



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

T7400

A6405

A7405

<b>Nederlands</b> .....	<b>1 - 15</b>
<b>English</b> .....	<b>16 - 30</b>
<b>Français</b> .....	<b>31 - 45</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>46 - 60</b>

## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

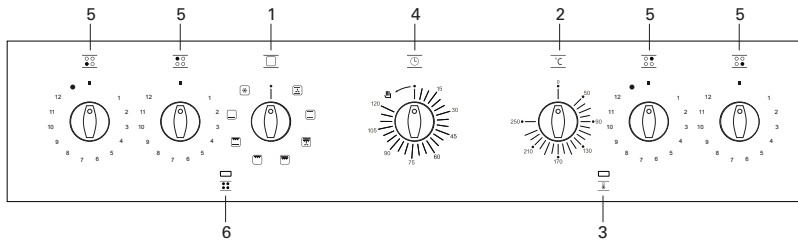
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

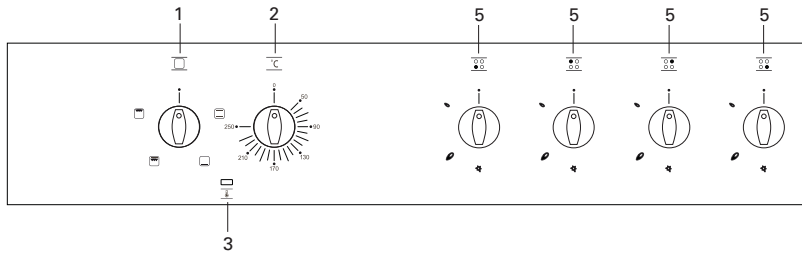
## Inhoud

■ Toestelinformatie . . . . .	2
■ <b>Veiligheid/voor gebruik</b> . . . . .	3
Waarop u moet letten . . . . .	3
Voor het eerste gebruik . . . . .	3
■ <b>Bediening</b> . . . . .	4 - 9
Bediening van de oven . . . . .	4
Ovenfuncties . . . . .	4 - 5
Uitschakeltimer . . . . .	6
■ <b>Toepassing</b> . . . . .	7 - 10
Baktips . . . . .	7
Tabel voor het bakken . . . . .	8
Braden . . . . .	9
Grilleren . . . . .	10
Bruineren . . . . .	10
■ <b>Onderhoud</b> . . . . .	11
Reinigen . . . . .	11
■ <b>Montage</b> . . . . .	12 - 13
Ovendeur verwijderen . . . . .	12
Reinigen ovenruit . . . . .	13
■ <b>Installatie</b> . . . . .	14
■ <b>Afvoeren verpakking en toestel</b> . . . . .	15

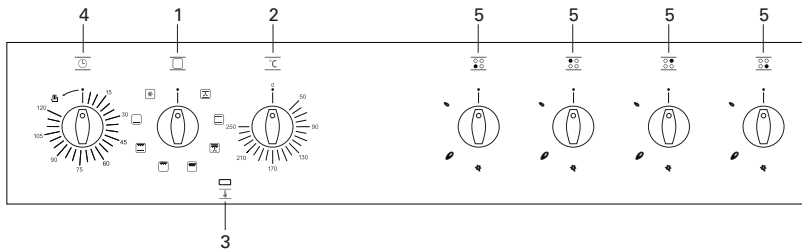
## Bedieningspaneel



A6405



T7400



A7405

- 1 – Functieknop
- 2 – Thermostaatknop
- 3 – Indicatielampje oventhermostaat. Brandt gedurende het opwarmen van de oven. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.
- 4 – Uitschakeltimer
- 5 – Bedieningsknop kookplaat
- 6 – Indicatielampje kookplaat. Brandt bij het inschakelen van één van de kookplaten.

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete kookplaten/zones.
- Grilleer altijd met gesloten deur.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.

## Vóór het eerste gebruik

### Gebruiksklaar maken

- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een warm sopje. Sluit de deur en schakel de lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

### Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.

### Geen aluminium op de ovenbodem

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

### Direct schoonmaken

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

## Bediening van de oven

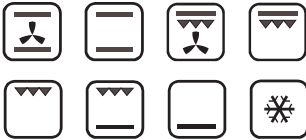
- 1 Selecteer een temperatuur en een ovenfunctie met de thermostaatknop en de functieknop.
- 2 Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

### Ovenfuncties

#### T7400



#### A6405 / A7405



#### Conventioneel

Wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen.

#### Conventioneel met ventilator

Geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op '0'.

#### Grill

Voor gerechten waarvan het oppervlak geroosterd moet worden. De buitenkant krijgt een bruine kleur, zonder dat de binnenkant van het gerecht beïnvloed wordt. Ideaal voor plat voedsel zoals steaks, spare-ribs, vis en toast.

#### Maxi-grill

Met deze functie kunt u grotere porties tegelijk bereiden. Dankzij het hogere vermogen krijgen de gerechten sneller een bruine kleur.

#### Grill met ventilator

De ventilator verspreidt de warmte van het grillelement door de oven. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatig gaar. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdruppend vet op te vangen.

### Let op

Bij gebruik van de functies grill, maxi-grill of grill met ventilator moet de oven deur gesloten zijn.

**Onderwarmte**

De warmte komt alleen van het onderelement. Deze functie is geschikt voor het opwarmen van gerechten en het laten rijzen van deeg.

**Grill en onderwarmte**

Speciaal geschikt voor het braden van grotere stukken vlees.

**Ontdooi**

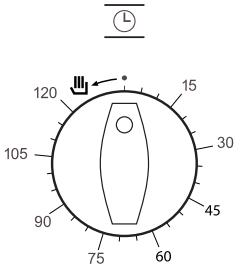
Deze functie is uitermate geschikt voor het ontdooien van diepbevoren gerechten.

**Opmerking**


Tijdens gebruik van een ovenfunctie is het indicatielampje van de oventhermostaat ingeschakeld.

## Uitschakeltimer

Met de uitschakeltimer kunt u de oven uitschakelen zodra een ingestelde tijd is verstreken.



### Handbediening

- 1 Draai de uitschakeltimer op .
- 2 Stel een oventemperatuur en een ovenfunctie in.
- 3 Schakel de oven uit door de ovenknoppen op de '0' stand te draaien.

### Gebruik van de uitschakeltimer

Schakelt de oven uit op een van te voren ingestelde tijd.

- 1 Stel een oventemperatuur en een ovenfunctie in.
- 2 Draai de uitschakeltimer naar de '120 minuten' stand en daarna terug naar de gewenste uitschakeltijd.
- 3 Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.
- 4 Schakel de oven uit door de ovenknoppen op de '0' stand te draaien.



## Baktips

### Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

### Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

### Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

### De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U moet zich exact aan de roertijden houden die in uw kookboek staan aangegeven.

### De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

### De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

### De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

### De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.



### De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

### De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

## Tabel voor het bakken


Gerecht	 Grill met ventilator			 boven- en onderwarmte		
	temp in °C	richel- hoogte	tijd in min.	temp in °C	richel- hoogte	tijd in min.
<b>Roerdeeg</b>						
Zandtaart	<b>160</b>	1	50 - 60	<b>170</b>	1	50 - 60
Tulband	<b>160</b>	1	70 - 80	<b>170</b>	1	70 - 80
Notentaart/kruidkoek	<b>160</b>	1	60 - 70	<b>170</b>	1	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	<b>160</b>	1	35 - 45	<b>190</b>	2, 3	35 - 45
Taartbodem	<b>160</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	2	15 - 20
<b>Biscuitdeeg</b>						
Biscuitgebak	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	1	25 - 30
<b>Kneedgeeg</b>						
Taartbodem	<b>160</b>	1	20 - 25	<b>190</b>	2	15 - 20
Notenkrans	<b>160</b>	1	40 - 50	<b>190</b>	2	40 - 50
Vruchtentaart	<b>160</b>	1	40 - 50	<b>190</b>	2, 3	40 - 50
Koekjes	<b>160</b>	1, 2, 4	15 - 25	<b>190</b>	3	10 - 15
<b>Gistdeeg/cakedeeg</b>						
Kruimelgebak	<b>160</b>	1	35 - 45	<b>200</b>	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart	<b>170</b>	1	40 - 50	<b>200</b>	2, 3	40 - 50
Kerststol	<b>160</b>	1	45 - 65	<b>180</b>	2	45 - 65
Witbrood	<b>170</b>	1	40 - 50	<b>200</b>	2	40 - 50
Appelflappen	<b>160</b>	1, 3	25 - 30	<b>180</b>	2, 3	20 - 25
Pizza	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>200</b>	2	20 - 25
<b>Soezendeeg*</b>						
Roomsoes	<b>170</b>	1, 3	25 - 30	<b>200</b>	3	20 - 25
<b>Bladerdeeg*</b>	<b>180</b>	1	20 - 25	<b>210</b>	2, 3	15 - 20
<b>Eiwitgebak*</b>						
Schuimpjes	<b>130</b>	1, 2, 4	30 - 50	<b>140</b>	3	30 - 50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Afhankelijk van de hoeveelheid en soort deeg kunnen baktijden enigszins afwijken. Stel eerst de vetgedrukte temperatuur in.

\* Oven voorverwarmen (de aangegeven tijden 10 minuten korter aanhouden).

## Braden

 In gesloten schalen of pannen blijft het vlees sappiger. Bovendien ontstaat er weinig of geen rookontwikkeling. Bij het braden zonder deksel wordt het vlees sneller bruin en knapperig. De braadslede is ideaal voor het braden van grote stukken vlees.

