



Gebruiksaanwijzing  
User Manual  
Notice d'utilisation  
Benutzerinformation

Oven  
Oven  
Four  
Backofen

LBN1310X

## INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie	2	Aanwijzingen en tips	8
Veiligheidsvoorschriften	3	Onderhoud en reiniging	15
Beschrijving van het product	6	Probleemoplossing	18
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	6	Montage	19
Dagelijks gebruik	7	Technische informatie	20
Extra functies	8	Energiezuinigheid	20

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.

## VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

### 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

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

### Elektrische aansluiting



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

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

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

## Onderhoud en reiniging



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

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

- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## Binnenverlichting

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



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken!

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

## Verwijdering

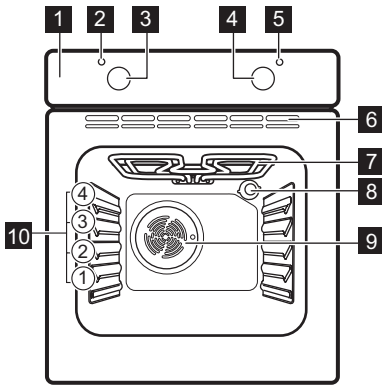


**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- 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** Temperatuurlampje/symbool/indicatielampje
- 3** Temperatuurregelknop
- 4** Knop voor ovenfuncties
- 5** Stroomlampje/symbool/indicatielampje
- 6** Luchtopeningen voor koelventilator
- 7** Verwarmingselement
- 8** Lampje
- 9** Ventilator
- 10** 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.

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.

### Voorverwarmen

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

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.

## DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

knop voor de temperatuur in de uit-stand.

### Het apparaat aan- en uitzetten






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

- Het 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

### Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Warme lucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van cake met een knapperige bodem en voor het inmaken van voedsel.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te brui- nen.
	Grill	Om vlak voedsel te grillen en te toasten.

Ovenfunctie	Applicatie
 Ontdooien	Om bevroren gerechten te ontdooien.

## 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.

### Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke

oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## AANWIJZINGEN EN TIPS



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

### Algemene informatie

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van

het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.

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

### Voor de bereiding van gebak

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

### Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.



- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

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

## Bereidingstijden

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

## Bak- en braadtabel

### Taart

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	165	2 (1 en 3)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	160	2 (1 en 3)	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	70 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	170	1	160	2 (1 en 3)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Geleitaart	170	2	160	2 (1 en 3)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	170	2	155	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Cake, zacht (vetvrije cake)	170	2	160	2	90 - 120	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchten-cake	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	In een broodvorm
Cakejes	170	3	166	3 (1 en 3)	25 - 35	Op een bakplaat
Koekjes <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 en 3)	30 - 35	Op een bakplaat
Schuimgebakjes	100	3	115	3	35 - 40	Op een bakplaat
Broodjes <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Op een bakplaat
Soesjes <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 en 3)	15 - 20	Op een bakplaat
Taartjes	180	3	170	2	25 - 35	In een cakevorm van 20 cm
Victoria-taart met jamvulling	180	1 of 2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm links + rechts
Vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Victoria-taart met jamvulling <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Brood en pizza

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

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Taartbodems

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pasta	180	2	180	2	40 - 50	In een vorm

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Hartige groententaart	200	2	200	2	45 - 60	In een vorm
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	In een vorm
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In een vorm
Yorkshire pudding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 puddingvormen

<sup>1)</sup> Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Vlees

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Engelse biefstuk (rood)	210	2	200	2	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (medium)	210	2	200	2	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse biefstuk (gaar)	210	2	200	2	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Schouderkarbonade	180	2	170	2	120 - 150	In een braadpan
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks in de braadpan
Lamsvlees	190	2	190	2	110 - 130	Poot
Kip	200	2	200	2	70 - 85	Heel
Turkije	180	1	160	1	210 - 240	Heel
Eend	175	2	160	2	120 - 150	Heel
Gans	175	1	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

## Vis

Gerecht	Boven + onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel/ Zeebrasem	190	2	175	2 (1 en 3)	40 - 55	3 - 4 vis-sen
Tonijn/ zalm	190	2	175	2 (1 en 3)	35 - 60	4 - 6 filets

## Grill



Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

Gerecht	Aantal		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tourne-dos	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Biefstuk	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Worstjes	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Varken-skotelet	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Kip (in 2 helften)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Vleesspie-sen	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Kippen-borst	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hambur-ger	6	600	250	20 - 30	-	3
Visfilets	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Geroos-terde sand-wiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Geroos-terd brood	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Circulatiegrill



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

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

## ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een 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:

- i** 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

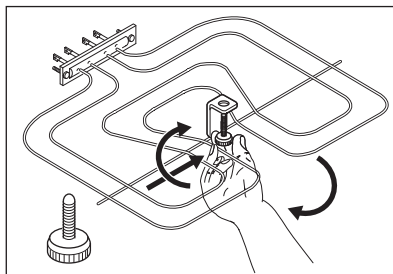
- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met een servicecentrum.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van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

## Plafond van de oven

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

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

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



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

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

## De ovendeur reinigen

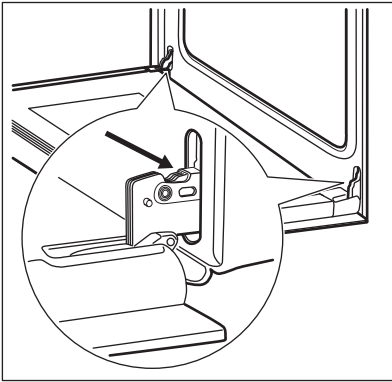
De ovendeur heeft twee glazen ruitjes. U kunt de ovendeur en het glazen binnenruitje verwijderen om schoon te maken.

