

GETTING STARTED? EASY.



ZOB65922XU

EN	User Manual	2
	Oven	
FR	Notice d'utilisation	32
	Four	

ZANUSSI

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

GENERAL SAFETY

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

SAFETY INSTRUCTIONS

INSTALLATION



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm

Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

ELECTRICAL CONNECTION



WARNING! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

USE



WARNING! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

CARE AND CLEANING



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

INSTALLATION



WARNING! Refer to Safety chapters.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

INTERNAL LIGHTING



WARNING! Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

SERVICE

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

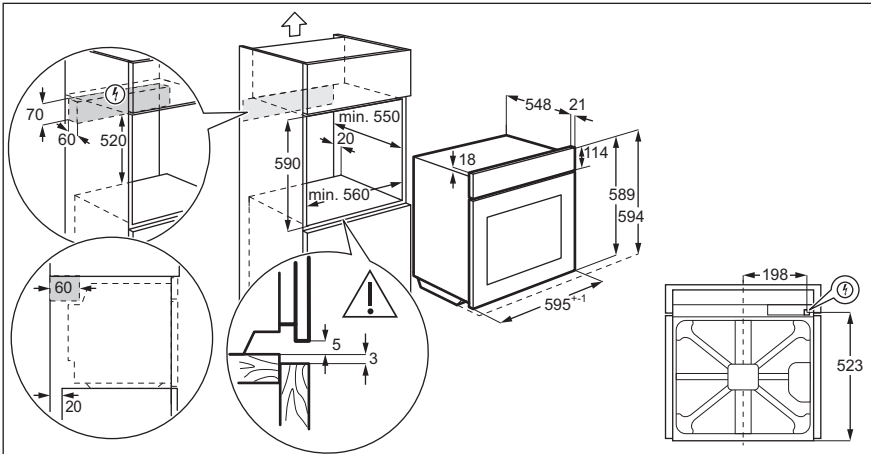
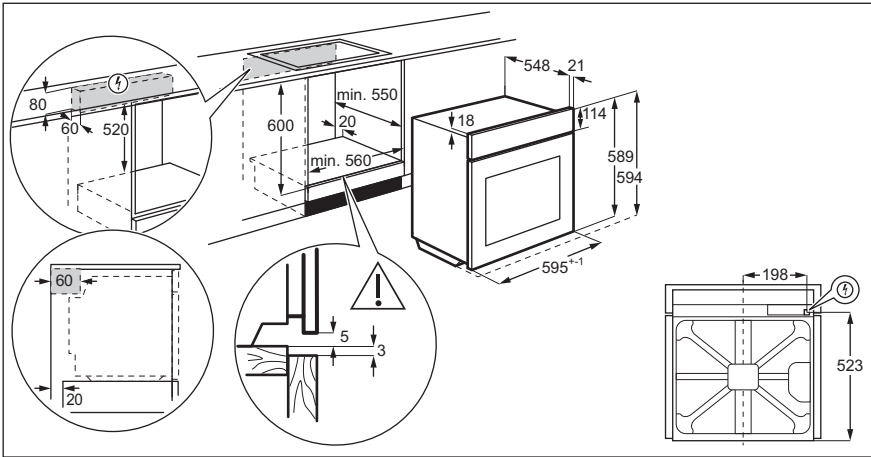
DISPOSAL



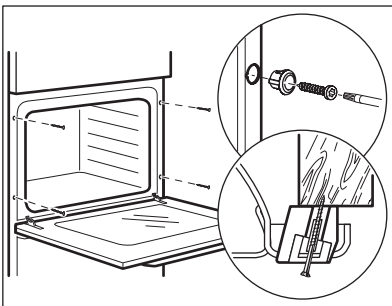
WARNING! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

BUILDING IN

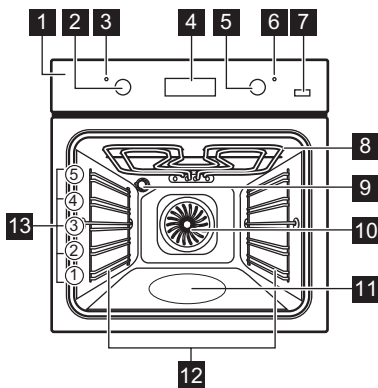


SECURING THE OVEN TO THE CABINET



PRODUCT DESCRIPTION

GENERAL OVERVIEW



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Plus Steam
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

ACCESSORIES

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**
For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

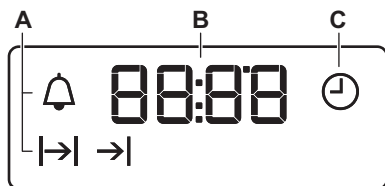
- **Telescopic runners**
For shelves and trays.

