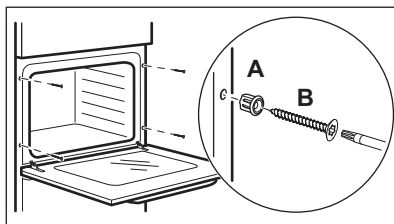
LET OP! De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

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

Soort	Maximaal vermogen
LEM 6000 E	7000 W
LES 6000 F	6000 W
LES 6060 F	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 ovensluitingen. Het ontwerp van de stekkers en de aansluitingen voorkomt een verkeerde aansluiting.

Inbouw**Bevestiging in het meubel****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

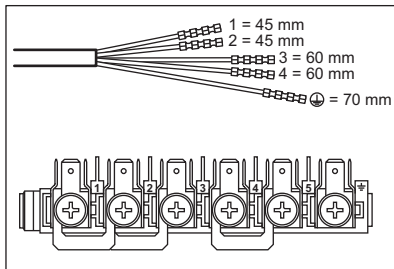
Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

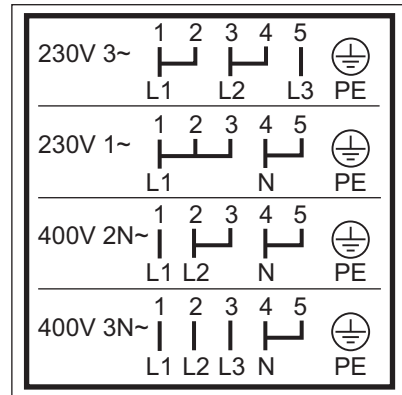
Het apparaat is uitgerust met een zespolige klemmenplaat. De aansluitingen zijn ingesteld op 400 V driefasig met een neutrale draad.



N 4 = neutrale kabel

⊕ = aardekabel

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



L 1 - 2 - 3 = fasekabels

TECHNISCHE INFORMATIE

Technische gegevens

Spanning	230/400 V
Frequentie	50 Hz

ENERGIEZUINIGHEID

Productfiche en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Leonard
Modelidentificatie	LHN1110X
Energie-efficiëntie Index	105.1
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.83 kWh/cyclus

Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	56 l
Soort oven	Onderbouwoven
Massa	25.5 kg

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

Energiebesparing

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

• Algemene tips

- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

MILIEUBESCHERMING

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

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

CONTENTS

Safety information	19	Hints and tips	24
Safety instructions	20	Care and cleaning	28
Product description	22	Troubleshooting	30
Before first use	22	Installation	31
Daily use	23	Technical information	33
Additional functions	24	Energy efficiency	33

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



WARNING! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such

a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

Care and cleaning



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

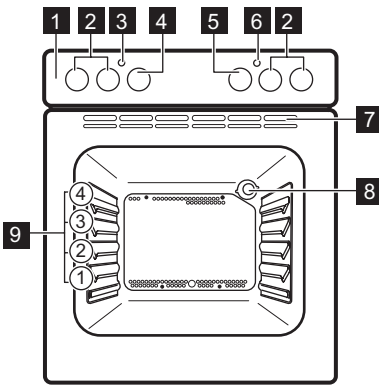


WARNING! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knobs for the hob
- 3** Temperature lamp / symbol / indicator
- 4** Knob for the temperature
- 5** Knob for the oven functions
- 6** Power lamp / symbol / indicator
- 7** Air vents for the cooling fan
- 8** Lamp
- 9** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.

- **Aluminium baking tray**
For cakes and biscuits.


BEFORE FIRST USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.

 Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories back to their initial position.

Preheating


Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.


2. Let the appliance operate for 1 hour. Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

DAILY USE





 **WARNING!** Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

-  **It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:**
- The indicator comes on when the oven heats up.
 - The lamp comes on when the appliance operates.
 - The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking	To bake and roast food on 1 shelf position.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.

Knobs for the cooking zones

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones. Refer to the hob user manual.



You must read the Safety chapters in the hob user manual.

Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position
1 - 9	Heat settings
∞	Double zone switch

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

Using the double zone (if applicable)



To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position 9.
2. Turn the knob slowly to the symbol ∞ until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

ADDITIONAL FUNCTIONS

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause

HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

General information

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

Cakes

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	24 - 34	In a cake mould
Butter-milk cheese cake	170	1	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	170	1	100 - 120	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	170	2	60 - 70	In a 26 cm cake mould
Sponge cake (Fatless sponge cake)	170	2	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	170	2	50 - 60	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	170	2	50 - 60	In a bread tin

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Small cakes	170	3	20 - 30	In a baking tray
Biscuits ¹⁾	150	3	20 - 30	In a baking tray
Meringues	100	3	90 - 120	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	15 - 20	In a baking tray
Choux ¹⁾	190	3	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	180	3	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Victoria sandwich	180	1 or 2	40 - 55	Left + right in a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr one piece
Rye bread	190	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	On a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	45 - 60	In a mould
Quiches	190	1	40 - 50	In a mould

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Lasagne	200	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni	200	2	25 - 40	In a mould
Yorkshire pudding ¹⁾	220	2	20 - 30	6 pudding mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	50 - 70	On a wire shelf and a deep pan
Pork	180	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
Veal	190	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef rare	210	2	44 - 50	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef medium	210	2	51 - 55	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef well done	210	2	55 - 60	On a wire shelf and a deep pan
Shoulder of pork	180	2	120 - 150	On a deep pan
Shin of pork	180	2	100 - 120	2 pieces on a deep pan
Lamb	190	2	110 - 130	Leg
Chicken	200	2	70 - 85	Whole on a deep pan
Turkey	180	1	210 - 240	Whole on a deep pan
Duck	175	2	120 - 150	Whole on a deep pan
Goose	175	1	150 - 200	Whole on a deep pan

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Rabbit	190	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	90 - 120	Whole on a deep pan

Fish

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	40 - 55	3 - 4 fishes
Tuna fish / Salmon	190	2	35 - 60	4 - 6 fillets

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

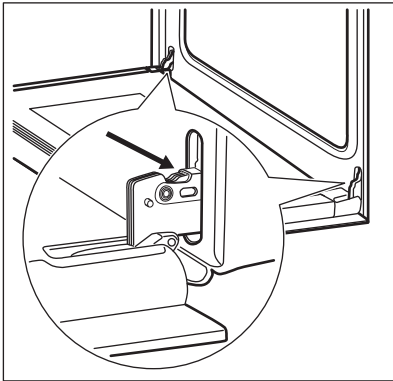
Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

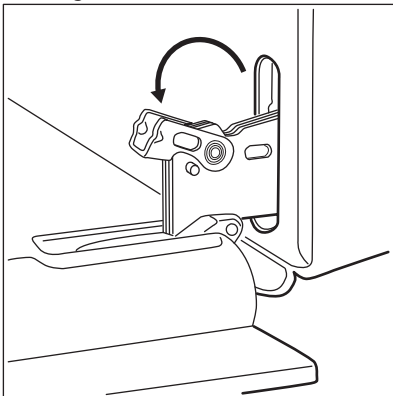
i The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

! **CAUTION!** Do not use the appliance without the internal glass panel.

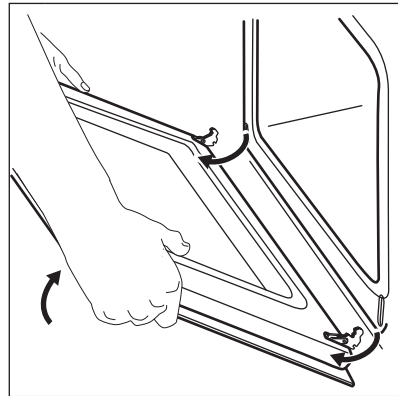
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



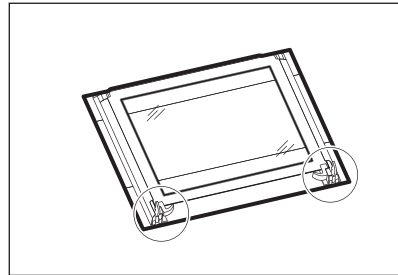
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