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst.

Bij gebruik van boven- en onderwarmte moet u de gerechten op de tweede richel plaatsen.

### Braadtijdentabel

Braadgerecht	gewicht in kg	temp in °C	tijd in minuten
Varkensvlees	1,0	180 - 200	100
Rundvlees	1,0	170 - 190	100
Kalfsvlees	1,0	170 - 190	90
Kip	1,0	180 - 200	60
Poularde	1,3	170 - 190	75
Eend	1,5	150 - 170	90
Reebout	1,5	170 - 190	90
Bout en wildzwijn	1,5	160 - 180	120
Vis (heel)	1,0	160 - 180	50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

## Grilleren

- Plaats de braadslede op de onderste richel in de oven.
- Leg de grillade midden op het rooster (zie tabel).
- Sluit de ovendeur.
- Stel de ovenknop op het door u gekozen systeem in.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Het grilleren van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en deze onder het grillrooster te schuiven. U heeft dan natuurlijk wel meer condensvorming.

### Grilltijdentabel vlakgrilleren

Grillgerecht	richelhoogte	tijd in minuten
Biefstuk (4 stuks)	3 of 4	5 - 6
Schnitzel (4 stuks)	3 of 4	6 - 8
Lever (4 stuks)	3 of 4	4 - 5
Gehaktbal (4 stuks)	3 of 4	7 - 9
Braadworst (4 stuks)	3 of 4	5 - 6
Toast	3 of 4	2 - 3

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

### Bruineren

Om uw gerechten een bruin korstje te geven, schakelt u nog enige minuten het grillelement in. Wacht tot de bovenzijde goudbruin is; keer het gerecht dan om zonder erin te prikken.

### Kleine stukken vlees

Gegrilleerd vlees behoudt zijn natuurlijke aroma wanneer u het van te voren niet invet.

### Grote stukken vlees

Deze kunnen eventueel met een dun laagje olie of boter worden ingesmeerd om uitdrogen te voorkomen.

## Reinigen

### Geëmailleerde delen

De binnenkant van de oven deur, het bedieningspaneel, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep en nabehandelen met schoon water.

### Chroom

Reinig richels en ovenrooster met een warm sopje of vloeibare zeep. Behandel na met schoon water.

### Kunststof/glas

Maak de handgreep en knoppen met een sopje of met glasreiniger schoon.

### Afdichtrubber

Reinig het met een warm sopje en behandel na met schoon water.

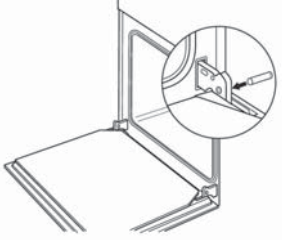
### Tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen. Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen.

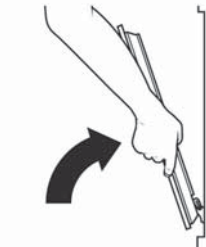
## Ovendeur verwijderen en plaatsen

### Ovendeur verwijderen

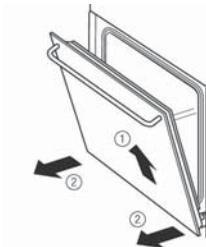
- Open de ovendeur volledig.
- Steek de meegeleverde veiligheidsspennen door de gaten in de scharnieren.



- Pak de ovendeur met beide handen vast en sluit hem bijna helemaal.



- Til de deur iets op en trek de scharnieren uit de opening.

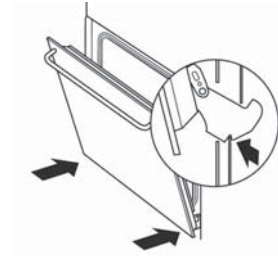


### Let op - verwondingsgevaar

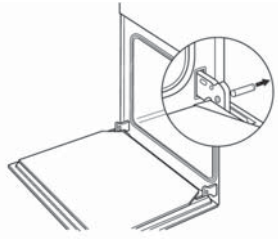
Haal de veiligheidsspennen niet uit het scharnieren! De scharnieren staan onder veerspanning. Om de ovendeur weer te kunnen plaatsen moeten de scharnieren gespannen zijn. Na het verwijderen van de veiligheidsspennen is het niet meer mogelijk om de scharnieren handmatig te spannen en de veiligheidsspennen te plaatsen.

### Ovendeur plaatsen

- Pak de ovendeur met beide handen vast en schuif de scharnieren in de openingen. De scharnieren klikken vast.



- Doe de ovendeur langzaam helemaal open.
- Trek de veiligheidsspennen uit de scharnieren.

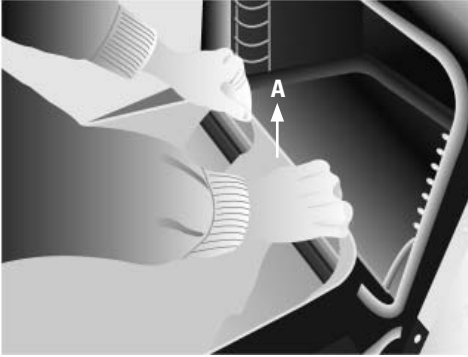


- Sluit de ovendeur.

## Reinigen ovenruit (A6405/A7405)

### Ovenruit verwijderen

- Open de oven deur volledig.
- Trek de ovenruit aan de achterzijde omhoog (A).



- De ovenruit is nu te verwijderen.

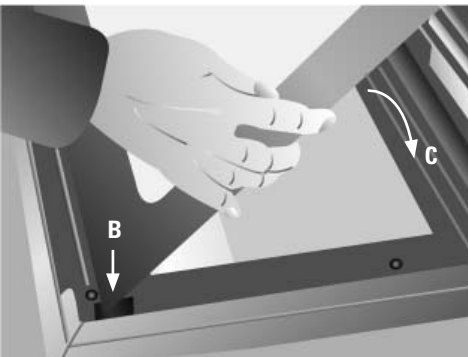
### Let op:

**De oven deur sluit nadat de ovenruit verwijderd is.**

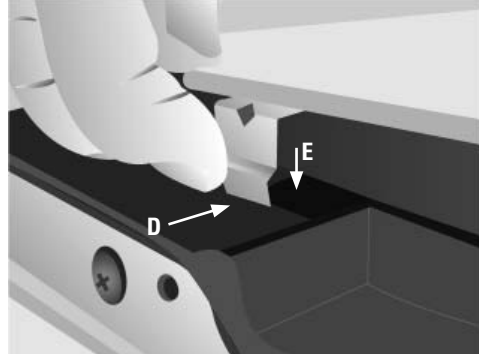
- Reinig de ovenruit en de binnenzijde van de oven deur.

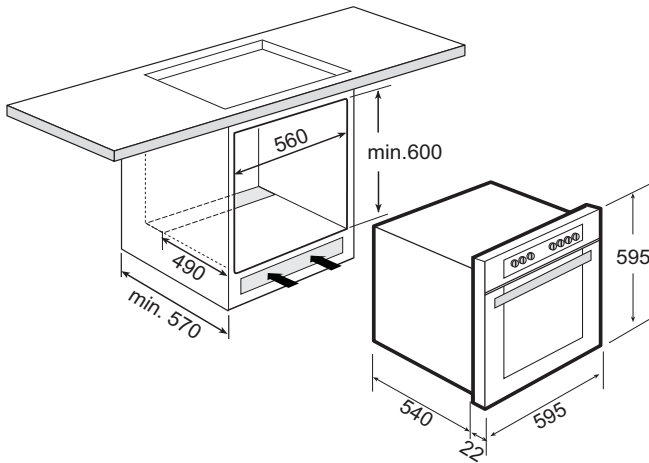
### Ovenruit plaatsen

- Plaats de geleiders van de ovenruit in de sleuven (B) aan de voorzijde van de oven deur (bij geopende oven deur).



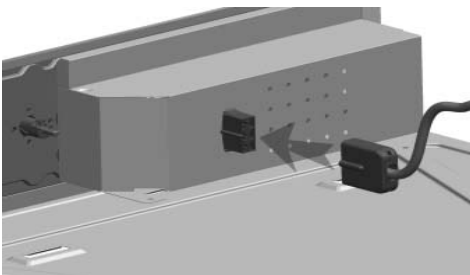
- Leg de ovenruit in de oven deur (C).
- Duw de achterste geleiders van de ovenruit in (D) en vergrendel de ovenruit in de oven deur (E).





## Installatie van de oven

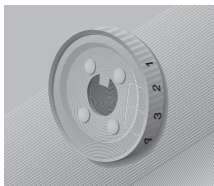
- Schuif de oven gedeeltelijk in de nis.
- Maak de elektrische verbinding. Steek de bestaande voedingsstekker van de kookplaat in de connector van de oven.



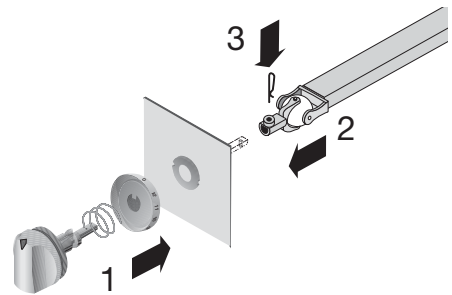
- Plaats de bedieningsknoppen. Plaats de veer tussen de knop en de rozet.
- Let op!** Plaats de rozet in de juiste positie (zie ill.). Plaats de knop met veer en rozet in de opening aan de voorzijde van de oven (1).



