User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOP27901XE
ZOP37901XU

NL **Gebruiksaanwijzing** 2
Oven
FR **Notice d'utilisation** 30
Four

ZANUSSI

⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is 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 installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

MONTAGE

WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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 meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

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

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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - 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 volledig afgekoeld is na gebruik.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

PYROLYSEREINIGING



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

- Voordat u de pyrolytische zelfsreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzetttingen.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

BINNENVERLICHTING



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

SERVICEDIENST

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

VERWIJDERING

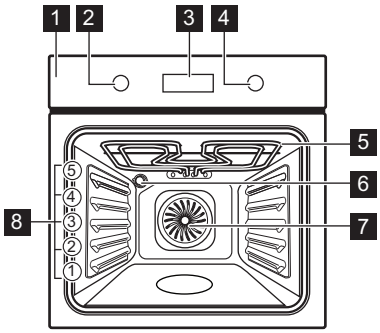


WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



1. Bedieningspaneel
2. Knop voor verwarmingsfuncties
3. Scherm
4. Regelknop (voor de temperatuur)
5. Verwarmingselement
6. Lampje
7. Ventilator
8. Roosterhoogtes

ACCESSOIRES

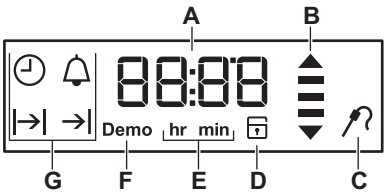
- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Grill-/braadpan**
  Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

BEDIENINGSPANEEL

TOETSEN

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
⏲	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

DISPLAY



- **A.** Timer / Temperatuur
- **B.** Opwarmen en restwarmte-indicatie
- **C.** Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- **D.** Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- **E.** Uren/minuten
- **F.** Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
- **G.** Klokfuncties

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

EERSTE REINIGING

Verwijder alle onderdelen van de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires terug in de beginstand.

VOORVERWARMEN

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie en stel de maximumtemperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

OVENFUNCTIES

Ovenfunctie	Applicatie
0 Uit-stand	De oven staat uit.
Warme lucht	Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
Boven + onderwarmte (Boven-/ Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie 'Hints and tips' hoofdstuk Hetelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temparatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt.Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene energiebesparingsaanbevelingen 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing.Deze functie werd gebruik om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1. Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Ovenfunctie	Applicatie
 Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Circulatie-grill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Onder-warmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
 Vlees	Voor het bereiden van erg mals, sappig gebraden voedsel.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.

Ovenfunctie	Applicatie
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Pyrolyse	Voor inschakeling van pyrolytische reiniging van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand.

EEN VERWARMINGSFUNCTIE INSTELLEN

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

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.

3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

INDICATIELAMPJE BIJ VOORVERWARMEN

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display  één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

KLOKFUNCTIES

TABEL MET KLOKFUNCTIES

Klokfunctie	Applicatie
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.
DUUR	Instellen hoe lang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
 EINDE	Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.

Klokfunctie	Applicatie
 VERTRA-GINGSTIJD	Combinatie van de functies DUUR en EINDE.
 KOOKWEK-KER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

Klokfunctie	Applicatie
00:00 TIMER MET OPTELFUNCTIE	Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de TIMER MET OPTELFUNCTIE automatisch bijhouden hoe lang de oven werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: DUUR, EINDE.

INSTELLEN EN WIJZIGEN VAN DE TIJD

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "**12:00**" weergeeft. "**12**" knippert.

1. Druk op + of — om de uren in te stellen.
2. Druk op ⏲ om te bevestigen en de minuten in te stellen.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. "**00**" knippert.

3. Druk op + of — om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.

Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op ⏲ tot het indicatielampje voor de dagtijd 🕘 knippert op het display.

DE DUUR INSTELLEN

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat →| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen →| en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

HET EINDE INSTELLEN

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat →| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de uren en daarna de minuten in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen →| en de tijd in het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld

4. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

DE FUNCTIE VERTRAGINGSTIJD INSTELLEN

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de DUUR in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Op het display knippert →|.

4. Druk op + of — om de uren en daarna de minuten voor het EINDE in te stellen. Druk op ⏲ om te bevestigen. Het display toont |→|→| en de ingestelde temperatuur.

