

GETTING STARTED? EASY.



ZOHED3X1

| | | |
|----|-------------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing Oven | 2 |
| FR | Notice d'utilisation Four | 29 |

ZANUSSI

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.zanussi.com/support

VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

DE VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE PERSONEN

- 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. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

ALGEMENE VEILIGHEID

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

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- 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 het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de 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 die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de oven deur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

| | |
|--|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (600) mm |
| Kastbreedte | 560 mm |
| Kastdiepte | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat | 594 mm |

| | |
|---|-----------|
| Hoogte van de achterkant van het apparaat | 576 mm |
| Breedte van de voorkant van het apparaat | 595 mm |
| Breedte van de achterkant van het apparaat | 559 mm |
| Diepte van het apparaat | 569 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 548 mm |
| Diepte met open deur | 1022 mm |
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst | 1500 mm |
| Bevestigingsschroeven | 4x25 mm |

ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

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

| Totaal vermogen (W) | Doorsnede kabel (mm ²) |
|---------------------|------------------------------------|
| maximaal 1380 | 3 x 0.75 |
| maximaal 2300 | 3 x 1 |
| maximaal 3680 | 3 x 1.5 |

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



GEBRUIK



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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

- 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 de ruimte in 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 of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan 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 ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

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 een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

BINNENVERLICHTING



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

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

SERVICE

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

AFVALVERWERKING



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

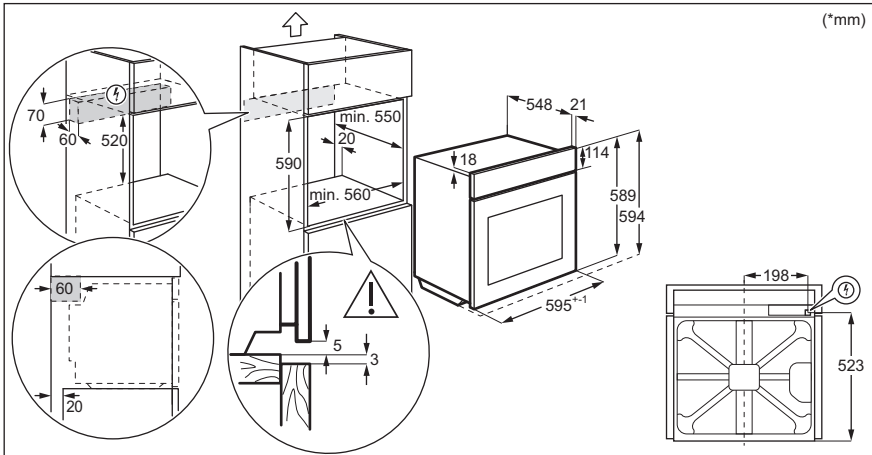
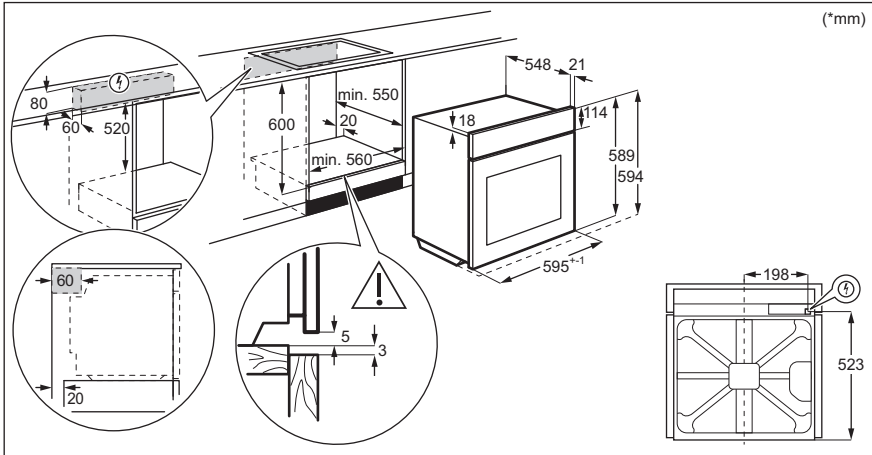
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

MONTAGE

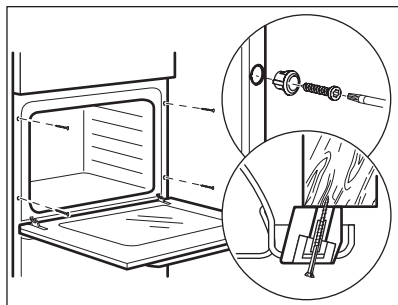


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

INBOUWEN

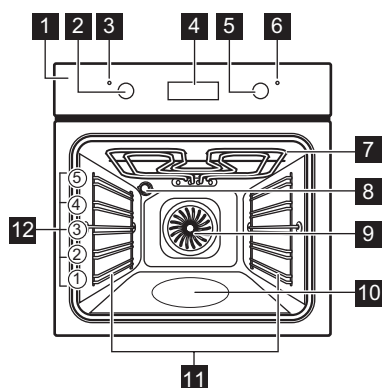


BEVESTIGING VAN DE OVEN AAN DE KAST



BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Aan/uit-lampje/symbool
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Uitsparing van de ovenruimte - Bak voor reiniging met water
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Rekstanden

ACCESSOIRES

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

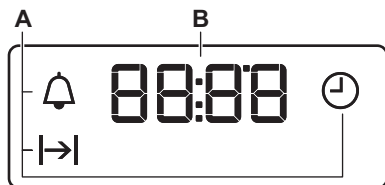
- **Grill-/braadpan**
Voor bakken en roosteren of als pan om vet op te vangen.