CONTROL PANEL

BUTTONS

Sensor field / Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
⏰	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.
🌀	PLUS STEAM	To turn on the True Fan Cooking PLUS function.

DISPLAY



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Clock function

BEFORE FIRST USE



WARNING! Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

INITIAL CLEANING

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

PREHEATING

Preheat the empty oven before first use.

DAILY USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

RETRACTABLE KNOBS

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

SETTING A HEATING FUNCTION

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.

The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.








For function: True Fan Cooking PLUS refer to "Daily use" chapter, Setting the function: True Fan Cooking PLUS".




1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Set the function , press: Plus Steam . Set the maximum temperature.
6. Let the oven operate for 15 minutes.
7. Turn off the oven and let it cool down.

Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

HEATING FUNCTIONS

Oven function	Application
0 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp without a cooking function.

Oven function	Application
 <p>True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean</p>	<p>To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.</p> <p>To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.</p>
 <p>Moist Fan Baking</p>	<p>This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.</p>
 <p>Bottom Heat</p>	<p>To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.</p>
 <p>Defrost</p>	<p>To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.</p>
 <p>Fast Grilling</p>	<p>To grill flat food in large quantities and to toast bread.</p>

Oven function	Application
 <p>Turbo Grilling</p>	<p>To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>
 <p>Pizza Function</p>	<p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p>
 <p>Conventional Cooking</p>	<p>To bake and roast food on one shelf position.</p>

SETTING THE FUNCTION: TRUE FAN COOKING PLUS

This function increases humidity during cooking.



WARNING! Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns. After the function stops, carefully open the door.

1. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml.

Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.



CAUTION! Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.

2. Set the function: 

3. Press: Plus Steam 

It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.

The indicator turns on.


4. Turn the control knob to set temperature.

5. Preheat the empty oven for 10 minutes to create humidity.

6. Put food in the oven.

Refer to "Hints and tips" chapter.

Do not open the oven door during cooking.

- Turn the knob for the heating functions to the off position, press Plus Steam  to turn off the oven.

The indicator turns off.







- Remove water from the cavity embossment.



WARNING! Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.


CLOCK FUNCTIONS



CLOCK FUNCTIONS TABLE

Clock function		Application
	TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
	DURATION	To set how long the appliance operates.
	END	To set when the appliance deactivates.
 	TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
	MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the appliance is off.



SETTING THE TIME. CHANGING THE TIME

You must set the time before you operate the oven.





The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.


Press the  or  to set the correct time.


After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press  again and again until  starts to flash.

SETTING THE DURATION



- Set an oven function and temperature.
- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the DURATION time.



The display shows .

- When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
- Press any button to stop the acoustic signal.


- Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

SETTING THE END








- Set an oven function and temperature.
- Press  again and again until  starts to flash.

- Press  or  to set the time.

The display shows .

- When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
- Press any button to stop the signal.
- Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

SETTING THE TIME DELAY





- Set an oven function and temperature.
- Press  again and again until  starts to flash.
- Press  or  to set the time for DURATION.
- Press .
- Press  or  to set the time for END.

6. Press  to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.

7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

SETTING THE MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the necessary time.

USING THE ACCESSORIES

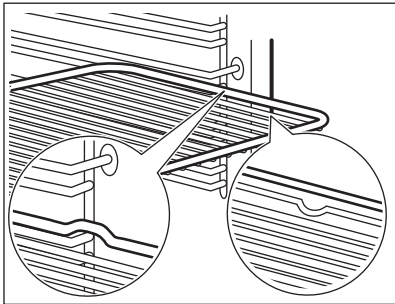


WARNING! Refer to Safety chapters.

