Downloaded from www.vandenborre.be

User Manual

GETTING STARTED? EASY.

ZOB65902XU

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

ZANUSSI

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

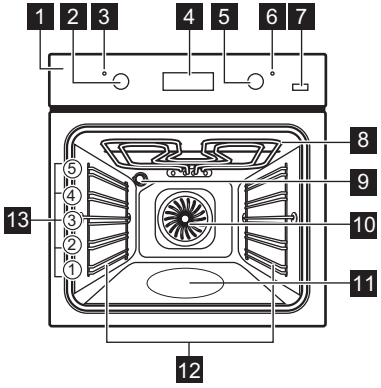
VERWIJDERING

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. Power lamp/symbool
4. Scherm
5. Regelknop (voor de temperatuur)
6. Temperatuurindicator / symbool
7. Plus stoom
8. Verwarmingselement
9. Lampje
10. Ventilator
11. Verheven gedeelte ovenruimte
12. Verwijderbare inschuifrail
13. Roosterhoogtes

ACCESSOIRES

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Combi schaal**
  Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

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 all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

VOORVERWARMEN

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Voor functie: Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', het instellen van de functie Multi hetelucht PLUS. Multi hetelucht PLUS".

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. Stel de functie in, druk op de knop Plus stoom en stel de maximumtemperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. 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.

VERZONKEN KNOPPEN

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

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. Draai de knoppen naar de uitstand om de oven uit te zetten.

VERWARMINGSFUNCTIES

Ovenfunctie	Applicatie
0 Uit-stand	De oven staat uit.
Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenfunctie	Applicatie
Hetelucht / Multi hetelucht PLUS / Reiniging met water	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte. Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Zie voor meer informatie over Aqua Clean het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Pizza Hetelucht	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
Boven + onderwarmte (Boven-/ Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.

DE FUNCTIE INSTELLEN: TRUE FAN COOKING PLUS

Met deze functie kan de vochtigheidsgraad tijdens het koken worden verbeterd.

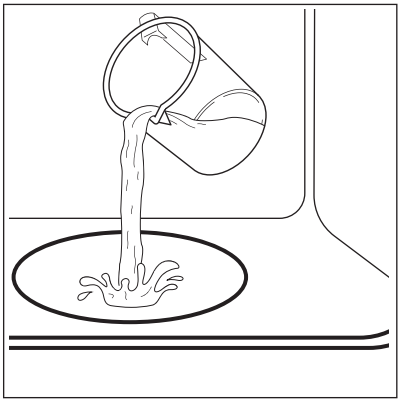
WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:

- Open de ovendeur niet wanneer deze functie actief is.
- Open de ovendeur voorzichtig nadat de functie is gestopt.

Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.



De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml.
Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.

LET OP! Vul de uitsparing in de ovenruimte niet met water bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

2. Plaats voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
3. Stel de functie in: .
4. Druk op toets Plus stoom .
   De Plus Steam-toets werkt alleen met deze functie.

Het indicatielampje gaat branden.

5. Draai aan de regelknop om een temperatuur te selecteren.
6. Schakel de oven uit, druk op de Plus Steam-toets , draai de knoppen naar de uit-stand.

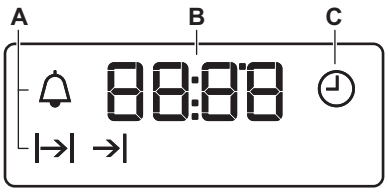
Downloaded from www.vandenborre.be

Het indicatielampje van de Plus Steam-toets gaat uit.

7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.

WAARSCHUWING! Controleer of de oven is afgekoeld voordat u het resterende water uit de ovenuitsparing verwijdert.

DISPLAY



A. Klokfuncties
B. Timer
C. Klokfunctie

TOETSEN

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
⏲	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.
	PLUS STOOM	Het activeren van de functie Multi-hetelucht PLUS.

KLOKFUNCTIES

TABEL MET KLOKFUNCTIES

Klokfunctie		Applicatie
⏲	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
|→|	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→|	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
|→| →|	VERTRAGINGS-TIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
🔔	KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.