Goed



Fout



**Let op!** Zorg dat de knop in de '0' positie staat.

- Schuif de telescoopstangen van de kookplaat op de assen van de bedieningsknoppen aan de achterzijde van de oven (2).

**Let op!** Borg de telescoopstangen met de bijgeleverde splitpennen op de assen van de bedieningsknoppen (3).

- Controleer de juiste werking van de bediening.

**Let op!** Controleer de blokkeerstand van de bedieningsknoppen (eerst induwen, dan draaien).

- Duw de oven volledig in het keukenkastje en zet deze vast met de 4 schroeven.
- Controleer of de ovenbehuizing niet in aanraking komt met de wanden van het keukenkastje. Zorg dat er minimaal 2 mm ruimte is tussen de ovenbehuizing en de wanden van de keukenkast.



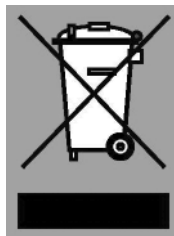
## Afvoeren verpakking en toestel

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim);

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde

van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

## Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance.

In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

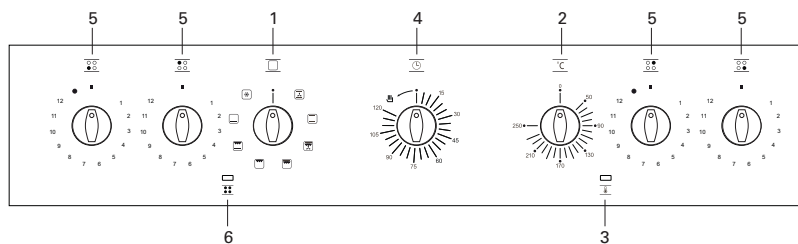
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

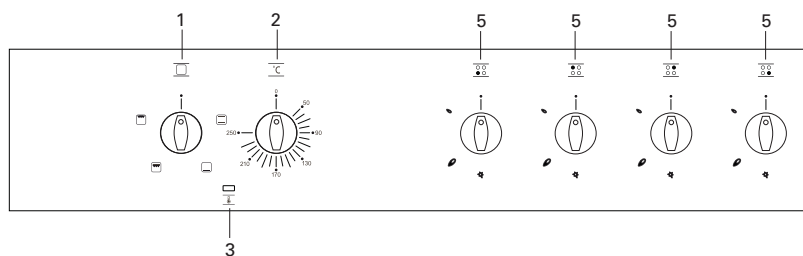
## Table of contents

■ <b>Appliance description</b> . . . . .	17
■ <b>For your safety</b> . . . . .	18
Things to watch for . . . . .	18
Before use of the oven . . . . .	18
■ <b>Control</b> . . . . .	19 - 21
Use of the oven . . . . .	19
Ovenfunctions . . . . .	19 - 20
Timer clock . . . . .	21
■ <b>Use</b> . . . . .	22 - 25
Baking tips . . . . .	22
Baking table . . . . .	23
Roasting . . . . .	24
Grilling . . . . .	25
Browning . . . . .	25
■ <b>Maintenance</b> . . . . .	26
Cleaning . . . . .	26
■ <b>Assembly</b> . . . . .	27
Removing the oven door . . . . .	27
Cleaning the interior glass . . . . .	28
■ <b>Installation</b> . . . . .	29
■ <b>Disposal of packaging and appliances</b>	30

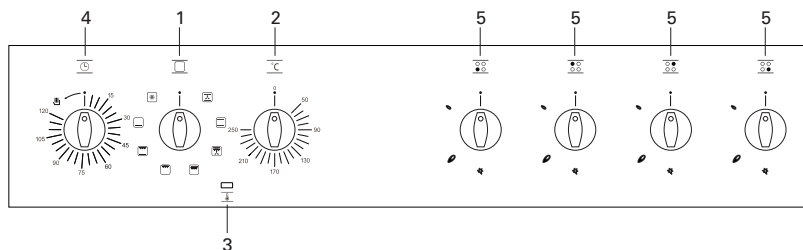
## Control panel



A6405



T7400



A7405

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Function selector</p> <p>2 Temperature selector.</p> <p>3 Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.</p> | <p>4 – Switching clock</p> <p>5 – Cooking zone selector</p> <p>6 – Hob indicator light. Illuminates when activating one of the cooking zones</p> |
|---|--|

## Things to watch for

- The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).
- Disconnect the appliance before starting with cleaning or repairation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Always grill with a closed oven door.
- Always cool the oven with a closed oven door.

## Before use of the oven

### Prepare for use

- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

### Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a “new appliance” odour. This is to be expected.

### No aluminium foil on the oven base

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

### Clean immediately

- Spilled foods with sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, may affect the colour of the enamel. Spills of this type should be cleaned immediately.

## Use of the oven

- 1 Select a temperature and a cooking function.
- 2 Set the selectors in position '0' to switch off the oven.

### Ovenfunctions

#### T7400



#### A6405/A7405



#### **Conventional**

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

#### **Conventional with fan**

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven. With this function you can also defrost food. To do this, set the temperature selector in position '0'.

#### **Grill**

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flatfood, such as steaks, ribs, fish and toast.

#### **Maxi-grill**

Allows greater surfaces to be prepared. Due to the higher power, the time required for browning the food is reduced.

#### **Grill with fan**

The ventilator distributes the heat radiated by the grill element throughout the oven. Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

### Caution

While using the Grill, Maxi-grill or Grill with fan, the door must be kept closed.

**Lower element**

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

**Grill with lower element**

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

**Defrosting**

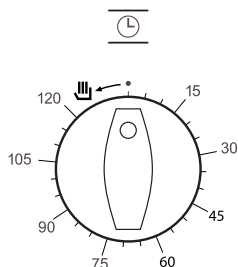
This cooking mode is suitable for gently defrosting food.

**Note**


The pilot light remains on in any cooking function.

## Timer clock

The timer clock can be used to switch off the oven after the set time has elapsed.



### Manual operation

- 1 Turn the timing switch to the left to the position .
- 2 Select a temperature and a cooking function.
- 3 Set the selectors in position '0' to switch off the oven.

### Using the timer switch

Allows cooking during a pre-established time.

To do this:

- 1 Select a function and a cooking temperature.
- 2 Turn the timer control clockwise as far as the position '120 minutes' and then turn it backwards to the required cooking period.
- 3 When the time has finished, there will be an acoustic signal and the oven will stop heating.
- 4 Set the selectors in position '0' to switch off the oven.

## Baking tips

### Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

### Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

### How to test whether or not a cake is cooked

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

### The cake has not risen proper

Use less liquid next time, or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

### The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle

Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

### The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

### The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

### The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

### The biscuits stick to the baking sheet



Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

### The cake will not turn out of the tin

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.



## Table for baking

Dish	 grill with fan			 conventional		
	temp in °C	ridge level	time in min.	temp in °C	ridge level	time in min.
<b>Cakes and Biscuits</b>						
Fruit cake	<b>150</b>	2	70 - 80	<b>160</b>	1	70 - 80
Walnut gateau	<b>150</b>	2	60 - 70	<b>160</b>	1	60 - 70
Fruit sponge	<b>150</b>	2	35 - 40	<b>180</b>	1, 2	35 - 40
Sponge flan	<b>150</b>	2	25 - 30	<b>180</b>	1	15 - 20
Shortbread	<b>150</b>	2	50 - 60	<b>160</b>	1	50 - 60
Biscuits	<b>150</b>	1, 2, 3	15 - 25	<b>180</b>	2	10 - 15
Meringues	<b>120</b>	1, 2, 4	40 - 50	<b>130</b>	2	30 - 50
<b>Pastries</b>						
Flan pastry	<b>150</b>	2	20 - 25	<b>180</b>	1	15 - 20
Shortcrust pastry	<b>150</b>	2	20 - 25	<b>180</b>	1	20 - 25
Puff pastry	<b>170</b>	1	20 - 25	<b>200</b>	1, 2	15 - 20
Choux pastry	<b>160</b>	1, 3	25 - 30	<b>190</b>	2	20 - 25
Paté sucriée	<b>160</b>	2	25 - 30	<b>180</b>	1	25 - 30
<b>Yeast baking</b>						
Bread	<b>160</b>	2, 3	40 - 50	<b>190</b>	2, 3	40 - 50
Pizzas	<b>180</b>	2, 3	25 - 30	<b>190</b>	2, 3	20 - 25
Fruitloaf	<b>160</b>	2	80 - 95	<b>170</b>	2	80 - 95
Croissants	<b>220</b>	2, 3	20 - 25	<b>230</b>	2	20 - 25
Chelsea buns	<b>180</b>	2, 3	25 - 30	<b>190</b>	2, 3	25 - 30

The figures in this table are guidelines.

The times will vary depending on the type and quantity of food being baked.



## Roasting



If the meat is covered when roasted, e.g. in a casserole, it will retain its juices and little or no smoke will develop. When roasted in an open roasting tin it will brown and crisp more quickly. The oven's roasting tin is ideal for roasting large joints.

The table below applies only when you put the dishes into a cold oven. When using top and bottom heat the dishes should be put on to the second ridge.

### Roasting table

Meat	weight in kg	temp in °C	time in mins.
Pork	1,0	<b>180</b> - 200	100
Beef	1,0	<b>170</b> - 190	100
Veal	1,0	<b>170</b> - 190	90
Spring Chicken	1,0	<b>180</b> - 200	60
Chicken	1,3	<b>170</b> - 190	75
Duck	1,5	<b>150</b> - 170	90
Goose	3,0	<b>170</b> - 190	160 - 180
Turkey	2,0	<b>160</b> - 180	110 - 130
Turkey	3,0	<b>160</b> - 180	150 - 180
Venison	1,5	<b>170</b> - 190	90
Fish (whole)	1,0	<b>160</b> - 180	50

The figures in this table are guidelines.

