

NL	Gebruiksaanwijzing	2
FR	Notice d'utilisation	20

Oven
Four

USER MANUAL

ZOB35805
ZOB35806

ZANUSSI

Inhoud


Veiligheidsinformatie _____	2	Extra functies _____	8
Veiligheidsvoorschriften _____	3	Nuttige aanwijzingen en tips _____	8
Beschrijving van het product _____	5	Onderhoud en reiniging _____	15
Voor het eerste gebruik _____	5	Problemen oplossen _____	17
Dagelijks gebruik _____	6	Montage _____	18
Klokfuncties _____	7	Milieubescherming _____	19

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- 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.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.



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.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- 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.

Gebruik

 **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.


- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- 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.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

 **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
 - Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

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

⚠ Waarschuwing! Gevaar voor elektrische schokken!

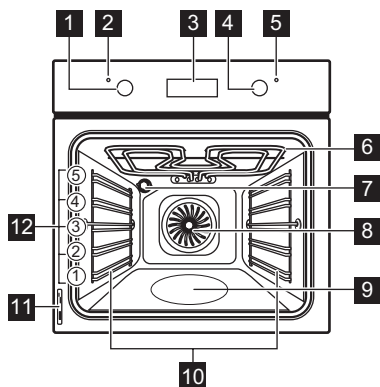
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

⚠ Waarschuwing! Gevaar voor letsel of verstikking.

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

Beschrijving van het product



- 1** Knop voor de ovenfuncties
- 2** Stroomindicatielampje
- 3** Elektronische tijdschakelklok
- 4** Knop voor de temperatuur

5 Temperatuurweergave

6 Grill

7 Ovenlampje

8 Ventilator

9 Houder reiniging met water

10 Verwijderbare inschuifrails

11 Typeplaatje

12 Rekstanden

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill- / Braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

⚠ Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.


Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).

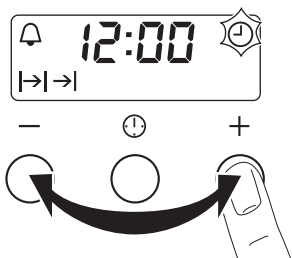
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Tijd instellen


 U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen. Druk op + of - om de correcte tijd in te stellen.



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

Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.





Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.




Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
 0	Uit-stand
	Binnenverlichting
	Het apparaat staat uit.
	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

 Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U mag de functie Duur  of Eindtijd  niet op dezelfde tijd instellen.


Voorverwarmen

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

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur aan staan.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat tien minuten aan staan.
5. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat tien minuten aan staan. Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

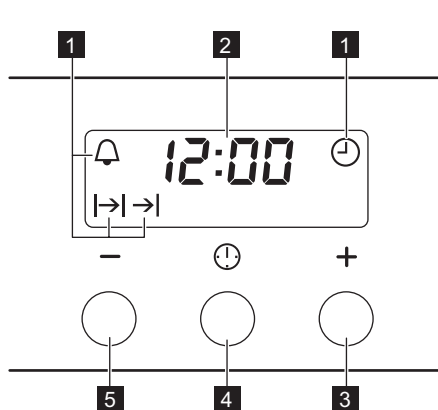
Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.

2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur. Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.


Ovenfunctie	Applicatie
 Boven + onderwarme	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
 Bovenverwarming	Voor het afbakken van gare gerechten. Alleen het bovenste verwarmingselement brandt.
 Onderwarme	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
 Grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast.
 Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
 Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert.
 Multi hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan 1 steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 Pizza hetelucht	Om pizza, quiche of pastetjes te maken. Het grillelement en onderelement leveren directe warmte en de ventilator circuleert de hete lucht om de pizzagarmering of taartvulling gaar te maken.

Klokfuncties

Elektronische tijdschakelklok




- 1** Functie-indicatielampjes
- 2** Tijdindicatie
- 3** Toets +
- 4** Keuzetoets
- 5** Toets -

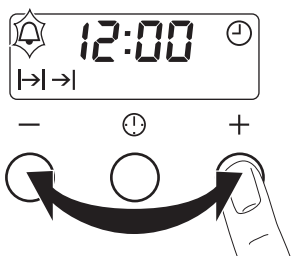
Klokfunctie	Toepassing
 Instellen dagtijd	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
 Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

Klokkfunctie		Toepassing
→	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→	Eindtijd	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

i U kunt Duur |→| en Eindtijd →| tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur |→| en daarna de Eindtijd →| in.