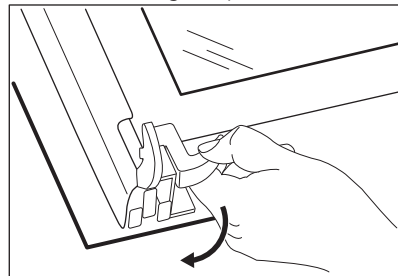
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



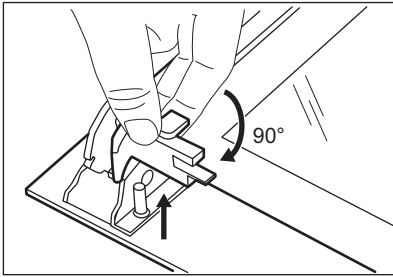
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



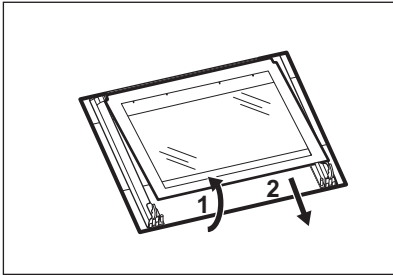
5. Release the locking system to remove the internal glass panel.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



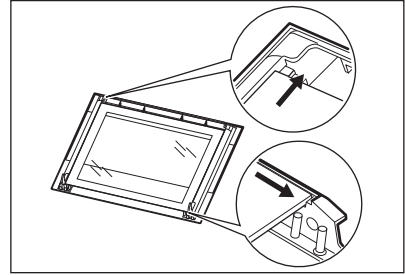
7. First lift carefully and then remove the glass panel.



8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING! Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones do not operate.	Refer to the operating instructions for the built-in cooking surface.	

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on

the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

INSTALLATION



WARNING! Refer to Safety chapters.

Building Under



CAUTION! Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact a qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

Before you install the appliance, fit it with the applicable hob from the table.

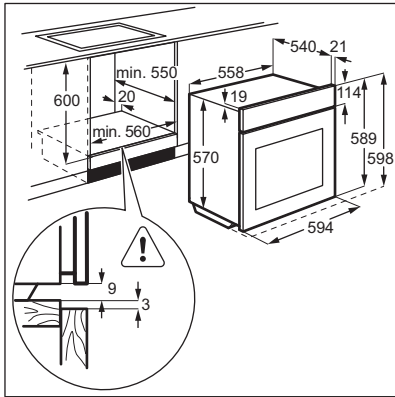
Type	Maximum power
LEM 6000 E	7000 W
LES 6000 F	6000 W
LES 6060 F	7600 W

Electrical connection with the hob

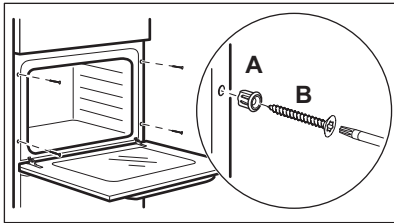
The hob connection socket is at the top of the oven cabinet. The hob has connection leads for the cooking zones and the ground cable. The leads have plug-in connectors. To connect the hob to the oven, plug the connectors into the correct oven sockets.

The design of the plugs and sockets prevents incorrect connections.

Building In



Securing the appliance to the cabinet



Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

Cable

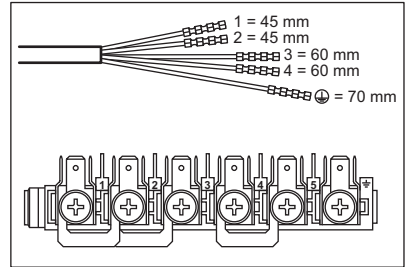
Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate.

Connecting the terminal board

The appliance has a six-pole terminal board. The jumpers (bridges) are set for operation on a 400 V three-phase with a neutral wire.