BEDIENINGSPANEEL

SENSORVELD / KNOPPEN

| | |
|---|---------------------------|
| — | De tijd instellen. |
| ⌚ | De klokfunctie instellen. |
| + | De tijd instellen. |

DISPLAY



- A. Klokfuncties
- B. Timer








VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

|  Step 1 |  Step 2 |  Step 3 |
|--|--|--|
| Stel de klok in | De oven reinigen | Verwarm de lege oven voor |
| <ol style="list-style-type: none">1.  - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer. | <ol style="list-style-type: none">1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. | <ol style="list-style-type: none">1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 uur2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min3. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 15 min |

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

INSTELLEN: VERWARMINGSFUNCTIE


| | |
|---------------|--|
| Step 1 | Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren. |
|---------------|--|

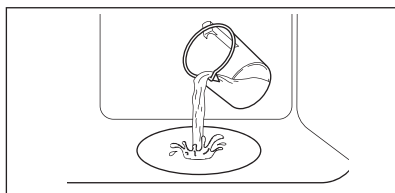
| | |
|---------------|--|
| Step 2 | Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren. |
| Step 3 | Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen. |

DE FUNCTIE INSTELLEN:HETE LUCHT PLUS





WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.





| | |
|---------------|---|
| Stap 1 | Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. |
| Stap 2 | <p>Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.</p> <p>i De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.</p> |
| Stap 3 | Stel de functie in:  |
| Stap 4 | Draai aan de regelknop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen. |
| Stap 5 | Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. |
| Stap 6 | Plaats het voedsel in de oven. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. De ovendeur niet openen tijdens het koken. |
| Stap 7 | Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen. |
| Stap 8 | Nadat de functie eindigt, dient u de deur voorzichtig te openen. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken. |
| Stap 9 | Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven. |






VERWARMINGSFUNCTIES

| Verwarmingsfunctie | Toepassing |
|--|-----------------------------|
| 0 Uit-stand | De oven is uitgeschakeld. |
|  Binnenverlichting | Om de lamp in te schakelen. |

| Verwarmingsfunctie | Toepassing |
|---|---|
|  Hete lucht PLUS / Reinigen met water | Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Aqua Clean. |

| Verwarmings-functie | Toepassing |
|---|--|
|  Warmelucht (vochtig) | Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) . |
|  Onderwarmte | Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel. |
|  Hetelucht | Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte. |
|  Turbo grill | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen. |

| Verwarmings-functie | Toepassing |
|---|---|
|  Grill Intens | Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast. |
|  Pizza-functie | Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem. |
|  Boven- / onderwarmte | Voor het bakken en braden op één rekstand. |

TOELICHTING VAN: WARMELUCHT (VOCHTIG)




Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

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

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


KLOKFUNCTIES

KLOKFUNCTIES


| Klokfunctie | Toepassing |
|--|--|
|  Tijdstip van de dag | Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren. |
|  Duur | Instellen hoe lang de oven in werking is. |
|  Kookwekker | Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat. |


INSTELLEN: KLOKFUNCTIES

Wijzigen: Tijdstip van de dag

 - knippert als u de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.

Stap 1  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.





Stap 2  ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.
Na ongeveer 5 seconden stopt het knippen en geeft de klok de tijd weer.

 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - begint te knippen.

Instellen: Duur

Stap 1 Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.



Stap 2  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.



Stap 3  ,  - druk hierop om de duur in te stellen.
Op het display verschijnt: 
 - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.

Stap 4 Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

Stap 5 Draai de knoppen naar de uitstand.

Instellen: Kookwekker


Stap 1  - druk herhaaldelijk.  - begint te knippen.


Stap 2  ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.
De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart.
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Stap 3 Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

Stap 4 Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokfuncties

Stap 1  - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knippen.

Stap 2 Indrukken en vasthouden:  .
De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

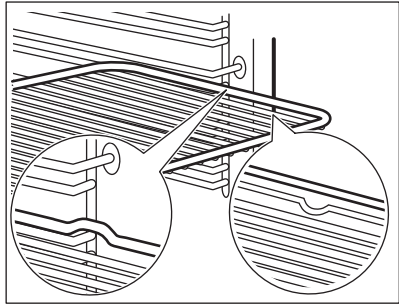
omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

ACCESSOIRES PLAATSEN

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien

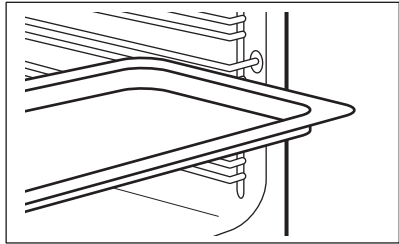
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrails zorg ervoor dat de pootjes omlaag wijzen.



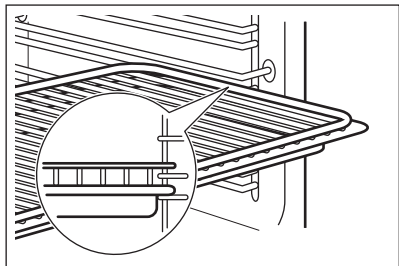
Bakplaat /Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat /Braadpan:

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



EXTRA FUNCTIES

KOELVENTILATOR

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt,

kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Een onjuiste bediening van de oven 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



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

KOOKADVIEZEN

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

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

De oven 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. Dit reduceert zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

HETE LUCHT PLUS

Gebruik de tweede rekstand.

Gebruik een bakplaat.

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.



CAKE/GEBAK/BROOD



(ml)





(°C)



(min)



| | (ml) | (°C) | (min) |
|---|-----------|-----------|---------|
| Koekjes / Scones / Croissants | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Broodjes | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Brood | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Pruimentaart / Appeltaart / Kaneelbroodjes, gebakken in een taartvorm | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Gebruik 150 ml water, tenzij anders aangegeven.

|  BEVROREN KANT-EN-KLAARMAALTIJDEN |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissants | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, gebruik 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |




Gebruik 100 ml water.