INSERTING THE ACCESSORIES

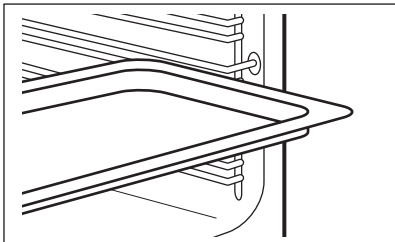
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.





Wire shelf and deep pan together:

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

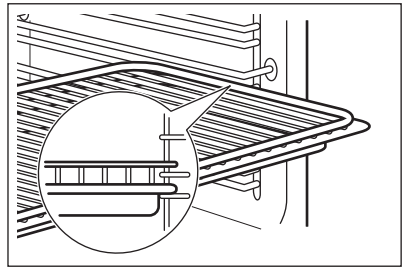
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

CANCELLING THE CLOCK FUNCTIONS

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold .

The clock function goes out after some seconds.

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

TELESCOPIC RUNNERS



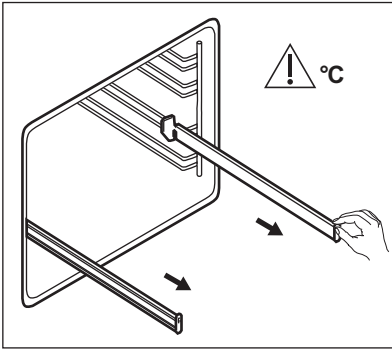
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

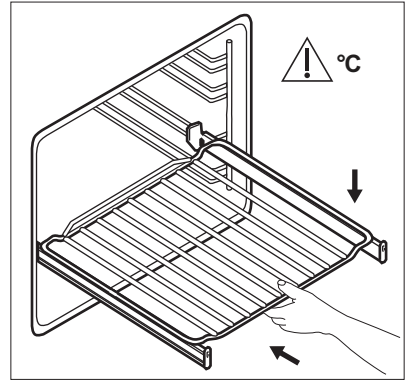


CAUTION! Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

ADDITIONAL FUNCTIONS

COOLING FAN

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

SAFETY THERMOSTAT

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

COOKING RECOMMENDATIONS

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It

decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.





TRUE FAN COOKING PLUS

Use the second shelf position.

Use a baking tray.






CAKES / PASTRIES / BREADS

	 (ml)	 (°C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.



FROZEN READY MEALS



	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.



FOOD REGENERATION

	 (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.



ROASTING

	(°C)	(min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80



ROASTING

	(°C)	(min)
Roast pork	180	65 - 80








BAKING AND ROASTING



CAKES

	Conventional Cooking		True Fan Cooking			
	(°C)		(°C)		(min)	
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Cake mould, Ø 26 cm
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, preheat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin









CAKES

	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Baking tray
Muffins, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	Baking tray
Muffins, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	Baking tray
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	Baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues, two levels, preheat the empty oven	-	-	120	2 and 4	80 - 100	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	Baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	Cake mould, Ø 20 cm
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	Cake mould, Ø 24 cm

Preheat the empty oven.



BREAD AND PIZZA







	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-
Rye bread, pre-heating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	Baking tray
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Enamelled tray
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray

Preheat the empty oven.







Use the cake mould.



FLANS





	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40


FLANS







	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the second shelf position.
Use the wire shelf.


MEAT





	Conventional Cooking	True Fan Cooking	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Beef	200	190	50 - 70
Pork	180	180	90 - 120
Veal	190	175	90 - 120
English roast beef, rare	210	200	50 - 60
English roast beef, medium	210	200	60 - 70
English roast beef, well done	210	200	70 - 75


MEAT

	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120

Use the second shelf position.


FISH

	Conventional Cooking		True Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190		175		40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190		175		35 - 60





GRILL

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.



	 (kg)	 (min) 1st side	 (min) 2nd side
Fillet steaks, 4 pieces	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steak, 4 pieces	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages, 8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops, 4 pieces	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken, half, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Chicken breast, 4 pieces	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgers, 6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet, 4 pieces	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toast, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




TURBO GRILLING

Preheat the empty oven.




Use the first or the second shelf position.

To calculate the roasting time multiply the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.