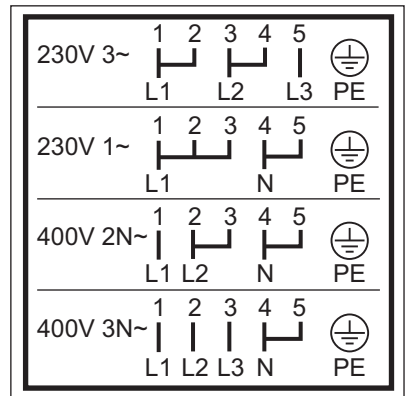


L 1 – 2 – 3 = phase cables

N 4 = neutral cable

⊕ = earth cable

If the mains voltage is different, rearrange the jumpers on the terminal board (refer to the connection diagram below). Connect the ground cable to the terminal. After you connect the supply cable to the terminal board, attach it with a junction clamp.



TECHNICAL INFORMATION

Technical data

Voltage	230 / 400 V
Frequency	50 Hz

ENERGY EFFICIENCY

Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Leonard	
Model identification	LHN1110X	
Energy Efficiency Index	105.1	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.83 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	56 l	
Type of oven	Built-Under Oven	
Mass	25.5 kg	

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.


• General hints

- Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
- Use metal dishes to improve the energy saving.

- When possible, put the food inside the oven without heating it up.
- When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
- Use the residual heat to warm up other foods.

- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol .
Put the packaging in applicable containers

to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the

product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	35	Conseils	41
Instructions de sécurité	36	Entretien et nettoyage	46
Description de l'appareil	39	En cas d'anomalie de fonctionnement	48
Avant la première utilisation	39	Installation	49
Utilisation quotidienne	40	Caractéristiques techniques	51
Fonctions supplémentaires	41	Rendement énergétique	51

Sous réserve de modifications.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- 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, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Instructions d'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. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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 électrifiées. 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.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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 électrique 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), des disjoncteurs différentiels 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.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- 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.



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. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
 - 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.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de nettoyage 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

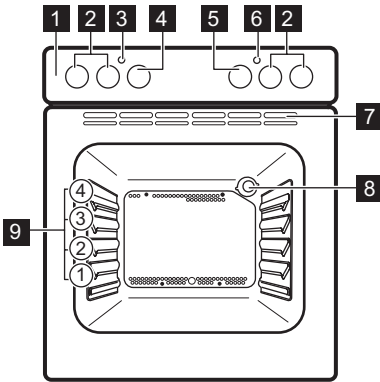


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Voyant/symbole/indicateur de température
- 4 Manette du thermostat
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Voyant/symbole/indicateur de puissance
- 7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8 Éclairage
- 9 Positions de la grille

Accessoires

• Grille métallique

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) 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 avant de l'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.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.

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 qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

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, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- 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.

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 ARRÊT.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Voûte	Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.


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 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 ».

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.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ventilateur de refroidissement

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

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.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent

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.
- 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'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

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

Cuisson de viande et de poisson

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

Temps de cuisson

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

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

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Pâtes à gâteaux	170	2	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	24 - 34	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au beurre)	170	1	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	100 - 120	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Strudel	175	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	170	2	60 - 70	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie (version allégée)	170	2	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	170	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	170	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs ¹⁾	150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Meringues	100	3	90 - 120	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Choux ¹⁾	190	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	3	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau à étages	180	1 ou 2	40 - 55	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Pain blanc ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Gratin de pâtes	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	25 - 40	Dans un moule
« Yorkshire puddings » ¹⁾	220	2	20 - 30	Moule pour 6 puddings

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Viande de bœuf	200	2	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	210	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	210	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	110 - 130	Gigot
Poulet	200	2	70 - 85	Entier dans un plat à rôtir
Turquie	180	1	210 - 240	Entier dans un plat à rôtir
Canard	175	2	120 - 150	Entier dans un plat à rôtir
Oie	175	1	150 - 200	Entier dans un plat à rôtir

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Lapin	190	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	90 - 120	Entier dans un plat à rôti

Poisson

Mets	Cuisson traditionnelle		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Niveau		
Truite/daurade	190	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	35 - 60	4 - 6 filets

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

d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou 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.

