



Gebbruiksaanwijzing
Notice d'utilisation

2
24

USER MANUAL

Oven
Four

ZOC35801

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.....	2	Gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheidsvoorschriften.....	3	Extra functies.....	10
Beschrijving van het product.....	5	Aanwijzingen en tips.....	10
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.....	6	Onderhoud en reiniging.....	17
Dagelijks gebruik.....	6	Probleemoplossing.....	20
Klokfuncties.....	8	Montage.....	21
		Energiezuinigheid.....	22

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

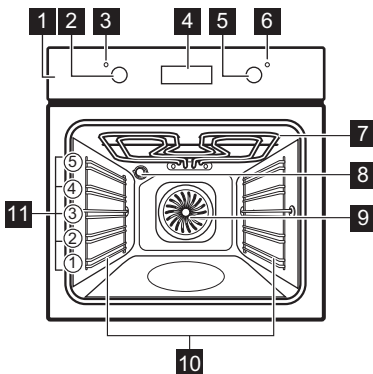
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Service dienst

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

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Stroomlampje/symbool/indicatielampje
- 4 Elektronische tijdschakelklok
- 5 Knop voor de temperatuur
- 6 Temperatuurlampje/symbool/indicatielampje
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lampje
- 9 Ventilator
- 10 Verwijderbare inschuifrail
- 11 Roosterhoogtes

Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Grill-/braadpan**

Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare
inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en
reiniging'.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.
Zet de accessoires en verwijderbare
inschuifrails terug in de beginstand.

Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven
bedient.

De aanduiding Dagtijd knippert als u het
apparaat aansluit op het stopcontact, als er een
stroomstoring is geweest of als de timer niet is
ingesteld.

Druk op de \oplus of \ominus om de correcte tijd in te
stellen.

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen
en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag
weer.

Tijd veranderen



U kunt de tijd van de dag niet
wijzigen als de functie

Bereidingsduur $\rightarrow|$ of Einde $\rightarrow|$
werken.

Dagelijks gebruik



WAARSCHUWING!




Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Blijf op  drukken tot het symbool voor de
functie knippert.

Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te
stellen.

Voorverwarmen

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

1. Stel de functie  en de
maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie  en de
maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie  voor het instellen van de
maximumtemperatuur.
6. Laat het apparaat 15 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal.
Het apparaat kan een vreemde geur en rook
afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende
luchtcirculatie in de ruimte is.











Het apparaat aan- en uitzetten

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

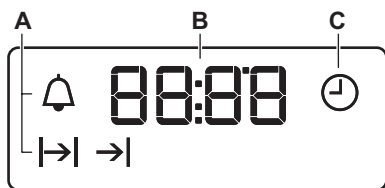
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Licht	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven-/onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Bovenverwarming	Voor het bruin laten worden van taarten, gebak, brood. Voor het afbakken van gare gerechten.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met boten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruiden.
	Multi hetelucht	Om op 3 ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor onder-/bovenwarmte.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruiden en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor boven-/onderwarmte.

Display



- A) Functie-indicatielampjes
- B) Tijdindicatie
- C) Functie-indicatie

Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
⌚	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

Klokfuncties

Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
⌚	Instellen dagtijd	Met deze functie kunt u de tijd regelen.
🔔	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
⏪	Programmaduur	De bereidingstijd van de oven instellen.
⏩	Eindtijd	Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen.



U kunt de functies Bereidingsduur ⏪ en Einde ⏩ gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld. Zo kunt u het apparaat inschakelen met een uitgestelde tijd. Stel eerst de bereidingsduur ⏪ en daarna het eind ⏩ in.

De klokfuncties instellen

Stel voor Bereidingsduur ⏪ en Einde ⏩ een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker 🔔.

- Blijf op ⌚ drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
- Druk op + of — om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen. De klokfunctie werkt. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt.

- i** Het display toont de resterende tijd voor de functie Kookwekker.
3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er een geluidssignaal. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
 4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

i Bij de functies Duur \rightarrow en Eindtijd \rightarrow schakelt het apparaat automatisch uit.