	 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8



	 (°C)	 (min)
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

**PORK**

	 (°C)	 (min)
Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, pre-cooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

**VEAL**

	 (°C)	 (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

**LAMB**

	 (°C)	 (min)
Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120

**LAMB**

	 (°C)	 (min)
Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

**POULTRY**

	 (°C)	 (min)
Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240



FISH (STEAMED)

	 (°C)	 (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

DEFROST

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrosting time (min)	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

DEHYDRATING - TRUE FAN COOKING




Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.



For 2 trays use the first and fourth shelf position.


VEGETABLES

	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.




FRUIT

	 (h)
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

MOIST FAN BAKING - RECOMMENDED ACCESSORIES

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.


FRUIT

	 (h)
Plums	8 - 10



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter,
5 cm height













Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

MOIST FAN BAKING








For the best results follow suggestions listed in the table below.








		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food half-way through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

NOTES ON CLEANING



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.



Everyday Use

Clean the oven cavity after each use. Fat accumulation or other food remains may cause fire. The risk is higher for the grill pan.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using aggressive agents, sharp-edged objects or in a dishwasher.

STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM OVENS

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

CLEANING THE CAVITY EMBOSSEMENT

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



For the function: True Fan Cooking PLUS we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven. Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

CLEANING THE DOOR GASKET

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

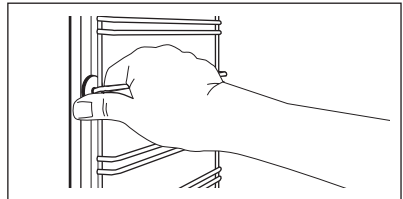
REMOVING THE SHELF SUPPORTS

To clean the oven, remove the shelf supports.

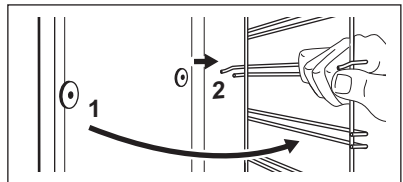


CAUTION! Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.



The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

AQUA CLEAN

This cleaning procedure uses humidity to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 200 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.
2. Set the function: and press .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the oven operate for 30 minutes.
5. Turn off the oven.
6. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.



WARNING! Make sure that the oven is cold before you touch it. There is a risk of burns.

REMOVING AND INSTALLING DOOR

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

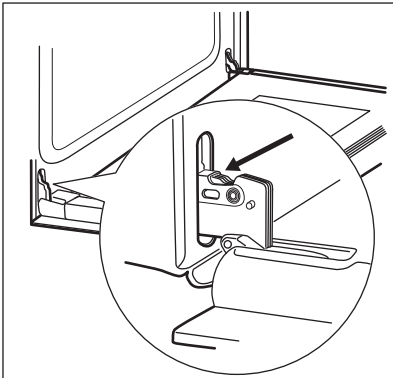


The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

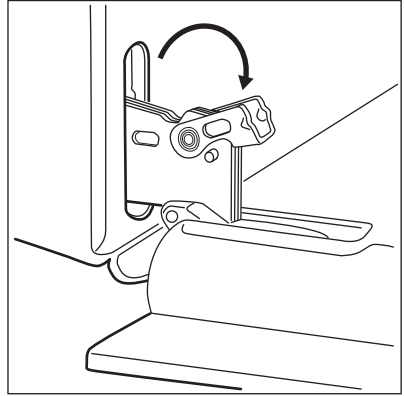


CAUTION! Do not use the oven without the internal glass panel.

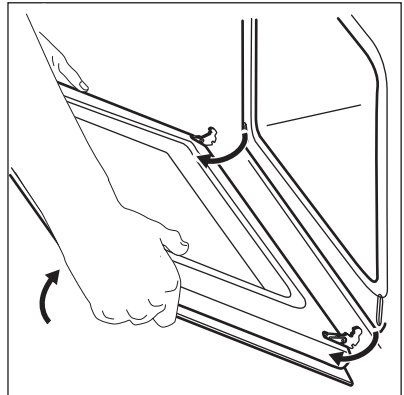
1. Open the door fully and hold both hinges.