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.

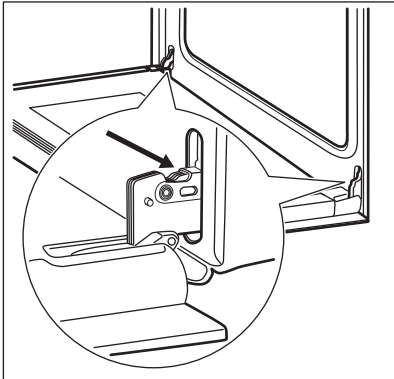


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

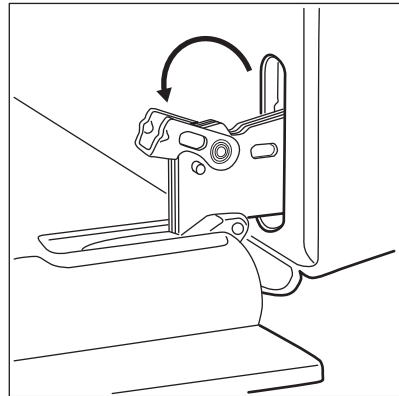


ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

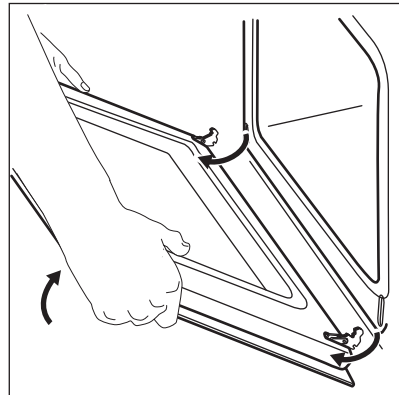
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



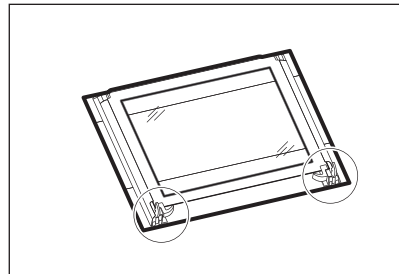
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



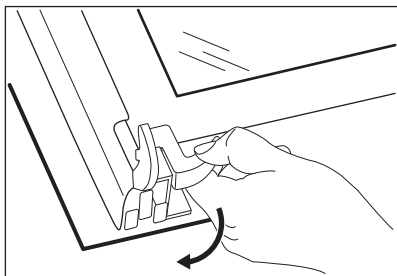
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



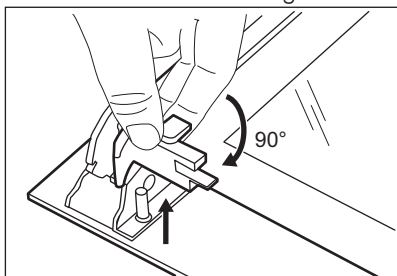
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



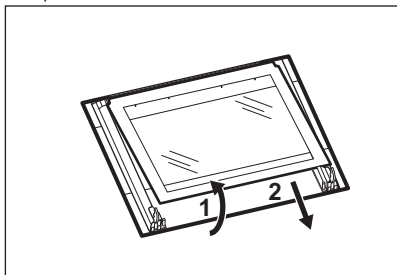
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



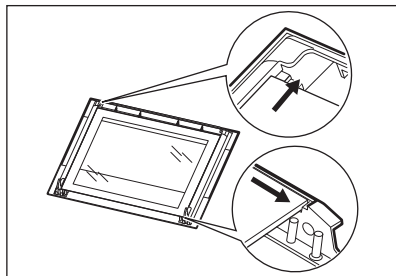
8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

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 en 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.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place 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 au manuel 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'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
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.

