

GETTING STARTED? EASY.



ZOHNX2X1

DA	Brugsanvisning	2
	Ovn	
FI	Käyttöohje	26
	Uuni	
NO	Bruksanvisning	50
	Ovn	
SV	Bruksanvisning	73
	Inbyggnadsugn	

ZANUSSI

BESØG VORES HJEMMESIDE FOR AT:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.zanussi.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. BETJENINGSPANEL.....	8
6. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
7. DAGLIG BRUG.....	9
8. URFUNKTIONER.....	10
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	12
11. RÅD OG TIPS.....	12
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
13. FEJLFINDING.....	23
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovenruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovenribberne skal du først trække ovenribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovenribberne i omvendt rækkefølge.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
---	--------------

Kabinetbredde	560 mm
---------------	--------

Kabinetdybde	550 (550) mm
--------------	--------------

Højden foran på apparatet	594 mm
---------------------------	--------

Højden bagest på apparatet	576 mm
----------------------------	--------

Bredden foran på apparatet	595 mm
----------------------------	--------

Bredden bagest på apparatet	559 mm
-----------------------------	--------

Apparatets dybde	569 mm
------------------	--------

Apparatets indbygningsdybde	548 mm
-----------------------------	--------

Dybde med åben dør	1022 mm
--------------------	---------

Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
---	-----------

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
--	---------

Monteringssskruer	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).



2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er

beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

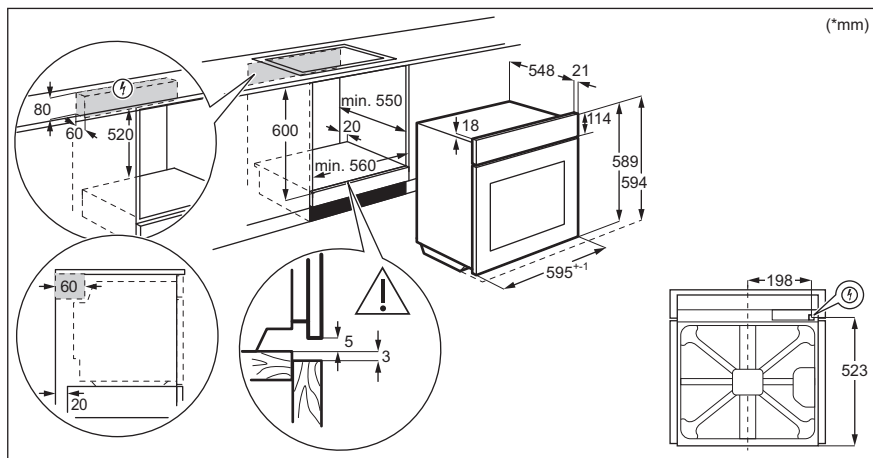
3. INSTALLATION

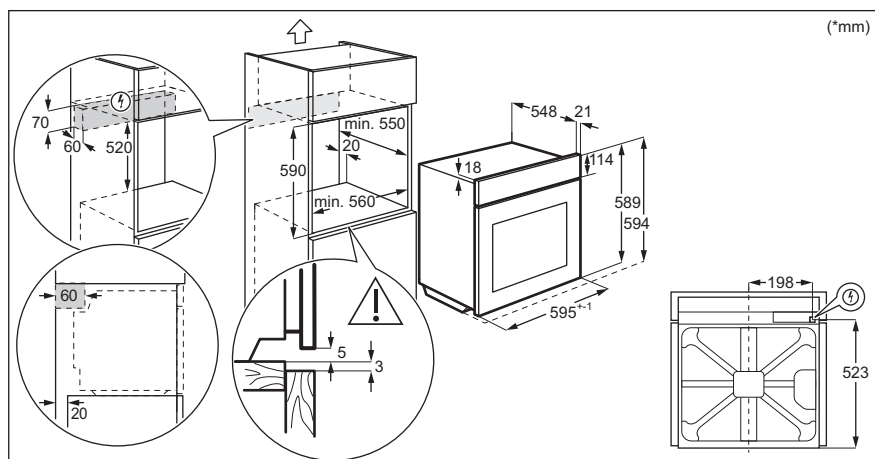


ADVARSEL!

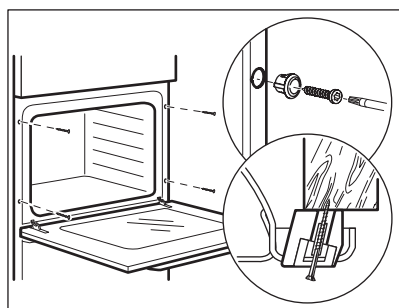
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning



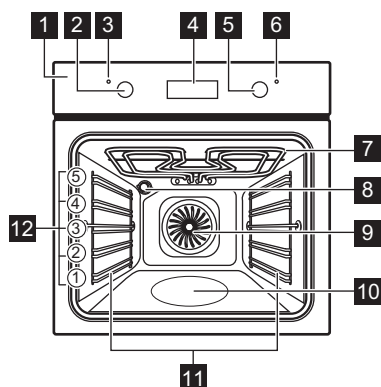


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strömindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Funktionsvælger (temperatur)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 11 Hyldeholder, flytbar
- 12 Hyldepositioner

4.2 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.

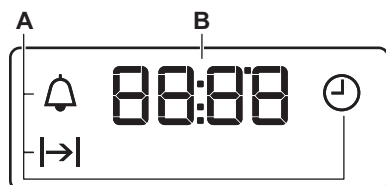
- **Grill / bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

5.2 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer

6. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Før første anvendelse

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.