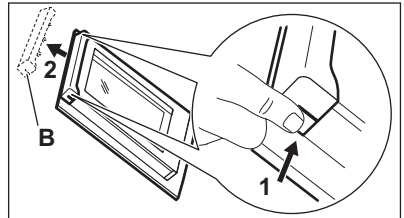
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



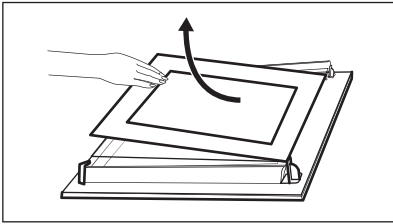
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

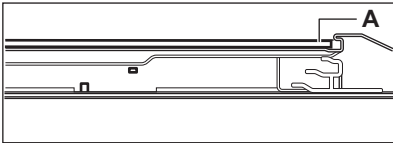


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



REPLACING THE LAMP



WARNING! Risk of electric shock. The lamp can be hot.

1. Turn off the oven.
Wait until the oven is cooled down.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.



CAUTION! Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
There is no good cooking performance using the function: True Fan Cooking PLUS.	You did not turn on correctly the function: True Fan Cooking PLUS with the Plus Steam.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
There is no good cooking performance using the function: True Fan Cooking PLUS.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
You want to activate the True Fan Cooking PLUS function, but the Plus Steam indicator does not switch on.	You did not select the heating function that support Plus Steam.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
You want to activate the True Fan Cooking PLUS function, but the Plus Steam indicator does not switch on.	The Plus Steam does not work.	Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

SERVICE DATA

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of

the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)

We recommend that you write the data here:

Serial number (S.N.)

.....

ENERGY EFFICIENCY

PRODUCT INFORMATION SHEET

Product information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Zanussi
Model identification	ZOB65922XU 949499045
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.95 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	27.8 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

ENERGY SAVING



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked

with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1 022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1 500 mm
Vis de montage	4x25 mm

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

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

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

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

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

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

UTILISATION



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.

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 une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- 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 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



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.

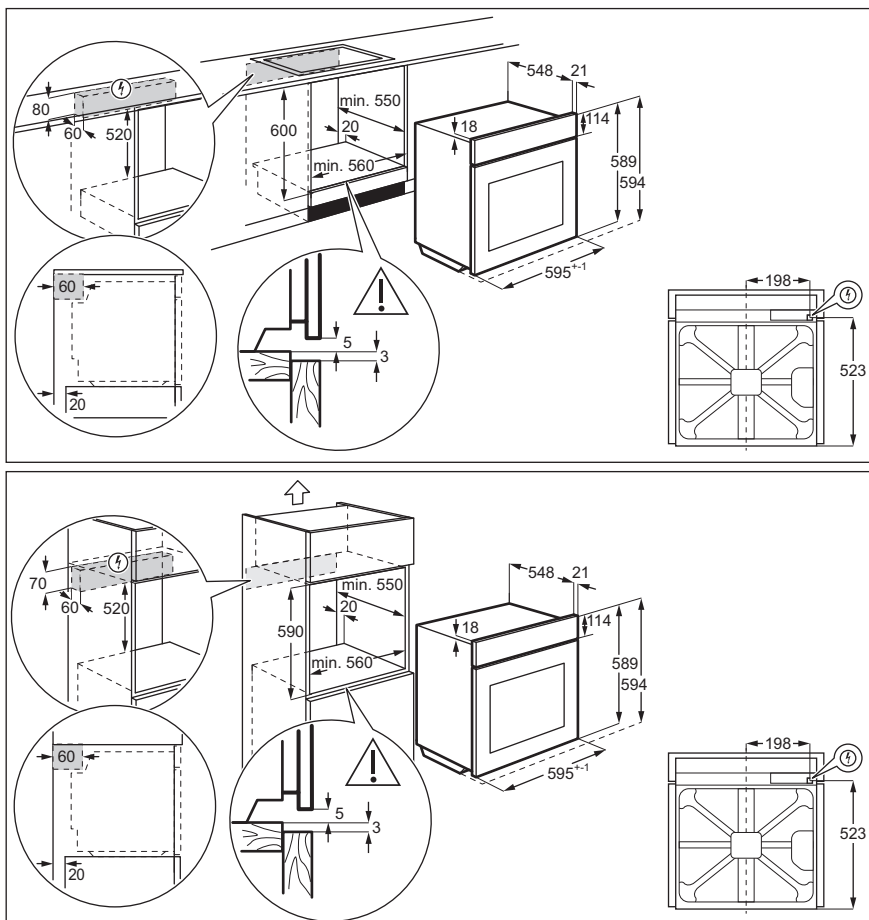
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