Stel de temperatuur in op 110 °C.








|  VOEDSELHERSTEL |  (min) |
|---|--|
| Broodjes | 10 - 20 |
| Brood | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Vlees | 15 - 25 |
| Pasta | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Rijst | 15 - 25 |
| Groenten | 15 - 25 |








Gebruik 200 ml water.

Gebruik een glazen ovenschaal.








|  BRADEN |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Rosbief | 200 | 50 - 60 |
| Kip | 210 | 60 - 80 |
| Geroosterd varkensvlees | 180 | 65 - 80 |

BAKKEN EN ROOSTEREN

|  CAKES | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Recepten met klopper | 170 | 2 | 160 | 3 (2 en 4) | 45 - 60 | Cakevorm |
| Zandkoekjes-deeg | 170 | 2 | 160 | 3 (2 en 4) | 20 - 30 | Cakevorm |
| Kwarktaart met karnemelk | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Cakevorm, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Bakplaat |
| Jamtaart | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Cakevorm, Ø 26 cm |
| Kerstkrans, verwarm de oven voor | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Cakevorm, Ø 20 cm |
| Pruimenttaart, verwarm de oven voor | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Broodvorm |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Bakplaat |
| Muffins, twee niveaus | - | - | 140 - 150 | 2 en 4 | 25 - 35 | Bakplaat |
| Muffins, drie niveaus | - | - | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 30 - 45 | Bakplaat |
| Koekjes | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Bakplaat |
| Koekjes, twee niveaus | - | - | 140 - 150 | 2 en 4 | 35 - 40 | Bakplaat |
| Koekjes, drie niveaus | - | - | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 35 - 45 | Bakplaat |
| Schuimgebakjes | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Bakplaat |
| Schuimgebakjes, twee niveaus, verwarm de oven voor | - | - | 120 | 2 en 4 | 80 - 100 | Bakplaat |







|  CAKES | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Broodjes, verwarm de oven voor | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Bakplaat |
| Eclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Bakplaat |
| Eclairs, twee niveaus | - | - | 170 | 2 en 4 | 35 - 45 | Bakplaat |
| Taartjes | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Cakevorm, Ø 20 cm |
| Rijke vruchten-cake | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Cakevorm, Ø 24 cm |

Verwarm de lege oven voor.





|  BROOD EN PIZZA | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Roggebrood, voorverwarming is niet nodig | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Broodvorm |
| Broodjes, 6 - 8 broodjes | 190 | 2 | 180 | 2 (2 en 4) | 25 - 40 | Bakplaat |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Geëmailleerde plaat |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Bakplaat |







Verwarm de lege oven voor.







Gebruik de taartvorm.

|  FLANS | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pastataart, voorverwarming is niet nodig | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |





Gebruik de tweede rekstand.
Maak gebruik van het bakrooster.

|  VLEES | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |
|--|---|--|---|--|---|
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Rundvlees | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Varkensvlees | 180 | | 180 | | 90 - 120 |
| Kalfsvlees | 190 | | 175 | | 90 - 120 |
| Engelse rosbeef, rood | 210 | | 200 | | 50 - 60 |
| Engelse rosbeef, medium | 210 | | 200 | | 60 - 70 |
| Engelse biefstuk, bien cuit | 210 | | 200 | | 70 - 75 |

|  VLEES | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Varkensbraadstuk, met zwaard | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Varkensschenkel, 2 stuks | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |

|  VLEES | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Lamsbout | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Hele kip | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Hele kalkoen | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Hele eend | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Hele gans | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Konijn, in stukken gesneden | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Haas, in stukken gesneden | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Hele fazant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Gebruik de tweede rekstand.





|  VIS | Boven- /onderwarmte | | Hetelucht | |  (min) |
|--|---|--|---|--|--|
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen | 190 | | 175 | | 40 - 55 |
| Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets | 190 | | 175 | | 35 - 60 |





GRILL

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

|  GRILLEN |  (kg) |  (min) 1e kant |  (min) 2e kant |
|--|---|---|---|
| Ossenhaas, 4 stuks | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Biefstuk, 4 stuks | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Worstjes, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |




|  GRILLEN |  (kg) |  (min) 1e kant |  (min) 2e kant |
|--|---|---|---|
| Varkenskoteletten, 4 stuks | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Halve kip, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebabs, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Kippenborst, 4 stuks | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgers, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Visfilet, 4 stuks | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Geroosterde sandwiches, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Geroosterd brood, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




TURBO GRILL




Verwarm de lege oven voor.




Gebruik de eerste of tweede rekstand.




Om de baktijd te berekenen vermenigvuldigt u de tijd die in de onderstaande tabel wordt gegeven met de centimeters van de dikte van de filet.




|  RUNDVLEES |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Rosbief of ossenhaas, rood | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Rosbief of ossenhaas, medium | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rosbief of ossenhaas, gaar | 170 - 180 | 8 - 10 |




|  VARKENS-VLEES |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Schouder / Nek / Hamlap, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Karbonade / Spare ribs, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |




|  VARKENS-VLEES |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|
| Gehaktbrood, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Varkensschenkel, voorgedroogd, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  KALFSVLEES |  (°C) |  (min) |
|--|--|--|
| Geroosterd kalfsvlees, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Kalfsschenkel, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  LAMSVLEES |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|
| Lamsbout / Geroosterd lamsvlees, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |

|  LAMSVLEES |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Lamsrugfilet, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  GEVOGELTE |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Gevogelte, porties, 0,2 - 0,25 kg elk | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Halve kip, 0,4 - 0,5 kg elk | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Kip, haantje, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Eend, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gans, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Kalkoen, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Kalkoen, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  VIS (GE-STOOMD) |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Hele vis, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |




DEHYDRATEREN - HETELUCHT

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.



Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.


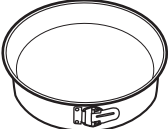


|  GROENTEN |  (°C) |  (u) |
|---|--|--|
| Bonen | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika's | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Soepgroenten | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Kruiden | 40 - 50 | 2 - 3 |

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

|  FRUIT |  (u) |
|--|---|
| Pruimen | 8 - 10 |
| Abrikozen | 8 - 10 |
| Schijfjes appel | 6 - 8 |
| Peren | 6 - 9 |

WARMELUCHT (VOCHTIG) - AANBEVOLEN ACCESSOIRES

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

| | | | |
|--|---|--|--|
|  Pizza pan |  Ovenschotel |  Ovenschaaltjes |  Blik voor flanbodem |
|--|---|--|--|

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm






Keramiek
8 cm diameter,
5 cm hoog

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

WARMELUCHT (VOCHTIG)








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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Zoete broodjes, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Broodjes, 9 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg | rooster | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 stuks | keramieken vormpjes op rooster | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Luchtige vlaaibodem | flanvorm op rooster | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Victoriataart met jamvulling | ovenschaal op rooster | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Hele vis, 0,2 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Visfilet, 0,3 kg | pizzavorm op rooster | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Sjasliëk, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makarons, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 35 - 45 |

AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Testen volgens IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Boven- / onderwarmte | Bakplaat | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven- / onderwarmte | Bakrooster | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm | Boven- / onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 40 - 50 | Verwarm de oven 10 minuten voor. |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 40 - 50 | Verwarm de oven 10 minuten voor. |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 en 4 | 160 | 40 - 60 | Verwarm de oven 10 minuten voor. |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Zandtaartdeeg | Boven- / onderwarmte | Bakplaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Geroosterd brood, 4 - 6 stuks | Grill | Bakrooster | 4 | max. | 2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant | Verwarm de oven 3 minuten voor. |
| Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg | Grill | Rooster en lekbak | 4 | max. | 20 - 30 | Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor. |

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN



Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

HOE SCHOON TE MAKEN: UITSPARING VAN DE OVENRUIMTE

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 |
|---|--|--|
| Giet: 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen. | Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur. | Maak de uitsparing schoon met lauw water en een zachte doek. |

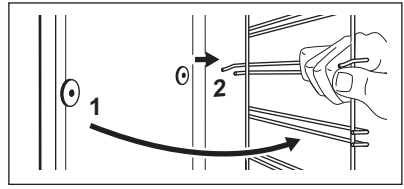
Voor de functie: Hete lucht PLUS reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

HOE TE VERWIJDEREN: INSCHUIFRAILS/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.


| | | |
|---------------|--|--|
| Stap 1 | Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is. | |
| Stap 2 | Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand. | |

| | |
|---------------|--|
| Stap 3 | Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze. |
| Stap 4 | Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde. |



GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: REINIGEN MET WATER

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

| | |
|---------------|---|
| Stap 1 | Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 200 ml. |
| Stap 2 | Stel de functie in:  . |

| | |
|---------------|--|
| Stap 3 | Stel de temperatuur in op 90 °C. |
| Stap 4 | Laat de oven 30 minuten werken. |
| Stap 5 | Schakel de oven uit. |
| Stap 6 | Wacht tot de oven afgekoeld is. Maak de holte droog met een zachte doek. |

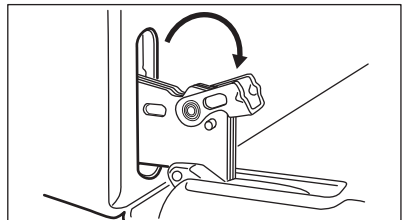
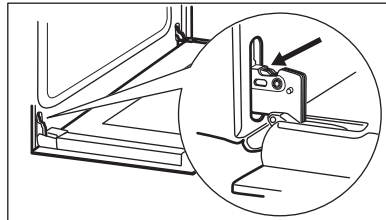
HOE TE VERWIJDEREN EN INSTALLEREN: DEUR

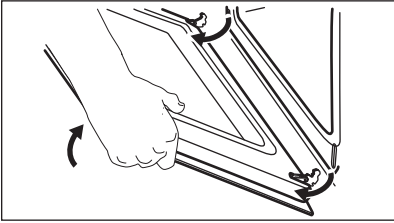
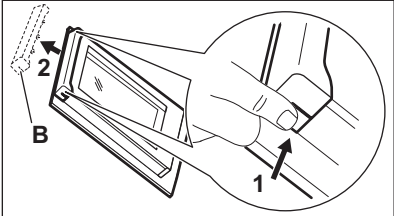
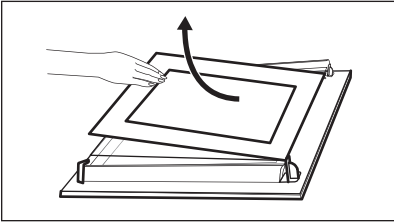
De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.