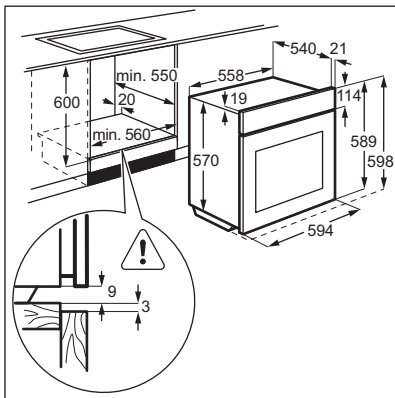
Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante indiquée dans le tableau.

Type	Puissance maximale
LEM 6000 E	7000 W
LES 6000 F	6000 W
LES 6060 F	7600 W

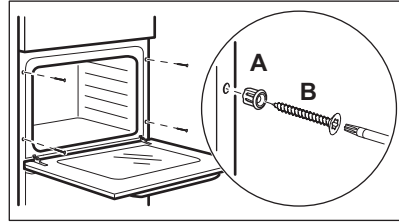
Branchement électrique de la table de cuisson

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

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

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

Câble

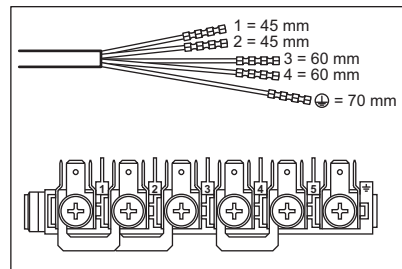
Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

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.

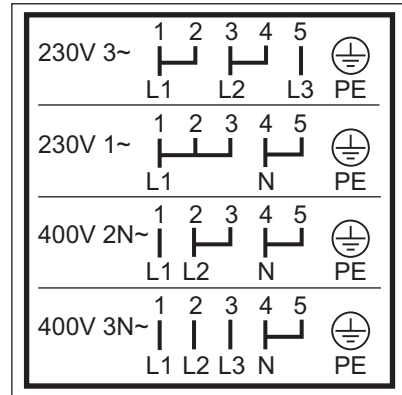


L 1 – 2 – 3 = câbles de phase

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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Données techniques

Tension	230/400 V
Fréquence	50 Hz

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Fiche produit et informations selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	Leonard
Identification du modèle	LHN1110X
Index d'efficacité énergétique	105.1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.83 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume sonore	56 l
Type de four	Four encastrable
Masse	25.5 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson électroménagers - Partie 1 : Cuisinières,

fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Économie 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 quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la

température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.

- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible.

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

Sicherheitsinformationen	53	Tipps und Hinweise	59
Sicherheitsanweisungen	54	Reinigung und Pflege	63
Gerätebeschreibung	57	Fehlersuche	66
Vor der ersten Inbetriebnahme	57	Montage	67
Täglicher Gebrauch	58	Technische Daten	69
Zusatzfunktionen	59	Energieeffizienz	69

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit 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.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



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

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

- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß 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 von der Stromversorgung

trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch



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

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- 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 entflammabaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammabaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung 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 Backofinnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen 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 Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie 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.

Backofenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

Entsorgung

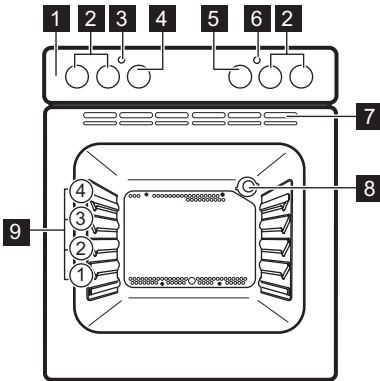


WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienblende
- 2 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 3 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 4 Temperatur-Einstellknopf
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Licht
- 9 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 vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.

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.

Lassen Sie den Backofen abkühlen. Feuchten Sie ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an und reinigen Sie damit den Garraum.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten des Geräts



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

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- 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.

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
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.

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“.

ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

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

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.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer

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.

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.

Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- 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

Backen von Kuchen

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

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	24 - 34	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	60 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	100 - 120	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	170	2	60 - 70	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	35 - 45	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen	170	2	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Rosinenkuchen ¹⁾	170	2	50 - 60	In einer Brotform
Törtchen	170	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Plätzchen ¹⁾	150	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	90 - 120	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	15 - 20	Auf dem Backblech
Brandteig ¹⁾	190	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	180	1 oder 2	40 - 55	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Ofengerichte

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelaufauf	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseaufauf	200	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche	190	1	40 - 50	In einer Auflaufform
Lasagne	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Yorkshirepudding ¹⁾	220	2	20 - 30	6 Puddingformen

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech
Schweinefleisch	180	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Kalb	190	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, englisch	210	2	44 - 50	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, medium	210	2	51 - 55	Kombirost und tiefes Blech

Speise	Ober-/Unterhitze		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene		
Roastbeef, durch	210	2	55 - 60	Kombirost und tiefes Blech
Schweineschulter	180	2	120 - 150	Auf einem tiefen Blech
Schweinschaxe	180	2	100 - 120	2 Stück auf einem tiefen Blech
Lamm	190	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	200	2	70 - 85	Ganz auf einem tiefen Blech
Truthahn	180	1	210 - 240	Ganz auf einem tiefen Blech
Ente	175	2	120 - 150	Ganz auf einem tiefen Blech
Gans	175	1	150 - 200	Ganz auf einem tiefen Blech
Hasenbraten	190	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	90 - 120	Ganz auf einem tiefen Blech

Fisch

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

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 handelsüblichen 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 Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehöreile 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:

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

Reinigen der Türdichtung

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

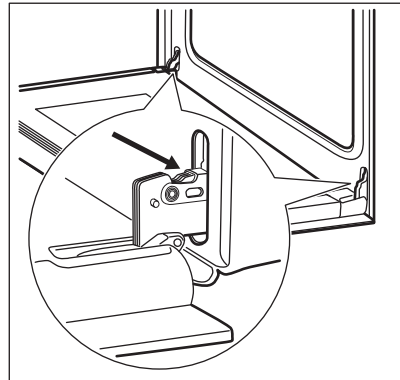
Reinigen der Backofentür

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

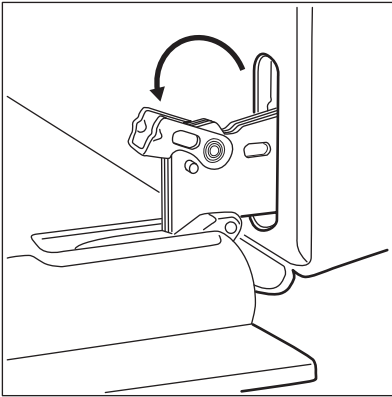
- i** Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

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

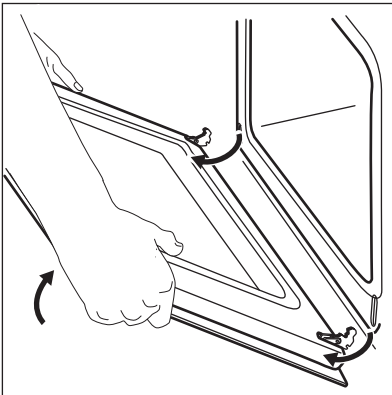
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



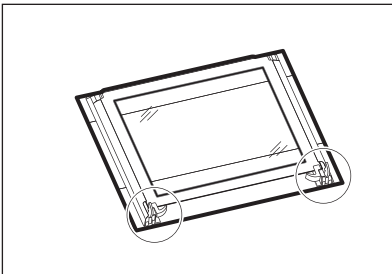
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



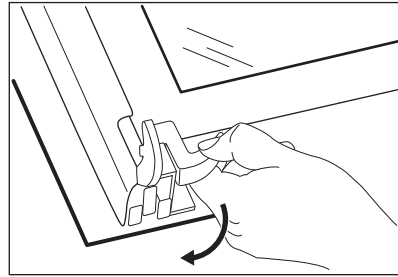
- 3.** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