De klokkfuncties instellen

1. Stel voor Duur |→| en Eindtijd →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokkfunctie knippert.



3. Druk op **+** of **-** om de tijd van de benodigde klokkfunctie in te stellen. Het display toont de weergave voor de klokkfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

i Bij de functies Duur |→| en Eindtijd →| schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

De klokkfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk op de toets **-** en houdt de toets ingedrukt. De klokkfunctie gaat na een paar seconden uit.

Extra functies

Koelventilator

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

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke overver-

hitting 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.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem

is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

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

Bak- en braadschema

GEBAK

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (1 en 4)	160	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (1 en 4)	160	20 - 30	In een cakevorm
Karnemelk-kaas- koek	1	170	2	165	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (ap- peltaart)	2	170	1 (links en rechts)	160	80 - 100	In twee cakevor- men van 20 cm op een bakroos- ter ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm

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.

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Kerstcake/Fruit- cake	2	160	2	150	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm ¹⁾
Pruimentartaart	1	175	2	160	50 - 60	In een brood- vorm ¹⁾
Kleine cakejes - één niveau	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Op een bakplaat
Kleine cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	150 - 160	25 - 35	Op een bakplaat
Kleine cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	150 - 160	30 - 45	Op een bakplaat
Koekjes/dee- greepjes - één niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes/dee- greepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140 - 150	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes/dee- greepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140 - 150	35 - 45	Op een bakplaat
Meringues - één niveau	3	120	3	120	80 - 100	Op een bakplaat
Meringues- twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80 - 100	Op een bak- plaat ¹⁾
Broodjes	3	190	3	190	12 - 20	Op een bak- plaat ¹⁾
Eclairs - één ni- veau	3	190	3	170	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee ni- veaus	-	-	2 en 4	170	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Fruitcake	1	160	2	150	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart	1	170	2 (links en rechts)	160	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Witbrood	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stukken, 500 gram per stuk ¹⁾
Roggebrood	1	190	1	180	30 - 45	In een brood- vorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bak- plaat ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Op een bak- plaat ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

OPEN HARTIGE GERECHTEN

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	2	180	40 - 50	In een vorm
Groententaart	2	200	2	175	45 - 60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In een vorm ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In een vorm ¹⁾

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES


SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50 - 70	Op een bakroos- ter
Varkensvlees	2	180	2	180	90 - 120	Op een bakroos- ter

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Kalfsvlees	2	190	2	175	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	2	210	2	200	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, medium	2	210	2	200	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, doorbakken	2	210	2	200	70 - 75	Op een bakrooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120 - 150	Met zwaard
Varkensschenkel	2	180	2	160	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110 - 130	Bout
Kip	2	220	2	200	70 - 85	Hele
Kalkoen	2	180	2	160	210 - 240	Hele
Eend	2	175	2	220	120 - 150	Hele
Gans	2	175	1	160	150 - 200	Hele
Konijn	2	190	2	175	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	2	190	2	175	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	2	190	2	175	90 - 120	Hele

VIS

SOORT GE- RECHT	Boven + onderwarm- te		Multi hetelucht		Bereidings- tijd [min]	Notities
	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]	Bakplaatpo- sitie	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Grill

 Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Circulatiegrill

Rundvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rosbief of ossenhaas, rood	per cm dikte	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rosbief of ossenhaas, medium	per cm dikte	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rosbief of ossenhaas, gaar	per cm dikte	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Kalfsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160-180	90-120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Lamsvlees

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Gevogelte

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	1	200-220	30-50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	1	190-210	35-50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Eend	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Kalkoen	4-6 kg	1	140-160	150-240

Vis (gestoomd)

SOORT GE-RECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele vis	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

SOORT GE-RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8

SOORT GE- RECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Peren	3	1/4	60-70	6-9

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een

gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

! **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

i Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

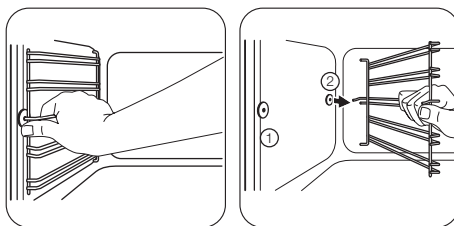
De afdichting van de deur schoonmaken

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

Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1 Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.

