

GETTING STARTED? EASY.



ZOPKE6X3

DE **Benutzerinformation**
Backofen

ZANUSSI

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.zanussi.com/support

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3	8.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	19
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	3	9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	20
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	4	9.1 Einsetzen des Zubehörs.....	20
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5	10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	21
2.1 Montage.....	5	10.1 Verriegelung.....	21
2.2 Elektrischer Anschluss.....	6	10.2 Automatische Abschaltung.....	21
2.3 Gebrauch.....	7	10.3 Kühlgebläse.....	22
2.4 Reinigung und Pflege.....	8	11. TIPPS UND HINWEISE.....	22
2.5 Pyrolytische Reinigung.....	8	11.1 Feuchte Umluft.....	22
2.6 Innenbeleuchtung.....	9	11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	23
2.7 Wartung.....	9	11.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	24
2.8 Entsorgung.....	9	12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	26
3. MONTAGE.....	9	12.1 Hinweise zur Reinigung.....	26
3.1 Montage.....	10	12.2 Entfernen: Einhängegitter	26
3.2 Befestigung des Ofens am Möbel..	10	12.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung.....	27
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11	12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	28
4.1 Gesamtansicht.....	11	12.5 Aus- und Einbau: Tür.....	28
4.2 Zubehör.....	11	12.6 Austausch: Lampe.....	30
5. BEDIENFELD.....	11	13. FEHLERSUCHE.....	31
5.1 Versenkbare Knöpfe.....	11	13.1 Was zu tun ist, wenn	31
5.2 Überblick – Bedienfeld.....	12	13.2 Service-Daten.....	32
5.3 Display.....	12	14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	32
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	13	14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt.....	32
6.1 Erste Reinigung.....	13	14.2 Energiesparen.....	33
6.2 Erstes Vorheizen.....	13	15. MENÜSTRUKTUR.....	34
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13	15.1 Menü.....	34
7.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	13	16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	35
7.2 Ofenfunktionen.....	14		
7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	15		
7.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	15		
7.5 Koch-Assistent.....	16		
8. UHRFUNKTIONEN.....	18		
8.1 Uhrfunktionen.....	18		

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die

Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranksiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	598 mm
Höhe der Geräterückseite	579 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm

Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 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 Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- 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 oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder 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 Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.



2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- 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!

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

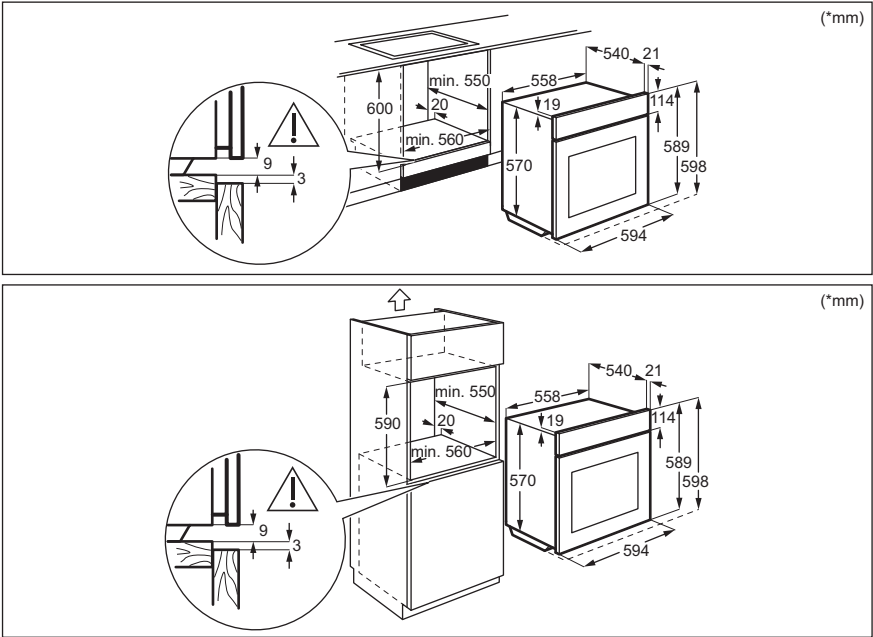
3. MONTAGE



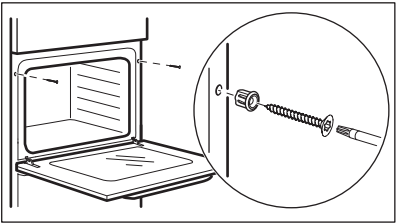
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

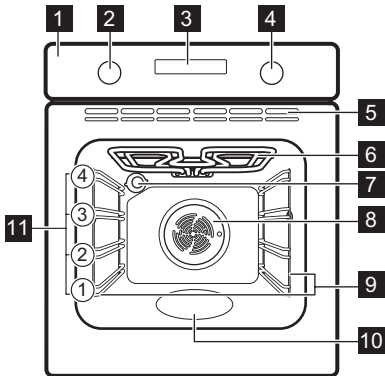


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5** Lüftungsöffnungen für den Kühlventilator
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Garraumvertiefung
- 11** Einschubebenen

4.2 Zubehör

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

5. BEDIENFELD

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Überblick – Bedienfeld

				OK		
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Verriegelung	Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						

5.3 Display

	Display mit Tastenfunktionen.
---	-------------------------------

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen				
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen				
 Kurzzeit-Wecker	 Ende	 Zeitvorwahl	 Uptimer	
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.				