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijds DUUR en stopt op de ingestelde EINDE.
Op de ingestelde EINDE klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal en knipperen →| en de tijd in het display. De oven gaat uit.

5. Druk op een willekeurige knop of open de deur van de oven om het geluid te stoppen.
6. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

DE KOOKWEKKER INSTELLEN

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

1. Blijf op ⏲ drukken totdat 🔔 begint te knipperen.
2. Druk op + of — om de seconden in te stellen en daarna de minuten.
   Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.

4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
   Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.
   "**00:00**" en knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

TIMER MET OPTELFUNCTIE

Houd om de timer met optelfunctie te resetten + en — ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

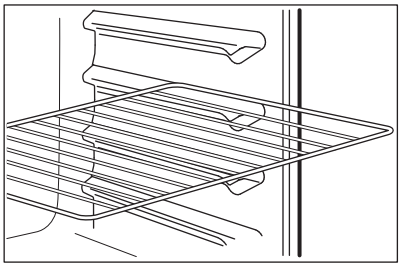
GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

DE ACCESSOIRES PLAATSEN

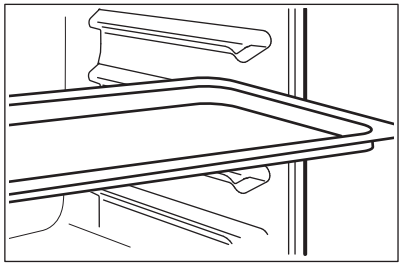
Bakrooster:

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



Diepe pan:

Schuif de diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



EXTRA FUNCTIES

GEBRUIK VAN HET KINDERSLOT

Als het kinderslot is ingeschakeld, kan de oven niet per ongeluk worden aangezet.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk 2 seconden lang en + tegelijkertijd in.

Er klinkt een geluidsignaal. SAFE en verschijnen op het display. De deur blijft vergrendeld.

Het symbool verschijnen ook op het display als de pyrolysefunctie in werking is.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator bij een oventemperatuur van boven de 40 °C.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Omwille van veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een verwarmingsfunctie in werking is en u de oventemperatuur niet wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
250 - maximum	1.5

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om de oven opnieuw te activeren.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

KOELVENTILATOR

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan 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

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

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.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

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

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

BAK- EN BRAADSCHEMA

Taart

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Warme lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	160	3	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	160	3	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	160	1	70 - 80	In een cakevorm van 26 cm op een bakrooster
Appelgebak (appeltaart)[1)]	170	2	160	2 (links en rechts)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes - één niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Op een bakplaat

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Warme lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Koekjes / gebakreepjes - één niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Op een bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes[1)]	190	3	180	3	15 - 20	Op een bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart met jamvulling[1)]	170	1	160	1	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Warme lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Warme lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Roggebrood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Op een bakplaat of in een braadpan
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

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

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

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

Vis

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

GRILL

Stel de maximale temperatuur in.

Verwarm de oven 3 minuten voor.
Gebruik de vierde rekstand.

Gerecht	Hoeveelheid		Tijd (min)	
	Stuks	Hoeveelheid (kg)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Worstjes	8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskotelet	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kip (in 2 helften)	2	1	30 - 35	25 - 30
Vleesspiesen	4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Visfilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

CIRCULATIEGRILL

Gebruik de eerste of tweede rekstand.

Rundvlees

Oven voorverwarmen.

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.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Rosbief of ossenhaas, rood	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, doorbakken	170 - 180	8 - 10

Varkensvlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Schouderstuk, nekstuk, ham 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonade, sparerib 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt) 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalfsvlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Gebraden kalfsvlees 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kafsschenkel 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamsvlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lamsbout, lamsgebraad 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamsrug 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Gevogelte

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Gevogeltedelen 0,2 - 0,25 kg elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip 0,4 - 0,5 kg elk	190 - 210	35 - 50
Kip, poularde 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 (gestoomd)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Hele vis 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

HETELUCHT (VOCHTIG)

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

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	10 - 15
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilets 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Vlees in braadzak, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makronen, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartige pasteitjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Gepocheerde groenten, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (min)
Vegetarische omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Groenten, mediterraans 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

ONTDOOIEN

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1.0	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1.0	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	0.5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1.4	60	60	-

DROGEN - HETELUCHT

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.

Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gebruik voor één bakplaat de derde rekstand.
Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)
Kruiden	40 - 50	2 - 3

Fruit

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

AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Testen volgens IEC 60350-1.

Gerecht	-functie	Accessoires	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Kleine cake	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	Plaats per bakplaat 20 kleine cakjes.
Kleine cake	Hetelucht / Warme lucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	Plaats per bakplaat 20 kleine cakjes.
Kleine cake	Hetelucht / Warme lucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	Plaats per bakplaat 20 kleine cakjes.
Appeltaart	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal geplaatst.
Appeltaart	Hetelucht / Warme lucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal geplaatst.

Gerecht	-functie	Accessoires	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Vetvrije cake	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Gebruik een cakevorm (26 cm diameter). Verwarm de oven 10 minuten voor.
Vetvrije cake	Hetelucht / Warme lucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Gebruik een cakevorm (26 cm diameter). Verwarm de oven 10 minuten voor.
Vetvrije cake	Hetelucht / Warme lucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Gebruik een cakevorm (26 cm diameter). Diagonaal geplaatst. Verwarm de oven 10 minuten voor.
Zandtaartdeeg	Hetelucht / Warme lucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht / Warme lucht	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

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.

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

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condensvorming te verminderen, laat u de oven voor het bereiden 10 minuten werken.Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

OVENS VAN ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

PYROLYSE

LET OP! Verwijder alle accessoires.

Start de pyrolytische reiniging niet als u de ovendeur niet volledig heeft gesloten. Bij sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.

WAARSCHUWING! De oven wordt zeer heet. Er bestaat verbrandingsgevaar.

LET OP! Als er in hetzelfde kastje andere apparaten zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tegelijkertijd met de pyrolytische functie. Dit kan schade aan het apparaat veroorzaken.

1. Veeg de ruimte schoon met een natte, zachte doek.
2. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet inbranden door de hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik' in het hoofdstuk 'Ovenfuncties'.
4. Als |→| knippert, drukt u op + of — om de pyrolyseduur in te stellen:

Optie	Omschrijving
P1	Lichte reiniging. Duur: 1 uur.
P2	Normale reiniging. Duur: 1 uur 30 min.

Druk op ⏲ of draai de temperatuurknop om de pyrolyse te starten.
U kunt de EINDE-functie gebruiken om de start van de reiniging uit te stellen.
Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.

5. Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Het display toont 🔒 en de balkjes van de warmteaanduiding tot de deur wordt vergrendeld.
   Draai, om de pyrolyse te stoppen voordat deze is voltooid, de knop voor de ovenfuncties naar de uitstand.
6. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.
7. Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

REINIGINGSHERINNERING

Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert PYR in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- als u gelijktijdig op + en — drukt terwijl op het display PYR knippert.

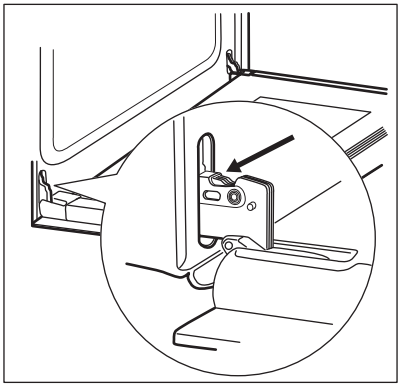
DE DEUR VERWIJDEREN EN INSTALLEREN

De ovendeur beschikt over drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

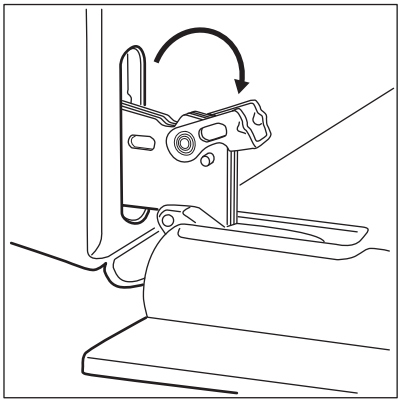
De ovendeur kan dichtslaan als u de glasplaten probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

LET OP! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

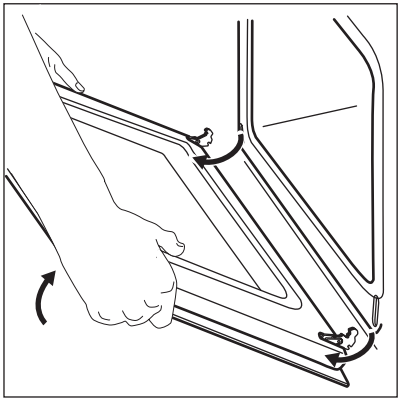
1. Open de deur volledig en houd vast aan beide scharnieren.