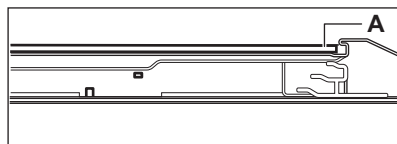
LET OP! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

| | |
|---------------|--|
| Stap 1 | Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast. |
| Stap 2 | Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het. |
| Stap 3 | Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek. |
| Stap 4 | Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond. |



| | | |
|----------------------|---|--|
| <p>Stap 5</p> | <p>Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.</p> |  |
| <p>Stap 6</p> | <p>Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.</p> |  |
| <p>Stap 7</p> | <p>Houd de glasplaat van de deur bij de bovenkant vast en trek deze voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.</p> | |
| <p>Stap 8</p> | <p>Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p> |  |
| <p>Stap 9</p> | <p>Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.</p> | |

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. Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur. Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



HOE TE VERVANGEN: LAMP



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 |
|--|-----------------------------------|---|
| Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is. | Trek de oven uit het stopcontact. | Plaats een doek op de bodem van de holte. |

Achterlamp

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

PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAT TE DOEN IN DE VOLGENDE GEVALLEN...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

| Probleem | Controleer of de volgende zaken gelden... |
|---|--|
| De oven wordt niet warm. | De zekering is door-geslagen. |
| De deurpakking is beschadigd. | Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum. |
| Op het display wordt "12.00" weergegeven. | Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in. |

| Probleem | Controleer of de volgende zaken gelden... |
|---|---|
| Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte. | Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte. |
| Onbevredigende kookprestaties van de functie: Hete lucht PLUS . | U heeft de uitholling van de ovenruimte met water gevuld. |
| De lamp werkt niet. | De lamp is opgebrand. |

ONDERHOUDSGEGEVENS

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

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTINFORMATIE- EN PRODUCTINFORMATIEBLAD*

| | |
|--------------------|--------------------|
| Naam leverancier | Zanussi |
| Modelidentificatie | ZOHED3X1 949499328 |

| | |
|---|-----------------|
| Energie-efficiëntie-index | 95.3 |
| Energie-efficiëntieklasse | A |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0.93 kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0.81 kWh/cyclus |
| Aantal ruimten | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 72 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 28.6 kg |

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

ENERGIEBESPARING



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit. Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.


Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Bereiding met hete lucht

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

MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.zanussi.com/support

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

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

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



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

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

lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

| | |
|--|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 576 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 569 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm ²) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

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



UTILISATION



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- 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 la cavité 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- 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.
- 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), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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 retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux 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 son emballage.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

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

MAINTENANCE

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

MISE AU REBUT



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

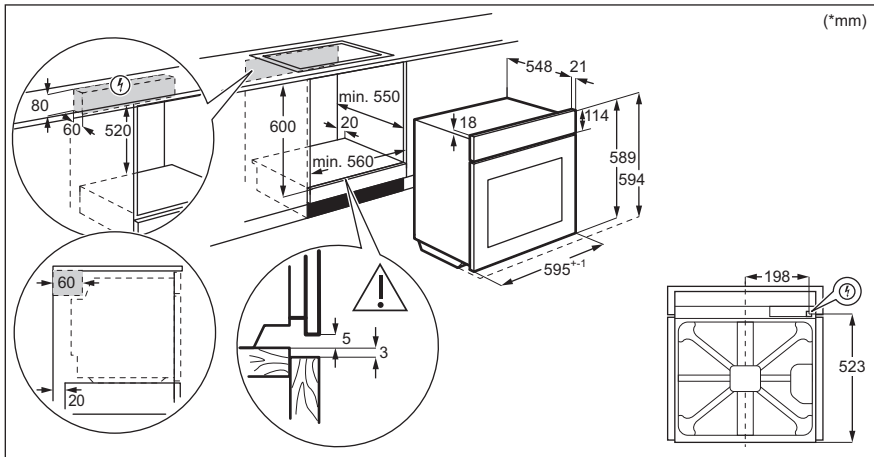
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

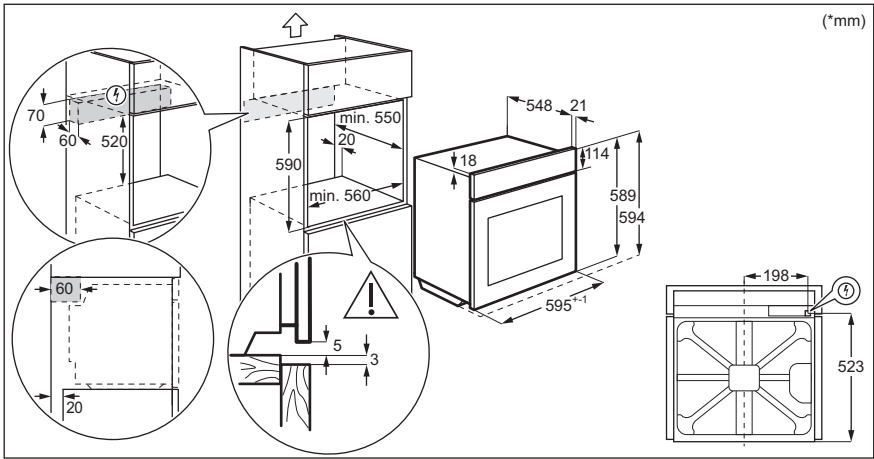
INSTALLATION



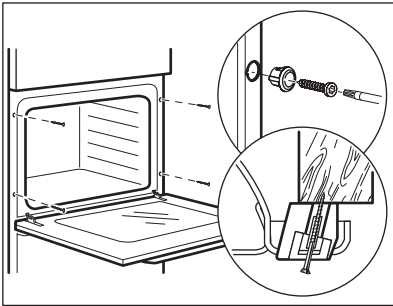
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENCASTREMENT



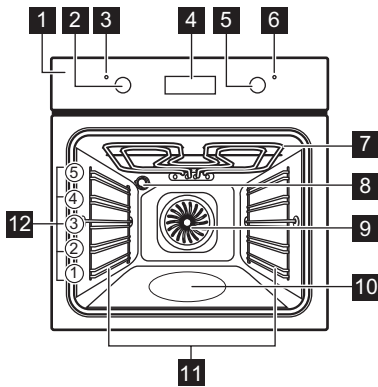


FIXATION DU FOUR AU MEUBLE



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant / symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Position des grilles