INSTALLATION

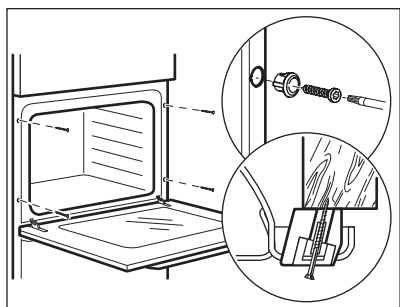


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENCASTREMENT

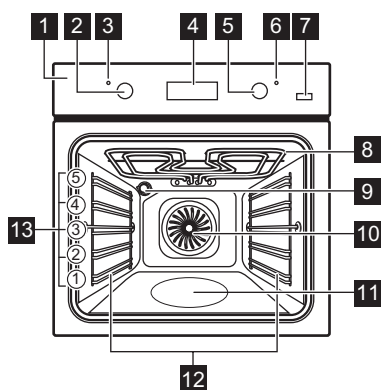


FIXATION DU FOUR AU MEUBLE



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 - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille amovible
- 13** Position des grilles

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôtir, 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.

- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

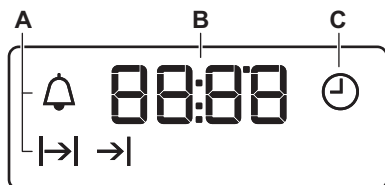
BANDEAU DE COMMANDE

TOUCHES

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.

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

AFFICHAGE



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

PREMIER NETTOYAGE

Retirez 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  Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction   Vapeur Plus . 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 la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

MODES DE CUISSON

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
  Chaleur tournante / Chaleur tournante PLUS / Nettoyage Aqua Clean	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

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. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 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.

Fonction du four	Utilisation
 Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

RÉGLAGE DE LA FONCTION : CHALEUR TOURNANTE PLUS

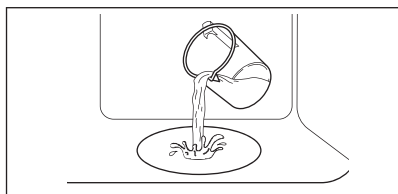
Cette fonction augmente le taux d'humidité en cours de cuisson.



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

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures. Lorsque la fonction est terminée, ouvrez doucement la porte du four.

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




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 en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

2. Réglez la fonction :  .

3. Appuyez sur : Vapeur Plus .


Elle ne fonctionne qu'avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.

Le voyant s'allume.

4. Tournez la manette pour régler la température.
5. Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
6. Enfourez les aliments.

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

7. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt, appuyez sur Vapeur Plus .

Le voyant s'éteint.



8. 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.

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.

Fonction de l'horloge		Utilisation
→	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.

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

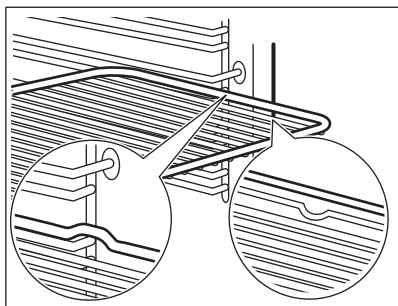


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

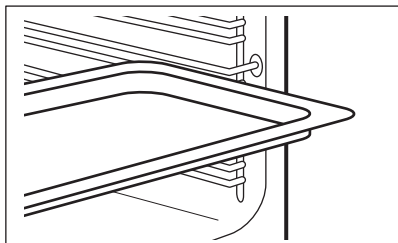
Grille métallique :

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



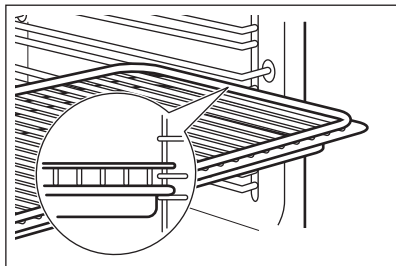
Plat à rôtir :

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.