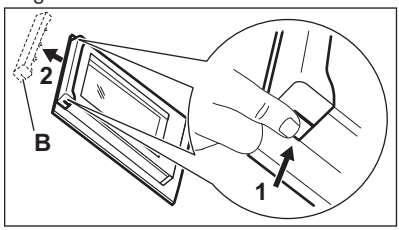
2. Til de hendels van beide scharnieren volledig op en draai eraan.



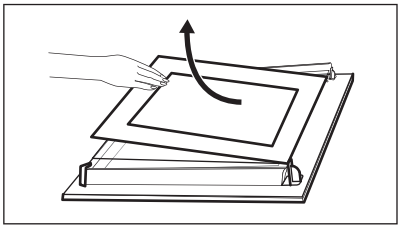
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd de glazen deurpanelen bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij het bovenste paneel. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

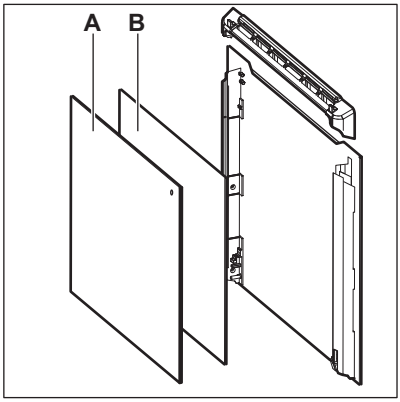


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

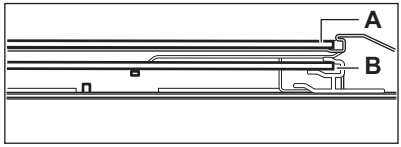
Als de reiniging is voltooid, installeert u de glasplaten en de ovendeur.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer de zijkant van het glazen paneel op het symbool / de print. Ieder glazen paneel is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.

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



Zorg ervoor dat u het middelste ruitje correct in de uitsparingen plaatst.



HET LAMPJE VERVANGEN

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

1. Oven uitschakelen.

Wacht totdat de oven afgekoeld is.

2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

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

Het achterste lampje

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

PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het stopcontact (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display verschijnt 'C3'.	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.
Op het display verschijnt 'F102'.	▪ U heeft de deur niet helemaal gesloten. ▪ De deurvergrendeling is stuk.	▪ Sluit de deur volledig. ▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice, wanneer 'F102' opnieuw wordt weergegeven.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "**Demo**".	De demofunctie is ingeschakeld.	1. Schakel de oven uit. 2. Druk op de +-toets en houd deze ingedrukt. 3. Het eerste nummer op het display en het **Demo**-indicatielampje beginnen te knipperen. 4. Voer de code 2468 in door op de + of —-knop te drukken om de waarden te veranderen en druk op ⏲ om te bevestigen. 5. Het volgende nummer begint te knipperen. 6. **Demo**-modus schakelt uit als u het laatste nummer bevestigt en de code juist is.