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

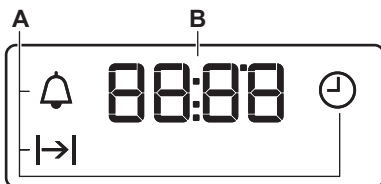
- Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

BANDEAU DE COMMANDE

TOUCHES SENSITIVES

| | |
|---|--|
| — | Pour régler l'heure. |
| ⌚ | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | Pour régler l'heure. |

AFFICHAGE



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur







AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

|  Étape 1 |  Étape 2 |  Étape 3 |
|--|---|--|
| Réglez l'horloge. | Nettoyez le four | Préchauffez le four à vide |
| 1. + , - - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. | 1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | 1. Réglez la température maximale pour la fonction :  . Durée : 1 h. 2. Réglez la température maximale pour la fonction :  . Durée : 15' 3. Réglez la température maximale pour la fonction :  . Durée : 15' |
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four. | | |

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

COMMENT RÉGLER : MODE DE CUISSON

| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson. |
|----------------|---|

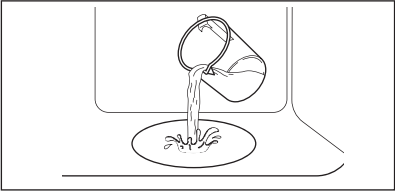

| | |
|----------------|---|
| Étape 2 | Tournez la manette pour sélectionner la température. |
| Étape 3 | Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

RÉGLAGE DE LA FONCTION : CHALEUR TOURNANTE PLUS











AVERTISSEMENT! Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.


| | |
|----------------|-------------------------------------|
| Étape 1 | Assurez-vous que le four est froid. |
|----------------|-------------------------------------|

| | | |
|----------------|--|---|
| Étape 2 | Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet. <i>i</i> Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud. |  |
| Étape 3 | Réglez la fonction :  | |
| Étape 4 | Tournez la manette de température pour régler la température. | |
| Étape 5 | Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. | |
| Étape 6 | Enfournez les aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four. | |
| Étape 7 | Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four. | |
| Étape 8 | Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures. | |
| Étape 9 | Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité. | |

MODES DE CUISSON

| Mode de cuisson | Application | Mode de cuisson | Application |
|--|--|---|--|
| 0 Position Arrêt | Le four est éteint. |  Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide. |
|  Éclairage four | Pour allumer l'éclairage. |  Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Chaleur tournante PLUS / Nettoyage Aqua Clean | Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean. | | |

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
|  Turbo grill | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  Gril rapide | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant. |

| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |

REMARQUES SUR : CHALEUR TOURNANTE HUMIDE




Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

FONCTIONS DE L'HORLOGE

FONCTIONS DE L'HORLOGE

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|---|--|
|  Heure | Pour régler, changer ou vérifier l'heure. |
|  Durée | Pour régler la durée de fonctionnement du four. |
|  Minuteur | Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |

COMMENT RÉGLER : FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment modifier : Heure

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Comment modifier : Heure

| | |
|--------------|--|
| Éta- pe 1 | + - appuyez à plusieurs reprises. ⌚ - commence à clignoter. |
| Éta- pe 2 | + , - - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. |
| | ⌚ - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure. ⌚ - commence à clignoter. |

Comment régler : Durée

| | |
|--------------|--|
| Éta- pe 1 | Sélectionnez une fonction du four et la température. |
| Éta- pe 2 | ⌚ - appuyez à plusieurs reprises. → - commence à clignoter. |
| Éta- pe 3 | + , - - appuyez pour régler la durée. L'affichage indique : → . → - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint. |
| Éta- pe 4 | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. |
| Éta- pe 5 | Tournez la manette sur la position Arrêt. |

Comment régler : Minuteur

| | |
|--------------|---|
| Éta- pe 1 | ⌚ - appuyez à plusieurs reprises. 🔔 - commence à clignoter. |
| Éta- pe 2 | + , - - appuyez pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit. |
| Éta- pe 3 | Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. |
| Éta- pe 4 | Tournez la manette sur la position Arrêt. |

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

| | |
|--------------|---|
| Éta- pe 1 | ⌚ - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge commence à clignoter. |
|--------------|---|

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Éta-
pe 2

Maintenez la touche : .
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

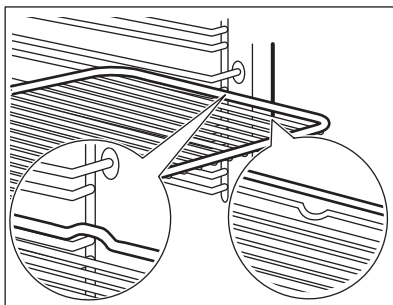
dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

INSERTION DES ACCESSOIRES

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des

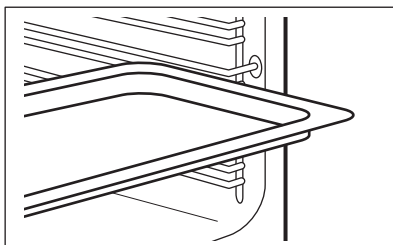
Grille métallique:

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



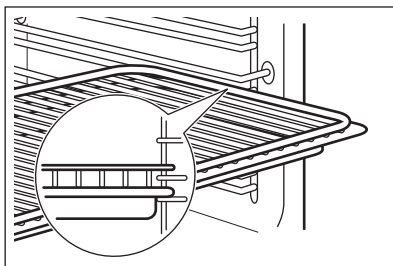
Plateau de cuisson / Lèche-frite:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement du four 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 ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

CONSEILS DE CUISSON

Le four dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

Le four 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.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

CHALEUR TOURNANTE PLUS

Utilisez le deuxième niveau de la grille.
Utilisez un plateau de cuisson.