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

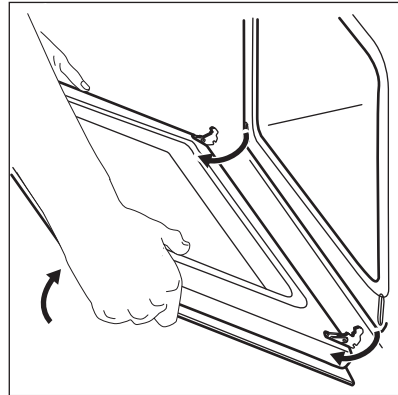
- !** **LET OP!** Gebruik de oven nooit zonder glazen binnenruitje.

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

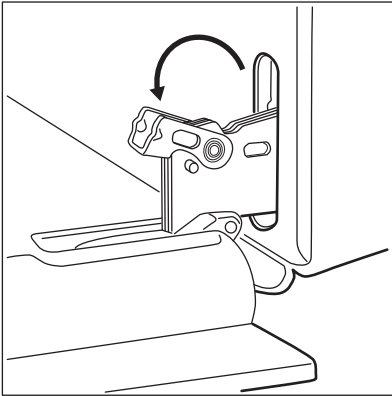




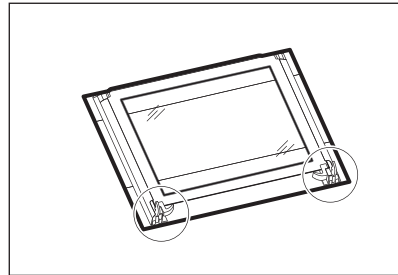
- 2.** Til de hendels op op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



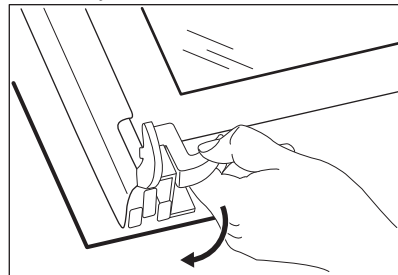
- 4.** Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



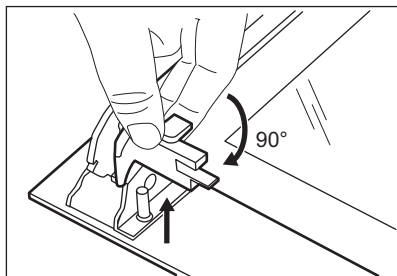
- 3.** Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



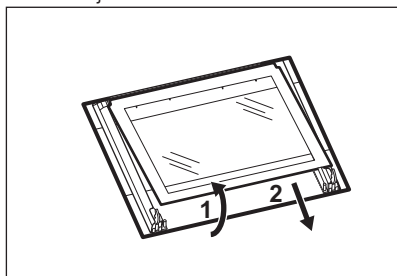
- 5.** Maak het vergrendelingssysteem open om het glazen binnenruitje te verwijderen.



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



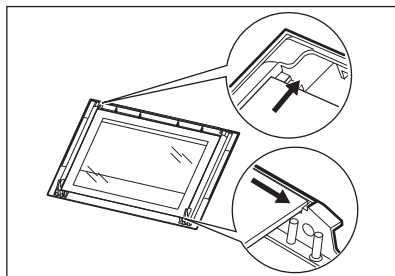
7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.



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 oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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:

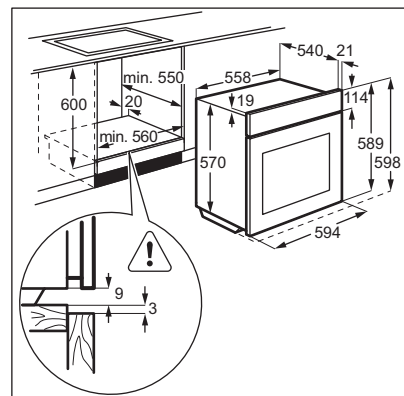
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

