



Gebruiksaanwijzing
Notice d'utilisation

2
18

USER MANUAL

Oven
Four

ZOB20301

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.	2	Extra functies	7
Veiligheidsvoorschriften.	3	Aanwijzingen en tips.	8
Beschrijving van het product.	5	Onderhoud en reiniging.	13
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.	6	Probleemplossing.	15
Dagelijks gebruik.	6	Montage	15
Gebruik van de accessoires.	7	Energiezuinigheid.	17

Wijzigingen voorbehouden.

⚠ 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- 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.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

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. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

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.

- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.

- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit dehouder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.

- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- De magnetronfunctie mag niet worden gebruikt om de oven voor te verwarmen.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- 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 dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor

gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

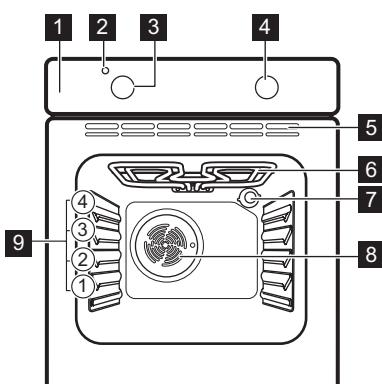
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

Servicedienst

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

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Temperatuurindicator / symbool
- 3 Knop voor de temperatuur
- 4 Knop voor de ovenfuncties
- 5 Luchtopeningen voor koelventilator
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lampje
- 8 Ventilator
- 9 Roosterhoogtes

Accessoires

▪ Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

▪ Bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken

Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle onderdelen van het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en
reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het
eerste gebruik.

Zet de accessoires terug in de beginstand.

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 het apparaat 15 minuten werken.

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

Voorverwarmen

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

Dagelijks gebruik



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken

Veiligheid.

Het apparaat aan- en uitzetten



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

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

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

Ovenfuncties

Ovenfunctie	Applicatie
0	Uit-stand Het apparaat staat uit.

Ovenfunctie	Applicatie
	Binnenverlichting Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven-/onderwarmte Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Warme Lucht Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Grill Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Gebruik van de accessoires



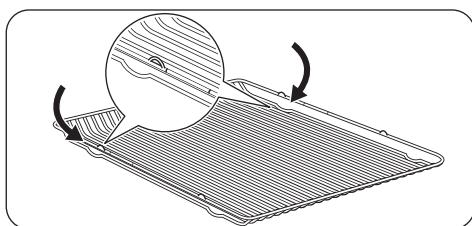
WAARSCHUWING!

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.



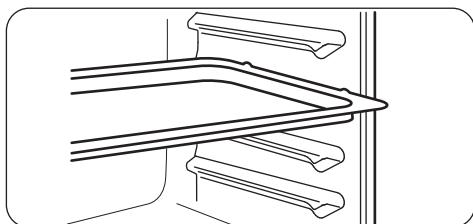
Bakplaat:

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat stopt te koelventilator.

Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.

Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen weggliden.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Aanwijzingen en tips



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

Algemene informatie

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

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

Voor de bereiding van gebak

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

Voor de bereiding van vlees en vis

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

Bereidingstijden

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

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

Bak- en braadschema

Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warmer Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	165	2 (1 en 3)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaart-deeg	170	2	160	2 (1 en 3)	20 - 30	In een cakevorm

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Kwarktaart met karne-melk	170	1	165	2	70 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	170	1	160	2 (1 en 3)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	160	2 (1 en 3)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Fruchtenca-ke	170	2	155	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht (vetvrije ca-ke)	170	2	160	2	90 - 120	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart 1)	170	2	165	2	20 - 30	In een broodvorm
Cakejes	170	3	166	3 (1 en 3)	25 - 35	Op een bakplaat
Koekjes 1)	150	3	140	3 (1 en 3)	30 - 35	Op een bakplaat
Schuimge-bakjes	100	3	115	3	35 - 40	Op een bakplaat
Broodjes 1)	190	3	180	3	80 - 100	Op een bakplaat
Soesjes 1)	190	3	180	3 (1 en 3)	15 - 20	Op een bakplaat
Taartjes	180	3	170	2	25 - 35	In een cakevorm van 20 cm

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Victoriataart met jamvulling	180	1 of 2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm links + rechts
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart met jamvulling ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	190	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes ¹⁾	190	2	180	2 (1 en 3)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	In een braadpan
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Op een bakplaat

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pastataart	180	2	180	2	40 - 50	In een vorm