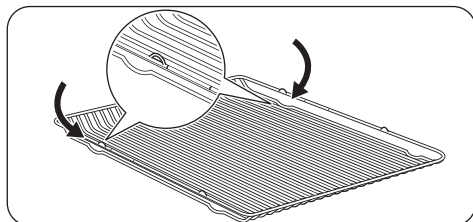
Gebruik van de accessoires

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

Accessoires plaatsen

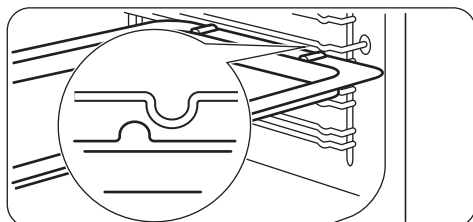
Bakrooster:

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



Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

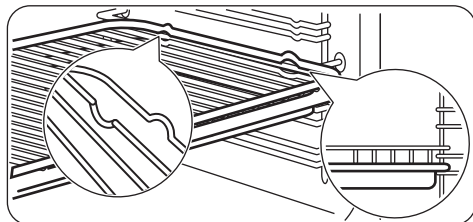


De klokfuncties annuleren

1. Blijf op ⌚ drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd ⏏ ingedrukt.
De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven.



- i**
- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
 - Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke

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

Aanwijzingen en tips



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

Algemene informatie

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens

de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

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

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

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

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

Bak- en braadschema

Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkin- gen
	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte	Tempera- tuur (°C)	Rooster- hoogte		
Schuimtaart	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	In een cake- vorm
Zandtaart- deeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	In een cake- vorm
Kwarktaart met karne- melk	170	1	165	2	60 - 80	In een cake- vorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart) ¹⁾	170	2	160	2 (links en rechts)	80 - 100	In twee cake- vormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Op een bak- plaat
Confituur- taart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een cake- vorm van 26 cm
Cake, zacht	170	2	160	2	50 - 60	In een cake- vorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevlude vruchten- cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In een cake- vorm van 20 cm
Pruimenttaart 1)	175	1	160	2	50 - 60	In een brood- vorm
Cakejes - één niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Op een bak- plaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Op een bak- plaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Op een bak- plaat
Koekjes / gebak- reepjes - één niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Op een bak- plaat

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Koekjes / gebakreepjes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimbakjes - één niveau	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimbakjes - twee niveaus 1)	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Op een bakplaat
Eclairs - één niveau	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkgevulde vruchten-cake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriartaart met jamvulling	170	1	160	2 (links en rechts)	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes ¹⁾	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Op een bakplaat of in een braadpan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pastataart	200	2	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	200	2	175	2	45 - 60	In een vorm
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In een vorm
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	210	2	200	2	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	210	2	200	2	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, doorbakken	210	2	200	2	70 - 75	Op een bakrooster
Varkenschouder	180	2	170	2	120 - 150	Met zwoerd
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	190	2	175	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	160	2	210 - 240	Heel
Eend	175	2	220	2	120 - 150	Heel
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

Vis

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn / zalm	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Grill

 Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Gerecht	Aantal		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tournedos	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biefstuk	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Worstjes	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Varkenskotelet	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kip (in 2 helften)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Vleesspiesen	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kippenborst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Visfilets	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Geroosterd brood	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Circulatiegrill

Rundvlees

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossenhaas, rood ¹⁾	per cm dikte	190 - 200	5 - 6	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, medium ¹⁾	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, doorbakken ¹⁾	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1 of 2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kotelet, ribbetje	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 of 2
Gehaktbrood	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 of 2
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 of 2

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kalfsschenkel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 of 2

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 of 2
Lamsrug, medium	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 of 2

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	0,2 - 0,25 elk	200 - 220	30 - 50	1 of 2
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	190 - 210	35 - 50	1 of 2
Kip, haantje	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 of 2
Eend	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 of 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 of 2
Turkije	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 of 2
Turkije	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 of 2

Vis (gestoomd)

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 of 2

Drogen - Multi hetelucht

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en

laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of

andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.

- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe

randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

- i** Maak de ovendeur alleen schoon met een natte spons. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

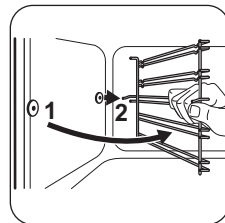
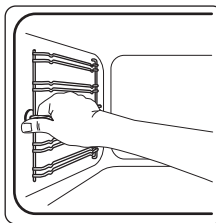
De afdichting van de deur schoonmaken

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

Verwijderbare inschuifrails en katalytische platen

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijder u de inschuifrails en katalytische platen.

- !** **LET OP!** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails. De katalytische platen zijn niet aan de binnenkant van de oven bevestigd en kunnen eruit vallen wanneer u de inschuifrails verwijderd.



- 1** Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand. Houd de geleiders en de katalytische plaat met de andere hand op hun plaats.
- 2** Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

Katalytische reiniging

- !** **LET OP!** Probeer niet om het katalytisch oppervlak te reinigen met ovenspray, schuurmiddel, zeep of andere schoonmaakmiddelen. Hierdoor raakt het katalytische oppervlak beschadigd.


- i** Verkleuring van het katalytische oppervlak heeft geen invloed op de katalytische eigenschappen.

- !** **WAARSCHUWING!** Houd kinderen uit de buurt wanneer u de oven bij hoge temperaturen reinigt. Het ovenoppervlak wordt zeer heet en er bestaat gevaar voor brandwonden.

- i** Verwijder voor het activeren van de katalytische reiniging eerst alle accessoires uit de oven.


De wanden met een katalytische laag zijn zelfreinigend. Ze absorberen op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van het apparaat.


Om deze zelfreinigende procedure te ondersteunen moet u de lege oven regelmatig verwarmen.

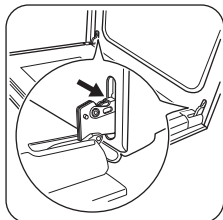
1. Reinig de bodem van de oven met water en afwasmiddel en droog het af.
2. Stel de -functie in.
3. Stel de oventemperatuur in op 250°C en laat de oven 1 uur werken.
4. Wanneer het apparaat is afgekoeld, maak het schoon met een zachte en vochtige spons.

De ovendeur reinigen

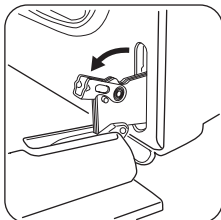
De ovendeur heeft twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glasplaat verwijderen om ze te reinigen.

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

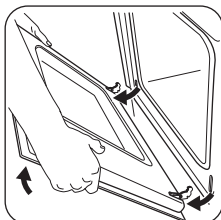
 **LET OP!**
Gebruik het apparaat nooit zonder de interne glasplaat.



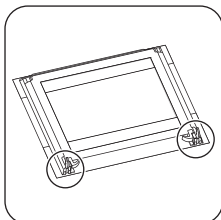
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



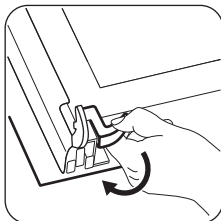
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



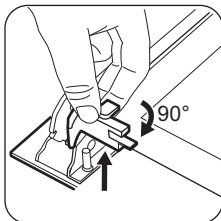
3 Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



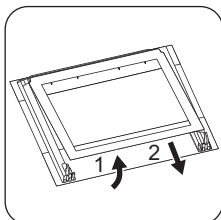
4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



5 Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



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



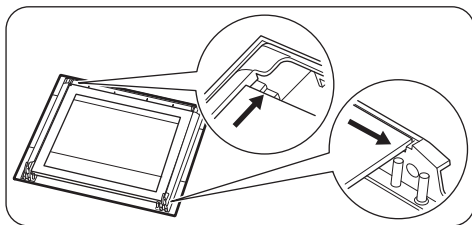
7 De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u ze gereinigd hebt, monteer dan de glasplaat en de ovendeur. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt.

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.



LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp voor 300 °C.
4. Plaats het afdekglas terug.