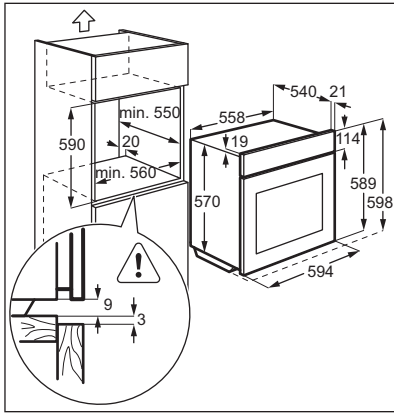
## MONTAGE



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## Inbouw





Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

### Kabel

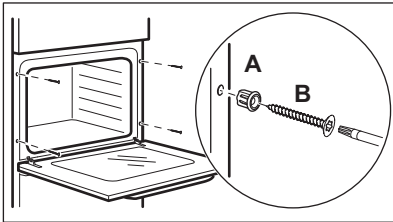
Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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 en de tabel:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0,75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1,5

### Bevestiging in het meubel



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

### Elektrische installatie



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

## TECHNISCHE INFORMATIE

### Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz

## ENERGIEZUINIGHEID

### Productfiche en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Leonard
Modelidentificatie	LBN1310X

Energie-efficiëntie Index	104.8
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.83 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht	0.81 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	53 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	27.5 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.

- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **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	22	Hints and tips	27
Safety instructions	23	Care and cleaning	33
Product description	25	Troubleshooting	36
Before first use	25	Installation	37
Daily use	26	Technical information	38
Additional functions	27	Energy efficiency	38

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.

## 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.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- 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.

### Electrical connection



**WARNING!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- 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.
  - 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.

## 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:

- 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

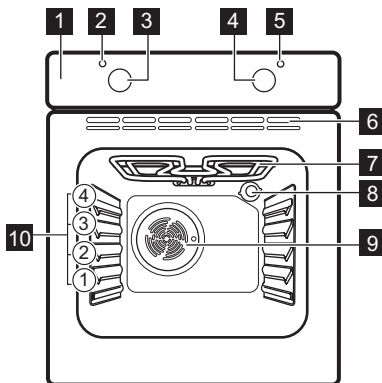


**WARNING!** Risk of injury or suffocation.

- 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** Temperature lamp / symbol / indicator
- 3** Knob for the temperature
- 4** Knob for the oven functions
- 5** Power lamp / symbol / indicator
- 6** Air vents for the cooling fan
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** 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.

Put the accessories back to their initial position.

### Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.





Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.

## 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.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

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 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.
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than 1 shelf position, without flavour transference.
	Conventional Cooking	To bake and roast food on 1 shelf position.

Oven function		Application
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on 1 shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Defrost	To defrost frozen food.

## 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.

### General information

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is 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.

## 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		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	165	2 (1 and 3)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	2 (1 and 3)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese cake	170	1	165	2	70 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	170	1	160	2 (1 and 3)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	160	2 (1 and 3)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	170	2	155	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Sponge cake (Fatless sponge cake)	170	2	160	2	90 - 120	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 20 cm cake mould
Plum cake <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	In a bread tin
Small cakes	170	3	166	3 (1 and 3)	25 - 35	In a baking tray
Biscuits <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 and 3)	30 - 35	In a baking tray
Meriques	100	3	115	3	35 - 40	In a baking tray
Buns <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	In a baking tray
Choux <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 and 3)	15 - 20	In a baking tray
Plate tarts	180	3	170	2	25 - 35	In a 20 cm cake mould
Victoria sandwich	180	1 or 2	170	2	45 - 70	Left + right in a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	In a 20 cm cake mould

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	190	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 and 3)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	On a deep pan
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	In a baking tray

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## Flans

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	180	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	200	2	45 - 60	In a mould
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	In a mould
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In a mould
Yorkshire pudding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 pudding mould

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## Meat

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf and a deep pan
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef rare	210	2	200	2	44 - 50	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef medium	210	2	200	2	51 - 55	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef well done	210	2	200	2	55 - 60	On a wire shelf and a deep pan
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	On a deep pan
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces on a deep pan
Lamb	190	2	190	2	110 - 130	Leg
Chicken	200	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	1	160	1	210 - 240	Whole
Duck	175	2	160	2	120 - 150	Whole
Goose	175	1	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

### Fish

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2 (1 and 3)	40 - 55	3 - 4 fishes
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2 (1 and 3)	35 - 60	4 - 6 fillets

### Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beef steaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Sausages	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Pork chops	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Chicken (cut in 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebabs	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Breast of chicken	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3



Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fish fillet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Toasted sandwiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Turbo Grilling



Use this function with a maximum temperature of 200 °C.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Rolled joints (turkey)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Chicken (cut in two)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Chicken drumsticks	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Quail	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Vegetable gratin	-	-	200	20 - 25	-	3
Scallops	-	-	200	15 - 20	-	3
Mackerel	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Fish slices	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 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.

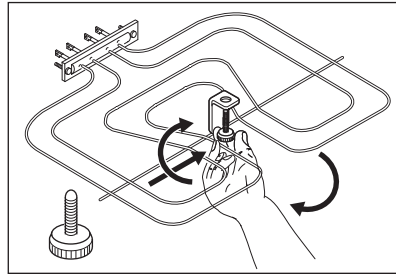
## Oven ceiling



**WARNING!** Deactivate the appliance before you remove the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

You can remove the heating element to clean the oven ceiling more easily.