TIJD INSTELLEN. TIJD VERANDEREN

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Druk op + of — om de correcte tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op totdat begint te knipperen.

DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.

Op het display verschijnt |→|.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert |→| en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

HET EINDE INSTELLEN

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op drukken totdat →| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de tijd in te stellen.

Op het display verschijnt →|.

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert →| en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

DE FUNCTIE TIJDVERTRAGING INSTELLEN

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op + of — om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op om te bevestigen.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.

7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

DE KOOKWEKKER INSTELLEN

1. Blijf op drukken totdat begint te knipperen.
2. Druk op + or — om de gewenste tijd in te stellen.

De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

DE KLOKFUNCTIES ANNULEREN

1. Blijf op de drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knipperen.
2. Houd — ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

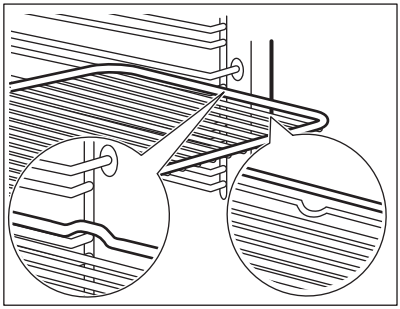
WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

DE ACCESSOIRES PLAATSEN

Bakrooster:

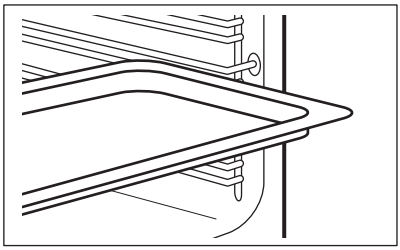
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

Downloaded from www.vandenborre.be



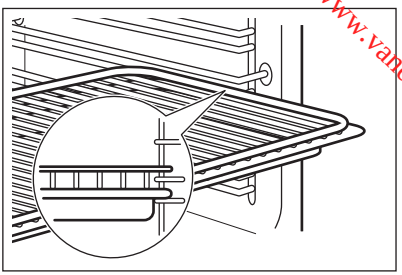
Diepe pan:

Schuif de diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster endiepe plaatsamen:

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



Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

EXTRA FUNCTIES

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

MULTI HETELUCHT PLUS

Cake / gebak / brood

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Gebruik de bakplaat.

Gebruik de tweede rekstand.

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Koekjes, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Broodjes	100	200	20 - 25
Brood	100	180	35 - 40
Pruimentaart, appeltaart, kaneelbroodjes gebakken in een cakevorm.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

Gebruik de tweede rekstand.

Gerecht	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Downloaded from www.vandenborre.be

Voedselherstel

Gebruik de tweede rekstand.
Gebruik 100 ml water.
Stel de temperatuur in op 110 °C.

Gerecht	Tijd (min)
Broodjes	10 - 20
Brood	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Vlees	15 - 25
Pastaschotel	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rijst	15 - 25
Groenten	15 - 25

Roosteren

Gebruik de glazen ovenschaal.
Gebruik de tweede rekstand.
Gebruik 200 ml water.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Biefstuk	200	50 - 60
Kip	210	60 - 80
Geroosterd varkensvlees	180	65 - 80

BAKKEN EN ROOSTEREN

Taart

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
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
Geleitaart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Taart	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
Cakejes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Op een bakplaat
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
Koekjes / gebakreepjes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus[1)]	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Op een bakplaat

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Broodjes[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Op een bakplaat
Eclairs - één niveau	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart met jamvulling	170	1	160	2 (links en rechts)	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pasta	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		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensvlees	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
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, gaar	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	2 stuks
Lamsvlees	190	2	175	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	160	2	210 - 240	Heel
eend	175	2	220	2	120 - 150	Heel
gans	175	2	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

Vis

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel/ Zeebrasem	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 vissen

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
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	Gewicht		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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Rosbief of ossenhaas, doorbakken	170 - 180	8 - 10

Varkensvlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Schouder-stuk, 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
Varkens-schenkel (voorge-kookt) 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)
Gevogelte-delen 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	175	3	40 - 50
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	180	2	45 - 55
Koninginnen-brood (opgerol-de cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	190	3	45 - 55
Luchtige flanbo-dem	flanvorm op rooster	180	2	35 - 45
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilets 0,3 kg	pizzavorm op rooster	170	3	30 - 40
Vlees in braad-zak, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 45
Makronen, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartige pastei-tjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Gepocheerde groenten, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (min)
Vegetarische omelet	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Groenten, mediterraans 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 45

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	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Boter	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 2,0	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

Downloaded from www.vandenborre.be

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	Rooshoogte	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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

REINIGEN VAN DE UITSPARING IN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.

Voor de functie: Multi hetelucht PLUSwe raden aan de reinigingsprocedure na minstens iedere 5 -10 kookcycli uit te voeren.

1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven.
   Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalkresten gedurende 30 minuten op kamertemperatuur oplossen.
3. Reinig de uitsparing met warm water en een zachte doek.

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 de oven niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.

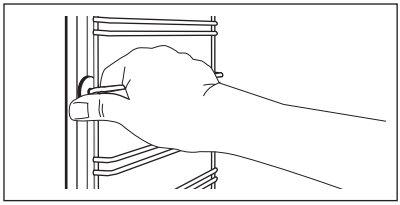
Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

VERWIJDERBARE INSCHUIFRAILS

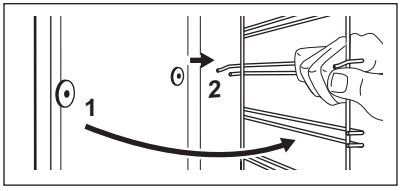
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

LET OP! Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

Downloaded from www.vandenborre.be

AQUA CLEAN

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

1. Doe 200 ml water in de uitsparing onderin de oven.
2. Stel de functie in: en druk op .
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat de oven 30 minuten werken.
5. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.
6. Wanneer de oven is afgekoeld, maak het schoon met een zachte doek.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Gevaar voor brandwonden.

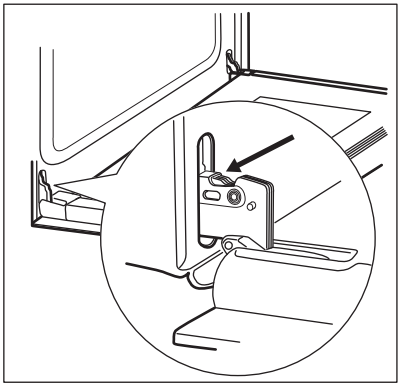
DE DEUR VERWIJDEREN EN INSTALLEREN

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

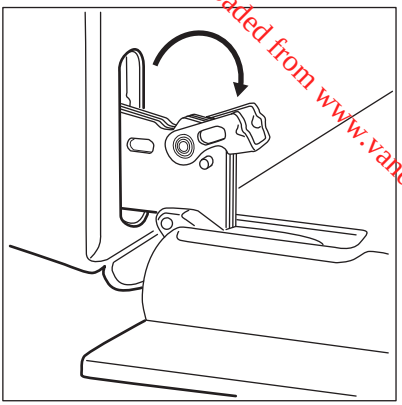
De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

LET OP! Gebruik de oven nooit zonder de interne glasplaat.

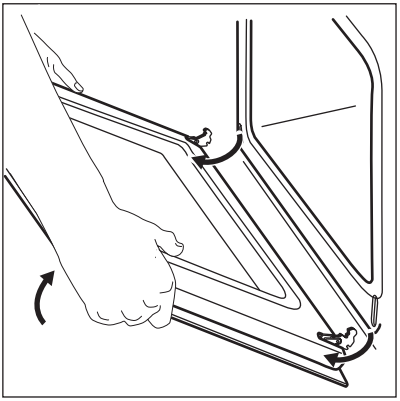
1. Open de deur volledig en houd vast aan beide scharnieren.