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Hartige groententaart	200	2	200	2	45 - 60	In een vorm
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	In een vorm
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In een vorm
Yorkshire pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 puddingvormen

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief rood	210	2	200	2	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief medium	210	2	200	2	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief doorbakken	210	2	200	2	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensschouder	180	2	170	2	120 - 150	In een braadpan
Varkensschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks in de braadpan

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Lamsvlees	190	2	190	2	110 - 130	Bout
Kip	200	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	1	160	1	210 - 240	Heel
Eend	175	2	160	2	120 - 150	Heel
Gans	175	1	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

Vis

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Warme Lucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2 (1 en 3)	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn / zalm	190	2	175	2 (1 en 3)	35 - 60	4 - 6 filets

Grill



Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tournedos	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Biefstuk	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Worstjes	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Varkenskotelet	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Kip (in 2 helften)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Vleesspiesen	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Kippenborst	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Visfilets	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Geroosterd brood	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasmachine. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Apparaten 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.

De afdichting van de deur schoonmaken

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

De ovendeur reinigen

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

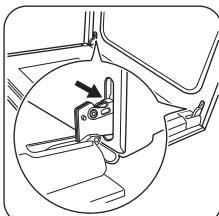


De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

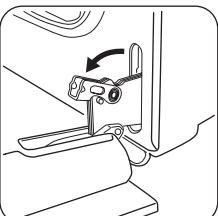


LET OP!

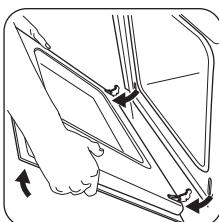
Gebruik het apparaat nooit zonder de interne glasplaat.



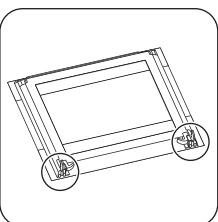
- 1** Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



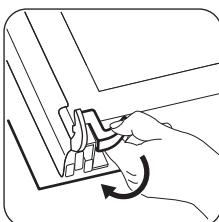
- 2** Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



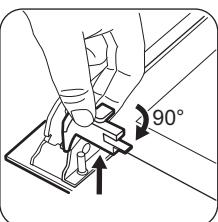
- 3** Sluit de ovendeur halverwege tot de eerst openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



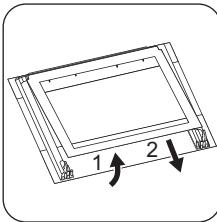
- 4** Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



- 5** Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



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



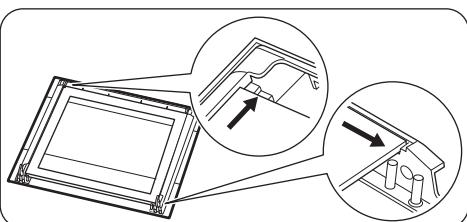
- 7** De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

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

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

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

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



Het lampje vervangen

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



WAARSCHUWING!

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

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

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

Het achterste lampje

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

Probleemoplossing



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De 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.
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.

Onderhoudgegevens

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

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

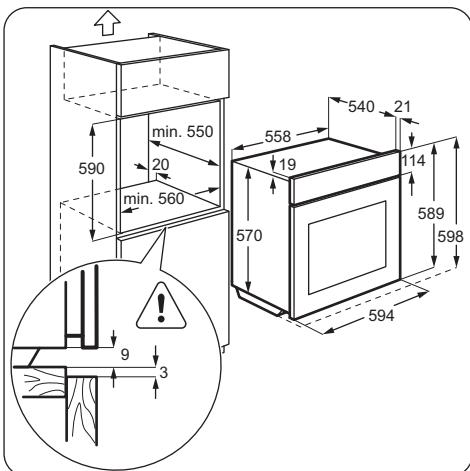
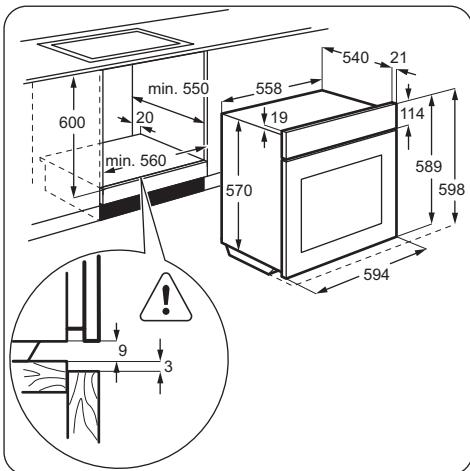
Montage



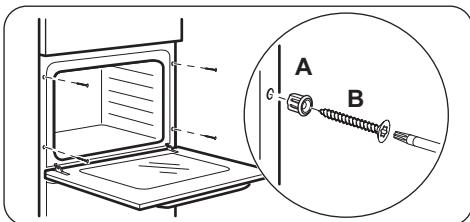
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Inbouw



Bevestiging van het apparaat aan het kastje



Elektrische installatie



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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

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

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (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	ZOB20301XK
Energie-efficiëntie Index	105.2
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.83 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.81 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	53 l
Soort oven	Inbouwovens
Massa	27.7 kg

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

Energiebesparing

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

Algemene tips

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

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

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.