2 Trek de inschuifrails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.


De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

- i** De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Reiniging met water

De procedure voor reiniging met water maakt gebruik van stoom als hulpmiddel om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

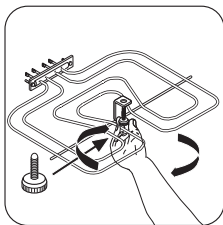
1. Giet 300 ml water in de houder voor reiniging met water onderaan de oven.
2. Stel de ovenfunctie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 minuten werken.
5. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Maak als het apparaat is afgekoeld de binnenkant schoon met een doek.

! **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

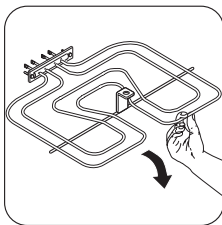
Plafond van de oven

U kunt de grill verwijderen om het plafond van de oven makkelijker te kunnen reinigen.

! **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u de grill verwijdert. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat gevaar voor brandwonden.



- 1** Verwijder de schroef die de grill op haar plaats houdt. Gebruik de eerste keer een schroevendraaier.



- 2** Trek de grill voorzichtig omlaag. Het plafond van de oven kan nu worden schoongemaakt.

Maak het plafond van de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje en laat dit drogen.

De grill installeren

Installeer de grill in omgekeerde volgorde.

! **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de grill goed geïnstalleerd is en niet omlaag kan vallen.

Ovenlampje

! **Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

i Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglasje te voorkomen. Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

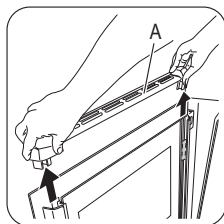
De ovendeur reinigen

De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. U kunt de ovendeur en de glasplaat verwijderen om ze schoon te maken.

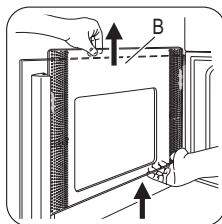
! **Let op!** Gebruik de oven nooit zonder de glasplaat.

i De richting waarin u het glas opent is afhankelijk van uw ovenmodel. Bij sommige modellen opent de deur vanaf de rechterkant en bij andere modellen vanaf de linkerkant.

De ovendeur en de glasplaat verwijderen



1 Druk op de knoppen aan de zijkanten van de deuroplijsting (A) op de bovenste cover en trek deze omhoog om hem te verwijderen.



2 Houd het binnenste glas (B) goed met beide handen vast en schuif het omhoog om het uit de beginstand te halen.

! **Let op!** Zorg ervoor dat u glas B stevig vasthoudt om te verhinderen dat het glas valt.

Reinig de deur met een natte spons en wrijf ze droog met een zachte doek. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, staalwol en zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Als de ovendeur schoon is, plaats dan de glasplaten in omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat u de glasplaat goed in de rubberen afstandhouders plaatst.

Problemen oplossen

! **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Op het display verschijnt 12.00 .	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....


Productnummer (PNC)

.....

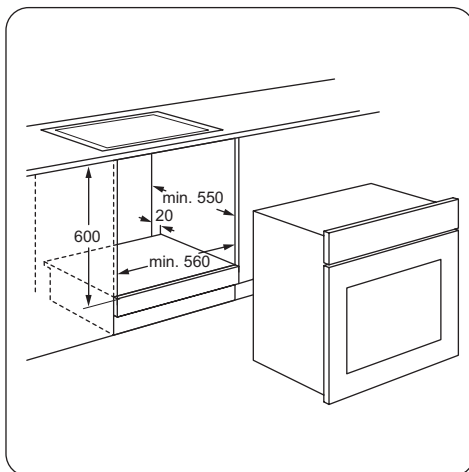
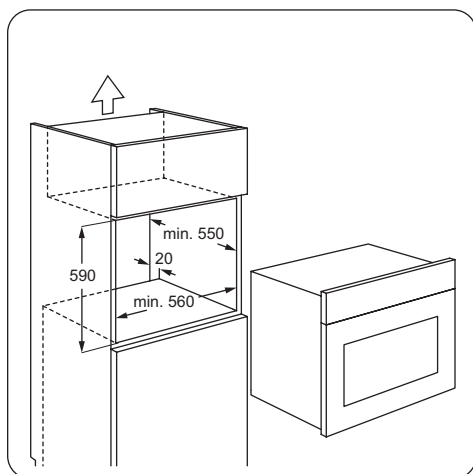
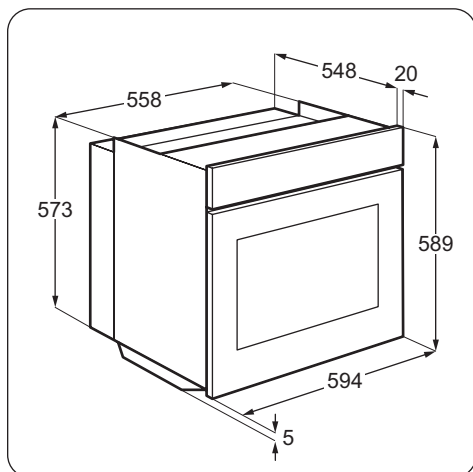
Serienummer (S.N.)