Probleemoplossing



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering is uitgeschakeld.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display wordt '12.00' weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

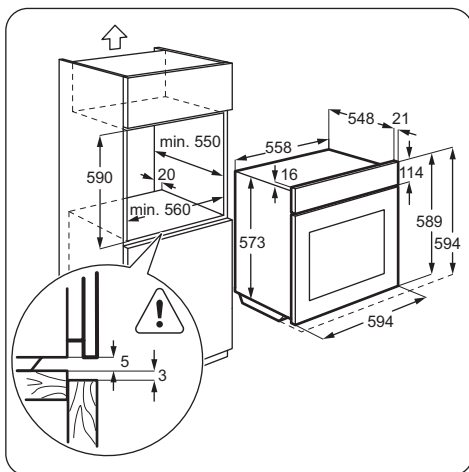
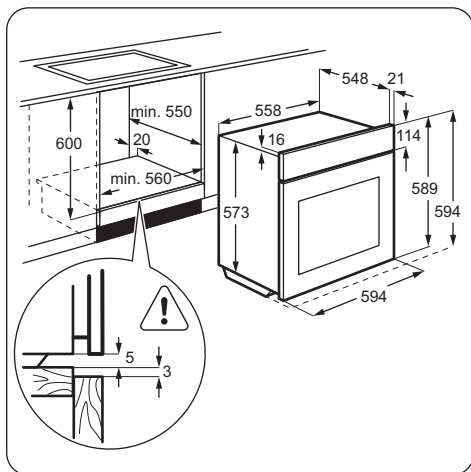
Montage



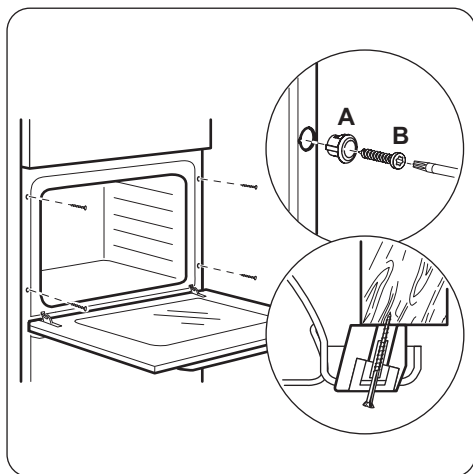
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Inbouw



Bevestiging van het apparaat aan het kastje



Elektrische installatie

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

Energiezuinigheid

Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOC35801XK
Energie-efficiëntie Index	103.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.95 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.88 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	30.0 kg

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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



EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.


Energiebesparing

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

▪ Algemene tips

- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
- Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.
- U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.


gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Table des matières

Consignes de sécurité	24	Fonctions supplémentaires.....	32
Instructions de sécurité.....	25	Conseils.....	32
Description de l'appareil	28	Entretien et nettoyage.....	41
Avant la première utilisation.....	28	En cas d'anomalie de fonctionnement.....	44
Utilisation quotidienne.....	29	Installation.....	44
Fonctions de l'horloge.....	30	Rendement énergétique	46
Utilisation des accessoires.....	31		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

Instructions de sécurité

Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
 - Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
 - N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
 - Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
 - Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
 - La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
 - Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
 - Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
 - Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
 - N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
 - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
 - Cet appareil est conforme aux directives CEE.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
 - Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
 - N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
 - N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
 - N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
 - Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
 - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.

- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

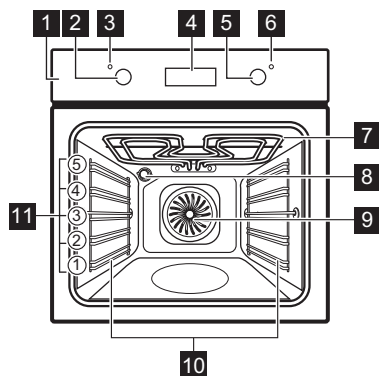
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Voyant/symbole/indicateur de puissance
- 4 Programmateur électronique
- 5 Manette du thermostat
- 6 Voyant/symbole/indicateur de température
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Position des grilles

Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plat à rôtir**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèche-frite pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant de la fonction Heure du jour clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche \oplus ou \ominus pour régler l'heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Modification de l'heure





Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée \rightarrow ou Fin \rightarrow est activée.


Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

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

Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil













Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.

