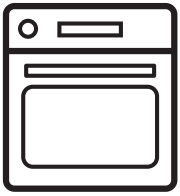
ZANUSSI

zanussi.com/register



**ZOPKE6K3**


**NL** Gebruiksaanwijzing | **Oven** **2**

**EN** User Manual | **Oven** **24**

**FR** Notice d'utilisation | **Four** **44**

**DE** Benutzerinformation | **Backofen** **66**

**Welkom bij Zanussi! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
**www.zanussi.com/support**

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE


**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
**3.** MONTAGE....8
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
**5.** BEDIENINGSPANEEL....9
**6.** VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....10
**7.** DAGELIJKS GEBRUIK....10
**8.** EXTRA FUNCTIES....14
**9.** KLOKFUNCTIES....15
**10.** DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN....16
**11.** AANWIJZINGEN EN TIPS....16
**12.** ONDERHOUD EN REINIGING....18
**13.** PROBLEEMOPLOSSING....21
**14.** ENERGIEZUINIGHEID....22
**15.** MILIEUBESCHERMING....23


# 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

## **2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

| | |
|---|---|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (600) mm |
| Kastbreedte | 560 mm |
| Kastdiepte | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat | 598 mm |
| Hoogte van de achterkant van het apparaat | 579 mm |
| Breedte van de voorkant van het apparaat | 594 mm |
| Breedte van de achterkant van het apparaat | 558 mm |
| Diepte van het apparaat | 561 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 540 mm |
| Diepte met open deur | 1007 mm |
| Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechter-hoek van de achterzijde geplaatst | 1100 mm |
| Bevestigingsschroeven | 4x25 mm |

## 2.2 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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer 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 of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

| **Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

| **Totaal vermogen (W)** | **Sectie van de kabel (mm²)** |
|---|---|
| maximaal 1380 | 3x0.75 |

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm²) |
|---|---|
| maximaal 2300 | 3x1 |
| maximaal 3680 | 3x1.5 |

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

## 2.3 Gebruik

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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 een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Pyrolytische reiniging

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

## 2.6 Binnenverlichting

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering

**⚠ WAARSCHUWING!**

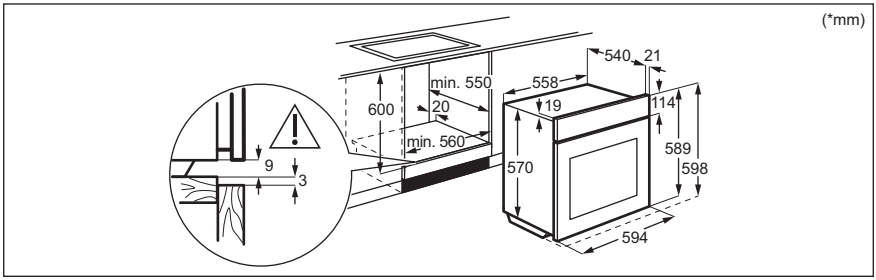
Gevaar voor letsel of verstikking.

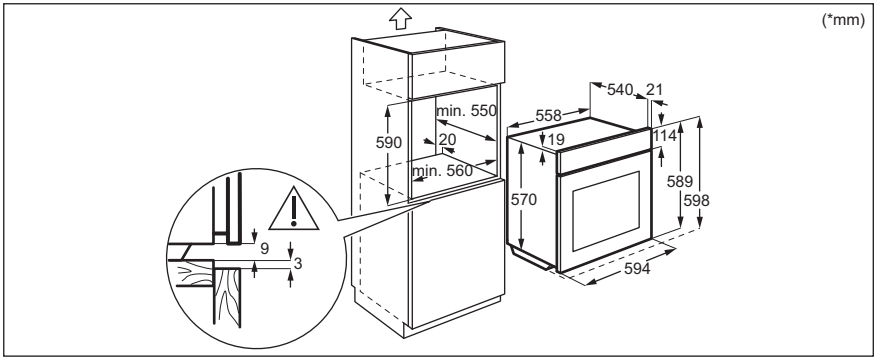
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

# 3. MONTAGE

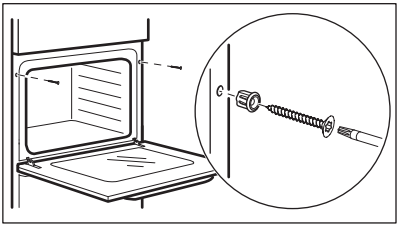
**⚠ WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Inbouwen



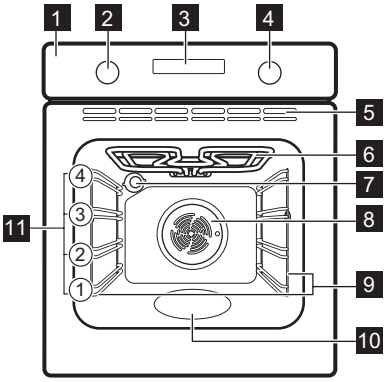




## 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Algemeen overzicht




1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
5 Luchtopeningen voor de koelventilator
6 Verwarmingselement
7 Lamp
8 Ventilator
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Uitsparing in de ovenruimte
11 Inzetniveaus

## 4.2 Accessoires

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

# 5. BEDIENINGSPANEEL

## 5.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

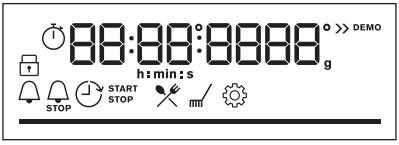
1. Druk op de knop. De knop komt eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de 0 om het apparaat uit te schakelen.

## 5.2 Overzicht bedieningspaneel

| | |
|---|---|
| | Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties |
| | Houd ingedrukt om de functie Snel opwarmen in te stellen. |
| | Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen. |
| | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Toetsblokkering. |
| OK | Druk op om de selectie te bevestigen. |

## 5.3 Indicatielampjes op de display




Display met toetsfuncties.

| | |
|---|---|
| | Het apparaat is vergrendeld. |
| | Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bakassistent |
| | Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Reinigen |

| | |
|---|---|
| | Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen |
| | Snel opwarmen wordt ingeschakeld. |
| | Kookwekker wordt ingeschakeld. |
| STOP | Eindtijd wordt ingeschakeld. |

| | |
|---|---|
| | Uitsteltijd wordt ingeschakeld. |
| | Uptimer wordt ingeschakeld. |
| | Voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt. |

# 6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Eerste reiniging

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
3. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 6.2 Eerste voorverwarming

Stel voor het eerste gebruik de klok in en verwarm het lege apparaat voor.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg ervoor dat de luchtstroom in de kamer voldoende is.

# 7. DAGELIJKS GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 Verwarmingsfuncties

| | |
|---|---|
| | **Hetelucht**<br>.Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte. |
| | **Boven + onderwarmte**<br>Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. |
| | **Bevroren gerechten**<br>Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken. |
| | **Pizza-functie**<br>Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem. |
| | **Onderwarmte**<br>Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel. |
| | **Ontdooien**<br>Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan. |

| | |
|---|---|
| | **Warmelucht (vochtig)**<br>Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Als u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verlaagd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Opmerkingen bij: Warmelucht (vochtig). |
| | **Grillen**<br>Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren. |
| | **Circulatiegrill**<br>Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen. |
| | **Menu**<br>Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen. |

## 7.2 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips",Warmelucht (vochtig).Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

## 7.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

- ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

## 7.4 Instelling: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een nummer van de schaal te selecteren. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.

Kook- En Bakassistent

| Legenda | |
|---|---|
| | Per gewicht beschikbaar. |
| | Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken. |
| | Lagerniveau. |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|---|---|---|---|
| P1 | **Rundvleesfilet, gaar** (lage temperatuur garen) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken | **2** braadschaal op **bakrooster**<br>Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P2 | **Filet, gemiddeld** (lage temperatuur garen) | | |
| P3 | **Rundvleesfilet, gaar** (lage temperatuur garen) | | |
| P4 | **Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken | **2** braadschaal op **bakrooster**<br>Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P5 | **Geroosterde varkenshals of schouder** | 1.5 - 2 kg | **2**;braadschaal op **bakrooster**<br>Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P6 | **Varkenslende, vers** | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken | **2**; **bakplaat**<br>Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P7 | **Reserveribben varkensvlees** | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs | **2**; braadschaal op **bakrooster**<br>Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. |
| P8 | **Hele kip** | 1 - 1.5 kg; vers | **2** braadschaal op **bakrooster**<br>Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| P9 | **Kippenborst** | 180 - 200 g per stuk | **2**; **bakplaat**<br>Gebruik je favoriete kruiden. |
| P10 | **Vleesbrood** | 1 kg | **2**; **bakplaat**<br>Gebruik je favoriete kruiden. |
| P11 | **Hele vis, gegrild** | 0.5 - 1 kg per vis | **2**; **bakplaat**<br>Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen. |
| P12 | **Visfilet** | - | **2**; stoofschotel op **bakrooster**<br>Gebruik je favoriete kruiden. |
| P13 | **Cheesecake** | - | **1**; ∅ springvorm van 26 cm op **bakrooster** |
| P14 | **Appeltaart** | - | **1**; taartvorm op **bakrooster** |
| P15 | **Chocolade muffins** | - | **3**; muffinbakplaat op **bakplaat** |
| P16 | **Broodcake** | - | **2**; broodvorm op **bakrooster** |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|---|---|---|---|
| **P17** | **Gebakken aardappelen** | 1 kg | **2**; **bakplaat**<br>Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat. |
| **P18** | **Aardappelkroketjes, bevroren** | 0.5 kg | **3**; **bakplaat** |
| **P19** | **Patat, bevroren** | 0.75 kg | **3**; **bakplaat** |
| **P20** | **Vlees-/groentelasagne met droge pastabladen** | 1 - 1.5 kg | **1**; stoofschotel op **bakrooster** |
| **P21** | **Aardappelgratin** (ruwe aardappelen) | 1 - 1.5 kg | **1**; stoofschotel op **bakrooster** |
| **P22** | **Verse pizza, dun** | - | **1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier |
| **P23** | **Verse pizza, dik** | - | **1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier |
| **P24** | **Quiche** | - | **1**; bakblik op **bakrooster** |
| **P25** | **Stokbrood / ciabatta / witbrood** | 0.8 kg | **3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier<br>Meer tijd nodig voor witbrood. |