.....

Montage

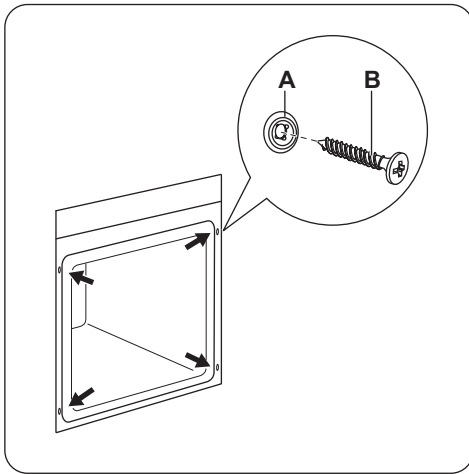
 **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Inbouw



Bevestiging in het meubel

1. Open de deur van het apparaat.
2. Bevestig het apparaat aan het meubel. Plaats de vier afstandhouders (A) in de gaten in het frame en draai vervolgens de vier schroeven (B) aan die meegeleverd zijn met het apparaat.



Elektrische installatie

⚠ Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

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

Milieubescherming

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere

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) en de tabel:

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

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



informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophalddienst.

Sommaire


Consignes de sécurité _____	20	Conseils utiles _____	27
Instructions de sécurité _____	21	Entretien et nettoyage _____	33
Description de l'appareil _____	24	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	36
Avant la première utilisation _____	24	Installation _____	36
Utilisation quotidienne _____	25	En matière de protection de l'environnement	38
Fonctions de l'horloge _____	26	-----	38
Fonctions supplémentaires _____	27		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.



Instructions 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique




Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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.


Utilisation

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine

pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.


- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil 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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 de dommage de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.

- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).


Éclairage interne

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

 **Avertissement** Risque d'électrocution.

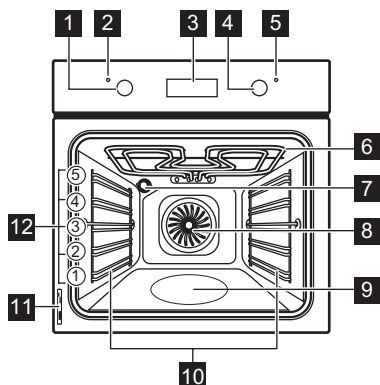
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Description de l'appareil



- 1** Manette de sélection des fonctions du four
- 2** Voyant de mise sous tension
- 3** Programmateur électronique
- 4** Manette du thermostat
- 5** Voyant du thermostat

- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Ventilateur
- 9** Bac de nettoyage Aqua Clean
- 10** Support de grille amovible
- 11** Plaque signalétique
- 12** Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôtir, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

- i** Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.





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

- i** Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur **⌚** jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée **|->|** ou Fin **->|** en même temps.

Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction **☐** et la température maximale.

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».










Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.


Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.

2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

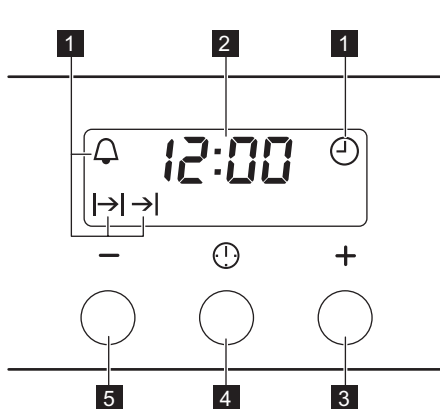
Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Voûte	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.