Table des matières

Informations de sécurité	18	Fonctions supplémentaires	24
Consignes de sécurité	19	Conseils	24
Description de l'appareil	22	Entretien et nettoyage	30
Avant la première utilisation	22	En cas d'anomalie de fonctionnement	32
Utilisation quotidienne	22	Installation	33
Utilisation des accessoires	23	Rendement énergétique	34

Sous réserve de modifications.

⚠ 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.
- 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.

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.

- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.
Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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.
 - N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.
- AVERTISSEMENT!**
- Risque d'endommagement de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
 - La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.
 - 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 corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

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

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

Éclairage intérieur

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

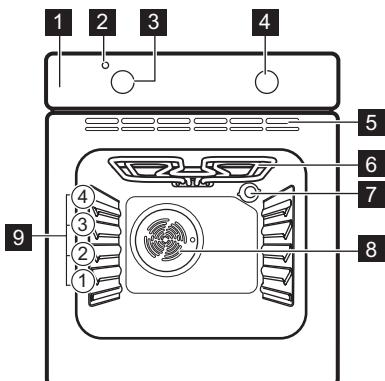
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Maintenance

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

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Indicateur / symbole de température
- 3 Manette du thermostat
- 4 Manette de sélection des fonctions du four
- 5 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Position des grilles

Accessoires

• Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

• Plateau de cuisson

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
 2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
 3. Sélectionnez la fonction et réglez la température maximale.
 4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
- Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil



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

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

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

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Voûte	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélagent.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Utilisation des accessoires



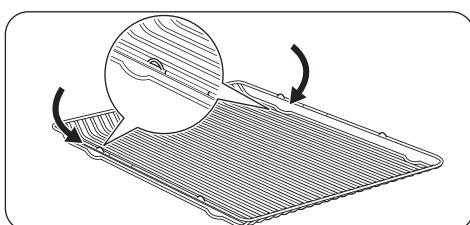
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

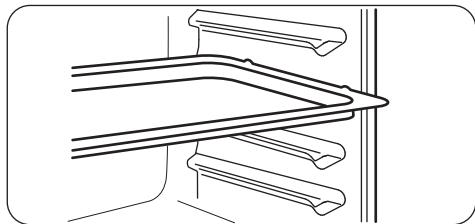
Grille métallique :

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



Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.

Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Thermostat de sécurité

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

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

Conseils



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuire des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la

porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

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

Cuisson de gâteaux

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

Cuisson de viande et de poisson

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

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

Temps de cuisson

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

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

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

Plat	Voûte	Chaleur tournante	Durée (min)	Commentaires		
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au babeurre)	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	160	2 (1 et 3)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	170	2	155	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Génoise/ Gâteau Sa-voie (version allégée)	170	2	160	2	90 - 120	Dans un moule à gâ-teau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâ-teau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Dans un moule à pain
Petits gâ-teaux	170	3	166	3 (1 et 3)	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs ¹⁾	150	3	140	3 (1 et 3)	30 - 35	Sur un plateau de cuisson
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Sur un plateau de cuisson
Petits pains ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sur un plateau de cuisson
Choux ¹⁾	190	3	180	3 (1 et 3)	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	3	170	2	25 - 35	Dans un moule à gâ-teau de 20 cm
Gâteau à étages	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Gauche + droit dans un moule à gâ-teau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâ-teau de 24 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Pain blanc ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	2	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)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	200	2	45 - 60	Dans un moule

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
« Yorkshire puddings » ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	Moule pour 6 puddings

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Poulet	200	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entière
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entière
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les	Tempéra-ture (°C)	Positions des gril-les		
Truite/daurade	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4 - 6 filets

Gril



Préchauffez votre four à vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Tempéra-ture (°C)	Durée (min)		Positions des gril-les
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Fillet de bœuf	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steaks de bœuf	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Saucisses	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Côtelettes de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Poulet (cou-pé en deux)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochettes	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Escalope de poulet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak haché	6	600	250	20 - 30	-	3
Filet de poisson	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwiches toastés	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toasts	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

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

agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge 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 joint d'étanchéité de la porte

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

N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après vente agréé.