## 7.5 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om ☰ te openen Menu.
2. Selecteer ⚙. Druk op OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
4. Pas de waarde aan. Druk op OK.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu: Instellingen

| | Instellingen | Waarde |
|---|---|---|
| **01** | Dagtijd | Wijzigen |
| **02** | Helderheid display | 1 - 5 |
| **03** | Toetstonen | 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |
| **04** | Geluidsvolume | 1 - 4 |
| **05** | Uptimer | Aan/uit |
| **06** | Binnenverlichting | Aan/uit |
| **07** | Snel opwarmen | Aan/uit |
| **08** | Reinigingsherinnering | Aan/uit |
| **09** | Demofunctie | Activeringscode: 2468 |
| **10** | Softwareversie | Controleren |
| **11** | Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee |

## 7.6 Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

**Koken met hete lucht**
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

**Restwarmte**
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

**Eten warm houden**
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

**Koken met de verlichting uitgeschakeld**
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

**Warmelucht (vochtig)**
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

# 8. EXTRA FUNCTIES

## 8.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal. - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

– houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

## 8.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd .

## 8.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

# 9. KLOKFUNCTIES

## 9.1 Omschrijving klokfuncties

| | |
|---|---|
| **Dagtijd** | De klok instellen die de huidige tijd weergeeft. |
| **Kookwekker** | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. |
| **Kooktijd** | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch. |
| **Uitsteltijd** | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |
| **Uptimer** | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. |

## 9.2 Instelling: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / Dagtijd te selecteren:
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

## 9.3 Instelling: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op OK. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 9.4 Instelling: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en STOP.

3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op OK.

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 9.5 Instelling: Uitsteltijd

1. Draai aan de verwarmingsfunctieknop om de functie te selecteren.
2. Druk herhaaldelijk op .

Het display toont: de dagtijd START.

3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
4. Druk op OK.

Op het display verschijnt: **--:--** STOP.

5. Draai de regelknop om het in te stellen.
6. Druk op OK.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 9.6 In- en uitschakelen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / te selecterenUptimer. Zie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", Menu: Instellingen.
3. Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om de functie in en uit te schakelen.
5. Druk op OK.

# 10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

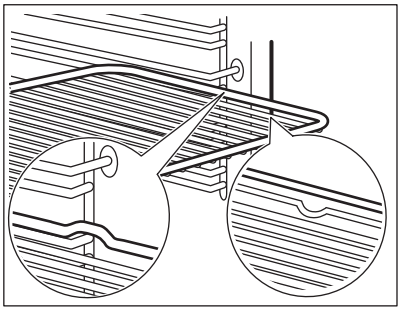
**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 10.1 Accessoires plaatsen

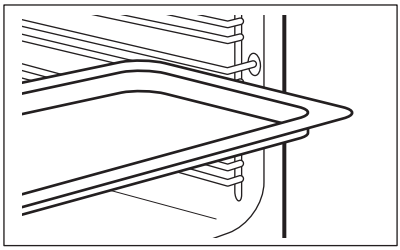
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

**Bakrooster**



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

**Bakplaat**



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 11.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

**Symbolen gebruikt in de tabellen:**

| | |
|---|---|
| | Soort voedsel |
| | Verwarmingsfunctie |
| °C | Temperatuur |
| | Accessoire |
| | Inzetniveau |
| | Kooktijd (min) |

## 11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm

- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

## 11.3 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Zoete broodjes, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Broodjes, 9 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg | bakrooster | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Biscuitrol | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 stuks | keramieken vormpjes op roos-ter | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Luchtige flanbodem | flanvorm op rooster | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Victoriataart met jam-vulling | ovenschaal op rooster | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Hele vis, 0,2 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Visfilet, 0,3 kg | pizzavorm op rooster | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Sjasliek, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Groenten, gepo-cheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat **1)** | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 1 en 3 | 150 | 20 - 30 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 80 - 100 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm **1)** | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm **1)** | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm **1)** | Hetelucht | Bakrooster | 1 en 3 | 160 | 25 - 40 |
| Zandtaartdeeg | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 2 | 150 | 20 - 30 |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 1 en 3 | 150 | 15 - 25 |
| Toast **1)** | Grillen | Bakrooster | 3 | max. | 5 - 7 |
| Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg **2)** | Grillen | Bakrooster en lekbak | 3 | max. | 15 - 30 |

**1)** Warm het apparaat 10 minuten voor.

**2)** Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Warm het apparaat 10 minuten voor. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

# 12. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Opmerkingen over de reiniging

**Reinigingsmiddelen**

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

**Dagelijks gebruik**

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

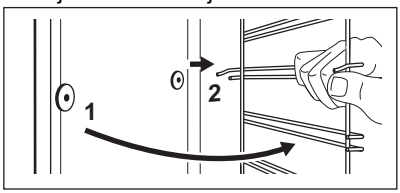
**Accessoires**

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 12.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.




Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## 12.3 Pyrolytische reiniging

**⚠ WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

**⚠ LET OP!**

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display .

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu te openen.
5. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren Reinigen en druk op OK.

| Optie | Duur |
|---|---|
| C1 - Licht reinigen | 2 uur |

6. Druk op OK om het reinigen te starten.
7. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

8. Wacht tot het apparaat koud is en reinig vervolgens de binnenkant met een zachte doek.

## 12.4 Reinigingsherinnering

Het apparaat herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging. knippert na elke kooksessie gedurende 5 sec op het display.

1. Om de herinnering uit te schakelen, voert u de Menu in.
2. Selecteer Instellingen, Reinigingsherinnering.

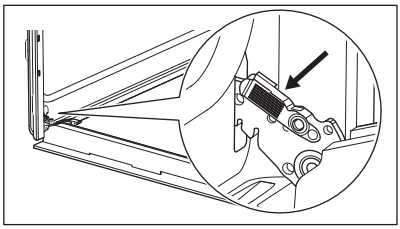
## 12.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over vier glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

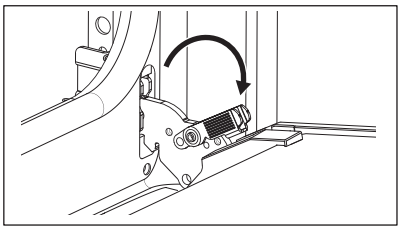
**⚠ LET OP!**

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

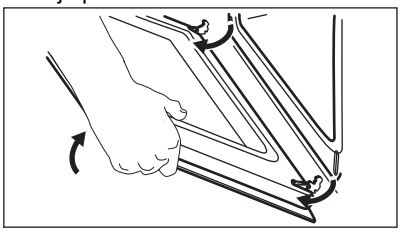
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



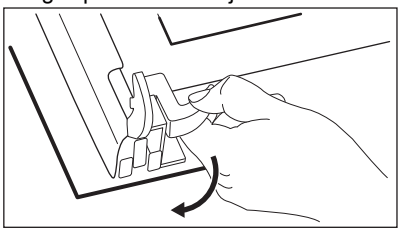
**2.** Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



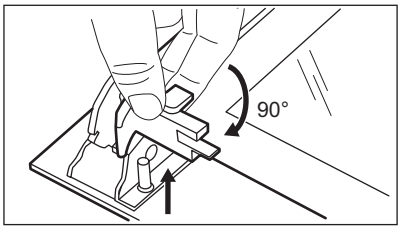
**3.** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



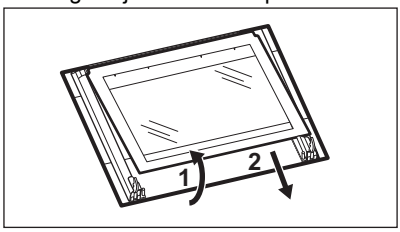
**4.** Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingssysteem om de glasplaten te verwijderen.