1. Remove the screw which holds the heating element. For the first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the heating element down.
3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.

Install the heating element in the opposite sequence.



**WARNING!** Make sure that the heating element is correctly installed and that it does not fall down.

## 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.

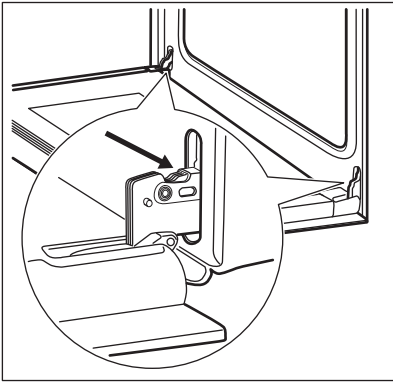


The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

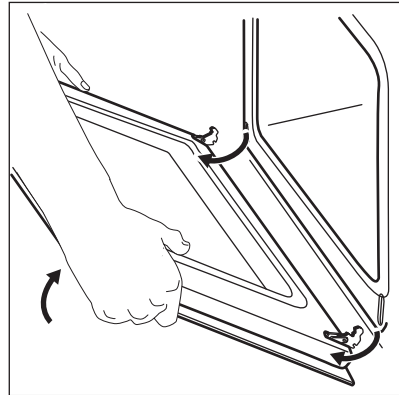


**CAUTION!** Do not use the appliance without the internal glass panel.

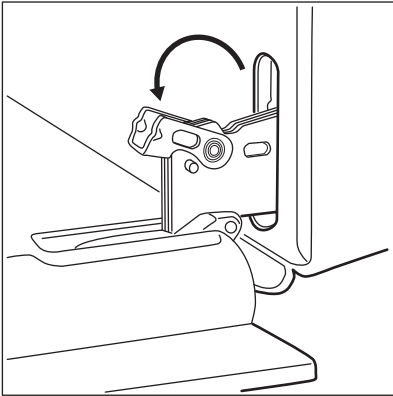
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



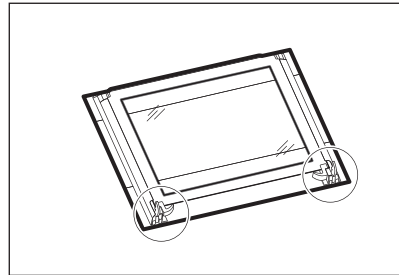
- 2.** Lift and turn the levers on the two hinges.



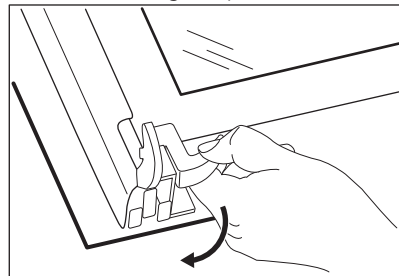
- 4.** Put the door on a soft cloth on a stable surface.



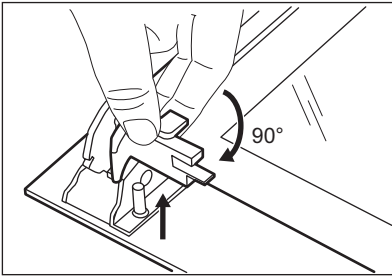
- 3.** Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



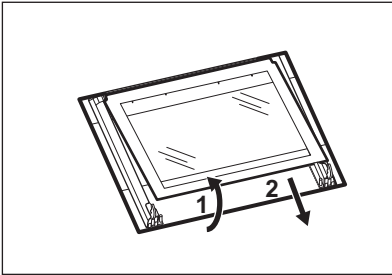
- 5.** Release the locking system to remove the internal glass panel.



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



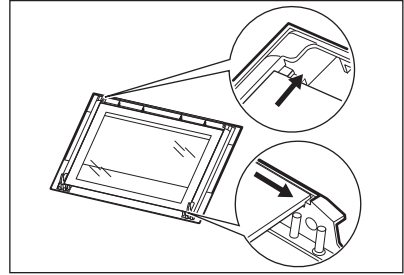
7. First lift carefully and then remove the glass panel.



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 oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.

Problem	Possible cause	Remedy
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.)

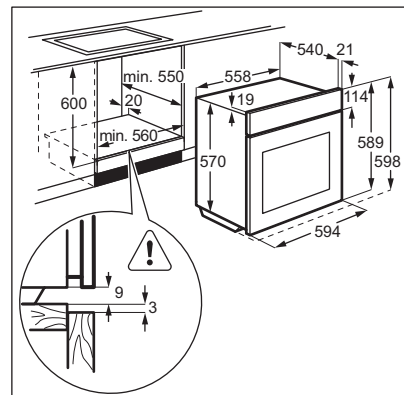
.....