ONDERHOUDSGEGEVENS

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

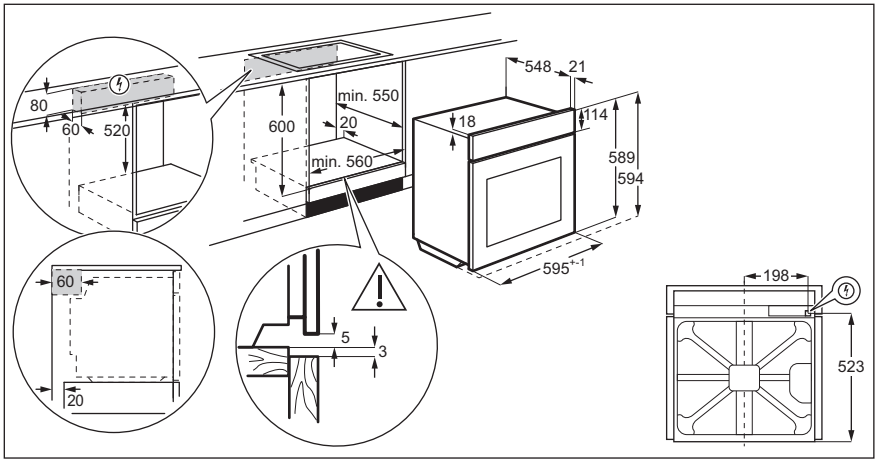
Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

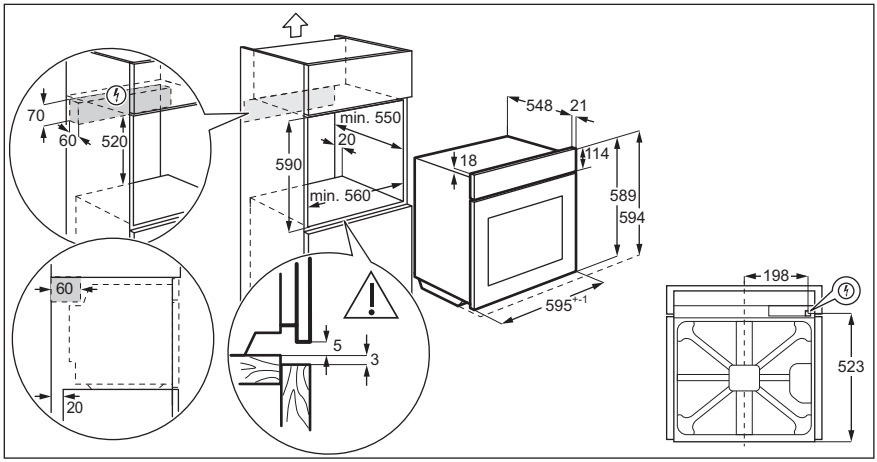
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

MONTAGE

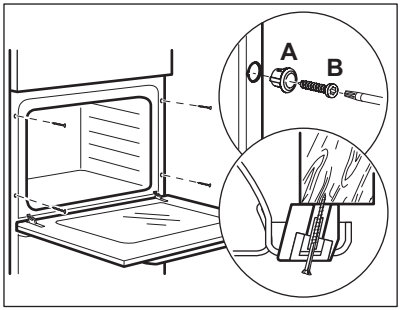
⚠ **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

INBOUW





BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN HET KASTJE



ELEKTRISCHE INSTALLATIE

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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

KABEL

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

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

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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

ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTKAART EN INFORMATIE VOLGENS EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi	
Modelidentificatie	ZOP27901XE ZOP37901XU	
Energie-efficiëntie Index	81.0	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.68 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	68 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	ZOP27901XE	29.3 kg
	ZOP37901XU	29.3 kg

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

ENERGIEBESPARING

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

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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.

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

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

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

⚠ INFORMATIONS DE 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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, 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.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- 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.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du 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 avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! Risque de blessure, 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle 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 l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

NETTOYAGE PAR PYROLYSE

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âgé et les personnes à la santé fragile.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

MAINTENANCE

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

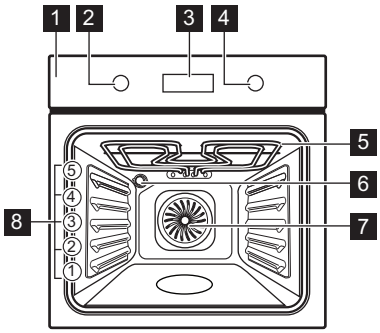
MISE AU REBUT

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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Thermostat
5. Résistance
6. Éclairage
7. Ventilateur
8. Position des grilles

ACCESSOIRES

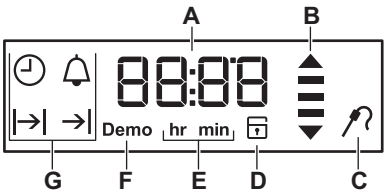
- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