Fonction du four		Utilisation
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le grill et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuire la garniture des pizzas ou des tartes.





Fonctions de l'horloge

Programmeur électronique






- 1** Indicateurs de fonction
- 2** Affichage de l'heure
- 3** Touche +
- 4** Touche de sélection
- 5** Touche -

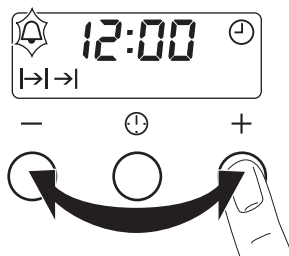
Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée  et Fin  pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée , puis la fonction Fin .

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée  et la Fin , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .

2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

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

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée.
La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil.

Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

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

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

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

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

Cuisson de viande et de poisson

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

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

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

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

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140 - 150	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140 - 150	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80 - 100	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Petits pains	3	190	3	190	12 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2 (gauche et droit)	160	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce ¹⁾
Pain de seigle	1	190	1	180	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson ¹⁾

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Sur un plateau de cuisson ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45 - 60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Dans un moule ¹⁾
Lasagnes	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Dans un moule ¹⁾

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50 - 70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90 - 120	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, saignant	2	210	2	200	50 - 60	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, cuit à point	2	210	2	200	60 - 70	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf, bien cuit	2	210	2	200	70 - 75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120 - 150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 morceaux

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Agneau	2	190	2	175	110 - 130	Gigot
Volaille	2	220	2	200	70 - 85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210 - 240	Entière
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Entier
Oie	2	175	1	160	150 - 200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60 - 80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150 - 200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90 - 120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filets

Gril



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les

produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

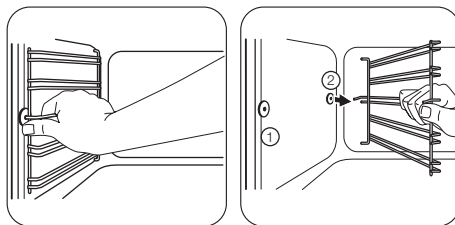
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



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


Remontage des supports de grille

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

- i** Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Nettoyage Aqua Clean

Le processus de nettoyage Aqua Clean utilise la vapeur pour aider à retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

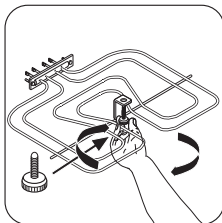
1. Placez 300 ml d'eau dans le bac de nettoyage Aqua Clean situé au bas de votre four.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température au-dessus de 90 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 30 minutes.
5. Désactivez l'appareil puis laissez-le refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

⚠ Avertissement Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de le toucher. Risque de brûlure !

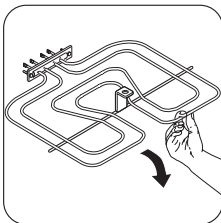
Voûte du four

Vous pouvez retirer le gril pour nettoyer plus facilement la voûte du four.

⚠ Avertissement Mettez à l'arrêt l'appareil avant de retirer le gril. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !



1 Retirez la vis maintenant le grill. La première fois, utilisez un tournevis.



2 Tirez doucement le grill vers le bas. La voûte du four peut désormais être nettoyée.

Pour ce faire, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et un produit nettoyant, puis laissez sécher.

Remontage du grill

Installez le grill selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

! **Avertissement** Assurez-vous que le grill est correctement installé et qu'il ne tombe pas.

Éclairage du four

! **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

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

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remettez en place le diffuseur en verre.

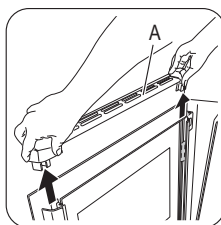
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre afin de les nettoyer.

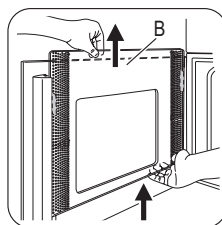
! **Attention** N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre.

i Le sens d'ouverture du panneau de verre dépend du modèle de votre four. La porte s'ouvre par le côté droit sur certains modèles, par le côté gauche sur d'autres.