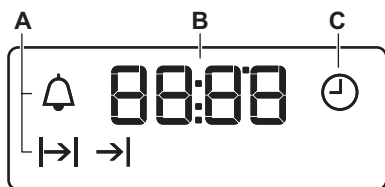
1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Éclairage	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Voûte	Pour faire dorer du pain, des gâteaux et des petites pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.


Fonction du four		Utilisation
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Cuisson au gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.

Affichage




- A) Indicateurs des fonctions
- B) Affichage du temps
- C) Indicateur de fonction




Touches





Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

Fonctions de l'horloge




Tableau des fonctions de l'horloge




Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure du jour	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
	Durée	Pour régler la durée de cuisson du four.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  et Fin  pour définir la durée pendant laquelle l'appareil doit fonctionner, et l'heure à laquelle l'appareil doit se s'éteindre. Cela vous permet d'activer l'appareil en différé. Réglez d'abord la fonction Durée  puis la fonction Fin .

Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée  et Fin , réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge est activée. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche.

Utilisation des accessoires



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Installation des accessoires

Grille métallique :



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

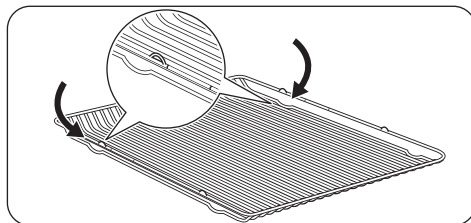
i Pour la fonction Minuteur, l'affichage indique le temps restant.

3. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction de l'horloge clignote et un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

i Avec les fonctions Durée  et Fin , l'appareil s'éteint automatiquement.

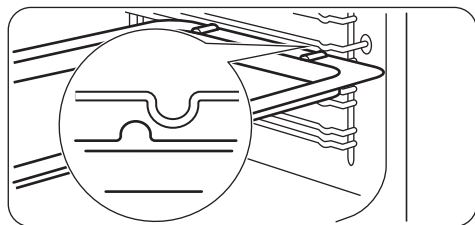
Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.



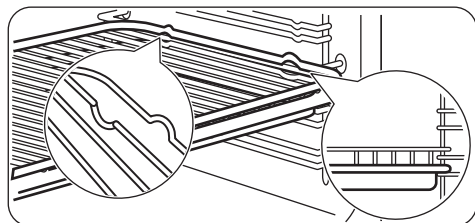
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Tarte aux pommes ¹⁾	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux ¹⁾	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains 1)	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	200	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Dans un moule
Lasagnes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dans un moule

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande


Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Gril

 Préchauffez votre four à vide pendant 3 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steaks de bœuf	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Saucisses	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Côtelettes de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Poulet (coupé en deux)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Brochettes	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Escalope de poulet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Steak haché	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filet de poisson	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwiches toastés	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toasts	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo grill

Viande de bœuf

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf saignant ¹⁾	Par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf à point ¹⁾	Par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Rôti ou filet de bœuf bien cuit ¹⁾	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Préchauffer le four.

Filet mignon de porc

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Côtelette, côte levée	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Veau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Demi-poulet	0.4 - 0.5 chacun	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Volaille, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

Déshydratation - Chaleur tournante

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de

déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-

vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité

de la porte est endommagé. Faites appel à un service après vente agréé.

- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

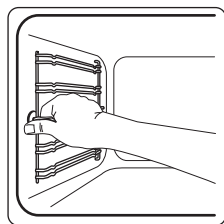
Retrait des supports de grille et retrait des panneaux catalytiques

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille et les panneaux catalytiques.

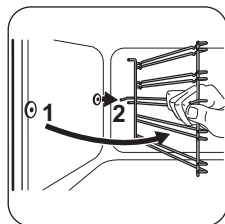


ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four et peuvent tomber lors du retrait des supports de grille.



- 1 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Maintenez l'arrière des supports et le panneau catalytique en place de l'autre main.



- 2 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Nettoyage catalytique



ATTENTION!

N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.



AVERTISSEMENT!


Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

Nettoyage de la porte du four

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

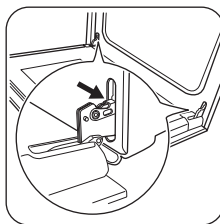


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

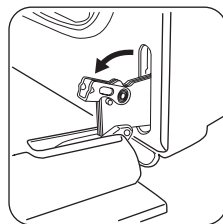


ATTENTION!