## Grilling

- Place the roasting sheet on the lowest level in the oven.
- Place the grill sheet in the middle of the oven (see table).
- Close the door and turn the knob to the grill setting.

Dark meat such as beef, game and mutton, will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

## Browning

To brown and crisp the outside of meat, switch the grill element on for a few moments. Wait until the top is golden brown; turn the food without pricking it.

### Small pieces of meat

Grilled meat will retain its natural flavour if it is not coated with oil before grilling.

### Large pieces of meat

These are best brushed with a thin coating of oil or butter to prevent the surfaces exposed to the heat from drying out.

## Time table for surface grilling

Grill meat	ridge level	time in mins.
Steak (4 pieces)	3 or 4	5 - 6
Schnitzel (4 pieces)	3 or 4	6 - 8
Liver (4 pieces)	3 or 4	4 - 5
Meat ball (4 pieces)	3 or 4	7 - 9
Saucage (4 pieces)	3 or 4	5 - 6
Toast	3 or 4	2 - 3

The figures in this table are guidelines.

## Cleaning

### Enamelled parts

The inside of the oven door, the side panels, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.

### Chrome

Clean the ridges, the rack and the control panel with hot soapy water or a little liquid detergent, rinse with clean water.

### Plastic/glass

Clean the handle and knobs with soapy water or Glassex.

### Sealing rubber

Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

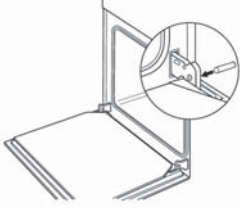
### A tip

Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains. If you want to thoroughly clean the oven, the ledges can be removed.

## Removing and refitting the oven door

### Removing the oven door

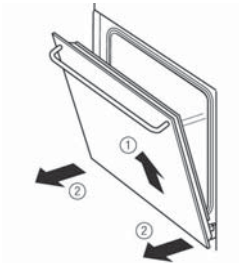
- Open the oven door as far as it will go.
- Insert the locking pins enclosed into the drilled holes of the door hinges.



- Grasp the oven door at both sides and lift it up until it is nearly closed.



- Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.

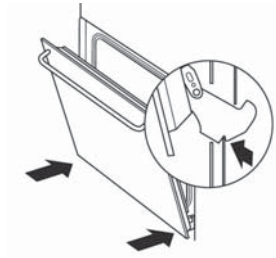


### Important! Risk of injury!

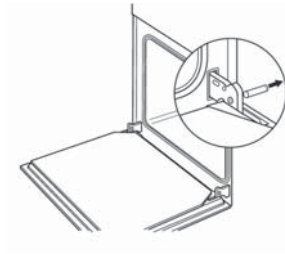
Do not pull the locking pins out of the drilled holes! The hinge is under tension. It must also be under tension on installation. Once the pins have been removed it is no longer possible to tension and secure the hinge.

### Refitting the oven door

- Grasp the oven door at both sides and slide the hinges into the openings on the oven. The hinge will click into place.



- Slowly open the oven door until it is fully open.
- Remove the locking pins from the drilled holes of the door hinges again.

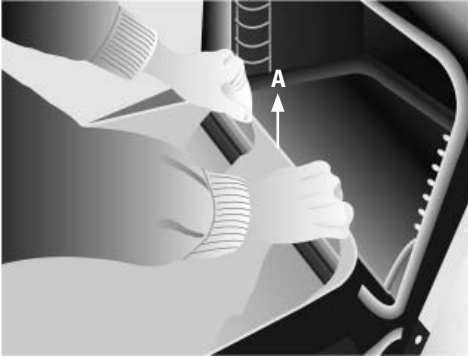


- Close the oven door.

## Cleaning the large interior glass (A6405/A7405)

### Dismantling the interior glass

- Open the oven door.
- Pull the glass upwards from the bottom (A).



- The interior glass is now free. Remove it.

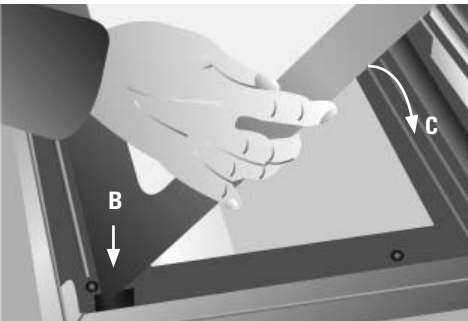
### Warning:

**Be careful: the oven door closes when the interior glass is removed.**

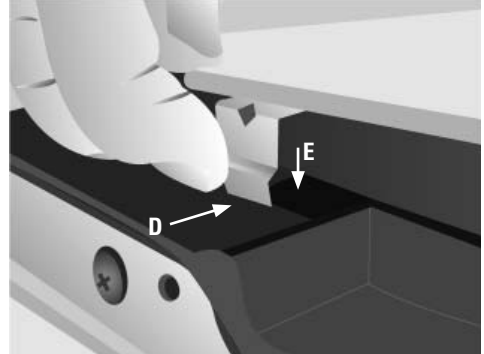
- Clean the interior glass and the inside of the oven door.

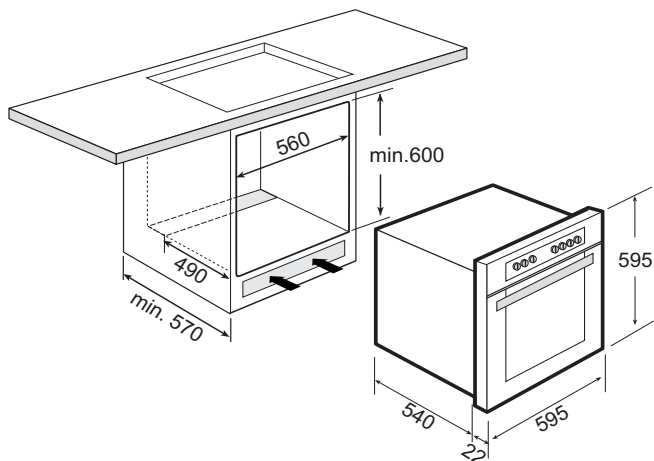
### Assembling the interior glass

- Insert the supports on the interior glass into the grooves (B) at the top of the door (with the oven door open).



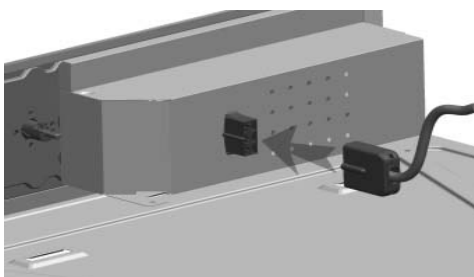
- Lower the glass into the door (C).
- The glass is fixed to the door by pressing the two lower supports (D) while pushing the glass into the door (E).



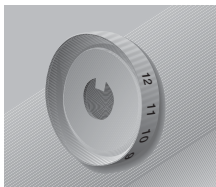


## Installation of the oven

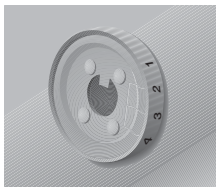
- Insert the oven partially into the cavity.
- Connect to the mains supply. Insert the power plug of the hob into the oven connector.



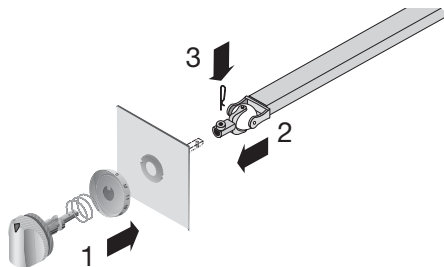
- Mount the control knobs. Insert the spring between the knob and the rosette.  
**Please note!** Mount the rosette in the right position (see illustration). Attach the knob with spring and rosette to the opening at the front of the oven (1).



Right



Wrong



**Please note!** Make sure the knob is in the '0'-position.

- Slide the telescopic slide guides of the hob onto the shafts of the control knobs at the rear end of the oven (2).

**Please note!** Fasten the telescopic slide guides to the shafts of the control knobs with the corresponding linchpins (3).

- Check the functionality of the control panel.  
**Please note!** Check the locked position of the control knobs (press first, then turn). Push the oven into the kitchen cupboard entirely and secure the oven with the 4 screws supplied.
- Check whether the oven casing does not touch the inner surface of the cabinet. Make sure there is a space of at least 2 mm between the oven casing and the inner surface of the cabinet.

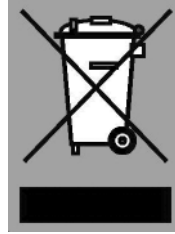
## Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not

be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.



## Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

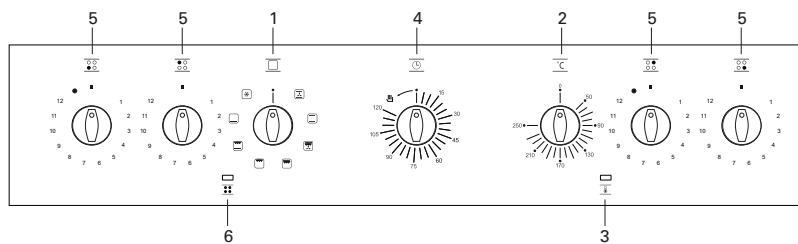
Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !

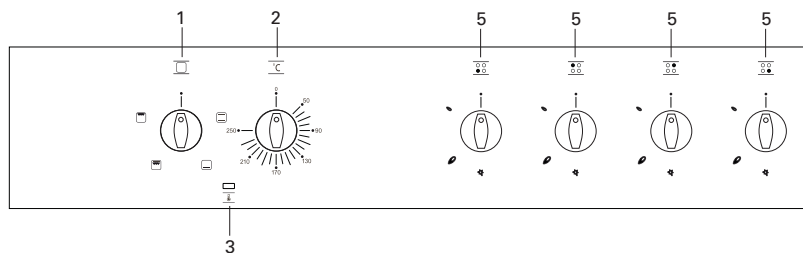
## Table des matières

■ <b>Description de l'appareil</b> . . . . .	32
■ <b>Sécurité</b> . . . . .	33
Précautions à prendre . . . . .	33
Avant utiliser le four . . . . .	33
■ <b>Commande</b> . . . . .	34 - 39
Four . . . . .	34
Fonctions du four . . . . .	34 - 35
Réveil de cuisine . . . . .	36
■ <b>Application</b> . . . . .	37 - 40
Conseils de cuisson . . . . .	37
Tableau pour la cuisson . . . . .	38
Rôtissage . . . . .	39
Griller . . . . .	40
Dorer . . . . .	40
■ <b>Entretien</b> . . . . .	41
Nettoyage . . . . .	41
■ <b>Assemblage</b> . . . . .	42 - 43
Retirer la porte du four . . . . .	42
Nettoyage de la vitre du four . . . . .	43
■ <b>Installation</b> . . . . .	44
■ <b>Élimination de l'emballage et appareil</b> . . . . .	45

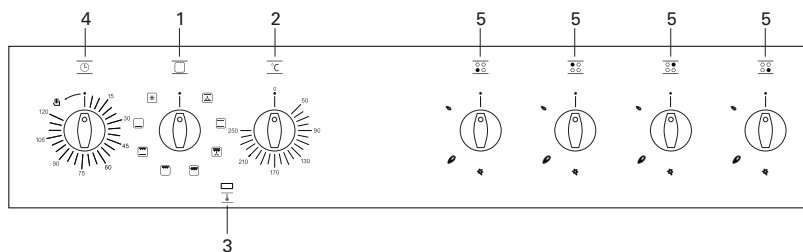
## Tableau de commande



A6405



T7400



A7405

- |  |  |
|--|--|
| <p>1 Sélecteur de fonctions</p> <p>2 Sélecteur de températures</p> <p>3 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.</p> | <p>4 – L'horloge de maillon</p> <p>5 – Sélecteur de plaques de cuisson</p> <p>6 – Voyant de la plaque de cuisson. S'allume lorsqu'une des plaques de cuisson est activée</p> |
|--|--|

## Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé (voir aussi Assemblage).
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grillades). Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur une table de cuisson chaude.
- Fermer toujours la porte quand vous allez griller.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.

## Avant utiliser le four

### Préparer pour l'utilisation

- Sorter tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

### Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

### Pas d'aluminium au fond du four

- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut resulter en dégats de l'émail parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.

### Nettoyage immédiat

- Les tâches provenant de plats ou de jus de fruit à base de sucre (pruneaux ou rhubarbe) peuvent abîmer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer immédiatement.

## Fonctionnement du four

- 1 Sélectionnez la température et la fonction voulues à l'aide du bouton température et du bouton fonction.
- 2 Une fois la durée de préparation écoulée, réglez le bouton du thermostat et le bouton de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

### Fonctions du four

#### T7400



#### A6405/A7405



#### Conventiennel

Pour une cuisson aérée des pâtisseries et tartes. L'apport de chaleur doit être identique par le dessus et par le bas afin d'obtenir un résultat aéré.

#### Conventiennel avec ventilateur

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction permet également de décongeler les aliments. Pour ce faire, réglez le thermostat sur "0".

#### Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

#### Maxi-grill

Utilisez le maxi-grill pour les grandes quantités; grille entièrement couverte par exemple. Grâce à la puissance supérieure, les plats brunissent plus rapidement.

#### Grill avec ventilateur

Vous pouvez rôtir avec le ventilateur en marche qui propulse la chaleur tout autour du plat. Convient idéalement pour les grillades, comme la volaille et autres grosses pièces de viande. Placez un récipient allant au four en dessous du plat pour recueillir la graisse qui s'écoule.

### Attention !

Quand on utilise la fonction grill, maxi-grill ou grill avec ventilateur, la porte doit rester fermée.

**Résistance inférieure**

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues

**Grill avec résistance inférieure**

Convient particulièrement pour rôtir de plus grosses pièces de viande.

**Décongélation**

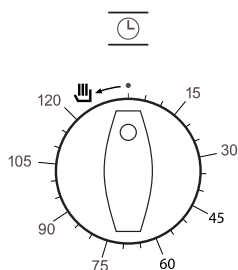
Cette fonction convient parfaitement pour décongeler les plats surgelés.

**Attention !**


La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

## Réveil de cuisine

Ce réveil de cuisine sert à interrompre le fonctionnement du four dès qu'une durée est réglée.



### Fonctionnement manuel

- 1 Tourner le bouton sur la position .
- 2 Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.
- 3 Mettre les commandes sur la position '0' pour éteindre le four.

### Utilisation du réveil de cuisine

La fonction de ce programmateur est d'interrompre le fonctionnement du four une fois la durée de cuisson écoulée.

- 1 Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.
- 2 Réglez le réveil sur « 120 minutes », puis de retour sur le moment d'extinction voulu.
- 3 Une fois la durée choisie écoulée, le programmateur émettra un signal sonore, et interrompra le fonctionnement du four.
- 4 Mettre les commandes sur la position '0' pour éteindre le four.

## Conseils de cuisson

### Position des plaques / grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

### Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale ; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

### Pour vous assurer que votre tarte / gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte / gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

### Le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

### Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

### Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

### Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

### Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan ; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

### Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

### Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

## Tableau pour la cuisson



grill avec ventilateur



traditionnelle

Plat	temp en °C	gradin a partir du bas	temps en min.	temp en °C	gradin a partir du bas	temps en min.
<b>Pate sablée</b>						
Tarte sablée	<b>160</b>	1	50 - 60	<b>170</b>	1	50 - 60
Tare aux fruits	<b>160</b>	1	60 - 70	<b>170</b>	1	60 - 70
Tarta aux fruits	<b>160</b>	1	35 - 45	<b>190</b>	2, 3	35 - 45
Fond de tarte	<b>160</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	2	15 - 20
<b>Pate à biscuit</b>						
Biscuit	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	1	25 - 30
<b>Pate brisée</b>						
Fond de tarte	<b>160</b>	1	20 - 25	<b>190</b>	2	15 - 20
Tarta aux fruits	<b>160</b>	1	40 - 50	<b>190</b>	2, 3	40 - 50
Biscuits	<b>160</b>	1, 2, 4	15 - 25	<b>190</b>	3	10 - 15
<b>Pate à pain</b>						
Pain blanc	<b>170</b>	1	40 - 50	<b>200</b>	2	40 - 50
Pizza	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>200</b>	2	20 - 25
<b>Soezendeeg*</b>						
Roomsoes	<b>170</b>	1, 3	25 - 30	<b>200</b>	3	20 - 25
<b>Pate à choux*</b>						
	<b>180</b>	1	20 - 25	<b>210</b>	2, 3	15 - 20
<b>Pâtisserie à base de blancs d'oeufs*</b>						
Petites meringues	<b>130</b>	1, 2, 4	30 - 50	<b>140</b>	3	30 - 50


Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la quantité et du type de pâte. Réglez d'abord la température en gras.

\* Préchauffer le four (utilisez 10 minutes de moins qu'indiqué).



## Rôtissage

 De la viande cuite dans un récipient avec couvercle se dessèche moins. De plus, l'utilisation du couvercle permet de réduire ou d'empêcher la formation de fumée. La viande cuite dans un récipient sans couvercle ou au four brunit plus vite et le dessus se dessèche plus rapidement.

Le plat lèche-frite est idéal pour la cuisson de morceaux de viande plus grande.

Vous ne pouvez vous référer aux chiffres indiqués dans ce tableau que pour la cuisson des aliments sans préchauffage. En cuisson traditionnelle, placer les plats sur le 2ème gradin.

### Tableau pour la cuisson de viandes

Plat	poids en kg	temp en °C	temps de cuisson
Viande de porc	1,0	180 - 200	100
Viande de boeuf	1,0	170 - 190	100
Veau	1,0	170 - 190	90
Poulet	1,0	180 - 200	60
Poule	1,3	170 - 190	75
Canard	1,5	150 - 170	90
Cuissot de chevreui	1,5	170 - 190	90
Gigot et sanglier	1,5	160 - 180	120
Poisson (complet)	1,0	160 - 180	50

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

## Griller

- Glisser le lèche-frite dans le bas du four (premières glissières).
- Déposer votre grillade au milieu de la grille (voir tableau).
- Fermer la porte du four et régler le bouton sur gril.

Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point.

La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèche-frite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

## Faire dorer les aliments

Pour faire dorer le dessus de vos aliments, mettre le four en position gril pendant quelques minutes. Attendez jusqu'à ce que le dessus du mets soit bien saisi ; tourner le mets sans le piquer.