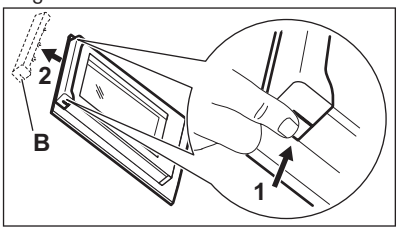
2. Til de hendels van beide scharnieren volledig op en draai eraan.



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

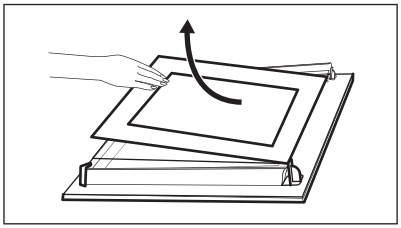


4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd het glazen deurpaneel bij de bovenkant vast en trek het voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

Downloaded from www.vandenborre.be



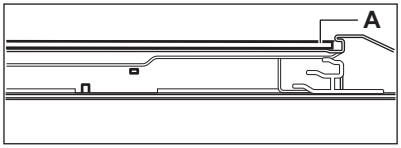
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Als de reiniging is voltooid, plaatst u de glasplaat en de ovendeur terug.

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

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

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



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
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering is 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
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.
Er worden geen goede kookresultaten verkregen met de functie: Multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie niet ingeschakeld: Multi hetelucht PLUS.	Raadpleeg "Functie activeren: Multi hetelucht PLUS".
Er worden geen goede kookresultaten verkregen met de functie: Multi hetelucht PLUS.	U heeft de functie niet juist ingeschakeld: Multi hetelucht PLUSmet de toets Plus stoom.	Raadpleeg "Functie activeren: Multi hetelucht PLUS".
Er worden geen goede kookresultaten verkregen met de functie: Multi hetelucht PLUS.	U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg "Functie activeren: Multi hetelucht PLUS".
U wilt de Multi-hetelucht-functie inschakelen, maar het indicatielampje van de Plus Steam-knop staat aan.	De functie Multi-hetelucht PLUS is in werking.	Druk op de Plus Steam-knop om de functie Multi-hetelucht PLUS uit te zetten.
Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur minstens in op 110 °C. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
Het water komt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Zet de oven uit en zorg dat het apparaat koud is. Veeg het water weg met een spons of een doek. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de uitholling van de ovenruimte. Raadpleeg de specifieke procedure.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

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:

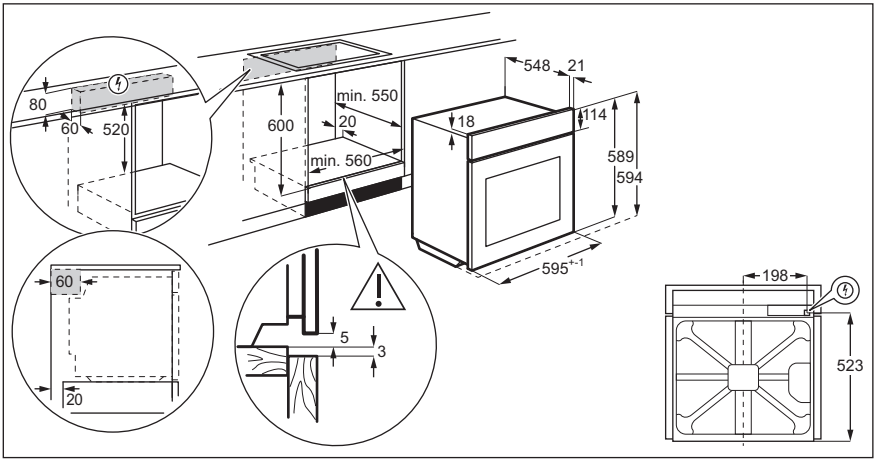
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