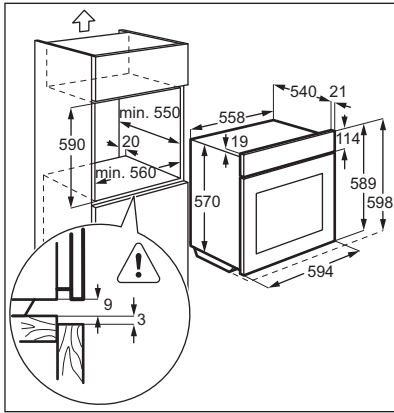
## INSTALLATION



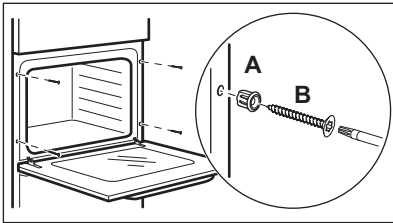
**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### Building In





### Securing the appliance to the cabinet



### Electrical installation

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

This appliance is supplied with 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 and to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## TECHNICAL INFORMATION

### Technical data

Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

## ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Leonard
-----------------	---------

Model identification	LBN1310X	
Energy Efficiency Index	104.8	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.83 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	53 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	27.5 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.

- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **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	40	Conseils	46
Instructions de sécurité	41	Entretien et nettoyage	54
Description de l'appareil	44	En cas d'anomalie de fonctionnement	56
Avant la première utilisation	44	Installation	57
Utilisation quotidienne	45	Caractéristiques techniques	58
Fonctions supplémentaires	46	Rendement énergétique	58

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.

## 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.
- 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.

- 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.
- 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.

## 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.

- 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

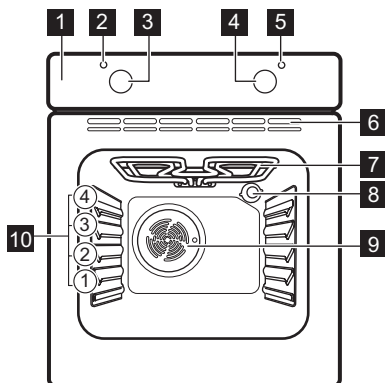


**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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** Voyant/symbole/indicateur de température
- 3** Manette du thermostat
- 4** Manette de sélection des fonctions du four
- 5** Voyant/symbole/indicateur de puissance
- 6** Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** 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.
- 3.** Sélectionnez la fonction et la température maximale.
- 4.** Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

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

### Fonctions du four.

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRET	L'appareil est éteint.
	Cuisson multi-fonction	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction du four	Utilisation	
	Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.

## 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.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la

porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'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		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen-taires
	Tempér-ature (°C)	Niveau	Tempér-ature (°C)	Niveau		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sa-blée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au from-age (au babeurre)	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau multi-usa-ges
Tarte à la confiture	170	2	160	2 (1 et 3)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Cake aux fruits	170	2	155	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie (version allégée)	170	2	160	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/ Cake aux fruits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	166	3 (1 et 3)	25 - 35	Sur un plateau multi-usa- ges
Biscuits/ Gâteaux secs <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 et 3)	30 - 35	Sur un plateau multi-usa- ges
Merin- gues	100	3	115	3	35 - 40	Sur un plateau multi-usa- ges
Petits pains <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Sur un plateau multi-usa- ges
Choux <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 et 3)	15 - 20	Sur un plateau multi-usa- ges



Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Tourtes	180	3	170	2	25 - 35	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau à étages	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Pain et pizza

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Pain blanc <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Sur un plateau multi-usa- ges

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

### Préparations à base d'œufs

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	200	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannello- ni	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
« York- shire pud- dings » <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	Moule pour 6 pud- dings

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

### Viande

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Boeuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur la grille mét- allique et dans un plat à rôtir

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Com- men- taires
	Tempé- rature (°C)	Niveau	Tempé- rature (°C)	Niveau		
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Volaille	200	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entier
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En mor- ceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

## Poisson

Mets	Cuisson traditionnelle		Cuisson multifonction		Durée (min)	Commen- taires
	Tempér- ature (°C)	Niveau	Tempér- ature (°C)	Niveau		
Truite/ daurade	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3 - 4 pois- sons
Thon/ saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4 - 6 filets

## Gril



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

Mets	Quantité		Tempér- ature (°C)	Durée (min)		Niveau
	Mor- ceaux	(g)		1er côté	2ème face	
Filet de bœuf	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steaks de bœuf	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Saucisses	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Côtelettes de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Poulet (coupé en deux)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Broch- ettes	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3

Mets	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Niveau
	Morceaux	(g)		1er côté	2ème face	
Escalope de poulet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak haché	6	600	250	20 - 30	-	3
Filet de poisson	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwiches toastés	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toasts	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Turbo grill



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

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### Remarques concernant l'entretien