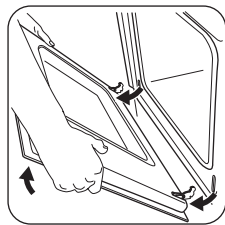
N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.



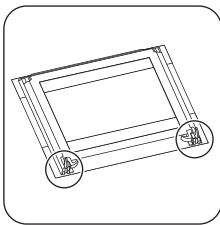
- 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



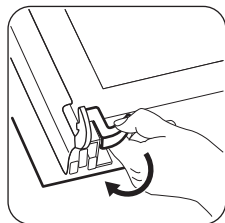
- 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



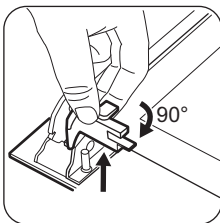
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



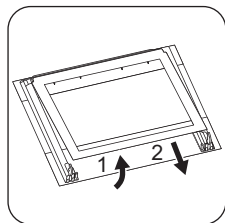
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



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



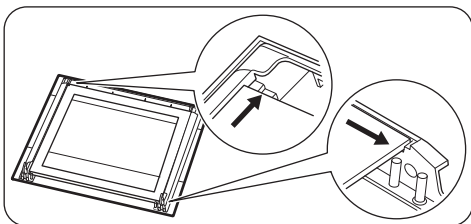
7 Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

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

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

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



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjuncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
« 12.00 » s'affiche.	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.

Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

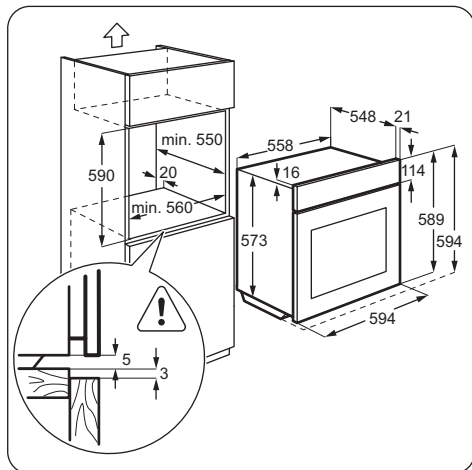
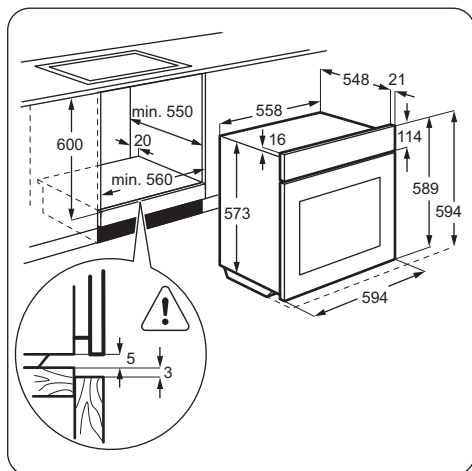
Installation



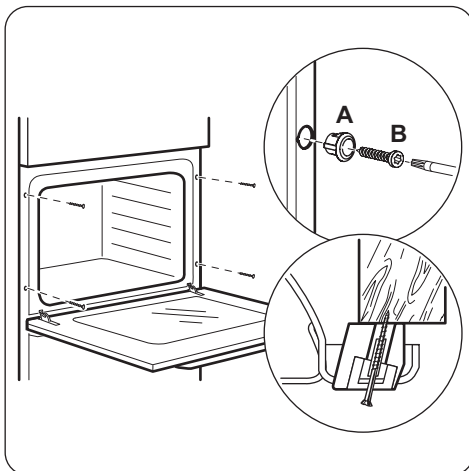
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Fixation de l'appareil au meuble



Installation électrique

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

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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



Rendement énergétique

Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZOC35801XK
Index d'efficacité énergétique	103.5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.95 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.88 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	30.0 kg

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

Économie d'énergie

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


▪ **Conseils généraux**

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.


- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole .
Déposez les emballages dans les conteneurs

prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez

pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit

dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



www.zanussi.com/shop



867323209-A-282015