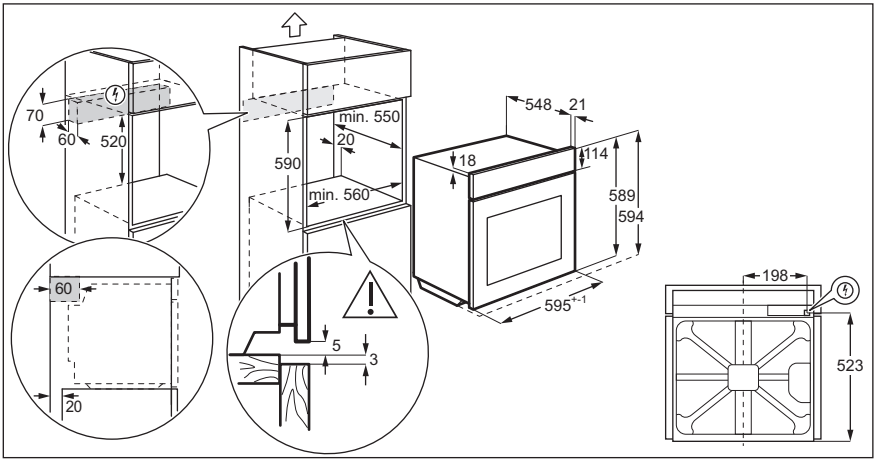
Downloaded from www.vandenborre.be

MONTAGE

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

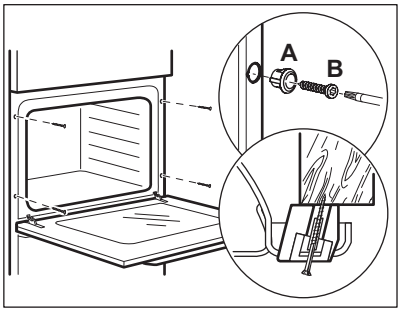
INBOUW





Downloaded from www.vandenborre.be

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 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTKAART EN INFORMATIE VOLGENS EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOB65902XU
Energie-efficiëntie Index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	27.3 kg

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

Downloaded from www.vangenborre.be

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.

Eten warm houden

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

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt is de verlichting uit.

MILIEUBESCHERMING

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

Gooi apparaten 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ 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 .

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- 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.
- 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 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

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.

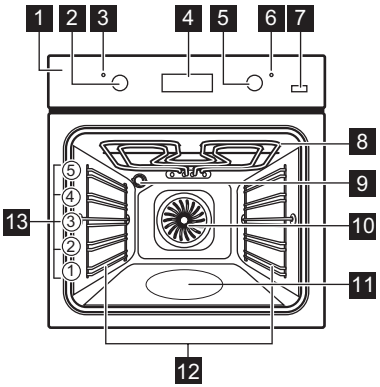
MISE AU REBUT

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. Voyant/symbole de mise sous tension
4. Affichage
5. Thermostat
6. Indicateur / symbole de température
7. Vapeur Plus
8. Résistance
9. Éclairage
10. Ventilateur
11. Bac de la cavité
12. Support de grille amovible
13. Position des grilles

ACCESSOIRES

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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 les supports de grille amovibles et 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 et les supports de grille en place.

PRÉCHAUFFAGE

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

Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage de la fonction Chaleur tournante PLUS".

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. Sélectionnez la fonction , appuyez sur la touche Vapeur plus et réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. 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.

MANETTES RÉTRACTABLES

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

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 les manettes sur la position arrêt.

MODES DE CUISSON

Fonction du four	Utilisation
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
Eclairage Four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.
Chaleur Tournante / Chaleur tournante PLUS / Nettoyage Aqua Clean	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage. Pour plus d'informations sur le , nettoyage Aqua Clean, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Fonction du four	Utilisation
Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
Sole Pulsée	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

RÉGLAGE DE LA FONCTION :CHALEUR TOURNANTE PLUS

Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.

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

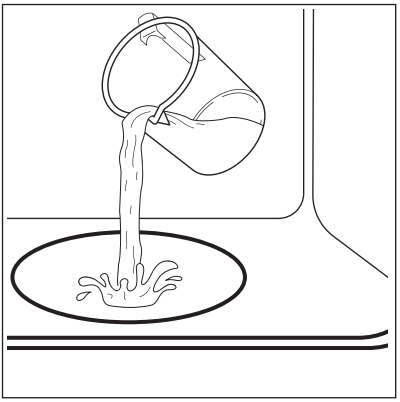
L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte du four lorsque cette fonction est activée.
- Soyez prudent en ouvrant la porte du four après l'arrêt de la fonction.