## Petites grillades

La viande grillée garde ses arômes naturels si on ne la graisse pas avant la cuisson.

## Gros morceaux de viande

Pour éviter que les parties directement exposées à la chaleur ne se dessèchent, verser un peu d'huile ou poser quelques noisettes de beurre sur la viande.

## Tableau de cuisson au gril

Plat	gradin a partir	temps de cuisson
	du bas	en minutes
Bifteck (4 morceaux)	3 ou 4	5 - 6
Escalope (4 morceaux)	3 ou 4	6 - 8
Foie (4 morceaux)	3 ou 4	4 - 5
Boulettes de hachis (4 morceaux)	3 ou 4	7 - 9
Saucisses (4 morceaux)	3 ou 4	5 - 6
Toast	3 ou 4	2 - 3

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

## Nettoyage

### Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, les parois latérales, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail.

Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude, ou éventuellement avec un produit d'entretien et de les rincer à l'eau claire.

### Parties en chrome

Nettoyer les gradins, la grille du four et le tableau de commande dans une eau savonneuse chaude ou avec du savon liquide et les rincer à l'eau claire.

### Plastique / verre

Nettoyer la poignée et les boutons dans une eau savonneuse.

### Joint de porte

Nettoyer le joint de porte dans une eau savonneuse chaude et le rincer à l'eau claire.

### Conseil

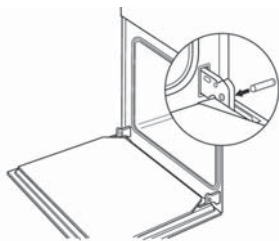
Pour éviter l'apparition de taches difficiles à éliminer, nettoyer régulièrement votre four.

Pour nettoyer le four à fond, enlever les glissières.

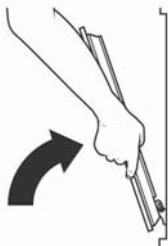
## Retirer et placer la porte du four

### Retirer la porte du four

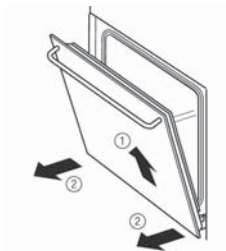
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Faites passer la cheville de sécurité fournie par le trou dans la charnière.



- Saisissez la porte du four avec les deux mains et fermez-la presque complètement.



- Levez un peu la porte et ôtez les charnières de l'ouverture.

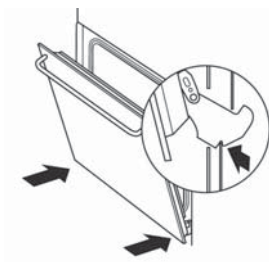


### Attention! – danger de blessure

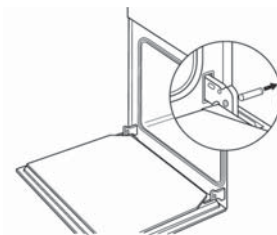
Ne retirez pas la cheville de sécurité de la charnière. La charnière est sous tension de ressort. La charnière doit être tendue pour pouvoir replacer la porte du four. Après avoir retiré la cheville de sécurité il n'est plus possible de tendre manuellement la charnière et de placer la cheville de sécurité.

### Placer la porte du four

- Saisissez la porte du four avec les deux mains et faites glisser les charnières dans les ouvertures. Les charnières se fixent en se cliquant.



- Ouvrez lentement et complètement la porte du four.
- Retirez la cheville de sécurité de la charnière.

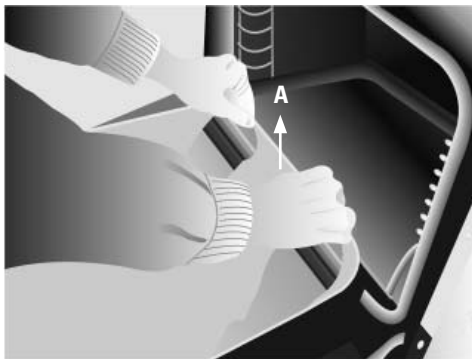


- Fermez la porte du four.

## Nettoyage de la vitre du four (A6405/A7405)

### Enlevez la vitre du four

- Ouvrez la porte du four complètement.
- Tirez la vitre depuis l'arrière vers le haut (A).



- Vous pouvez maintenant ôter la vitre du four.

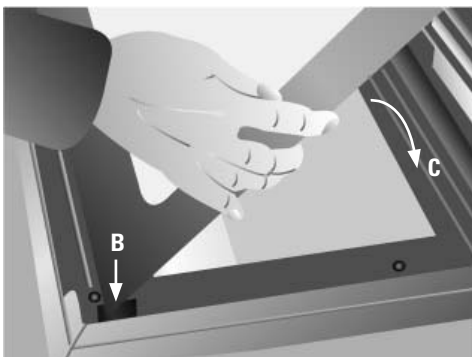
### Attention :

**La porte du four se referme après que la vitre du four est enlevée.**

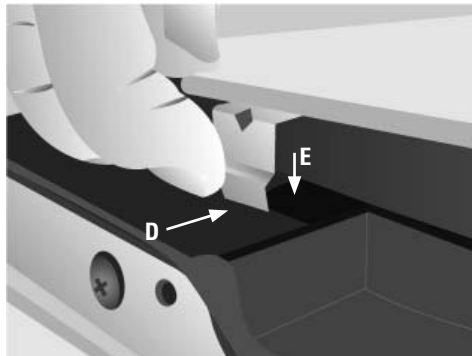
- Nettoyez la vitre du four et la face intérieure de la porte du four.

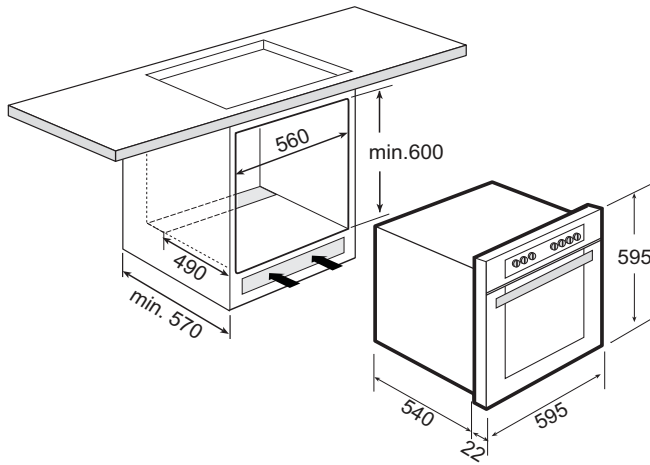
### Placez la vitre du four

- Placez les guides de la vitre du four dans les fentes (B) à l'avant de la porte du four (lorsque celle-ci est ouverte).



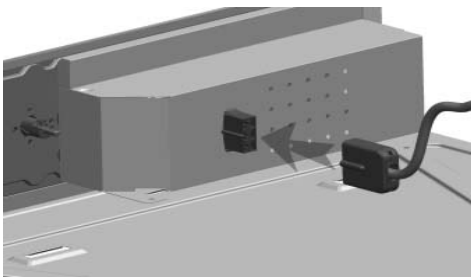
- Placez la vitre du four dans la porte du four (C).
- Insérez les guides arrière de la vitre en poussant (D) et fixez la vitre dans la porte du four (E).





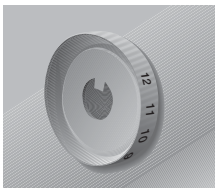
### Installation du four

- Glissez partiellement le four dans la niche.
- Procédez au branchement électrique. Insérez la fiche d'alimentation de la plaque de cuisson dans le connecteur du four.

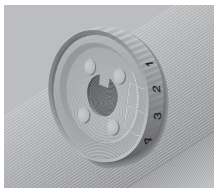


- Installez les boutons de commande. Installez le ressort entre le bouton et la rosace.

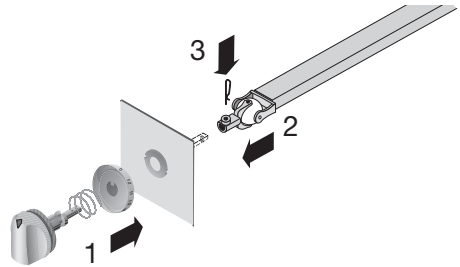
**Attention !** Placez correctement la rosace (voir l'illustration). Insérez le bouton avec le ressort et la rosace dans l'ouverture située à l'avant du four (1).



Correct



Faute



**Attention !** Le bouton doit être placé sur 0".

- Glissez les barres télescopiques de la plaque de cuisson sur les axes des boutons de commande, à l'arrière du four (2).
- Attention !** Fixez les barres télescopiques sur les axes des boutons de commande à l'aide des goupilles fendues fournies (3).
- Assurez-vous du bon fonctionnement des commandes. **Attention !** Vérifiez la position de blocage des boutons de commande (vous devez d'abord appuyer, puis tourner). Insérez complètement le four dans le meuble de cuisine et fixez-le à l'aide des quatre vis.
- Vérifiez que les parois du four n'entrent pas en contact avec les parois du meuble de cuisine. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 2 mm entre les parois du four et celles du meuble de cuisine.