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00 angezeigt.
Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie
OK.

6.2 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1 Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.



– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.



Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn Sie die Temperatur auf unter 80 °C einstellen, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.

7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur.

Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	• Gewichtsautomatik
---	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
		 P1 - P25	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

7.5 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Auf dem Display werden **P** und eine **Anzahl** der Gerichte angezeigt, die Sie in der Tabelle ablesen können.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	  2 : Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
3	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)		
4	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	  2 ; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	Schweinebraten oder Schulter	1.5 - 2 kg	  2 ; Gebratenes auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
6	Lende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	  2 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
7	Rippchen	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 2 ; Gebratenes auf Kombirost Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken.
8	Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	  2 ; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
9	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
10	Hackbraten	1 kg	  2 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
11	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	  2 ; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
12	Fischfilet	-	 2 ; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
13	Käsekuchen	-	 1 ;  Springform 26 cm auf Kombirost
14	Apfelkuchen	-	 1 ; Kuchenform auf Kombirost
15	Schokoladenmuffins	-	 3 ; Muffinblech auf Backblech
16	Brotkuchen	-	 2 ; Brotpfanne auf Kombirost
17	Ofenkartoffeln	1 kg	 2 ; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
18	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3 ; Backblech

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
19	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 3; Backblech
20	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost
21	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost
22	Pizza frisch, dünn	-	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
23	Pizza frisch, dick	-	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
24	Quiche	-	 1; Backform auf Kombirost
25	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 Garzeitdauer	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an.  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

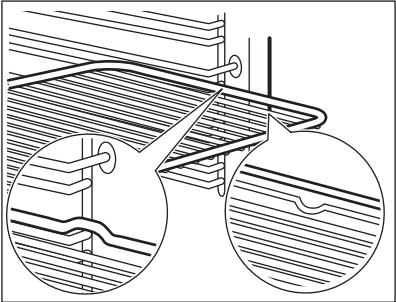
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

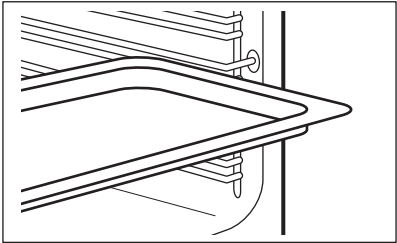
**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	
--	---

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.		
	 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

10.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

TIPPS UND HINWEISE

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

10.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Feuchte Umluft

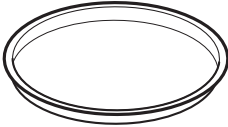
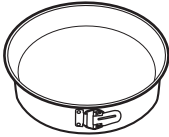
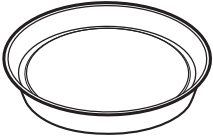
Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	35 - 40
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	30 - 40
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	170	2	20 - 30
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 45
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombi-rost	180	3	35 - 45
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 40
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	30 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 40

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 Pizzapfanne	 Backform	 Förmchen	 Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.3 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min)	
Törtchen, 16 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	150	25 - 35	-
Törtchen, 16 pro Blech	Heißluft	Back- blech	3	150	20 - 30	Backofen für 10 Min aufheizen.
Törtchen, 16 pro Blech	Heißluft	Back- blech	1 und 3	150	20 - 30	-
Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	170	80 - 100	-
Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (Min)	
Biskuit, Kuchen- form Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	160	30 - 40	Backofen für 10 Min aufheizen.
Biskuit, Kuchen- form Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	2	160	30 - 40	Backofen für 10 Min aufheizen.
Biskuit, Kuchen- form Ø 26 cm	Heißluft	Kombi- rost	1 und 3	160	25 - 40	Backofen für 10 Min aufheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	150	20 - 30	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	2	150	20 - 30	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft	Back- blech	1 und 3	150	15 - 25	-
Toast	Grill	Kombi- rost	3	Max.	5 - 7	Den Backofen vorheizen, bis die eingestellte Tem- peratur erreicht ist.
Hambur- ger aus Rind- fleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombi- rost und Fettpfan- ne	3	Max.	15 - 30	Kombirost in die dritte und Fett- pfanne in die zweite Einschub- ebene des Back- ofens einschie- ben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



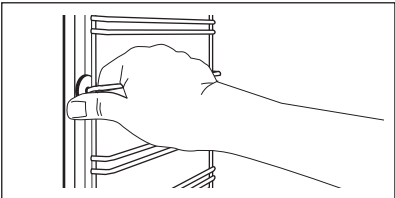
WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

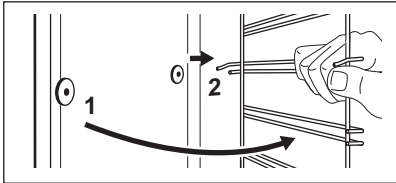
12.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.
 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöreile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	

Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
Schritt 4	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.	