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.

Downloaded from www.vandenborre.be



Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.

ATTENTION! Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

2. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
3. Réglez la fonction : .
4. Appuyez sur la touche Vapeur Plus . La touche Vapeur Plus fonctionne uniquement avec cette fonction.

Le voyant s'allume.

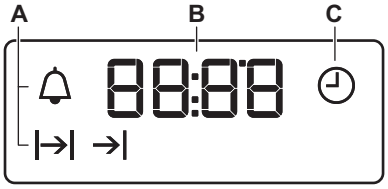
5. Tournez la manette pour sélectionner une température.
6. Pour éteindre le four, appuyez sur la touche Vapeur Plus , tournez les manettes sur la position Arrêt.

Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

7. Videz l'eau du bac de la cavité.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le four a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

AFFICHAGE



A. Fonctions de l'horloge
B. Minuteur
C. Fonction de l'horloge

TOUCHES

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.
	VAPEUR PLUS	Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.

Downloaded from www.vandenborre.be

FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
	HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
	DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

RÉGLAGE DE L'HEURE. MODIFICATION DE L'HEURE

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

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

Appuyez sur la touche + ou — pour régler la bonne heure.

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

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche jusqu'à ce que commence à clignoter.

RÉGLAGE DE LA DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DE LA FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée, clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes de la FIN.
6. Appuyez sur la touche pour confirmer.

Downloaded from www.vandenborre.be

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

7. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

ANNULER DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur ⏲ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche — enfoncée.

Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

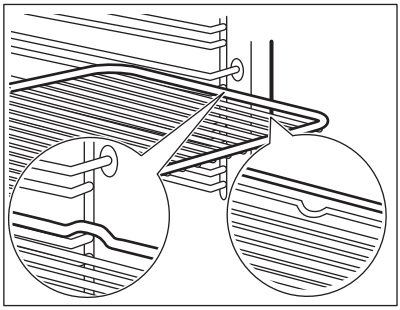
UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

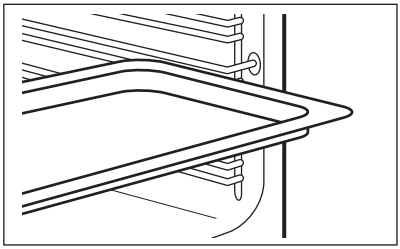
Grille métallique :

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



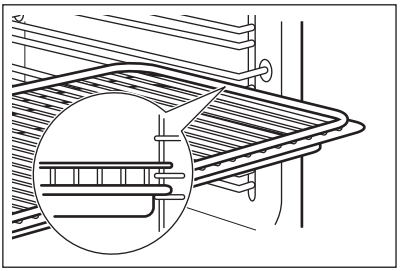
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



ⓘ Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Downloaded from www.vandenborre.be

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

CONSEILS

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.

CHALEUR TOURNANTE PLUS

Gâteaux/pâtisseries/pains

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Utilisez le plateau de cuisson.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Petits pains	100	200	20 - 25
Pain	100	180	35 - 40
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle cuits dans un moule à cake.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Plats préparés surgelés

Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagnes	200	180 - 200	35 - 50

Régénération des aliments

Utilisez le deuxième niveau de la grille.
Utilisez 100 ml d'eau.
Réglez la température sur 110 °C.

Plat	Durée (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Viande	15 - 25
Gratin De Pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25
Légumes	15 - 25

Rôtissage

Utilisez le plat de cuisson en verre.
Utilisez le deuxième niveau de la grille.
Utilisez 200 ml d'eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80

Downloaded from www.vandenborre.be

RÔTISSAGE ET CUISSON

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 (2 et 4)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes[1)]	170	2	160	2 (gauche et droit)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2 (gauche et droit)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits[1)]	160	2	150	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux - sur un seul niveau	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur un seul niveau	120	3	120	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Meringues - sur deux niveaux[1)]	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Petits pains[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Sur un plateau de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Éclairs - sur un seul niveau	190	3	170	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	170	1	160	2 (gauche et droit)	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	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
Petits pains[1)]	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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
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	2 morceaux
Agneau	190	2	175	2	110 - 130	Gigot
Poulet	220	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	2	160	2	210 - 240	Entière
Canard	175	2	220	2	120 - 150	Entier
Oie	175	2	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Température (°C)	Durée (min)
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

Downloaded from www.vandenborre.be

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	175	3	40 - 50
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
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	170	2	35 - 45

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

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	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 2,0	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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
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.
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	-

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Fonction	Accessoires	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
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.
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.