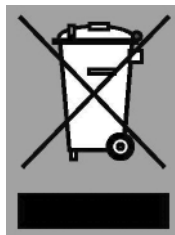
## Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- e film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS) ;

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets

urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

## Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig – einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

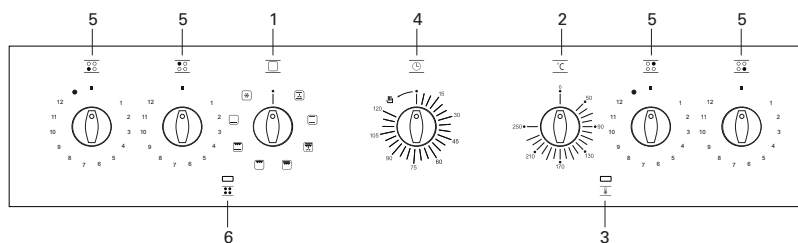
Viel Spaß beim Kochen!

## Inhaltsangabe

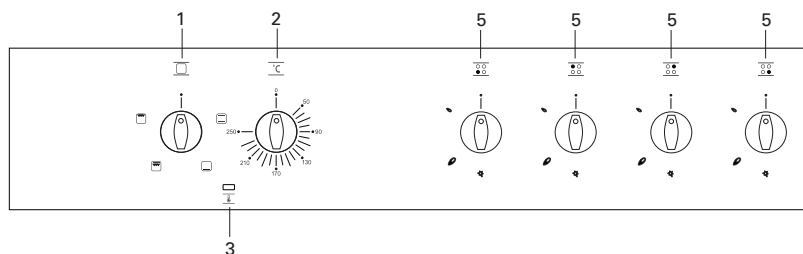
■ <b>Gerätebeschreibung</b> .....	47
■ <b>Sicherheit</b> .....	48
Was zu beachten ist. ....	48
Befor Sie der Ofen benutzen. ....	48
■ <b>Bedienung</b> .....	49 - 59
Bedienung des Backofens. ....	49
Functionen des Backofens .....	49 - 50
Abschaltautomatik .....	51
■ <b>Gebrauch</b> .....	52 - 55
Backtips .....	52
Backtabelle .....	53
Braten .....	54
Grillen .....	55
Bräunen .....	55
■ <b>Pflege</b> .....	56
Reinigung .....	56
■ <b>Montage</b> .....	57
Backofentür aus- und einbauen .....	57
Reinigen der Ofenscheibe .....	58
■ <b>Installation</b> .....	59
■ <b>Beseitigung von Verpackung und Gerät</b> .....	60



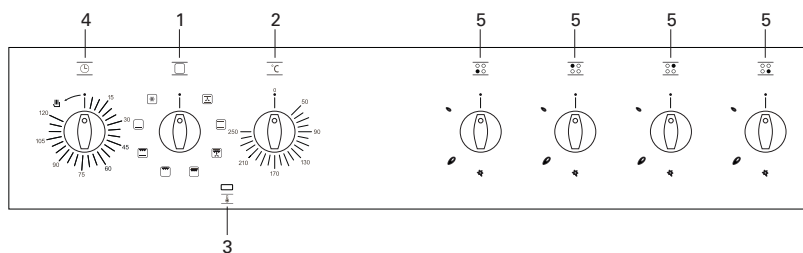
# Bedienungsblende



A6405



T7400



A7405

- |   |   |
|---|---|
| 1 Funktionswahl   | 4 – Schaltuhr   |
| 2 Temperaturregler  | 5 – Knopf Kochfeld  |
| 3 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. | 6 – Anzeigelampe Kochfeld. Leuchtet beim Einschalten eines der Kochfelder |

## Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.B. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.
- Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.

## Befor Sie der Ofen benutzen

### Gebrauchsfertig machen

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

### Anmerkung

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

### Keine Aluminiumfolie

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflusst.

### Sofortige Reinigung

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen oder Obstsaften, wie zum Beispiel der Saft von Pflaumen oder Rhabarber, können die Farbe der Emaillebeschichtung angreifen und sollten deshalb sofort entfernt werden.

## Bedienung des Backofens

- 1 Wählen Sie eine Beheizungsart aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 2 Zum Abschalten des Backofens bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung '0'.

### Funktionen des Backofens

#### T7400



#### A6405/A7405



#### Ober-/Unterhitze

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

#### Ober-/Unterhitze mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Backofen. Mit dieser Funktion können Sie auch Lebensmittel abtauen. Stellen Sie den Thermostatknopf hierfür auf „0“.

#### Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

#### Maxi-Grill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.

#### Grill mit Umluft

Der Ventilator verteilt die Wärme des Grillelements im Ofen. Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

### Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder Grill mit Umluft muß die Backofentür geschlossen sein.

**Unterhitze**

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

**Grill und Unterhitze**

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

**Abtauständer**

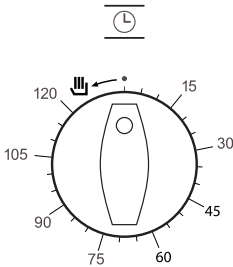
Diese Funktion ist außerordentlich gut geeignet für das Abtauen von tiefgefrorenen Gerichten.

**Achtung**

Die Beleuchtung ist bei allen Beheizungsarten eingeschaltet.

## Abschaltautomatik

Der Küchenwecker dient dazu, den Ofen auszuschalten, nachdem eine eingestellte Zeit abgelaufen ist.



### Manueller Betrieb

- 1 Drehen Sie den Abschaltautomatik auf .
- 2 Wählen Sie eine Beheizungsart aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 2 Zum Abschalten des Backofens bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung '0'

### Verwenden der Abschaltautomatik

Schaltet den Ofen aus nachdem eine eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- 1 Wählen Sie eine Beheizungsart aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 2 Drehen Sie die Abschaltautomatik in die Position für „120 Minuten“ und dann wieder zurück auf die gewünschte Abschaltzeit.
- 3 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte beginnt zu blinken.
- 4 Zum Abschalten des Backofens bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung '0'.

## Tips für das Backen

### Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

### Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unter-hitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

### So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist

Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

### Die Torte fällt zusammen

Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

### Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

### Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

### Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

### Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: Diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.



### Die Plätzchen kleben am Backblech

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

### Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

## Tabelle für das Backen

Gericht	 Grill mit Umluft			 Oben- und Unterhitze		
	Temp in °C	Schienen höhe	Zeit in Min.	Temp in °C	Schienen höhe	Zeit in Min.
<b>Rührteig</b>						
Sandtorte	<b>160</b>	1	50 - 60	<b>170</b>	1	50 - 60
Rodonkuchen	<b>160</b>	1	70 - 80	<b>170</b>	1	70 - 80
Nußkuchen	<b>160</b>	1	60 - 70	<b>170</b>	1	60 - 70
Obsttorte	<b>160</b>	1	35 - 45	<b>190</b>	2, 3	35 - 45
Tortenboden	<b>160</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	2	15 - 20
<b>Biscuitteig</b>						
Biscuitgebäck	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>190</b>	1	25 - 30
<b>Knetteig</b>						
Tortenboden	<b>160</b>	1	20 - 25	<b>190</b>	2	15 - 20
Nußkranz	<b>160</b>	1	40 - 50	<b>190</b>	2	40 - 50
Obsttorte	<b>160</b>	1	40 - 50	<b>190</b>	2, 3	40 - 50
Plätzchen	<b>160</b>	1, 2, 4	15 - 25	<b>190</b>	3	10 - 15
<b>Biscuitteig/Hefe- und Kuchenteig</b>						
Streuselkuchen	<b>160</b>	1	35 - 45	<b>200</b>	2, 3	35 - 45
Obsttorte	<b>170</b>	1	40 - 50	<b>200</b>	2, 3	40 - 50
Weihnachtsstollen	<b>160</b>	1	45 - 65	<b>180</b>	2	45 - 65
Weißbrot	<b>170</b>	1	40 - 50	<b>200</b>	2	40 - 50
Apfeltaschen	<b>160</b>	1, 3	25 - 30	<b>180</b>	2, 3	20 - 25
Pizza	<b>170</b>	1	25 - 30	<b>200</b>	2	20 - 25
<b>Windbeutelteig*</b>						
Sahnwindbeutel	<b>170</b>	1, 3	25 - 30	<b>200</b>	3	20 - 25
<b>Blätterteig*</b>	<b>180</b>	1	20 - 25	<b>210</b>	2, 3	15 - 20
<b>Eiweißgebäck*</b>						
Baisers	<b>130</b>	1, 2, 4	30 - 50	<b>140</b>	3	30 - 50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Abhängig von der Menge und der Teigsorte können die Backzeiten von der Tabelle abweichen. Stellen Sie zunächst die fett gedruckte Temperatur ein.

\* Den Ofen vorheizen, die Zeiten in der Tabelle 10 Minuten kürzer anhalten.

**Braten**

In geschlossenen Schalen oder Pfannen bleibt das Fleisch saftiger. Außerdem wird keine, oder nur wenig Rauchentwicklung entstehen. Beim Braten ohne Deckel wird das Fleisch schneller braun und knusprig. Der Bratschlitten ist ideal zum Braten von große Fleisch-stücken.

Nachfolgende Tabelle trifft nur dann zu, wenn der Ofen nicht vorgewärmt ist. Beim Gebrauch von Ober- und Unterwärme müssen Sie die Gerichte auf die zweite Schiene schieben.

**Bratzeittabelle**

Gericht	Gewicht in kg	Temp in °C	Zeit in Min.
Schweinefleisch	1,0	180 - 200	100
Rindfleisch	1,0	170 - 190	100
Kalbfleisch	1,0	170 - 190	90
Huhn	1,0	180 - 200	60
Poularde	1,3	170 - 190	75
Ente	1,5	150 - 170	90
Rehkeule	1,5	170 - 190	90
Keule u. Wildschwein	1,5	160 - 180	120
Fisch (komplett)	1,0	160 - 180	50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.