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

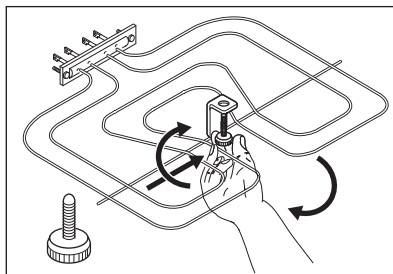
### Voûte du four



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

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

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



2. Tirez doucement l'élément chauffant vers le bas.
3. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



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

## Nettoyage de la porte du four

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

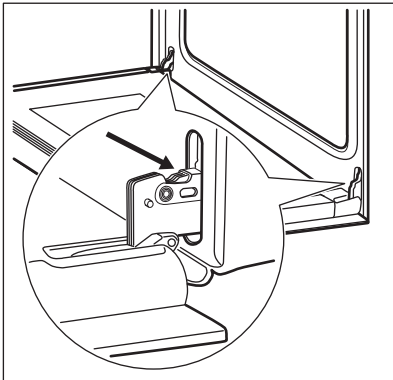


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

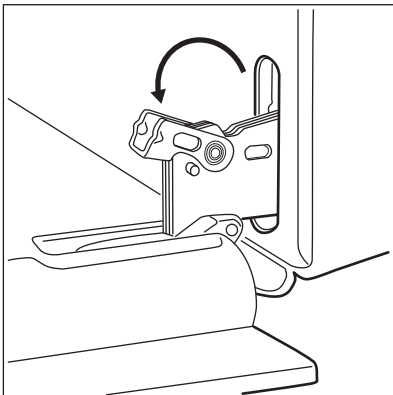


**ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

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

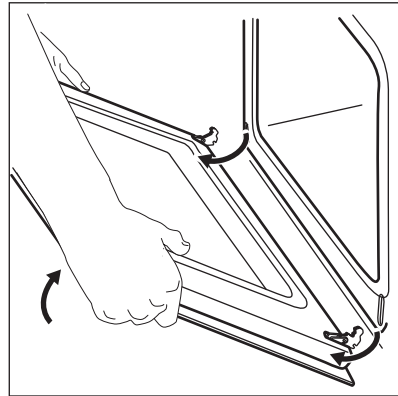


2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

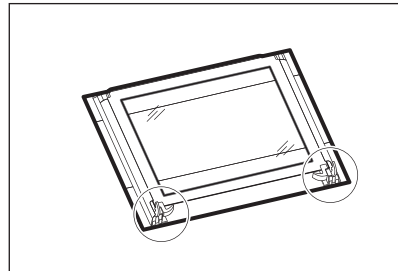


3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez

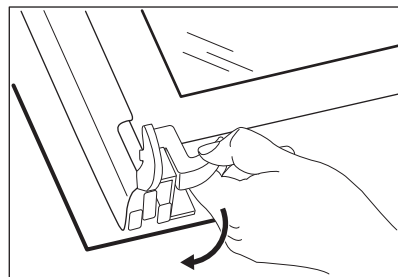
la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



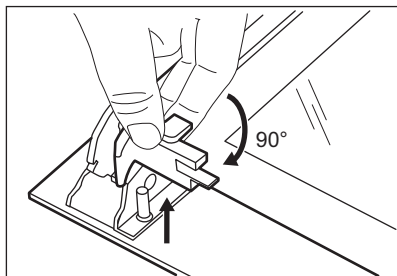
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



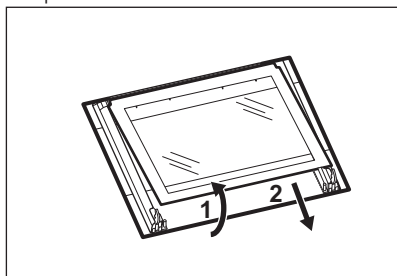
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

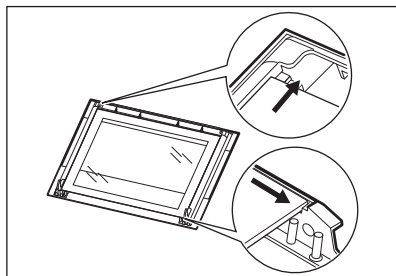


8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

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
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.



Problème	Cause probable	Solution
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 :

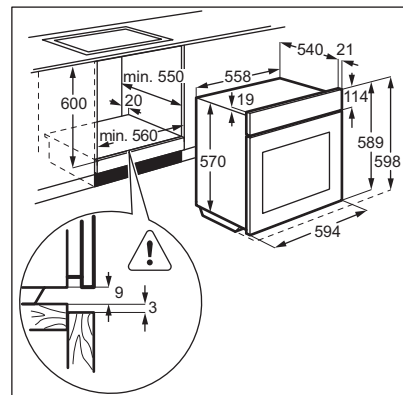
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

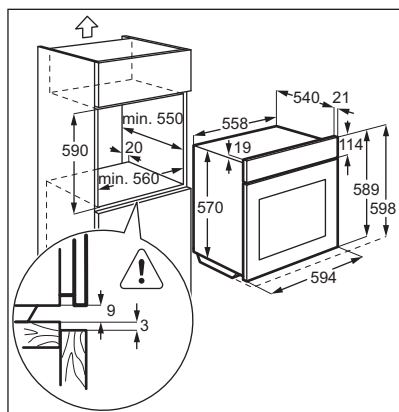
## INSTALLATION



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

### Encastrement





Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

## Câble

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

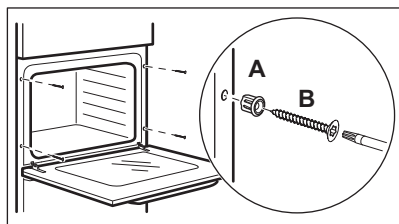
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique et le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