NETTOYAGE DU BAC DE LA CAVITÉ

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.

2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

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 le four si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.

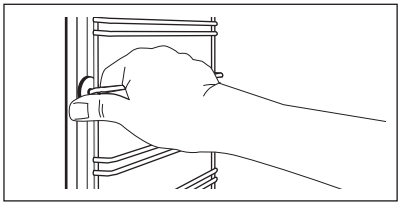
Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

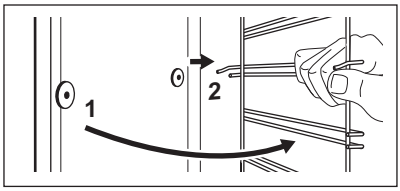
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les 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.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

AQUA CLEAN

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

1. Versez 200 ml d'eau dans le bac de la cavité au fond du four.
2. Réglez la fonction : et appuyez sur .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 30 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.
6. Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT! Veillez à ce que le four soit froid avant de le toucher. Risque de brûlure !

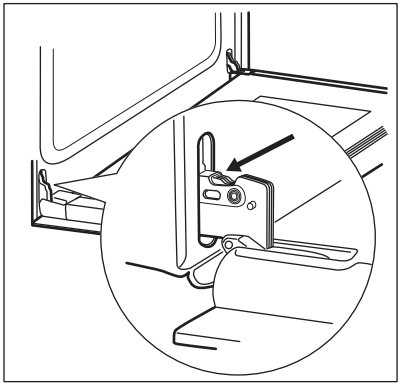
RETRAIT ET INSTALLATION DE LA PORTE

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

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

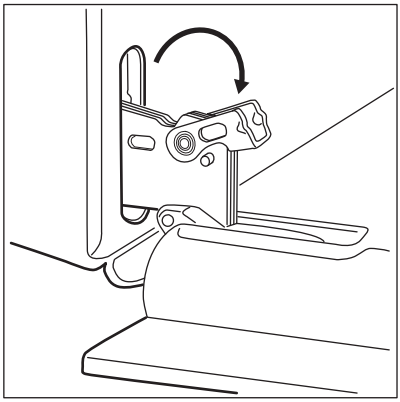
ATTENTION! N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

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

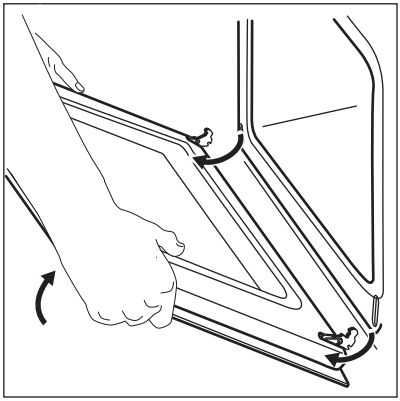


2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.

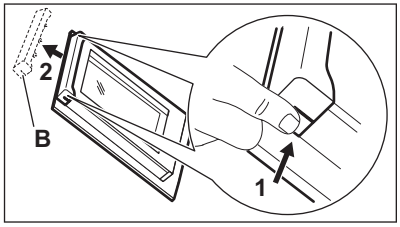
Downloaded from www.vandenborre.be



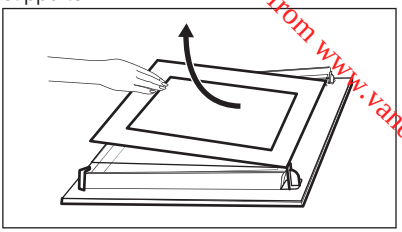
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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 le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