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




**6.** Til de glasplaten één voor één eerst voorzichtig op en verwijder ze vervolgens. Begin bij de bovenste plaat.



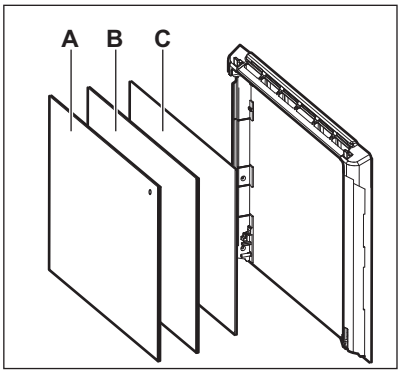

**7.** Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

**8.** Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

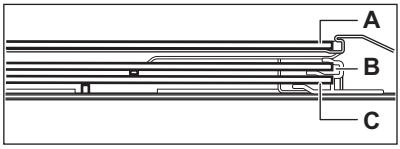
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en **C**) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.




Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.




### 12.6 Het lampje vervangen

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 13. PROBLEEMOPLOSSING

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Wat te doen als...

| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
|---|---|
| U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken. | Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd. |
| Het apparaat warmt niet op. | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De zekering is niet doorgeslagen. |
| Het apparaat warmt niet op. | Blokkering is uitgeschakeld. |
| De lamp is uit. | Warmelucht (vochtig) - is ingeschakeld. |
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. |
| Err C3 | De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot. |
| Err F102 | De deur van het apparaat is gesloten. |
| Err F102 | Het deurslot is niet kapot. |

| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
|---|---|
| Op het display verschijnt 00:00. | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. |

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

### 13.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

**Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:**

| |
|---|
| Model (MOD.) : |
| Productnummer (PNC): |
| Serienummer (S.N.): |

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

| | |
|---|---|
| Naam leverancier | Zanussi |
| Modelnummer | ZOPKE6K3 944068423 |
| Energie-efficiëntie-index | 81.7 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.94 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.67 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 65 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 34.9 kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## **15.** MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier 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.

**Welcome to Zanussi! Thank you for choosing our appliance.**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
**www.zanussi.com/support**

Subject to change without notice.

## CONTENTS


**1.** SAFETY INFORMATION..... 24
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS..... 26
**3.** INSTALLATION..... 29
**4.** PRODUCT DESCRIPTION..... 30
**5.** CONTROL PANEL..... 31
**6.** BEFORE FIRST USE..... 31
**7.** DAILY USE..... 32
**8.** ADDITIONAL FUNCTIONS..... 35
**9.** CLOCK FUNCTIONS..... 36
**10.** USING THE ACCESSORIES..... 37
**11.** HINTS AND TIPS..... 37
**12.** CARE AND CLEANING..... 39
**13.** TROUBLESHOOTING..... 42
**14.** ENERGY EFFICIENCY..... 43
**15.** ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 43


# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- 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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**⚠ WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

| | |
|---|---|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 590 (600) mm |
| Cabinet width | 560 mm |
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 598 mm |
| Height of the back of the appliance | 579 mm |
| Width of the front of the appliance | 594 mm |
| Width of the back of the appliance | 558 mm |
| Depth of the appliance | 561 mm |
| Built in depth of the appliance | 540 mm |
| Depth with open door | 1007 mm |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1100 mm |
| Mounting screws | 4x25 mm |

### 2.2 Electrical connection

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.
- 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 or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

| Cable types applicable for installation or replacement for Europe: |
|---|
| 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. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm²) |
|---|---|
| maximum 1380 | 3x0.75 |
| maximum 2300 | 3x1 |
| maximum 3680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 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 Authorised Service Centre.
- 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.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Pyrolytic cleaning

**⚠ WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 Internal lighting

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

### 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

### 2.8 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

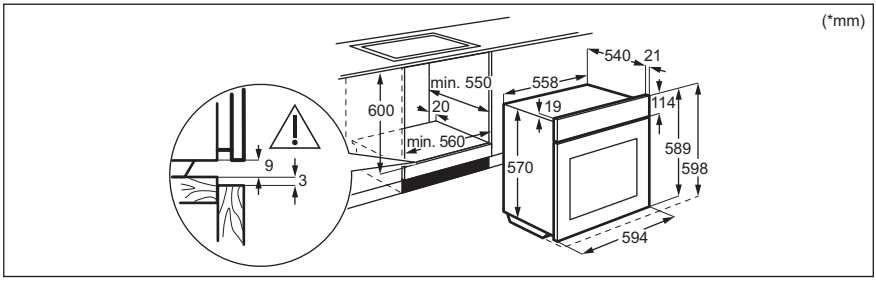
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

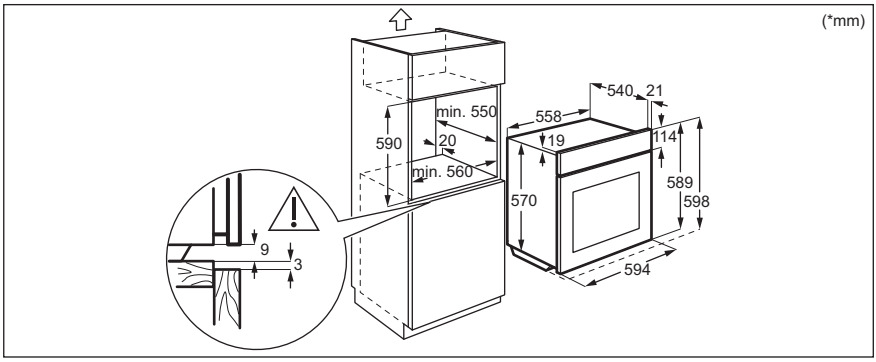
## 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

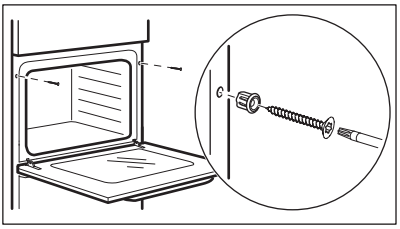
Refer to Safety chapters.

### 3.1 Building in



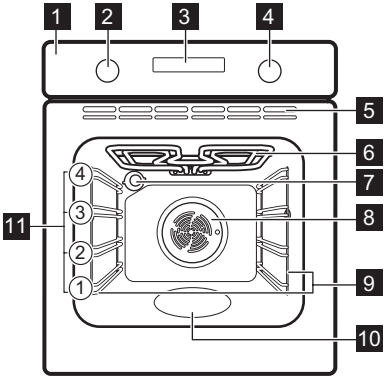



### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview




1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Display
4 Control knob (for the temperature)
5 Air vents for the cooling fan
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Cavity embossment
11 Shelf positions

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

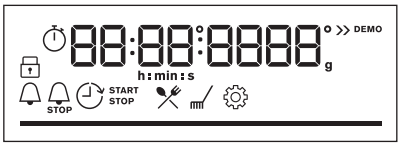
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the 0.

### 5.2 Control panel overview

| | |
|---|---|
| | Press to set: Clock functions. |
| | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
| | Press to turn on or to turn off the oven lamp. |
| | Press and hold to set the function: Lock. |
| OK | Press to confirm your selection. |

| | |
|---|---|
| | The appliance is locked. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Cleaning. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Settings |
| | Fast Heat Up is turned on. |
| | Minute minder is turned on. |
| STOP | End time is turned on. |
| | Time Delay is turned on. |
| | Uptimer is turned on. |
| | For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature. |

### 5.3 Display indicators




Display with key functions.

## 6. BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING!**
Refer to Safety chapters.

### 6.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6.2 Initial preheating

Before the first use, set the clock and preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 15 min.

Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

# 7. DAILY USE

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 7.1 Heating functions

**True Fan Cooking**
To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.

**Conventional Cooking**
To bake and roast food on one shelf position.

**Frozen Foods**
To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.

**Pizza Function**
To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

**Bottom Heat**
To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

**Defrost**
To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

**Moist Fan Baking**
This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

**Grill**
To grill thin pieces of food and to toast bread.

**Turbo Grilling**
To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

**Menu**
To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

## 7.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 7.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

## 7.4 Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
2. Select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Assisted Cooking

| Legend | |
|---|---|
| | Weight Automatic available. |
| | Preheat the appliance before you start cooking. |
| | Shelf level. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|---|---|---|---|
| P1 | **Fillet of beef, rare** (slow cooking) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| P2 | **Fillet of beef, medium** (slow cooking) | | |
| P3 | **Fillet of beef, done** (slow cooking) | | |
| P4 | **Veal roast** (e.g. shoulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| P5 | **Pork roast neck or shoulder** | 1.5 - 2 kg | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Turn the meat after half of the cooking time. |
| P6 | **Pork loin, fresh** | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces | **2**; **baking tray**<br>Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| P7 | **Pork spare ribs** | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Add liquid to cover the bottom of a dish. |
| P8 | **Whole chicken** | 1 - 1.5 kg; fresh | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |
| P9 | **Chicken breast** | 180 - 200 g per piece | **2**; **baking tray**<br>Use your favourite spices. |
| P10 | **Meat loaf** | 1 kg | **2**; **baking tray**<br>Use your favourite spices. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|---|---|---|---|
| P11 | **Whole fish, grilled** | 0.5 - 1 kg per fish | **2**; **baking tray**<br>Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs. |
| P12 | **Fish fillet** | - | **2**; casserole dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. |
| P13 | **Cheesecake** | - | **1**; ∅ 26 cm springform tin on **wire shelf** |
| P14 | **Apple tart** | - | **1**; pie form on **wire shelf** |
| P15 | **Chocolate muffins** | - | **3**; muffin tray on **baking tray** |
| P16 | **Loaf cake** | - | **2**; loaf pan on **wire shelf** |
| P17 | **Baked potatoes** | 1 kg | **2**; **baking tray**<br>Put the whole potatoes with skin on baking tray. |
| P18 | **Croquettes, frozen** | 0.5 kg | **3**; **baking tray** |
| P19 | **Pommes, frozen** | 0.75 kg | **3**; **baking tray** |
| P20 | **Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets** | 1 - 1.5 kg | **1**; casserole dish on **wire shelf** |
| P21 | **Potato gratin** (raw potatoes) | 1 - 1.5 kg | **1**; casserole dish on **wire shelf** |
| P22 | **Pizza fresh, thin** | - | **1**; **baking tray** lined with baking paper |
| P23 | **Pizza fresh, thick** | - | **1**; **baking tray** lined with baking paper |
| P24 | **Quiche** | - | **1**; baking tin on **wire shelf** |
| P25 | **Baguette / Ciabatta / White bread** | 0.8 kg | **3**; **baking tray** lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |

## 7.5 Changing: Settings ⚙

1. Turn the knob for the heating functions to ☰ to enter Menu.
2. Select ⚙. Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Adjust the value. Press OK.

Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

| | Setting | Value |
|---|---|---|
| 01 | Time of day | Change |
| 02 | Display brightness | 1 - 5 |
| 03 | Key tones | 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off |
| 04 | Buzzer volume | 1 - 4 |

| | Setting | Value |
|---|---|---|
| **05** | Uptimer | On / Off |
| **06** | Light | On / Off |
| **07** | Fast Heat Up | On / Off |
| **08** | Cleaning Reminder | On / Off |
| **09** | Demo mode | Activation code: 2468 |
| **10** | Software version | Check |
| **11** | Reset all settings | Yes / No |

## 7.6 Energy saving

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

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

**Cooking with fan**
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

**Residual heat**
The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

**Keep food warm**
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

**Cooking with the lamp off**
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

**Moist Fan Baking**
Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

# 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 8.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.

- press and hold to turn on the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on.

- press and hold to turn off the function.

## 8.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

### 8.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 9. CLOCK FUNCTIONS

### 9.1 Clock functions description

| | |
|---|---|
| **Time of day** | To set the clock that displays the current time. |
| **Minute minder** | To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven. |
| STOP **Cooking time** | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off. |
| **Time Delay** | To postpone the start and / or end of cooking. |
| **Uptimer** | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min.This function has no effect on the operation of the oven. |

### 9.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to ☰ to enter Menu.
2. Turn the control knob to select ⚙/ Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

### 9.3 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 9.4 Setting: Cooking time STOP

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press  repeatedly.

The display shows: 0:00 and STOP.

3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK.

The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 9.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob for the heating functions to select the function.
2. Press  repeatedly.

The display shows: the time of day START .

3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: **--:--** STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 9.6 Turning on and off: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
2. Turn the control knob to select / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the function on and off.
5. Press OK.

## 10. USING THE ACCESSORIES

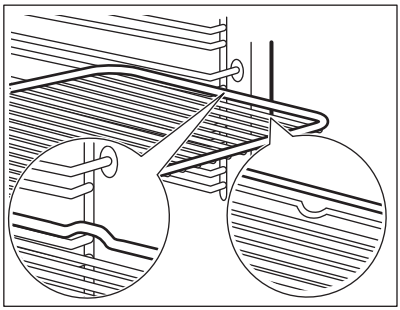
**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 10.1 Inserting accessories

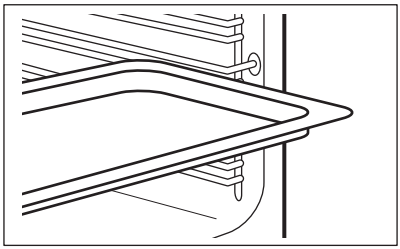
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

**Wire shelf**



Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Baking tray**



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

## 11. HINTS AND TIPS

### 11.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

**Symbols used in the tables:**

| | |
|---|---|
| | Food type |
| | Heating function |
| °C | Temperature |
| | Accessory |
| | Shelf position |
| | Cooking time (min) |

## 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

## 11.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Sweet rolls, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Swiss Roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflè, 6 pieces | ceramic ramekins on wire shelf | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Sponge flan base | flan base tin on wire shelf | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Victoria sandwich | baking dish on wire shelf | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poached fish, 0.3 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Fish fillet, 0.3 kg | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Savory pastry, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 35 - 40 |

### 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Small cakes, 16 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Small cakes, 16 per tray **1)** | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Small cakes, 16 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 1 and 3 | 150 | 20 - 30 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 80 - 100 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)** | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)** | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)** | True Fan Cooking | Wire shelf | 1 and 3 | 160 | 25 - 40 |
| Short bread | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 2 | 150 | 20 - 30 |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 1 and 3 | 150 | 15 - 25 |
| Toast **1)** | Grill | Wire shelf | 3 | max. | 5 - 7 |
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg **2)** | Grill | Wire shelf and dripping pan | 3 | max. | 15 - 30 |

**1)** Preheat the appliance for 10 minutes.

**2)** Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

## 12. CARE AND CLEANING

> ⚠ **WARNING!**
> Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

**Cleaning Agents**

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

**Everyday Use**

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20

minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

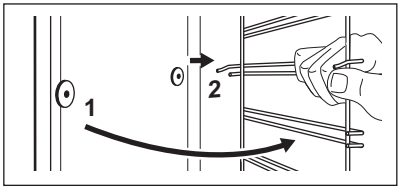
**Accessories**

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.




Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 12.3 Pyrolytic Cleaning

**⚠ WARNING!**

There is a risk of burns.

**⚠ CAUTION!**

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows ⊡.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to enter the menu ☰.
5. Turn the control knob to select Cleaning ⎓ and press OK.

| Option | Duration |
|---|---|
| C1 - Light cleaning | 2 h |

6. Press OK to start cleaning.
7. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

When the oven is cool again, the door unlocks.

8. Wait until the appliance is cold and then clean its interior with a soft cloth.

## 12.4 Cleaning Reminder

The appliance reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning. ⎓ flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

1. Enter the Menu to turn off the reminder.
2. Select Settings, Cleaning Reminder.

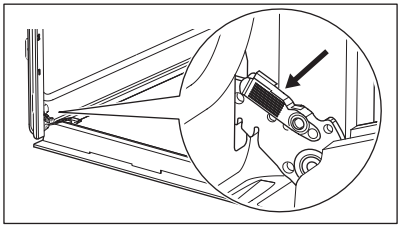
## 12.5 Removing and installing door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

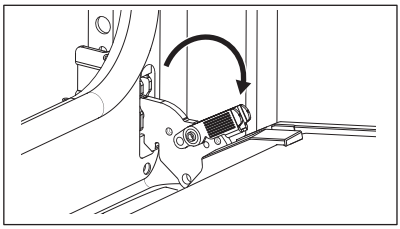
**⚠ CAUTION!**

Do not use the appliance without the glass panels.

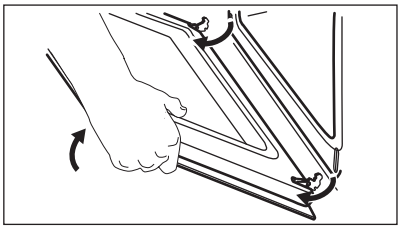
1. Open the door fully and hold both hinges.



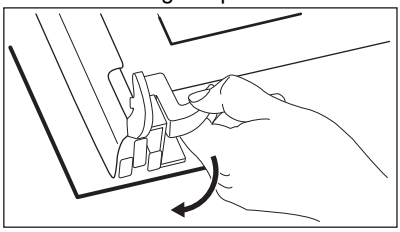
2. Lift and pull the latches until they click.



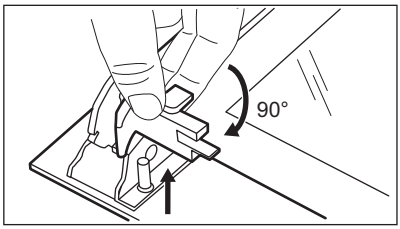
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



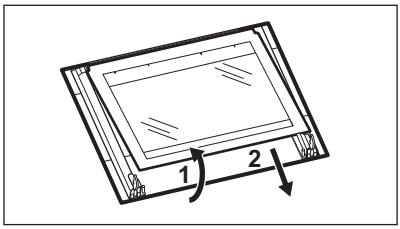
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the glass panels.



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




6. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.

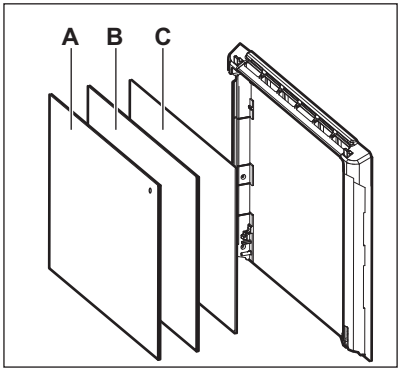



7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
8. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

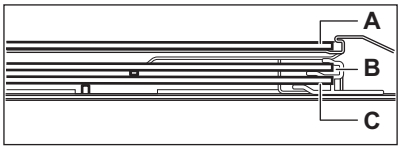
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A**,**B** and **C**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.