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

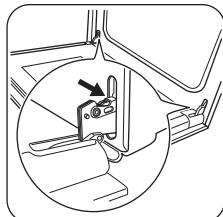
Nettoyage de la porte du four

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

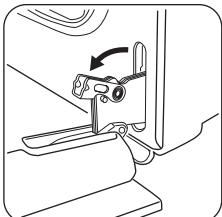
i Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

ATTENTION!

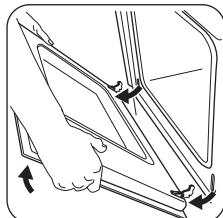
N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.



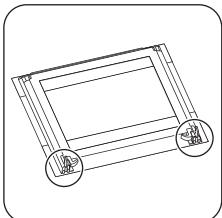
- 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



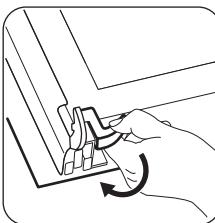
- 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



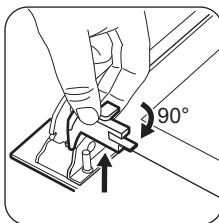
- 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



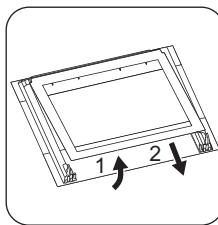
- 4** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



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



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



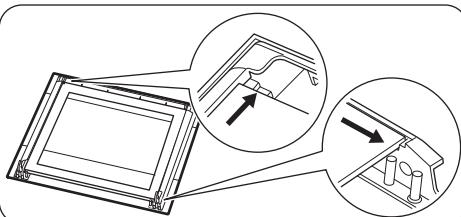
- 7** Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

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

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

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

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



Remplacement de l'éclairage

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.

L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

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

Éclairage arrière

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

- Éteignez l'appareil

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	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.

Informations de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

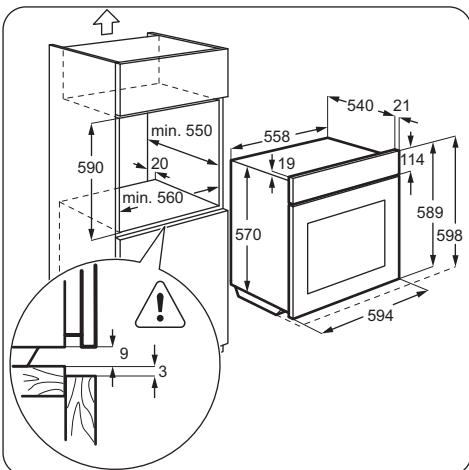
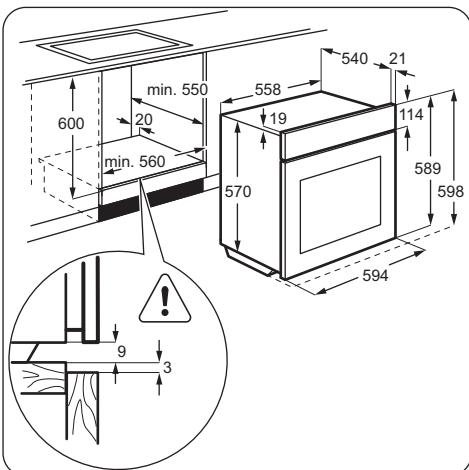
Installation



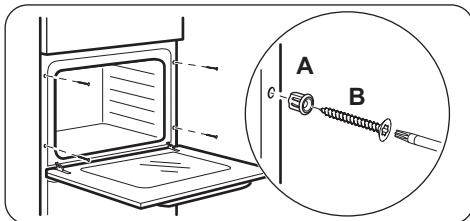
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



Fixation de l'appareil au meuble



Installation électrique



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

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

Câble

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

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

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

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

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



Rendement énergétique

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

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZOB20301XK
Index d'efficacité énergétique	105.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.83 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	53 l
Type de four	Four encastrable
Masse	27.7 kg

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

Économie d'énergie

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

Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

- Si possible, placez le plat dans le four, sans préchauffage.
 - 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.
- Cuisson avec ventilation** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
 - Maintien au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir un plat au chaud, sélectionnez le réglage de température le plus bas possible.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez

pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



www.zanussi.com/shop



867310220-F-182016