

# ZANKER

Gebruik-  
saanwijzing

Benutzerin-  
formation

Oven

Backofen

Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Das Gerät regelmäßig reinigen, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Für die Reinigung ein feuchtes weiches Tuch verwenden. Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallobjekte für die Reinigung verwenden.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## Backofenbeleuchtung

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



**WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

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

## Entsorgung



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickengefahr.

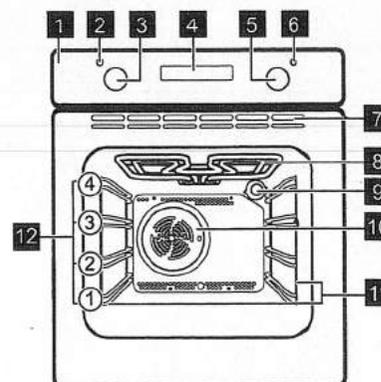
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## Gerätebeschreibung

### Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Temperaturanzeige/-symbol
- 3 Temperaturwahlnopf
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

## Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

## Vor der ersten Inbetriebnahme



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

### Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöerteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

Die Anzeige für die Tageszeit-Funktion blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein. Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

## Täglicher Gebrauch



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

### Versenkbare Knöpfe

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

- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

### Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, während die Funktionen Dauer **|→|** oder Ende **→|** eingeschaltet sind.

Drücken Sie **⌚** wiederholt, bis die Kontrolllampe für die Tageszeit-Funktion blinkt. Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

### Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion **☑** und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion **☐** und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

### Ein- und Ausschalten des Geräts



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

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

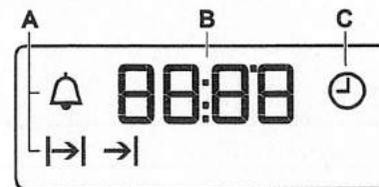
1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

## Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
<b>0</b>	Stellung Aus Das Gerät ist ausgeschaltet.
<b>☑</b>	Heißluft Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
<b>☐</b>	Ober-/Unterhitze Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
<b>☐</b>	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
<b>☑</b>	Heißluftgrillen Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
<b>☐</b>	Grillstufe 1 Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
<b>☂</b>	Auftauen Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

### Display



- A. Funktionsanzeigen
- B. Zeitanzeige
- C. Funktionsanzeige

### Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
<b>-</b>	MINUS	Einstellen der Zeit.
<b>⌚</b>	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
<b>+</b>	PLUS	Einstellen der Zeit.

## Uhrfunktionen

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
 Dauer	Zum Einstellen der Garzeit für den Backofen.
 Ende	Zum Einstellen der Uhrzeit, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

**i** Sie können die Funktionen Dauer  und Ende  gleichzeitig verwenden, um festzulegen, wie lange das Gerät eingeschaltet sein soll und wann es ausgeschaltet werden soll. So können Sie bewirken, dass das Gerät erst nach Ablauf einer bestimmten Zeit eingeschaltet wird. Stellen Sie zuerst die Dauer  und dann das Ende  ein.

### Einstellen der Uhrfunktionen

Für Dauer  und Ende  stellen Sie eine Ofenfunktion und die gewünschte Gartemperatur ein.

Für den Kurzzeit-Wecker  ist diese Einstellung nicht erforderlich.

1. Drücken Sie mehrmals , bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit für die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.

### Verwendung des Zubehörs

**!** **WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

#### Einsetzen des Zubehörs

##### Kombirost

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.

Die Uhrfunktion ist eingeschaltet. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt.

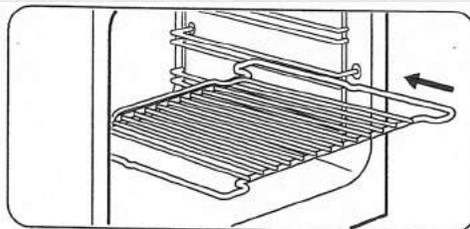
**i** Im Fall des Kurzzeit-Weckers zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige der Uhrfunktion und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

**i** Bei den Funktionen Dauer  und Ende  wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

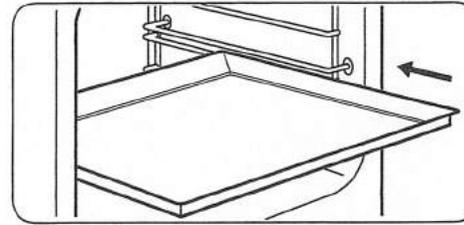
#### Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie so oft , bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.



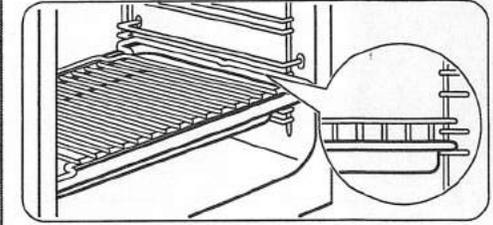
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech zusammen:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## Zusatzfunktionen

### Kühlgebläse

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

### Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung

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

## Tipps und Hinweise

**!** **WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

**i** Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

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

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

### Allgemeine Informationen

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

### Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

### Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

### Garzeiten

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

### Back- und Brattabelle

#### Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	165	2 (1 und 3)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	2 (1 und 3)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	70 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	160	2 (1 und 3)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	2	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	160	2 (1 und 3)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	170	2	155	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	160	2	90 - 120	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kleine Kuchen	170	3	166	3 (1 und 3)	25 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 und 3)	30 - 35	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	115	3	35 - 40	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Brandteig <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 und 3)	15 - 20	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	170	2	25 - 35	In einer Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	180	1 oder 2	170	2	45 - 70	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

#### Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	190	1	30 - 45	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Brötchen <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 und 3)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

#### pudding

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

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

#### Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech

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

## Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2 (1 und 3)	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2 (1 und 3)	35 - 60	4 - 6 Filets

## Grillstufe 1



Leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beefsteaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Grillwürste	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Schweinskotelett	4	500	250	12 - 16	12 - 14	3
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Spieße	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Hähnchenbrustfilet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fischfilet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Heißluftgrillen



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

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

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

### Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

### Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



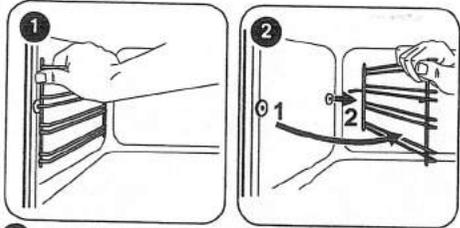
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.  
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.  
Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

### Reinigen der Türdichtung

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

### Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.



- 1 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
- 2 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

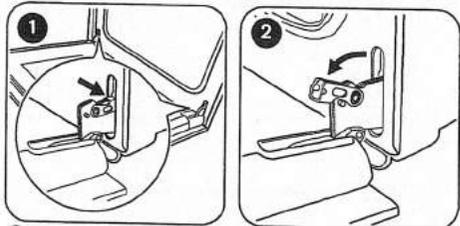
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### Reinigen der Backofentür

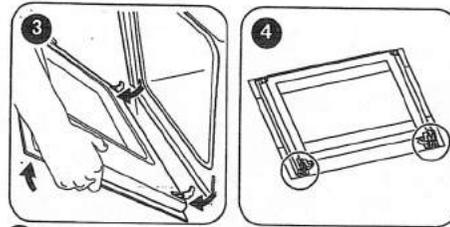
Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

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

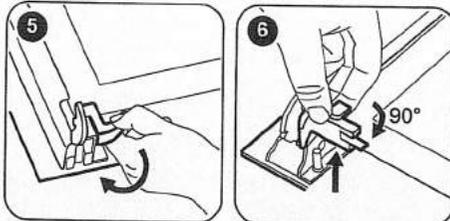
**!** **Vorsicht!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.



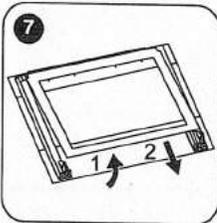
- 1 Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.
- 2 Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



- 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.
- 4 Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



- 5 Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.
- 6 Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.



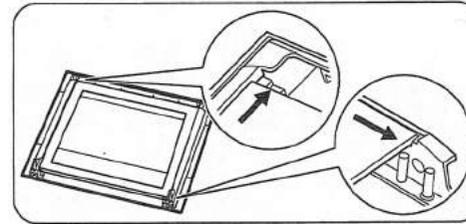
- 7 Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

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

Nach der Reinigung müssen die Glasscheibe und die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen..



### Austauschen der Lampe

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

- !** **WARNUNG!** Stromschlaggefahr!  
Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.  
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

### Fehlersuche

- !** **WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

### Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

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

### Rückwandlampe

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

## Service-daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

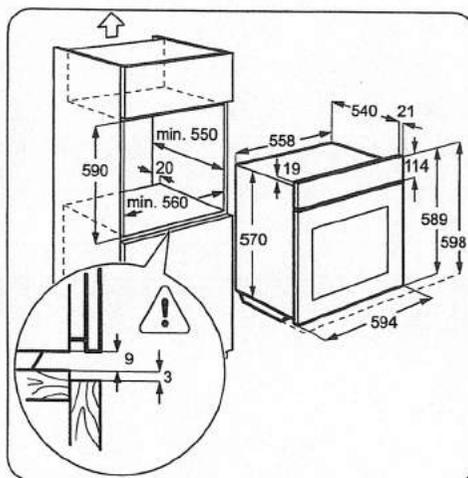
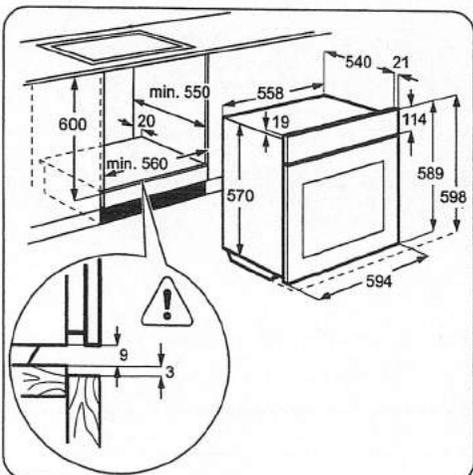
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## Montage

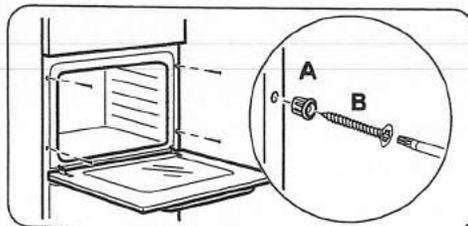


**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

## Montage



## Befestigung des Geräts im Möbel



## Elektrischer Anschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 1380	3 x 0,75

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1,5

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



## Energieeffizienz

### Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Zanker
Modellidentifikation	KOB25622XK
Energieeffizienzindex	103,8
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,83 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0,82 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	57 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	27,3 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## Energie sparen

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

### Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- Garen mit Heißluft** - wenn möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.