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



### 12.6 Replacing the lamp

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Back lamp

1. Turn the glass cover 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.

## 13. TROUBLESHOOTING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

| Problem | Check if... |
|---|---|
| You cannot activate or operate the appliance. | The appliance is correctly connected to an electrical supply. |
| The appliance does not heat up. | The automatic switch-off is deactivated. |
| The appliance does not heat up. | The appliance door is closed. |
| The appliance does not heat up. | The fuse is not blown. |
| The appliance does not heat up. | Lock is deactivated. |
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is activated. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. |
| Err C3 | The appliance door is closed or the door lock is not broken. |
| Err F102 | The appliance door is closed. |
| Err F102 | The door lock is not broken. |
| The display shows 00:00. | There was a power cut. Set the time of day. |

ⓘ

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

### 13.2 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. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

| | |
|---|---|
| Model (MOD.) : | Serial number (S.N.): |
| Product number (PNC): | |

# 14. ENERGY EFFICIENCY

## 14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

| | |
|---|---|
| Supplier's name | Zanussi |
| Model identification | ZOPKE6K3 944068423 |
| Energy Efficiency Index | 81.7 |
| Energy efficiency class | A+ |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.94 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.67 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source | Electricity |
| Volume | 65 l |
| Type of oven | Built-In Oven |
| Mass | 34.9 kg |

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

# 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**Bienvenue chez Zanussi ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
**www.zanussi.com/support**

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES


**1.** INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ....44
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....46
**3.** INSTALLATION....50
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....51
**5.** BANDEAU DE COMMANDE....51
**6.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....52
**7.** UTILISATION QUOTIDIENNE....52
**8.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....56
**9.** FONCTIONS DE L'HORLOGE....57
**10.** UTILISATION DES ACCESSOIRES....58
**11.** CONSEILS....58
**12.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....61
**13.** DÉPANNAGE....64
**14.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....65
**15.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....65


# 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

## 1.1 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 sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## **2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|---|---|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |

| | |
|---|---|
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 598 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 579 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 558 mm |
| Profondeur de l'appareil | 561 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 540 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1007 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1100 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

## 2.2 Branchement électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que 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 branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

| **Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :** |
|---|
| 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. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|---|---|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

## 2.3 Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

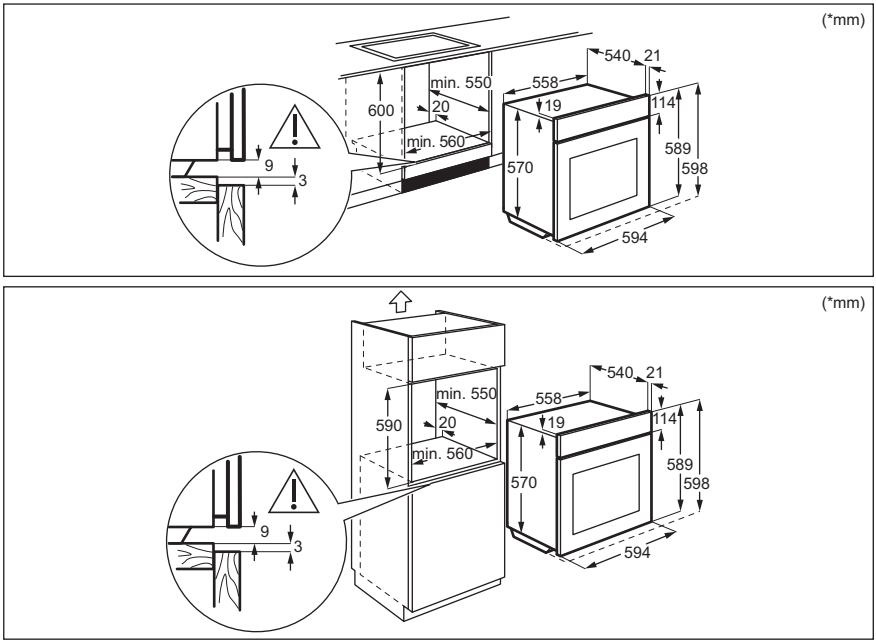
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# **3.** INSTALLATION

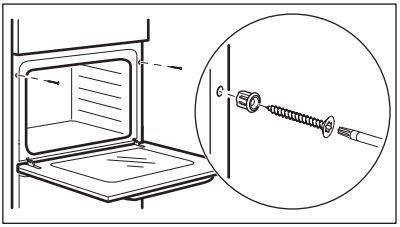
**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Encastrement

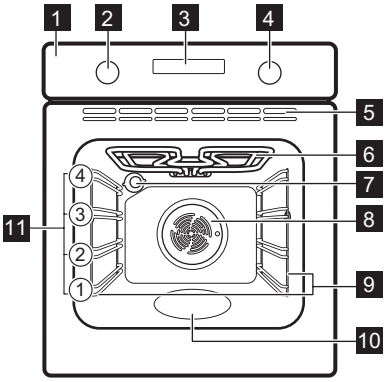



## 3.2 Fixation du four au meuble



# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Vue d'ensemble




1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande (pour la température)
5. Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
6. Résistance
7. Éclairage
8. Chaleur tournante
9. Support de grille, amovible
10. Bac de la cavité
11. Niveaux de la grille

## 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.

# 5. BANDEAU DE COMMANDE

## 5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position 0.

## 5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

| | |
|---|---|
| | Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge. |
| | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide. |
| | Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four. |
| | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches. |
| OK | Appuyez sur pour confirmer votre sélection. |

## 5.3 Voyants de l'affichage




Affichage avec les principales fonctions.

| | |
|---|---|
| | L’appareil est verrouillé. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l’icône pour ouvrir : Cuisson assistée. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l’icône pour ouvrir : Nettoyage. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l’icône pour ouvrir : Configurations |
| | Préchauffage rapide est allumé. |
| | Minuteur est allumé. |

| | |
|---|---|
| STOP | Fin de cuisson est allumé. |
| | Départ différé est allumé. |
| | Compteur est allumé. |
| | Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l’appareil atteint la température réglée. |

# 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l’appareil.
2. Nettoyez l’appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l’eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d’étagère amovibles à leur position initiale.

## 6.2 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, réglez l'horloge et préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l’appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d’air dans la pièce est suffisant.

# 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Modes de cuisson

| | |
|---|---|
| | **Chaleur tournante**<br>Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas. |
| | **Chauffage Haut/Bas**<br>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |

| | |
|---|---|
| | **Plats Surgelés**<br>Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
| | **Fonction Pizza**<br>Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
| | **Cuisson de sole**<br>Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |
| | **Décongélation**<br>Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
| | **Chaleur Tournante Humide**<br>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide. |
| | **Gril**<br>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
| | **Turbo gril**<br>Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
| | **Menu**<br>Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations. |

## 7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 7.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

## 7.4 Réglage : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.

1. Tournez la manette des modes de cuisson sur pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.

### Cuisson assistée

| Légende | |
|---|---|
| | Poids automatique disponible. |
| | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson. |
| | Niveau de grille. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|---|---|---|
| P1 | **Filet de bœuf rare** (cuisson lente) | 0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P2 | **Filet de bœuf, moyen** (cuisson lente) | | |
| P3 | **Filet de bœuf, cuit** (cuisson lente) | | |
| P4 | **Rôti de veau** (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P5 | **Rôti de porc - collet ou épaule** | 1.5 - 2 kg | **2**; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P6 | **Filet de porc frais** | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P7 | **Travers de porc** | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur | **2**; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. |
| P8 | **Poulet entier** | 1 - 1.5 kg ; frais | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P9 | **Escalope de poulet** | 180 - 200 g par pièce | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P10 | **Rôti haché** | 1 kg | **2**; **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P11 | **Poisson entier, grillé** | 0.5 - 1 kg par poisson | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| P12 | **Filet de poisson** | - | **2**; cocotte sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P13 | **Gâteau au fromage** | - | **1**; ∅ moule à charnière de 26 cm sur **grille métallique** |
| P14 | **Tarte aux pommes** | - | **1** ; moule à tarte sur **grille métallique** |
| P15 | **Muffins au chocolat** | - | **3**; plateau à muffin sur **plaque de cuisson** |
| P16 | **Quatre-quarts** | - | **2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique** |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|---|---|---|
| **P17** | **Pommes de terre au four** | 1 kg | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| **P18** | **Croquettes surgelées** | 0.5 kg | **3** ; **plateau de cuisson** |
| **P19** | **Pommes, surgelées** | 0.75 kg | **3** ; **plateau de cuisson** |
| **P20** | **Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches** | 1 - 1.5 kg | **1** ; cocotte sur **grille métallique** |
| **P21** | **Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg | **1** ; cocotte sur **grille métallique** |
| **P22** | **Pizza fraîche, fine** | - | **1**; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| **P23** | **Pizza fraîche, épaisse** | - | **1**; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| **P24** | **Quiche** | - | **1** ; plat de cuisson sur **grille métallique** |
| **P25** | **Baguette/Ciabatta/ Pain blanc** | 0.8 kg | **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc. |

## 7.5 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Réglez la valeur. Appuyez sur la touche OK.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

### Menu : Configurations

| | Réglage | Valeur |
|---|---|---|
| **01** | Heure actuelle | Modifier |
| **02** | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| **03** | Son touches | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé |
| **04** | Volume alarme | 1 - 4 |
| **05** | Compteur | Marche / Arrêt |
| **06** | Eclairage four | Marche / Arrêt |
| **07** | Préchauffage rapide | Marche / Arrêt |
| **08** | Nettoyage conseillé | Marche / Arrêt |
| **09** | Mode démo | Code d'activation : 2468 |
| **10** | Version du logiciel | Contrôle |
| **11** | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |

## 7.6 Économie d'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop

souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

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

**Chaleur résiduelle**
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

**Maintien des aliments au chaud**
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

**Cuisson avec l'éclairage éteint**
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

**Chaleur Tournante Humide**
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 8.1 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit. - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

## 8.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Départ différé.

## 8.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil 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 peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 9.1 Description des fonctions de l'horloge

| | |
|---|---|
| **Heure actuelle** | Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle. |
| **Minuteur** | Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |
| **Heure de cuisson** | Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement. |
| **Départ différé** | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| **Compteur** | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |

## 9.2 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

## 9.3 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .

L'affichage indique : 0:00 et .