RAILS TÉLESCOPIQUES



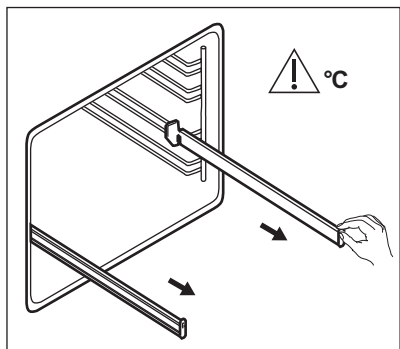
Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

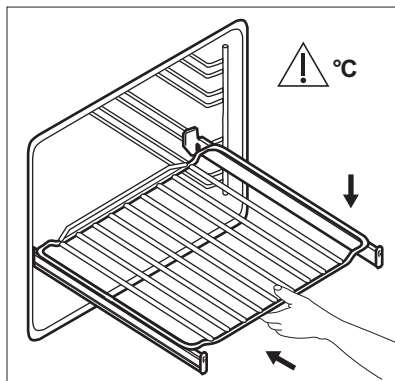


ATTENTION! Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

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.

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.

Utilisez un plateau de cuisson.

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.

CHALEUR TOURNANTE PLUS

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS

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




Utilisez 150 ml d'eau, sauf indication contraire.

Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.




PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS

	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagnes, utilisez 200 ml	180 - 200	35 - 50



RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS

	 (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25





RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS




Utilisez 200 ml d'eau.

Utilisez un plat de cuisson en verre.



RÔTI








	 (min)
Viande	15 - 25
Gratin de pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25
Légumes	15 - 25

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








RÔTISSAGE ET CUISSON










GÂTEAUX

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pâtes à gâteaux	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Gâteau au fromage	170	1	165	2	60 - 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffez le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm


GÂTEAUX








	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Gâteau aux prunes, préchauffez le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Madeleines, muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plateau de cuisson
Madeleines, muffins, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	25 - 35	Plateau de cuisson
Madeleines, muffins, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	30 - 45	Plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs, deux niveaux	-	-	140 - 150	2 et 4	35 - 40	Plateau de cuisson
Biscuits/ Gâteaux secs, trois niveaux	-	-	140 - 150	1, 3 et 5	35 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, deux niveaux, préchauffez le four à vide	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffez le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson


GÂTEAUX

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tourtes	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm

Préchauffez le four à vide.


PAIN ET PIZZA

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plaque émaillée
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.



PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Gratin de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Gratin aux légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagnes	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilisez le deuxième niveau de la grille.







Utilisez la grille métallique.



VIANDE





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


VIANDE

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

Utilisez le deuxième niveau de la grille.


POISSON

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





GRIL

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.



	 (kg)	 (min) 1re face	 (min) 2e face
Filet de bœuf, 4 morceaux	0.8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet, moitié, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet, 4 morceaux	0.4	12 - 15	12 - 14
Steaks hachés, 6	0.6	20 - 30	-
Filets de poisson, 4 morceaux	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




TURBO GRIL

Préchauffez le four à vide.




Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

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






	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	180 - 190	6 - 8



	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	170 - 180	8 - 10






PORC

	 (°C)	 (min)
Épaule / Collet / Jambon à l'os, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côtes levées, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120






VEAU

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






AGNEAU

	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120






AGNEAU

	 (°C)	 (min)
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






VOLAILLE






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



POISSON (À LA VAPEUR)

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

DÉCONGÉLATION

	 (kg)	 Durée de décon- gélation (min)	 Décongélation com- plémentaire (min)	
Poulet	1	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	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0.5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
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.



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

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


LÉGUMES

FRUITS

	 (°C)	 (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



	 (h)
Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poire	6 - 9

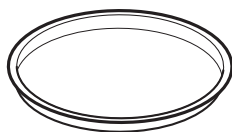
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE - ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

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


FRUITS

	 (h)
Prunes	8 - 10



Plaque à pizza

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm



Plat de cuisson

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur













Moule pour fond de tarte

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE








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








		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
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 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Madeleines, muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits sablés, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
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 à la provençale, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plaque	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuits sablés	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN



Agent nettoyant

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

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

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



Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

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

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

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.