12.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.



WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	---	---

Pyrolytische Reinigung

Schritt 1	Menü eingeben: Reinigung  .	
Option		Dauer
C1 - Leichte Reinigung		2 Std.
Schritt 2	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.	
Schritt 3	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.	
 Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: . Zum vorzeitigen Ausschalten der Reinigung drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.		

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

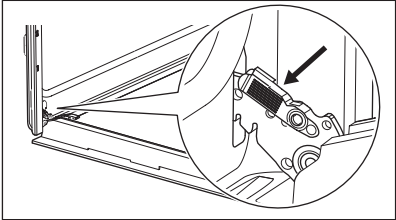
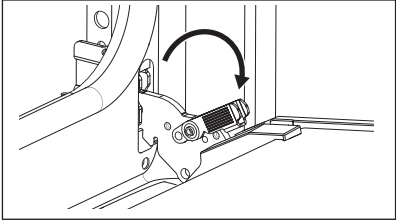
12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

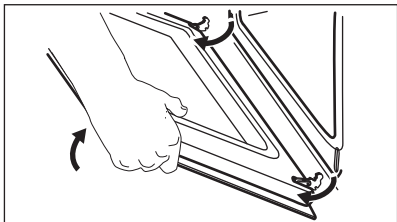
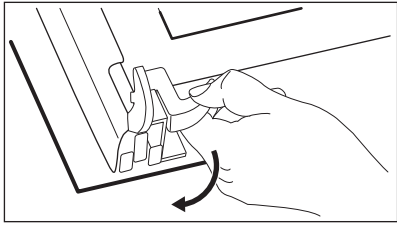
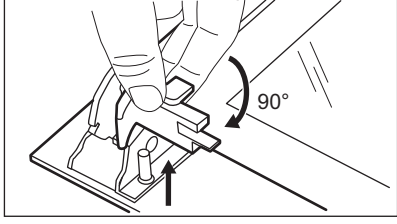
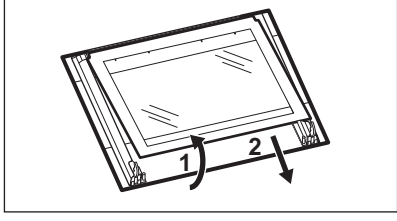
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

12.5 Aus- und Einbau: Tür

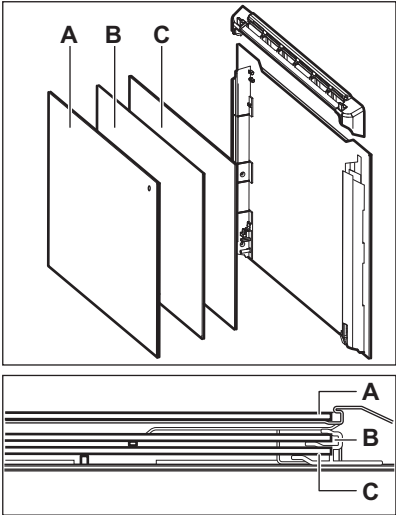
Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

**VORSICHT!**
Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.	
Schritt 2	Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.	

Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.	
Schritt 4	Legen Sie die Backofentür auf eine stabile Fläche und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.	
Schritt 5	Drehen Sie die Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.	
Schritt 6	Zuerst vorsichtig anheben und dann die Glasscheiben einzeln entfernen. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.	
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.		

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A, B und C) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



12.6 Austausch: Lampe



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.
----------------------	-----------------------------------

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

Komponenten	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Fehlercodes	
Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.

Fehlercodes	
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

13.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	Zanussi
Modellbezeichnung	ZOPKE6X3 944068307
Energieeffizienzindex	81.7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.94 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.67 kWh/Programm

Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	65 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.8 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen. Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor. Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. MENÜSTRUKTUR

15.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.				

Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus	08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	DEMO	Aktivierungscode: 2468	10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

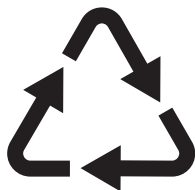
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Alttakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den

oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

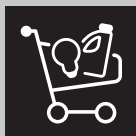
Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867376344-A-452022