2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 9.4 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises su .

L'affichage indique : 0:00 et .

3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 9.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
2. Appuyez à plusieurs reprises su .

L'affichage indique : l'heure actuelle DÉMARRER.

3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

L'affichage indique : **--:--** ARRÊTER

5. Tournez le bouton de commande pour régler l'heure de fin.
6. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 9.6 Activation et désactivation : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.

3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche OK.

# 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

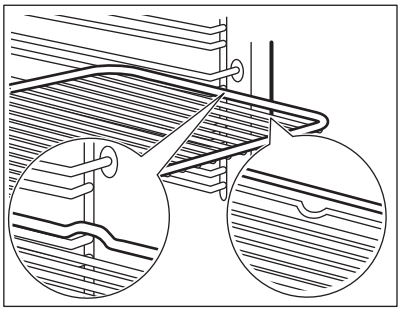
**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Insertion des accessoires

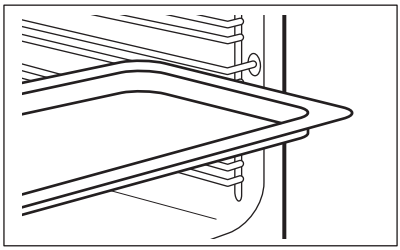
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

**Grille métallique**



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

**Plateau de cuisson**



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

# 11. CONSEILS

## 11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

**Symboles utilisés dans les tableaux :**

| | |
|---|---|
| | Type d'aliment |
| | Mode de cuisson |
| °C | Température |
| | Accessoire |
| | Niveau de la grille |

Heure de cuisson (min)

## 11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

## 11.3 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Petits pains sucrés, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Petits pains, 9 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 morceaux | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Cookies, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 40 - 45 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Muffins, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartelettes, 8 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Petits gâteaux, 16 par plaque | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Petits gâteaux, 16 par plaque **1)** | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux, 16 par plaque | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 1 et 3 | 150 | 20 - 30 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 80 - 100 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chaleur tournante | Grille métallique | 1 et 3 | 160 | 25 - 40 |
| Sablé | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 | 150 | 20 - 30 |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 1 et 3 | 150 | 15 - 25 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pain grillé **1)** | Gril | Grille métallique | 3 | max. | 5 - 7 |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg**2)** | Gril | Grille métallique et lèchefrite | 3 | max. | 15 - 30 |

**1)** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

**2)** Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèchefrite sur le deuxième niveau du four. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

# 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Remarques concernant le nettoyage

**Agent nettoyant**

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

**Utilisation quotidienne**

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

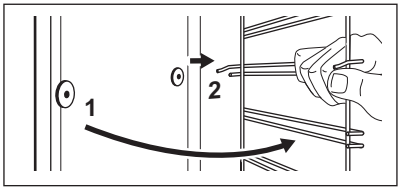
**Accessoires**

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.




Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 12.3 Nettoyage par pyrolyse

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

**⚠ ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner Nettoyage et appuyez sur OK.

| Option | Durée |
|---|---|
| C1 - Nettoyage léger | 2 h |

6. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
7. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

8. Attendez que l'appareil soit froid, puis nettoyez son intérieur avec un chiffon doux.

## 12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé. clignote sur l'affichage pendant 5 sec après chaque session de cuisson.

1. Saisissez le Menu pour désactiver le rappel.
2. Sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

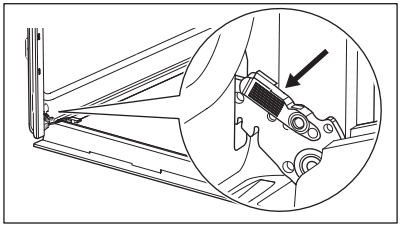
## 12.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

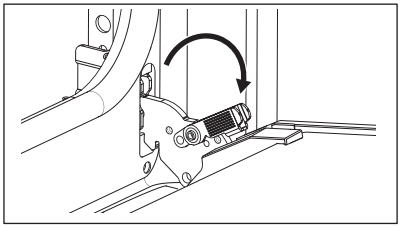
**⚠ ATTENTION!**

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

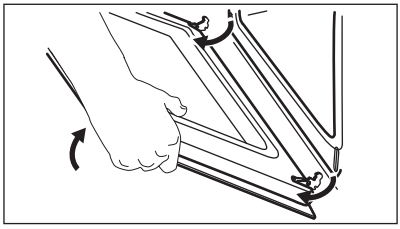
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



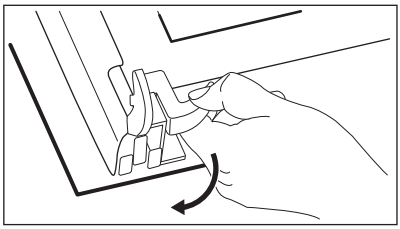
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



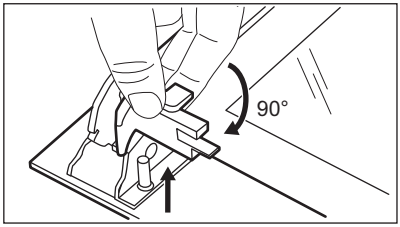
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



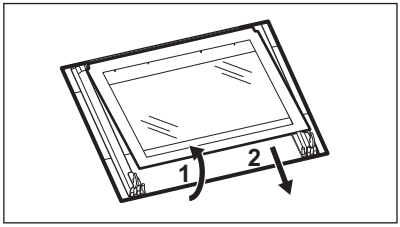
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et Relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



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




6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

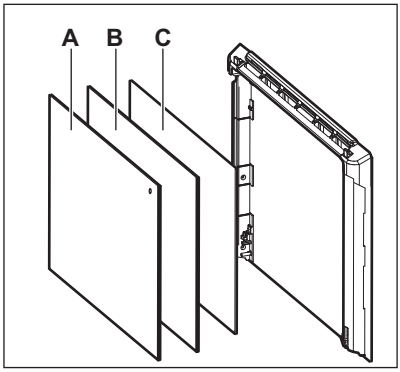



7. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
8. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

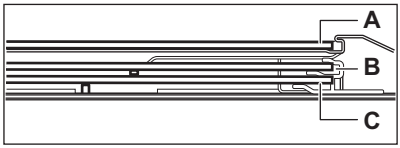
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (**A**, **B** et **C**) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.




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




## 12.6 Remplacement de l'ampoule

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

### Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

# 13. DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 Que faire si...

| Problème | Vérifiez si... |
|---|---|
| Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil. | L'appareil est correctement branché à l'électricité. |
| L'appareil ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| L'appareil ne chauffe pas. | La porte de l'appareil est fermée. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Touches Verrouil est désactivée. |
| L'éclairage est éteint. | Chaleur Tournante Humide - est activée. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |
| Err C3 | La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| Err F102 | La porte de l'appareil est fermée. |
| Err F102 | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| L'affichage indique 00:00. | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |

ⓘ

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

## 13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

| |
|---|
| Modèle (MOD.) : |
| Référence produit (PNC) : |
| Numéro de série (SN) : |

# **14.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

| | |
|---|---|
| Nom du fournisseur | Zanussi |
| Identification du modèle | ZOPKE6K3 944068423 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.7 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.94 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.67 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 65 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 34.9 kg |

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

# **15.** 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.



**Willkommen bei Zanussi! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.**



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS


**1.** SICHERHEITSHINWEISE..... 66
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 68
**3.** MONTAGE..... 72
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... 73
**5.** BEDIENFELD..... 73
**6.** VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 74
**7.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... 75
**8.** ZUSATZFUNKTIONEN..... 78
**9.** UHRFUNKTIONEN..... 79
**10.** VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 80
**11.** TIPPS UND HINWEISE..... 81
**12.** REINIGUNG UND PFLEGE..... 83
**13.** FEHLERSUCHE..... 86
**14.** ENERGIEEFFIZIENZ..... 87
**15.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 87


# 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 häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- 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.
- ACHTUNG: 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!**
>
> Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim 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 Schranks unter der Arbeitsplatte) | 590 (600) mm |
| Schrankbreite | 560 mm |
| Schranktiefe | 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. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm²) |
|---|---|
| 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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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.
- 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!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- 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!