BANDEAU DE COMMANDE

TOUCHES

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

AFFICHAGE



- **A.** Minuteur / Température
- **B.** Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- **C.** Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- **D.** Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- **E.** Heures/minutes
- **F.** Mode Démo (certains modèles uniquement)
- **G.** Fonctions de l'horloge

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

PREMIER NETTOYAGE

Retirez tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires en place.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

FONCTIONS DU FOUR

Fonction du four	Utilisation
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur Tournante Humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée.Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ».Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Fonction du four	Utilisation
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Viande	Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

RÉGLAGE D'UN MODE DE CUISSON

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge	Utilisation
HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne réglez pas d'autre fonction de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT surveille automatiquement la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN .

RÉGLAGE ET MODIFICATION DE L'HEURE

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur + ou — pour régler les heures.
2. Appuyez sur pour confirmer et régler les minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes.
4. Appuyez sur pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure clignote sur l'affichage.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DURÉE

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| clignote.
3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes puis les heures. Appuyez sur pour confirmer.

Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. |→| et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DE LA FONCTION FIN

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| clignote.
3. Appuyez sur + ou — pour régler les heures puis les minutes. Appuyez sur pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| clignote.
3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes puis les heures pour la DURÉE. Appuyez sur ⏲ pour confirmer.

→| clignote sur l'affichage.

4. Appuyez sur + ou — pour régler les heures puis les minutes pour la FIN. Appuyez sur ⏲ pour confirmer.|→|→| et la température réglée s'affichent.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.
À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. →| et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou — pour régler les secondes puis les minutes.
   Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
   Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.
   "« **00:00** » et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches + et — et maintenez-les enfoncées. Le minuteur démarre.

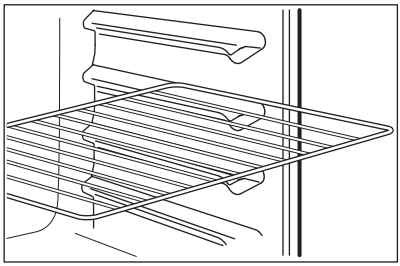
UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

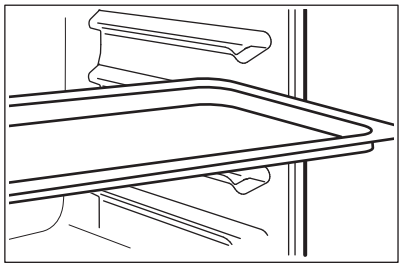
Grille métallique :

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



Plat à rôtir :

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches ⏲ et + enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE et 🔒 s'affichent. La porte reste verrouillée.

ⓘ Le symbole 🔒 s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche ⫶ si la température du four est supérieure à 40 °C.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	1.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.

ⓘ L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

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

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

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.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

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

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

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

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

TABLEAU DE RÔTISSAGE ET DE CUISSON DES GÂTEAUX

Gâteaux

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	160	1	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique
Tarte aux pommes[1)]	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits[1)]	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains[1)]	190	3	180	3	15 - 20	Sur un plateau de cuisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages[1)]	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

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

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	210	2	200	2	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	210	2	200	2	60 - 70	Sur une grille métallique

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Rôti de boeuf, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	Deux pièces
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

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

GRIL

Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez la température maximale.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	Quantité (kg)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

TURBO GRIL

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Bœuf

Préchauffez le four.

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti ou filet de bœuf saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	170 - 180	8 - 10

Porc

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Épaule, collet, morceau de jambon,1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Veau

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

Agneau

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau, rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Carré d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Volaille

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Morceaux de volaille, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Moitié de poulet, 0,4 - 0,5 chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 kg - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 kg - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 kg - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Dinde, 4 kg - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE

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

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (12 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

DÉCONGÉLATION

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1.0	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

SÉCHAGE - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Légumes

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

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

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

Fruits

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

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Petit gâteau	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Convection naturelle	Grille métallique	2	180	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Tourte aux pommes	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Génoise sans graisse	Convection naturelle	Grille métallique	2	170	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise sans graisse	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre). Placés en diagonale. Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur Tournante / Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts 4 - 6 pièces	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.