Si vous utilisez deux plaques 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.



|  GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS |  (ml) |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|---|
| Cookies / Scones / Croissants | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Petits pains | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Pain | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Gâteau aux prunes / Tarte aux pommes / Petits pains à la cannelle, cuits dans un moule à gâteaux | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Utilisez 150 ml d'eau, sauf indication contraire.

|  PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissants | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, utilisez 200 ml | 180 - 200 | 35 - 50 |




Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.








|  RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS |  (min) |
|---|---|
| Petits pains | 10 - 20 |
| Pain | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Viande | 15 - 25 |
| Pâtes | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Riz | 15 - 25 |
| Légumes | 15 - 25 |








Utilisez 200 ml d'eau.

Utilisez un plat de cuisson en verre.








|  RÔTI |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Rôti de bœuf | 200 | 50 - 60 |
| Poulet | 210 | 60 - 80 |
| Rôti de porc | 180 | 65 - 80 |








RÔTISSAGE ET CUISSON

|  GÂ- TEAUX | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |  |
|--|--|---|--|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Recettes avec un fouet | 170 | 2 | 160 | 3 (2 et 4) | 45 - 60 | Moule à gâteau |
| Pâte sablée | 170 | 2 | 160 | 3 (2 et 4) | 20 - 30 | Moule à gâteau |
| Cheesecake au babeurre | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Moule à gâteau, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Plateau de cuisson |
| Tarte à la confiture | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Moule à gâteau, Ø 26 cm |
| Gâteau de Noël, pré-chauffer le four à vide | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Moule à gâteau, Ø 20 cm |
| Gâteau aux prunes, pré-chauffer le four à vide | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Moule à pain |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Plateau de cuisson |
| Muffins, deux niveaux | - | - | 140 - 150 | 2 et 4 | 25 - 35 | Plateau de cuisson |
| Muffins, trois niveaux | - | - | 140 - 150 | 1, 3 et 5 | 30 - 45 | Plateau de cuisson |

|  GÂ-TEAUX | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Biscuits | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Plateau de cuisson |
| Biscuits, deux niveaux | - | - | 140 - 150 | 2 et 4 | 35 - 40 | Plateau de cuisson |
| Biscuits, trois niveaux | - | - | 140 - 150 | 1, 3 et 5 | 35 - 45 | Plateau de cuisson |
| Meringues | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Plateau de cuisson |
| Meringues, deux niveaux, préchauffer le four à vide | - | - | 120 | 2 et 4 | 80 - 100 | Plateau de cuisson |
| Petits pains, préchauffer le four à vide | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Plateau de cuisson |
| Éclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Plateau de cuisson |
| Éclairs, deux niveaux | - | - | 170 | 2 et 4 | 35 - 45 | Plateau de cuisson |
| Tartes sur plateau | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Moule à gâteau, Ø 20 cm |
| Gâteau avec beaucoup de fruits | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Moule à gâteau, Ø 24 cm |







Préchauffez le four à vide.

|  PAIN ET PIZZA | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |

|  PAIN ET PIZZA | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Moule à pain |
| Petits pains, 6 - 8 petits pains | 190 | 2 | 180 | 2 (2 et 4) | 25 - 40 | Plateau de cuisson |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Plaque émaillée |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Plateau de cuisson |





Préchauffez le four à vide.







Utilisez le moule à gâteaux.

|  PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannellonis | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

|  VIANDE | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante |  (min) |
|---|---|--|---|--|
| |  (°C) | |  (°C) | |
| Bœuf | 200 | | 190 | 50 - 70 |
| Porc | 180 | | 180 | 90 - 120 |
| Veau | 190 | | 175 | 90 - 120 |
| Rôti de bœuf, saignant | 210 | | 200 | 50 - 60 |
| Rôti de bœuf, cuit à point | 210 | | 200 | 60 - 70 |
| Rôti de bœuf, bien cuit | 210 | | 200 | 70 - 75 |

|  VIANDE | Chauffage Haut/ Bas | | Chaleur tournante | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Palette de porc, avec couenne | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Jarret de porc, 2 morceaux | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Gigot d'agneau | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Poulet entier | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Dinde entière | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Canard entier | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Oie entière | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Lapin, en morceaux | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Lièvre, en morceaux | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Faisan entier | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





|  POISSON | Chauffage Haut/ Bas | Chaleur tournante |  (min) |
|--|---|---|---|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Truite / Dorade, 3 - 4 poissons | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Thon / Saumon, 4 - 6 filets | 190 | 175 | 35 - 60 |

GRIL

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.




|  GRIL |  (kg) |  (min) 1ère face |  (min) 2e face |
|---|---|---|---|
| Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Steak de bœuf, 4 morceaux | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Saucisses, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Côtelettes de porc, 4 morceaux | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Poulet, demi, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Brochettes, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Blanc de poulet, 4 morceaux | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburgers, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Filet de poisson, 4 morceaux | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Sandwiches toastés, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Toasts, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




TURBO GRIL




Préchauffez le four à vide.




Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.




Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.




|  BŒUF |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|
| Rôti ou filet de bœuf, saignant | 190 - 200 | 5 - 6 |




|  BŒUF |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Rôti ou filet de bœuf, à point | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf, bien cuit | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  PORC |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pain de viande, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VEAU |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Rôti de veau, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  AGNEAU |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  VOLAILLE |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Volaille, portions, 0,2 - 0,25 kg chacune | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Poulet, demi, 0,4 - 0,5 kg chacune | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  POISSON (À LA VAPEUR) |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Poisson entier, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |




DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE




Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.



Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

|  LÉGUMES |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Haricots | 60 - 70 | 6 - 8 |


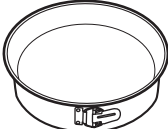

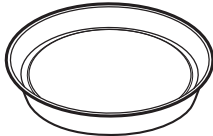
|  LÉGUMES |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Poivrons | 60 - 70 | 5 à 6 |
| Légumes pour soupe | 60 - 70 | 5 à 6 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Herbes | 40 - 50 | 2 à 3 |

|  FRUITS |  (h) |
|--|---|
| Prunes | 8 à 10 |
| Abricots | 8 à 10 |
| Tranches de pommes | 6 - 8 |
| Poires | 6 à 9 |

Réglez la température sur 60 - 70 °C.






CHALEUR TOURNANTE HUMIDE - ACCESSOIRES RECOMMANDÉS






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

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza | Plat de cuisson | Ramequins | Moule pour fond de tarte |
| Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm | Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm |

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE








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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|--|---|---|
| Petits pains su-crés, (12 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Petits pains, (9 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Gâteau roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, (6 pièces) | ramequins en céramique sur une grille métallique | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Génoise Victoria | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Chachlyk, 0.5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cookies, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Macarons, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, (12 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pâtisserie salée, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscuits à pâte brisée, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartelettes, (8 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Légumes, pochés, 0.4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Légumes méditerranéens, 0.7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 35 - 45 |

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 et 4 | 160 | 40 - 60 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Sablé | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toasts, 4 - 6 morceaux | Gril | Grille métallique | 4 | max. | 2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face. | Préchauffez le four pendant 3 minutes. |
| Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg | Gril | Grille métallique et lèche-frite | 4 | max. | 20 - 30 | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

NETTOYAGE : BAC DE LA CAVITÉ

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de tartre après une cuisson à la vapeur.

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|--|--|
| Versez : 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs. | Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de tartre à température ambiante pendant 30 minutes. | Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux. |

Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

COMMENT ENLEVER : SUPPORTS DE GRILLE

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

| | | |
|----------------|--|--|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | |
| Étape 2 | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| Étape 3 | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support. | |
| Étape 4 | Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. | |

COMMENT UTILISER : NETTOYAGE AQUA CLEAN

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

| | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml. |
| Étape 2 | Réglez la fonction : |
| Étape 3 | Réglez la température sur 90 °C. |

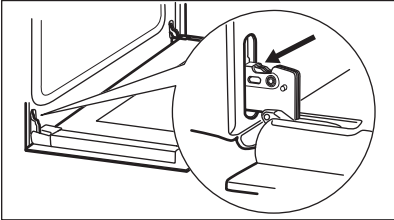
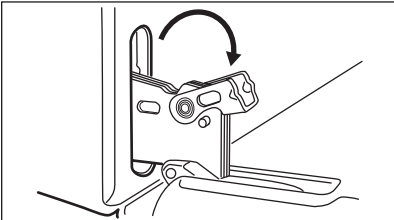
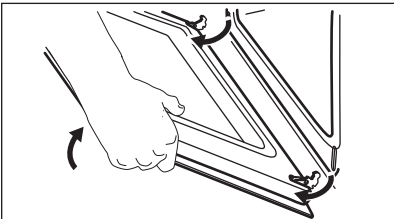
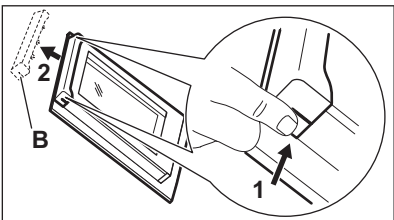
| | |
|----------------|---|
| Étape 4 | Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes. |
| Étape 5 | Éteignez le four. |
| Étape 6 | Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux. |

COMMENT DÉMONTER ET INSTALLER : PORTE

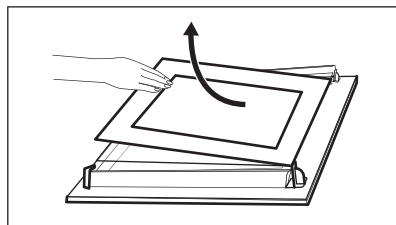
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



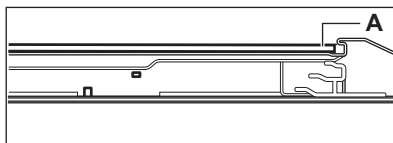
ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

| | | |
|----------------|---|--|
| Étape 1 | Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte. |  |
| Étape 2 | Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières. | |
| Étape 3 | Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement. |  |
| Étape 4 | Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux. |  |
| Étape 5 | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. | |
| Étape 6 | Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer. |  |
| Étape 7 | Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports. | |

| | |
|----------------|---|
| Étape 8 | Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle. |
| Étape 9 | Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four. |



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). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



COMMENT REMPLACER : ÉCLAIRAGE



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

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

Avant de remplacer l'éclairage :

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|---|---|
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

Lampe arrière

| | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |
| Étape 2 | Nettoyez le diffuseur en verre. |
| Étape 3 | Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C. |
| Étape 4 | Remettez en place le diffuseur en verre. |

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

QUE FAIRE SI...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

| Problème | Vérifiez si... |
|--|---|
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. |
| Le joint de la porte est endommagé. | N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. Pour régler l'heure. |
| De l'eau fuit du bac de la cavité. | Le bac de la cavité est trop rempli. |
| Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : Chaleur tournante PLUS . | Vous avez rempli le bac de la cavité d'eau. |

| Problème | Vérifiez si... |
|--------------------------------|------------------------|
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

DONNÉES DE MAINTENANCE

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

INFORMATIONS PRODUIT ET FICHE D'INFORMATIONS PRODUIT*

| | |
|--|--------------------|
| Nom du fournisseur | Zanussi |
| Identification du modèle | ZOHED3X1 949499328 |
| Index d'efficacité énergétique | 95.3 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.93 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.81 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 72 l |
| Type de four | Four encastrable |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

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



CE

867359895-A-342020