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel 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 antihaftbeschichteten 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 Gerätematerialen 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.
- Antihaftbeschichtungen 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 Raumbeleuchtung 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.

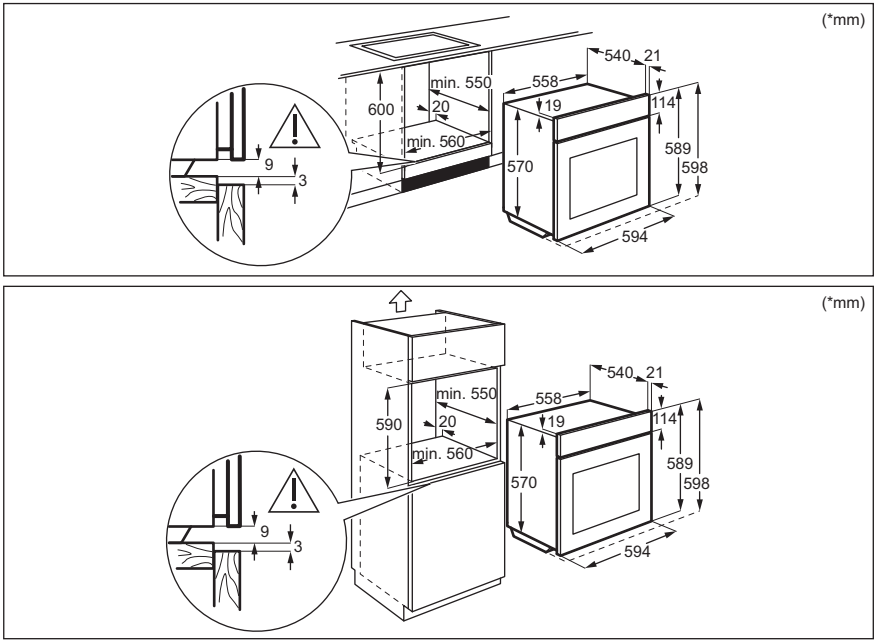
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät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

# 3. MONTAGE

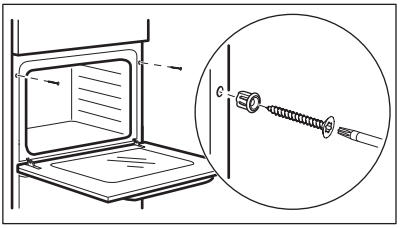
**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Montage

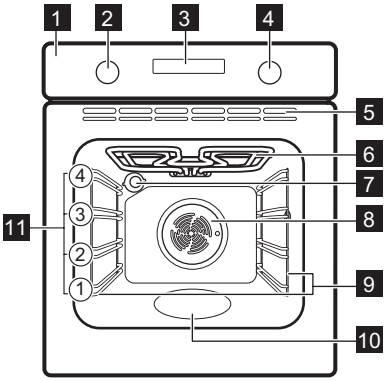


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 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 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

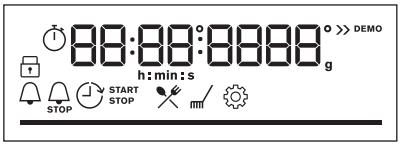
1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.
2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die 0-Position, um das Gerät auszuschalten.

## 5.2 Überblick – Bedienfeld

| | |
|---|---|
| | Zum Einstellen Uhrfunktionen drücken. |
| | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung. |
| | Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken. |
| | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre. |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken. |

## 5.3 Display-Anzeigen




Display mit Tastenfunktionen.

| | |
|---|---|
| | Das Gerät ist verriegelt. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Reinigung. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen |
| | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
| | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |
| STOP | Ende ist eingeschaltet. |
| | Zeitvorwahl ist eingeschaltet. |
| | Uptimer ist eingeschaltet. |
| | 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

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Reinige das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Setze die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

## 6.2 Erstes Vorheizen

Stelle vor dem ersten Gebrauch die Uhr ein und heize das leere Gerät vor.

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 15 Min laufen.

Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

# 7. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠ WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Ofenfunktionen

| | |
|---|---|
|  | **Heißluft**<br>Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/ Unterhitze ein. |
|  | **Ober-/Unterhitze**<br>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. |
|  | **Tiefkühlgerichte**<br>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden. |
|  | **Pizzastufe**<br>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. |
|  | **Unterhitze**<br>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
|  | **Auftauen**<br>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab. |
|  | **Feuchte Umluft**<br>Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft. |
|  | **Grill**<br>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |
|  | **Heißluftgrillen**<br>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. |
|  | **Menü**<br>Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen. |

## 7.2 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (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.

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

## 7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehe den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

- gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

## 7.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Du kannst die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfe nach, ob das Gericht fertig ist.

Einige der Speisen können auch mit Gewichtsautomatik zubereitet werden.

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehe den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.

**4.** Das Gericht in das Gerät geben. Drücke OK.

## Koch-Assistent

| Legende | |
|---|---|
| | Gewichtsautomatik verfügbar. |

| Legende | |
|---|---|
| | Heize das Gerät vor, bevor du mit dem Kochen beginnst. |
| | Einschubebene. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Rindfleischfilet, blutig** (Niedertemperatur Garen) | 0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P2** | **Rindfleischfilet, rosa** (Niedertemperatur Garen) | | |
| **P3** | **Rindfleischfilet, fertig** (Niedertemperatur Garen) | | |
| **P4** | **Kalbsbraten** (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P5** | **Schweinebraten Nacken oder Schulter** | 1.5 - 2 kg | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| **P6** | **Schweinelende, frisch** | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke | **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P7** | **Schweinefleisch-Spareribs** | 2 - 3 kg; verwende rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. |
| **P8** | **Hähnchen, ganz** | 1 - 1.5 kg; frisch | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| **P9** | **Hähnchenbrust** | 180 - 200 g pro Stück | **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| **P10** | **Hackbraten** | 1 kg | **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| **P11** | **Ganzer Fisch, gegrillt** | 0.5 - 1 kg pro Fisch | **2**; **Backblech**<br>Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|---|---|---|
| P12 | **Fischfilet** | - | **2**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| P13 | **Käsekuchen** | - | **1**; ∅ Springform 26 cm auf **Kombirost** |
| P14 | **Apfelkuchen** | - | **1**; Kuchenform auf **Kombirost** |
| P15 | **Schokoladenmuffins** | - | **3**; Muffinblech auf **Backblech** |
| P16 | **Brotkuchen** | - | **2**; Brotpfanne auf **Kombirost** |
| P17 | **Ofenkartoffeln** | 1 kg | **2**; **Backblech**<br>Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| P18 | **Kroketten, gefroren** | 0.5 kg | **3**; **Backblech** |
| P19 | **Pommes frites, gefroren** | 0.75 kg | **3**; **Backblech** |
| P20 | **Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern** | 1 - 1.5 kg | **1**; Auflaufform auf **Kombirost** |
| P21 | **Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5 kg | **1**; Auflaufform auf **Kombirost** |
| P22 | **Pizza frisch, dünn** | - | **1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet |
| P23 | **Pizza frisch, dick** | - | **1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet |
| P24 | **Quiche** | - | **1**; Backform auf **Kombirost** |
| P25 | **Baguette / Ciabatta / Weißbrot** | 0.8 kg | **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet<br>Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |

## 7.5 Ändern: Einstellungen

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle ⚙. Drücke OK.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücke OK.
4. Passen Sie den Wert an. Drücke OK.

Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

| | Einstellung | Wert |
|---|---|---|
| 01 | Uhrzeit | Ändern |
| 02 | Helligkeit | 1 - 5 |
| 03 | Tastentöne | 1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus |
| 04 | Lautstärke | 1 - 4 |
| 05 | Uptimer | Ein / Aus |
| 06 | Backofenbeleuchtung | Ein / Aus |

| | Einstellung | Wert |
|---|---|---|
| **07** | Schnellaufheizung | Ein / Aus |
| **08** | Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein / Aus |
| **09** | DEMO | Aktivierungscode: 2468 |
| **10** | Softwareversion | Prüfen |
| **11** | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

## 7.6 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.

# 8. ZUSATZFUNKTIONEN

## 8.1 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.

Schalte 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. - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

– gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 8.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

### 8.3 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.

## 9. UHRFUNKTIONEN

### 9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| | |
|---|---|
| **Uhrzeit** | Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt. |
| **Kurzzeit-Wecker** | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. |
| **Garzeitdauer** | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch. |
| **Zeitvorwahl** | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. |
| **Uptimer** | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. |

### 9.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um / Uhrzeit auszuwählen.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücke OK.

### 9.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .

2. Drehe den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücke OK. Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.4 Einstellung: Garzeitdauer

1. Drehe den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücke wiederholt.

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und STOP.

3. Drehe den Bedienknopf, um die Garzeitdauer einzustellen.
4. Drücke OK.

Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion.
2. Drücke wiederholt.

Das Display zeigt die Uhrzeit an START.