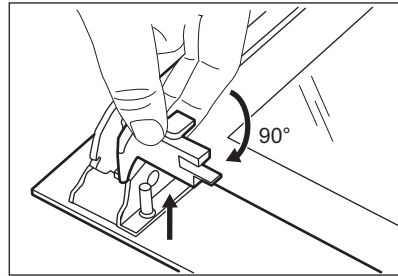
- 4.** Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



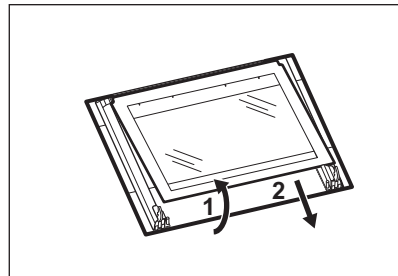
- 5.** Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



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



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

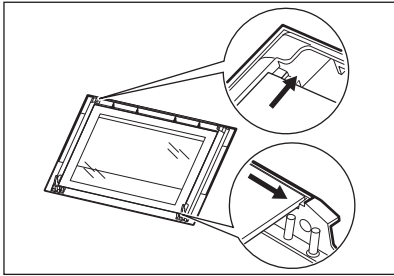


- 8.** Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

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..



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.

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.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Problem	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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung 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.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

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.

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

Einbau



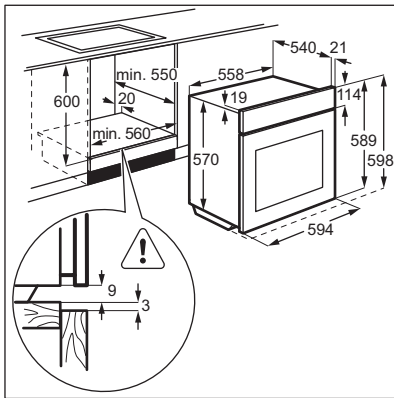
ACHTUNG! Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

Typ	Maximale Leistung
LEM 6000 E	7000 W
LES 6000 F	6000 W
LES 6060 F	7600 W

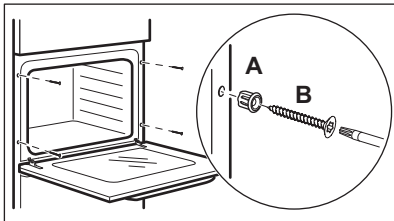
Elektrischer Anschluss des Kochfelds

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

i 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

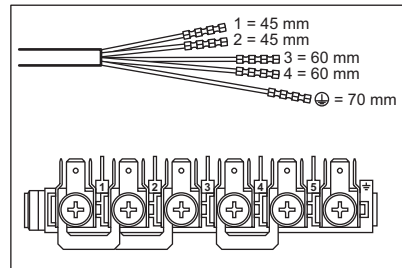
Einsetzbare Kabeltypen für Montage und Austausch:

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.



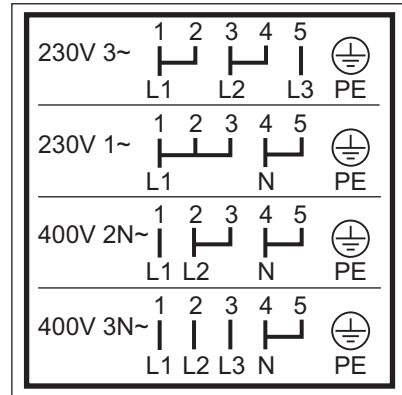
L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter

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.



TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

Spannung	230/400 V
Frequenz	50 Hz

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EG 65-66/2014

Herstellername	Leonard	
Modellidentifikation	LHN1110X	
Energieeffizienzindex	105.1	
Energie-Effizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Hitzequelle	Strom	
Volumen	56 l	
Backofentyp	Unterbau-Backofen	
Gewicht	25.5 kg	

EN 60350-1 - Haushaltskochgeräte - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und

Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Energie sparen


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


- **Allgemeine Tipps**

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

- Beträgt die Garzeit länger 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.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

UMWELTTIPPS

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

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