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.

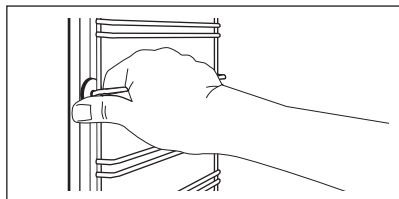
RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

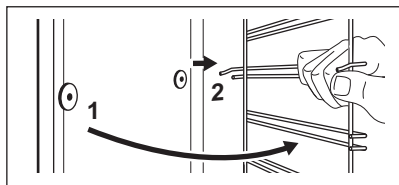


ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

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.
6. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité 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.

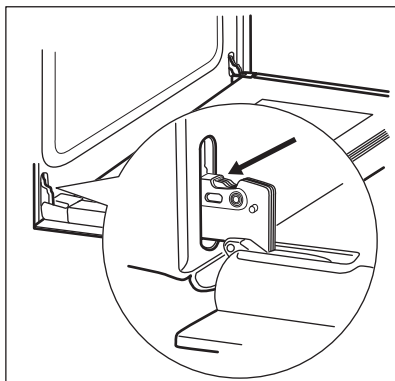


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

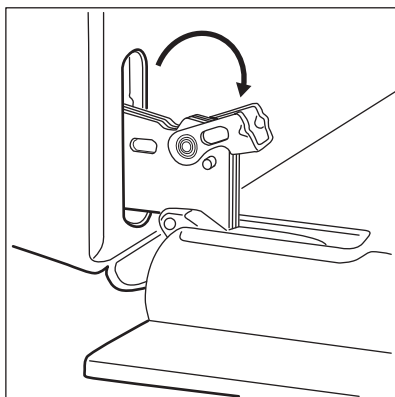


ATTENTION! N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

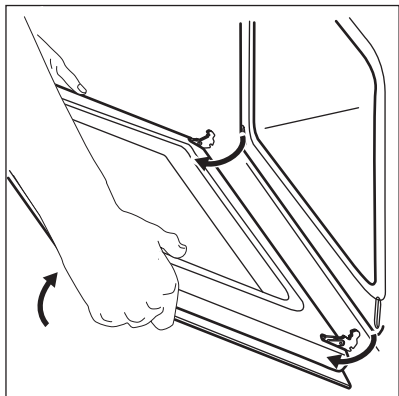
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



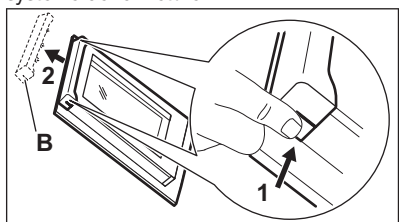
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



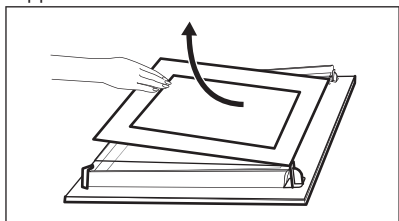
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



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.



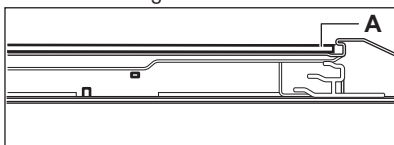
8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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.



REMPACEMENT DE L'AMPOULE



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

1. Éteignez le four.
2. Attendez que le four ait refroidi.
3. 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. Remplacez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



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 correctement la fonction : Chaleur tournante PLUS avec 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 PLUS mais le voyant de la touche Vapeur plus ne s'allume pas.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de cuisson prenant la fonction Vapeur plus en charge.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » Chaleur tournante PLUS".
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante PLUS mais le voyant de la touche Vapeur plus ne s'allume pas.	La fonction Vapeur plus ne fonctionne pas.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Reportez-vous au chapitre « Activation de 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 ».

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.)

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

FICHE D'INFORMATIONS PRODUIT

Informations sur le produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZOB65922XU 949499045
Index d'efficacité énergétique	95,3
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.95 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l

Type de four	Four encastrable
Masse	27.8 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.


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 accroître les économies d'énergie.

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur tournante humide

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

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

867348966-B-252019