3. Drehe den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücke OK.

Im Display wird Folgendes angezeigt: **--:--** STOPP .

5. Drehe den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücke OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.6 Ein- und Ausschalten: Uptimer

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um / Uptimer auszuwählen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücke OK.
4. Drehe den Bedienknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.
5. Drücke OK.

## 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

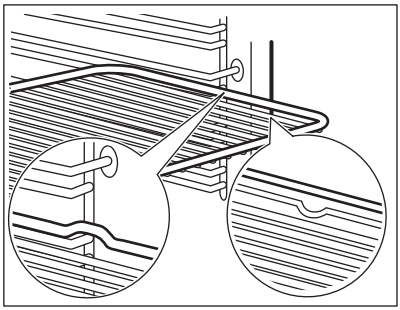
**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Einsetzen des Zubehörs

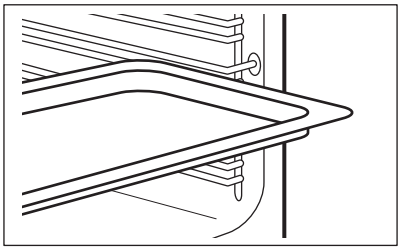
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost**



Schiebe den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech**



Schiebe das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

# 11. TIPPS UND HINWEISE

## 11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Dein Gerät backt oder brät unter Umständen anders als dein früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Findest du für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientiere dich an einem ähnlichen Rezept.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

| | |
|---|---|
| | Lebensmittelart |
| | Ofenfunktion |
| °C | Temperatur |
| | Zubehör |
| | Einschubebene |
| | Garzeit (Min) |

## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwende dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

## 11.3 Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| Fischfilet, 0,3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 35 - 45 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 Kombirost | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Törtchen, 16 pro Blech | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 150 | 25 - 35 |
| Törtchen, 16 pro Blech **1)** | Heißluft | Backblech | 3 | 150 | 20 - 30 |
| Törtchen, 16 pro Blech | Heißluft | Backblech | 1 und 3 | 150 | 20 - 30 |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 80 - 100 |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 30 - 40 |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Heißluft | Kombirost | 1 und 3 | 160 | 25 - 40 |
| Mürbeteiggebäck | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3 | 150 | 20 - 30 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 2 | 150 | 20 - 30 |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 1 und 3 | 150 | 15 - 25 |
| Toast **1)** | Grill | Kombirost | 3 | Max. | 5 - 7 |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg **2)** | Grill | Kombirost und Fettpfanne | 3 | Max. | 15 - 30 |

**1)** Gerät 10 Minuten vorheizen.

**2)** Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens einschieben. Gerät 10 Minuten vorheizen. Wende das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

# 12. REINIGUNG UND PFLEGE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Hinweise zur Reinigung

**Reinigungsmittel**

- Reinige die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinige die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinige Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

**Täglicher Gebrauch**

- Reinige den Innenraum des Geräts 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, schalte das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lasse Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trockne das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

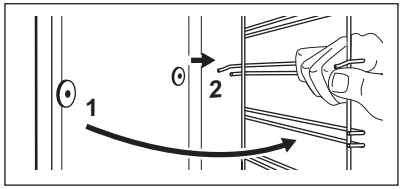
**Zubehör**

- Reinige alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lasse sie trocknen. Verwende nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinige das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehe das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehme es heraus.




Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 12.3 Pyrolytische Reinigung

**⚠ WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

**⚠ VORSICHT!**

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwende sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starte die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display an.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Entferne alle Zubehörteile.
3. Reinige den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehe den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen.
5. Drehe den Bedienknopf, um Reinigung auszuwählen, und drücke dann OK.

| Option | Dauer |
|---|---|
| C1 - Leichte Reinigung | 2 Std. |

6. Drücke OK, um die Reinigung zu starten.
7. Drehe nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.

Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

8. Warte, bis das Gerät kalt ist, und reinige dann den Innenraum mit einem weichen Lappen.

## 12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert dich daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss. blinkt für 5 Sek nach jedem Kochvorgang im Display.

1. Gib den Menü ein, um die Erinnerung auszuschalten.
2. Wähle Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

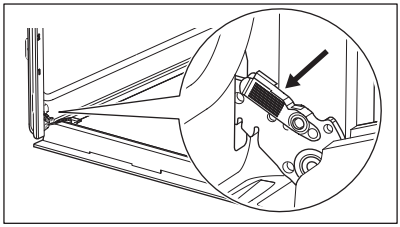
## 12.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Du kannst die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lese die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor du die Glasscheiben entfernst.

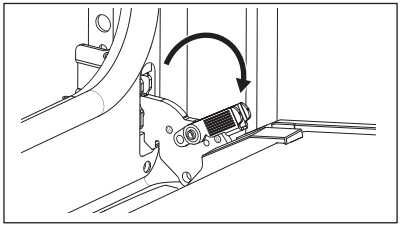
**⚠ VORSICHT!**

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

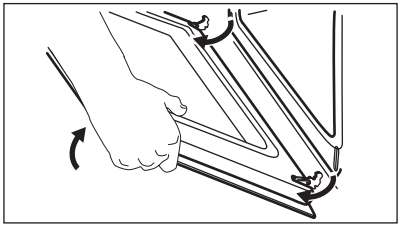
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



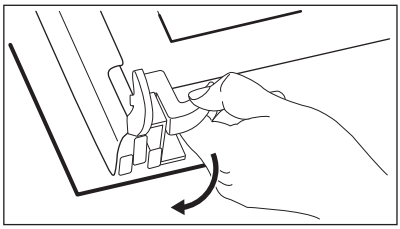
2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



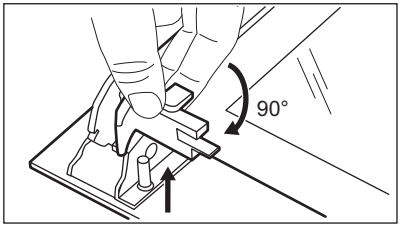
3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst du die Tür aus der Aufnahme heraus.



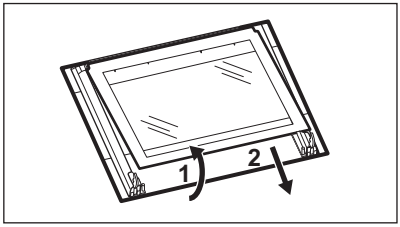
4. Lege die Backofentür auf einen weichen Lappen auf einer stabilen Oberfläche und löse das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



5. Drehe die Befestigungen um 90° und nehme sie aus der Halterung.




6. Zuerst vorsichtig anheben und dann die Glasscheiben einzeln entfernen. Beginne mit der oberen Glasscheibe.

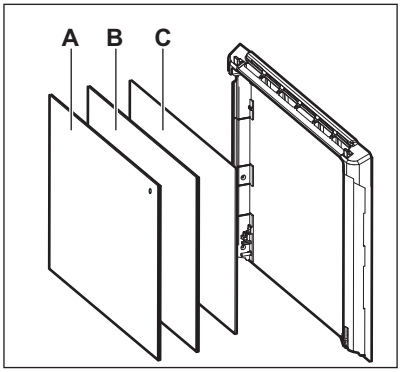



7. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
8. Setze nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

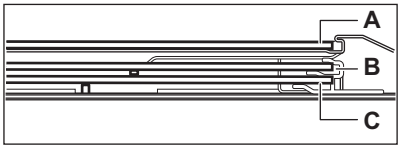
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hörst du beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achte beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A**, **B** und **C**) auf die richtige Reihenfolge. Achte auf das Symbol/den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.




Stelle sicher, dass du die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installierst.




## 12.6 Austauschen der Lampe

**⚠ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lege das Tuch auf den Ofenboden.

### Hintere Lampe

1. Drehe die Glasabdeckung und nimm sie ab.
2. Reinige die Glasabdeckung.
3. Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringe die Glasabdeckung an.

# 13. FEHLERSUCHE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 13.1 Was zu tun ist, wenn …

| Störung | Prüfe, 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 Abschaltautomatik ist 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. | Verriegelung ist ausgeschaltet. |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Feuchte Umluft - ist eingeschaltet. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. |
| Err C3 | Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt. |
| Err F102 | Die Gerätetür ist geschlossen. |
| Err F102 | Die Türverriegelung ist nicht defekt . |
| Auf dem Display wird 00:00 angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stelle die Uhrzeit ein. |

ⓘ

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalte die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 13.2 Service-Daten

Wenn du das Problem nicht selbst lösen kannst, wende dich an deinen Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten findest du auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entferne das Typenschild nicht vom Gerät.

**Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:**

| |
|---|
| Modell (MOD.) : |
| Produktnummer (PNC): |
| Seriennummer (S.N.): |

# **14.** ENERGIEEFFIZIENZ

## 14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

| | |
|---|---|
| Name des Lieferanten | Zanussi |
| Modellbezeichnung | ZOPKE6K3 944068423 |
| 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 | 34.9 kg |

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

# **15.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

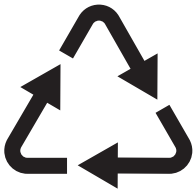
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



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 Altakkumulatoren 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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.

zanussi.com

867377480-A-372023