## Fixation de l'appareil au meuble



## Installation électrique



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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Données techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

## RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Leonard
Identification du modèle	LBN1310X

Index d'efficacité énergétique	104.8
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.83 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume sonore	53 l
Type de four	Four encastré
Masse	27.5 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.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **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	60	Tipps und Hinweise	66
Sicherheitsanweisungen	61	Reinigung und Pflege	73
Gerätebeschreibung	64	Fehlersuche	76
Vor der ersten Inbetriebnahme	64	Montage	77
Täglicher Gebrauch	65	Technische Daten	79
Zusatzfunktionen	66	Energieeffizienz	79

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 Glasstür; 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.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### Montage



**WARNUNG!** 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.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich 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 Kontaktöffnungsweite 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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



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

- Um Beschädigungen 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 Backofeninnenraum stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen 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.
- 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.



### WARNING!

Stromschlaggefahr.

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

## Reinigung und Pflege



**WARNING!** 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.

## Entsorgung

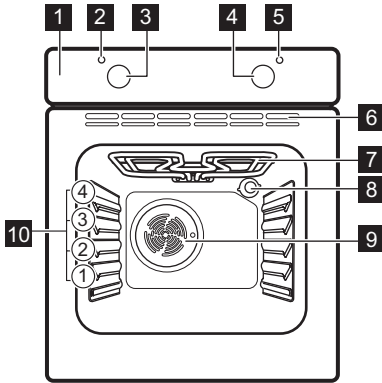


**WARNING!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 3 Temperatur-Einstellknopf
- 4 Backofen-Einstellknopf
- 5 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 6 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 7 Heizelement
- 8 Licht
- 9 Gebläse
- 10 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.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

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 Ofenfunktion 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

Backofenfunktion		Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.

Backofenfunktion		Anwendung
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.

## ZUSATZFUNKTIONEN

### Kühlgebläse

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

### Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer

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

## TIPPS UND HINWEISE



**WARNING!** 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.

Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.

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

### Allgemeine Informationen

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

### 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.

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.

## Garzeiten

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

## Back- und Brattabelle

### Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	165	2 (1 und 3)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	2 (1 und 3)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	70 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	160	2 (1 und 3)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	2	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	160	2 (1 und 3)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Früchtekuchen	170	2	155	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	160	2	90 - 120	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	In einer Brotform
Kleine Kuchen	170	3	166	3 (1 und 3)	25 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 und 3)	30 - 35	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	115	3	35 - 40	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Brandteig <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 und 3)	15 - 20	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	170	2	25 - 35	In einer Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	180	1 oder 2	170	2	45 - 70	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichtkuchen à la Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

<sup>1)</sup> Backofen 10 Min. vorheizen.

## Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	190	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 und 3)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Auf dem Backblech

<sup>1)</sup> Backofen 10 Min. vorheizen.

## Ofengerichte

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	180	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	200	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	In einer Auflaufform
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Yorkshirepudding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 Puddingformen

<sup>1)</sup> Backofen 10 Min. vorheizen.

## Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	44 - 50	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, medium	210	2	200	2	51 - 55	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, durch	210	2	200	2	55 - 60	Kombirost und tiefes Blech
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Auf einem tiefen Blech
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück auf einem tiefen Blech
Lamm	190	2	190	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	200	2	200	2	70 - 85	ganz
Pute	180	1	160	1	210 - 240	ganz
Ente	175	2	160	2	120 - 150	ganz
Gans	175	1	160	1	150 - 200	ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	ganz

## Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/Seebrasse	190	2	175	2 (1 und 3)	40 - 55	3 - 4 Fische

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2 (1 und 3)	35 - 60	4 - 6 Filets

## Grillstufe 1



Leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

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



## Heißluftgrillen



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

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

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem 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 Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

## Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem 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.

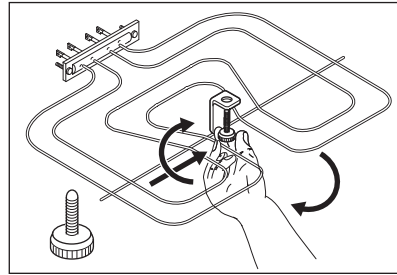
## Backofendecke



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

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

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



2. Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.
3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen.

Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



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

## Reinigen der Backofentür

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

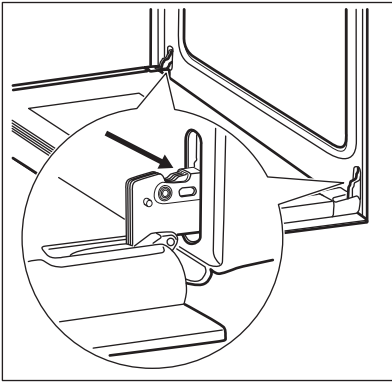


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

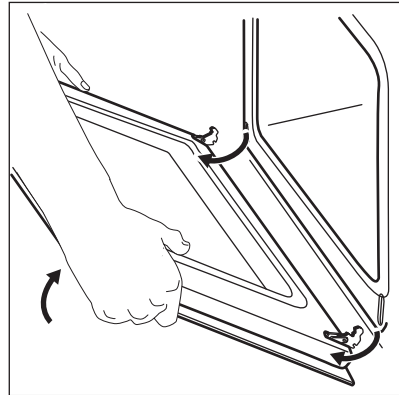


**ACHTUNG!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.

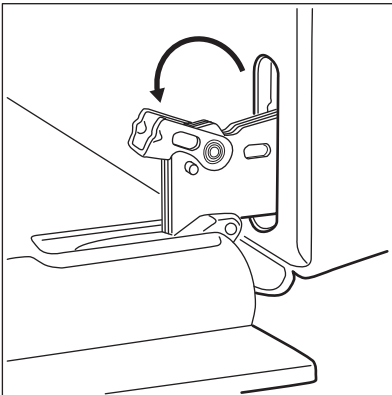
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



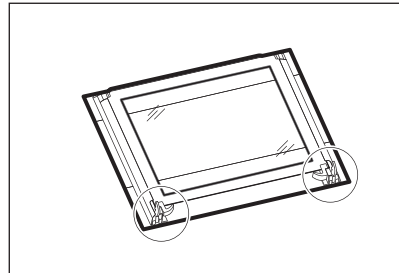
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



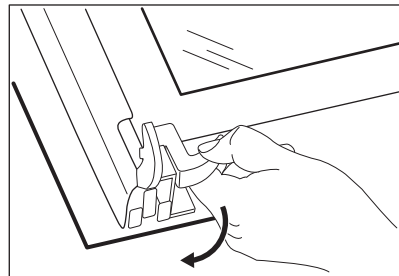
4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



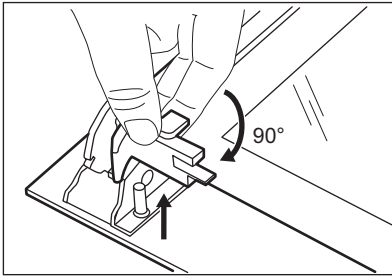
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



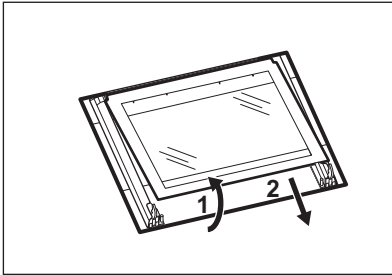
5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



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.

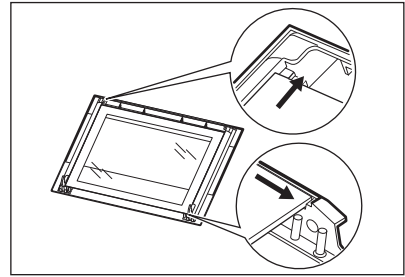


8. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

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..



## Austauschen der Lampe

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



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.

Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

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

## Rückwandlampe

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

## FEHLERSUCHE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
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:

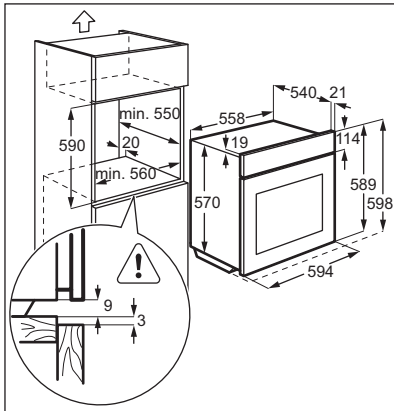
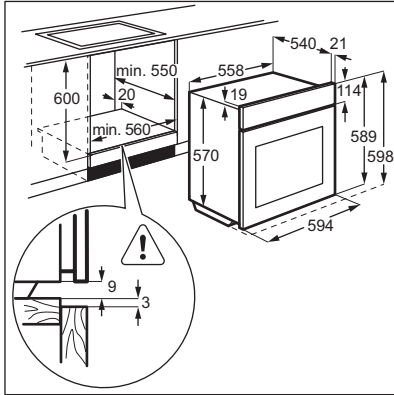
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## MONTAGE

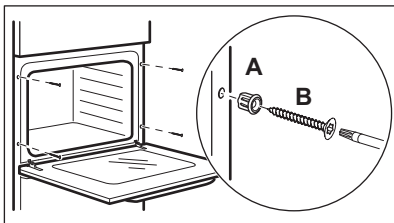


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 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 mit einem 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 und in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
Maximal 1380	3 x 0,75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1,5

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

## TECHNISCHE DATEN

### Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

## ENERGIEEFFIZIENZ

### Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EG 65-66/2014

Herstellername	Leonard
Modellidentifikation	LBN1310X
Energieeffizienzindex	104.8
Energie-Effizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Hitzequelle	Strom
Volumen	53 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	27.5 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.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **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.