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite 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

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour réduire la condensation, faites fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson.Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

FOURS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

PYROLYSE

ATTENTION! Retirez tous les accessoires.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

AVERTISSEMENT! Le four devient très chaud. Risque de brûlure !

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

1. Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide.

2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Fonctions du four ».
4. Lorsque |→| clignote, appuyez sur + ou — pour régler la durée de la pyrolyse :

Option	Description
P1	Nettoyage léger. Durée : 1 h.
P2	Nettoyage normal. Durée : 1 h 30 min.

Appuyez sur ⏲ ou tournez la manette de température pour démarrer la pyrolyse.
Vous pouvez utiliser la fonction FIN pour retarder le démarrage du nettoyage.
Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Le symbole 🔒 et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.
   Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.
6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
7. La porte se déverrouille une fois que le four a refroidi.

NETTOYAGE CONSEILLÉ

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez le four.

Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :
- après la fin de la fonction de pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur + et — lorsque PYR clignote sur l'affichage.

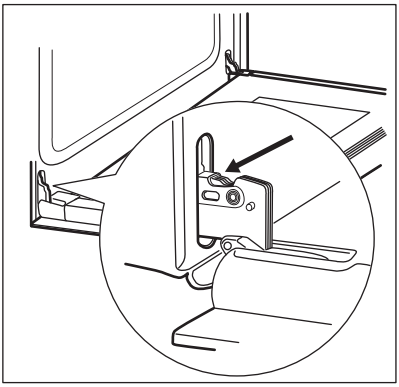
RETRAIT ET INSTALLATION DE LA PORTE

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

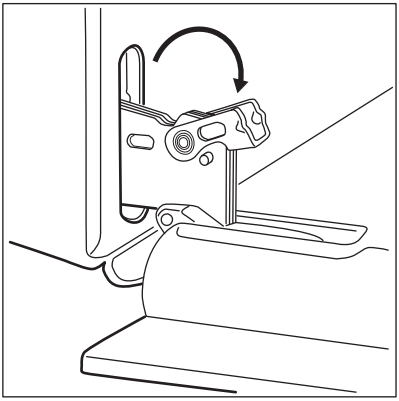
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

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

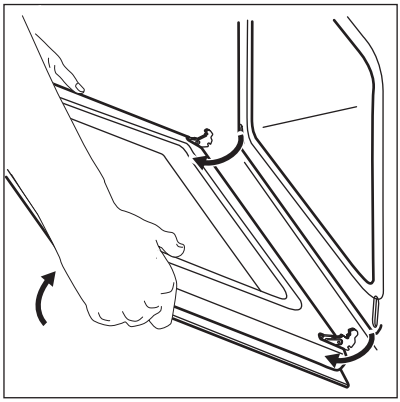
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



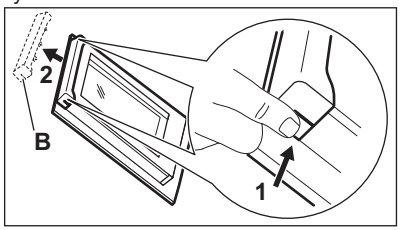
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



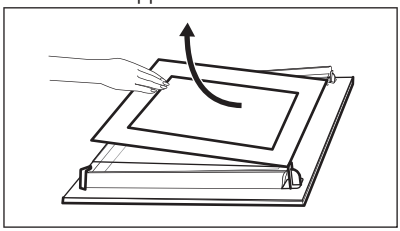
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.
5. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

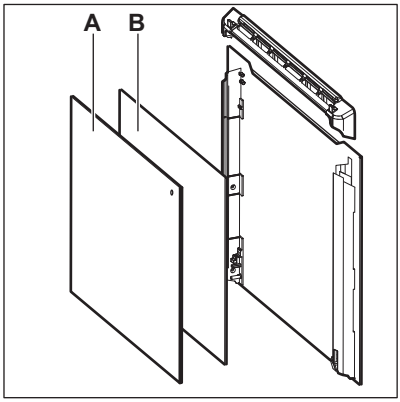


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

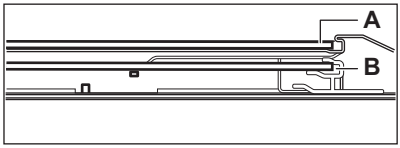
Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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



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



REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

ATTENTION! Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage arrière

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

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « F102 ».	▪ Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. ▪ Le verrouillage de la porte est défectueux.	▪ Fermez complètement la porte. ▪ Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. ▪ Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	▪ Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. ▪ Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "**Demo**".	Le mode démo est activé.	1. Éteignez le four. 2. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. 3. Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant **Demo** commencent à clignoter. 4. Entrez le code 2468 en appuyant sur les touches + ou − pour modifier les valeurs, puis sur ⏲ pour confirmer. 5. Le chiffre suivant commence à clignoter. 6. Le mode **Demo** se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.