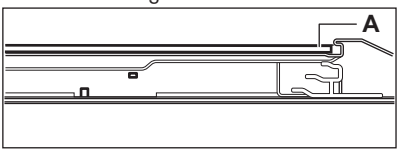
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

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

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

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



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.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	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.	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.
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.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas activé la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas activé correctement la fonction : Chaleur tournante PLUS avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Chaleur tournante PLUS est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur plus pour arrêter la fonction Chaleur tournante PLUS.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause probable	Solution
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

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 :

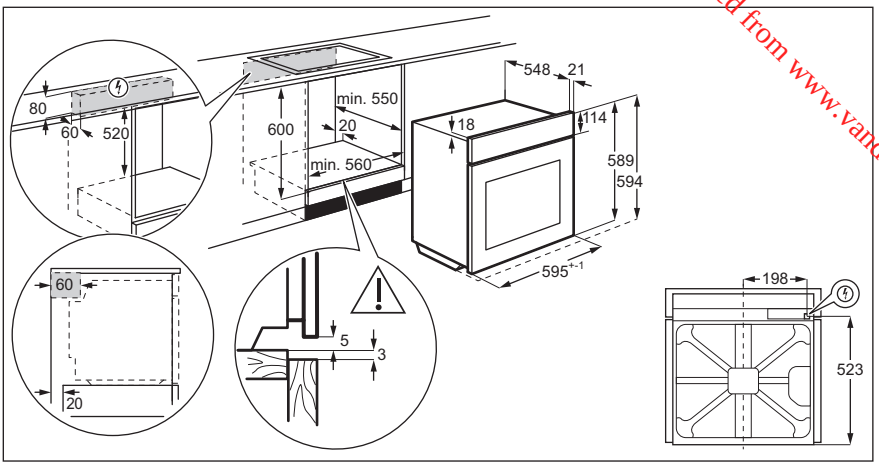
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

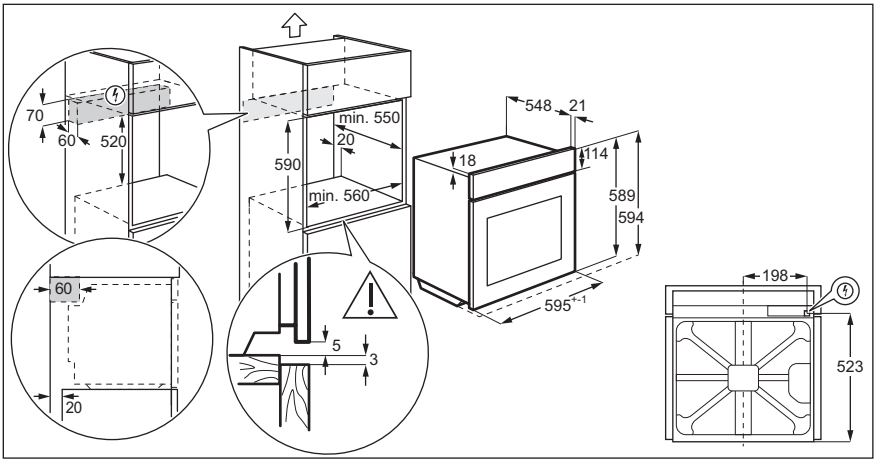
INSTALLATION

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

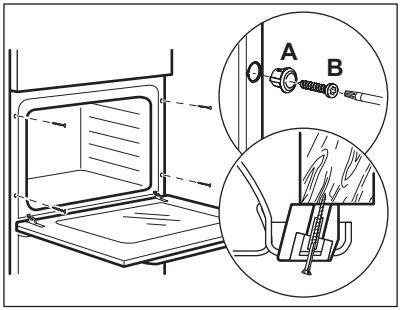
Downloaded from www.vandenborre.be

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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	ZOB65902XU
Index d'efficacité énergétique	81.2
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	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	27.3 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.

Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur Tournante Humide

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

Lorsque la fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Downloaded from www.vandenborre.be

867347246-A-202018