Retrait de la porte du four et du panneau de verre



1 Appuyez sur les boutons situés de chaque côté du cache supérieur de l'encadrement de la porte (A) et tirez-le vers le haut pour le retirer.



2 Tenez fermement la vitre interne (B) avec les deux mains et faites-la glisser vers le haut pour la sortir de sa position initiale.

! **Attention** Assurez-vous de tenir fermement la vitre B afin d'éviter qu'elle ne tombe.

Nettoyez la porte avec une éponge humide puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides car ils peuvent endommager la surface.

Une fois la porte nettoyée, réinstallez le panneau de verre en répétant ces étapes dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'insérer le panneau de verre dans les supports en caoutchouc.

En cas d'anomalie de fonctionnement

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
L'affichage indique 12.00 .	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

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

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

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

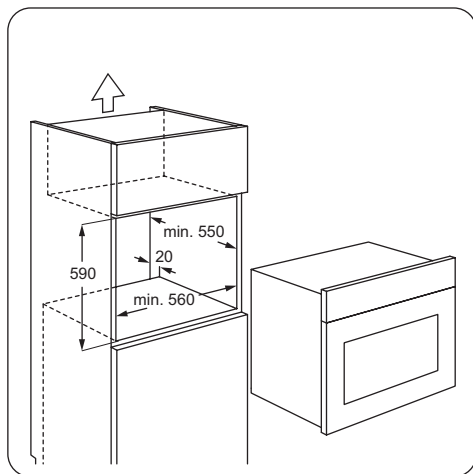
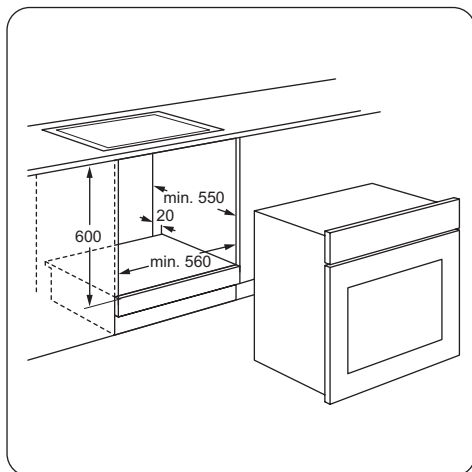
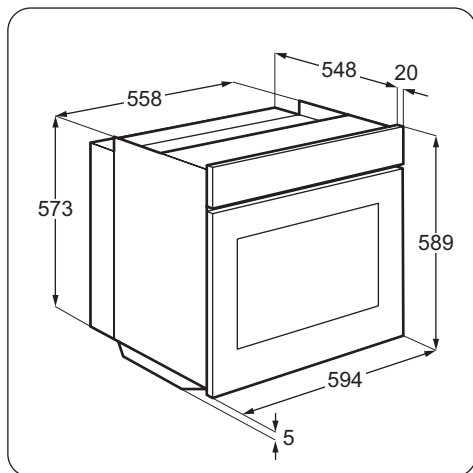
Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

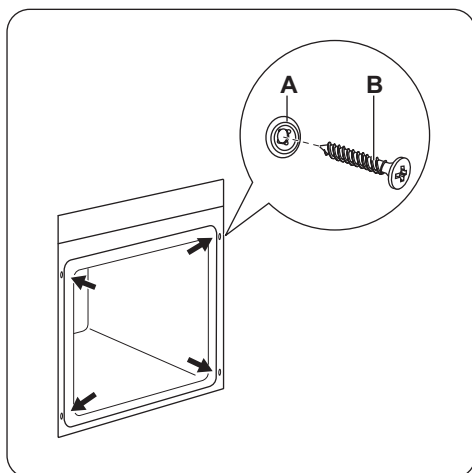
 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Encastrement




Fixation de l'appareil au meuble

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Fixez l'appareil au meuble. Placez les quatre entretoises (A) dans les orifices du cadre puis serrez les quatre vis (B) fournies avec l'appareil.



Installation électrique

 **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

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

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

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

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



En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

A series of 23 horizontal lines for writing.



www.zanussi.com/shop



397276001-B-282012