## Grillieren

- Bratpfanne in die erste Schiene im Ofen schieben.
- Grillblech mitten auf den Rost legen (siehe Tabelle).
- Ofentür schließen und Ofentaste auf den Grillstand einstellen.

Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.

Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben. Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

## Bräunen

Wenn Sie Ihren Gerichten eine braune Kruste geben wollen, schalten Sie noch einige Minuten das Grillelement ein.

## Kleine Fleischstücke

Das natürliche Aroma von grilliertem Fleisch bleibt erhalten, wenn Sie das Fleisch vor der Zubereitung nicht einfetten.

## Große Stücke Fleisch

Um das Austrocknen der freiliegenden Seiten zu verhindern, können Sie das Fleisch mit einer dünnen Lage Öl oder Butter einstreichen.

## Grillzeitentabelle für Grillieren

Gericht	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Beefsteak (4 Stück)	3 oder 4	5 - 6
Schnitzel (4 Stück)	3 oder 4	6 - 8
Leber (4 Stück)	3 oder 4	4 - 5
Hackbraten (4 Stück)	3 oder 4	7 - 9
Bratwurst (4 Stück)	3 oder 4	5 - 6
Toast	3 oder 4	2 - 3

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

## Reinigung

### Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, die Seitenwände, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, evtl. mit flüssiger Seife (oder anderen, nicht kratzenden Putzmitteln) reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

### Chrom

Schienen, Ofenrost und Bedienungsblende mit warmem Spülmittel oder flüssiger Seife reinigen. Nachbehandeln mit klarem Wasser.

### Kunststoff/Glas

Handgriffe und Knöpfe mit Spülmittel oder mit einem Glasreiniger säubern.

### Abdichtungsgummi

Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

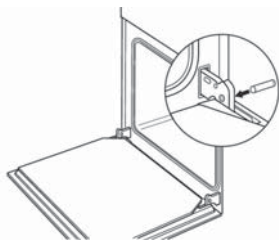
### Ein Tip für Sie

Wenn Sie den Ofen regelmäßig reinigen, verhindern Sie hartnäckige Verunreinigungen. Wenn Sie den Ofen gründlich reinigen möchten, können Sie die Schienen entfernen.

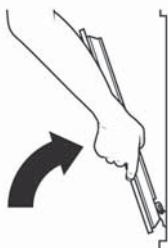
## Backofentür aus - und einbauen

### Backofentür herausnehmen

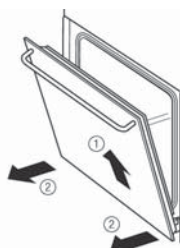
- Backofentür ganz öffnen.
- Die beiliegenden Sicherungsstifte durch die Bohrung der Türscharnieren stecken.



- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und fast ganz schließen.



- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.

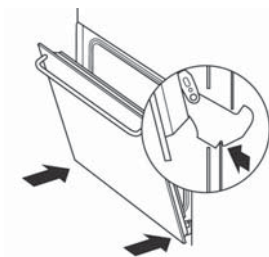


### Achtung - Verletzungsgefahr!

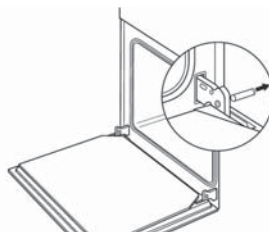
Sicherungsstifte nicht aus den Bohrungen ziehen. Das Scharnier ist gespannt. Zum Einbau muß das Scharnier ebenfalls gespannt sein. Nach Entfernen der Stifte ist es nicht mehr möglich, das Scharnier erneut zu spannen und zu sichern.

### Backofentür einsetzen

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben. Das Scharnier rastet ein.



- Die Backofentür langsam ganz öffnen.
- Die Sicherungsstifte aus den Bohrungen der Türscharnieren wieder herausziehen.

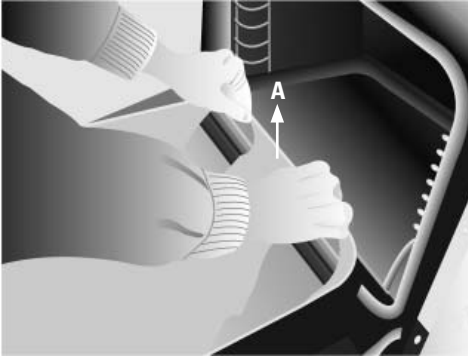


- Die Backofentür schließen.

## Reinigen der Ofenscheibe (A6405/A7405)

### Ofenscheibe herausnehmen

- Die Ofentüre vollständig öffnen.
- Die Ofenscheibe an der Rückseite nach oben ziehen (A).



- Die Ofenscheibe kann jetzt entfernt werden.

### Achtung:

**Die Ofentüre schließt sich, nachdem die Ofenscheibe entfernt wurde.**

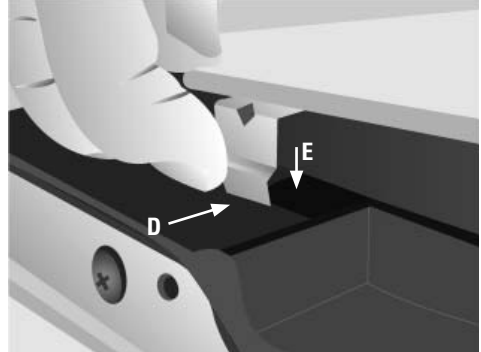
- Reinigen Sie die Ofenscheibe und die Innenseite der Ofentür.

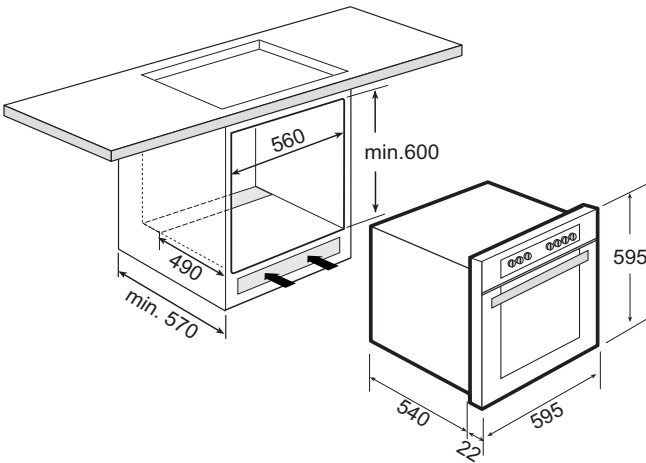
### Ofenscheibe einsetzen

- Setzen Sie die Führung der Ofenscheibe in die Schlitz (B) an der Vorderseite der Ofentüre (bei geöffneter Ofentüre).



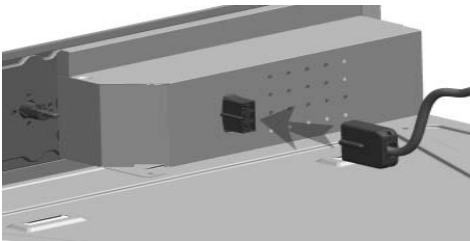
- Legen Sie die Ofenscheibe in die Ofentüre (C).
- Schieben Sie die hinteren Führungen der Ofenscheibe ein (D) und verriegeln Sie die Ofenscheibe in der Ofentüre (E).





## Installation des Ofens

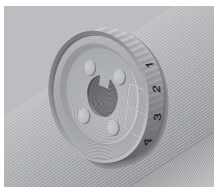
- Schieben Sie den Ofen ein Stück weit in die Nische.
- Stellen Sie den elektrischen Anschluss her. Stecken Sie den Stromzufuhrstecker des Kochfelds in den Anschluss des Ofens.



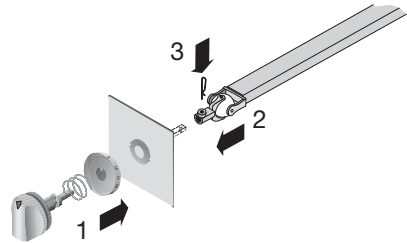
- Setzen Sie die Bedienknöpfe ein. Setzen Sie die Feder zwischen Knopf und Rosette.  
**Achtung!** Setzen Sie die Rosette in die richtige Position (vgl. die Abbildung). Setzen Sie den Knopf mit Feder und Rosette in die Öffnung an der Vorderseite des Ofens (1).



Richtig



Falsch



**Achtung!** Achten Sie darauf, dass der Knopf in der Position "0" steht.

- Schieben Sie die Teleskopstangen des Kochfelds auf die Achsen der Bedienknöpfe an der Rückseite des Ofens (2). **Achtung!** Sichern Sie die Teleskopstangen mit den mitgelieferten Splinten an den Achsen der Bedienknöpfe (3).
- Überprüfen Sie die korrekte Funktion der Bedienung. **Achtung!** Kontrollieren Sie die Blockierstellung der Bedienknöpfe (erst eindrücken, dann drehen). Schieben Sie den Ofen vollständig in den Küchenschrank und befestigen Sie ihn mit den vier Schrauben.
- Stellen Sie sicher, dass das Ofengehäuse die Wände des Küchenschanks nicht berührt. Sorgen Sie dafür, dass zwischen dem Ofengehäuse und den Wänden des Küchenschanks mindestens 2 mm Raum bleibt.

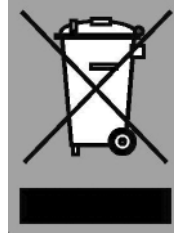
## Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies

bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.