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.

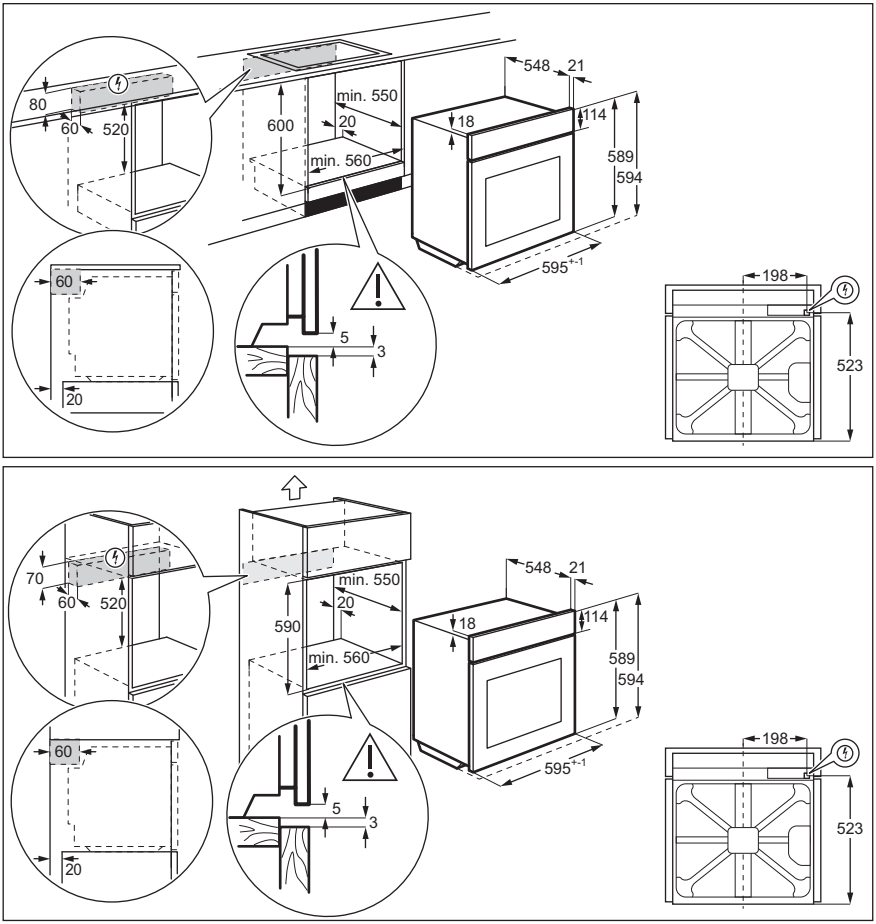
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

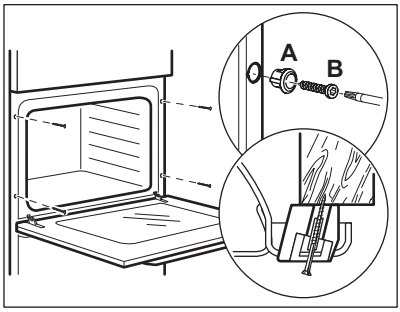
INSTALLATION

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENCASTREMENT



FIXATION DE L'APPAREIL AU MEUBLE



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

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

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

CÂBLE

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

FICHE DU PRODUIT ET INFORMATIONS CONFORMÉMENT À LA NORME EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi	
Identification du modèle	ZOP27901XE ZOP37901XU	
Index d'efficacité énergétique	81.0	
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	0.68 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	68 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	ZOP27901XE	29.3 kg
	ZOP37901XU	29.3 kg

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

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

867347800-B-202019