Trin 1



Trin 2



Trin 3

Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn
- Tryk på: - tryk for at indstille tiden. Tryk på: . - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: .	- Fjern al tilbehøret og de udtagede ovnribber fra ovnen. - Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	- Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 1 t. - Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min. - Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min.
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placer tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.		

7. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Indstilling: Ovnfunktion

Trin 1	Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
Trin 2	Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
Trin 3	Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

Ovnfunktion	Applikation
	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toast-brød.
	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.

Ovnfunktion	Applikation
	Til at bage og stege mad på en hyldeposition. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.

Se tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

8.2 Indstilling: Urfunktioner

Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 2   - tryk for at indstille tiden.
Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

Ændring: Aktuel tid

 - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.

Indstilling: Varighed

Trin 1 Vælg en ovnfunktion og temperatur.

Trin 2  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 3 ,  - tryk for at indstille varigheden.
Displayet viser: .
 - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

Trin 4 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Indstilling: Minutur

Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 2 ,  - tryk for at indstille tiden.
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.
Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

Trin 3 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du: Urfunktioner

Trin 1  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Trin 2 Tryk og hold: .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

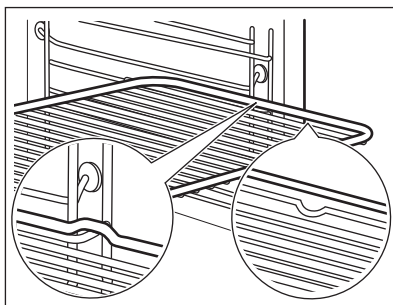
9.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden.
Fordybningerne er også antivippe-

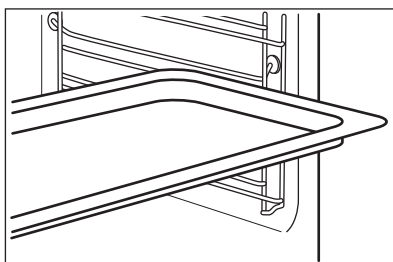
anordninger. Den høje kant omkring hylden
forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Trådrist:

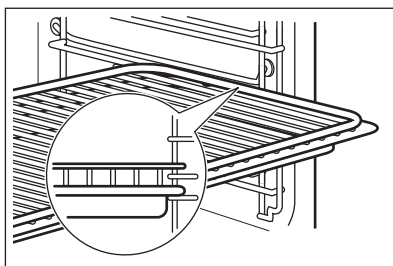
Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

**Bageplade /Dyb bradepande:**

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner ud for den valgte rille.

**Trådrist, Bageplade /Dyb bradepande:**

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

10.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

11. RÅD OG TIPS

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

11.2 Bagning og stegning

 GER KA-	 Over-/undervarme (°C)	 Varmluft	 (°C)	 (min.)		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade

 KA- GER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarmning er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Boller, 6 - 8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljeret bakke
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade

Forvarm den tomme ovn.

Brug kageformen.

 TÆRTER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Brug anden hyldeposition.

Brug grillristen.

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Oksekød	200		190		50 - 70
Svin	180		180		90 - 120
Kalvekød	190		175		90 - 120
Roastbeef, rød	210		200		50 - 60
Roastbeef, medium	210		200		60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210		200		70 - 75

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Brug anden hyldeposition.

 FISK	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Ørred / Havrude, 3 - 4 fisk	190		175		40 - 55
Tun / Laks, 4 - 6 fileter	190		175		35 - 60

11.3 Grill

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

 GRILL	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Steak af oksefilet, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteak, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Fjerkræ, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Optøning

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
	0.5	90 - 120		
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kage	1.4	60	60	-

11.5 Dehydrering - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Brug den tredje rille til 1 bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

 GRØNTSA- GER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6

 GRØNTSA- GER	 (°C)	 (t)
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9

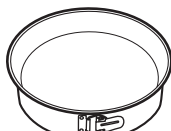
11.6 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



Bageform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde



Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

11.7 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Grøntsager, pochere- de, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Mid- delhavslændene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

11.8 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervar- me	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervar- me	Trådrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervar- me	Trådrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 mi- nutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervar- me	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter før- ste side; 2 - 3 mi- nutter anden side	Forvarm ovnen i 3 mi- nutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og brade- panden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvde- len af tilberedningsti- den er gået. Forvarm ovnen i 3 mi- nutter.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

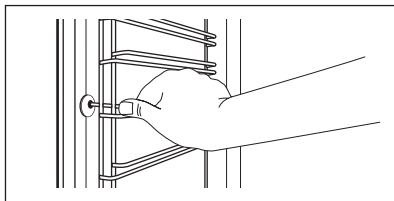
Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

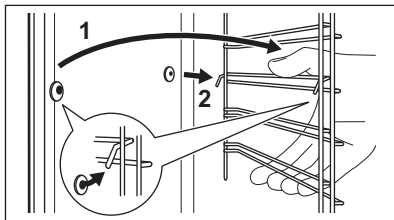
12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

- Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
-
- Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



- Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.
-
- Trin 4** Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.



12.3 Anvendelse: Aqua Clean

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

- Trin 1** Hæld vand i ovnrumsprængningen: 300 ml.
-
- Trin 2** Indstil funktionen: .

- Trin 3** Indstil temperaturen til 90 °C.
-
- Trin 4** Lad ovnen være tændt i 30 min.
-
- Trin 5** Sluk for ovnen.
-
- Trin 6** Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet efter med en blød klud.

12.4 Fjernelse og installation: Låge

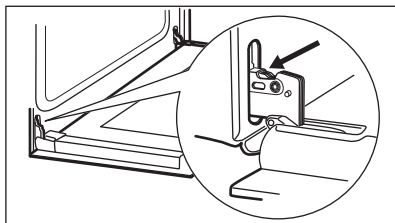
Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

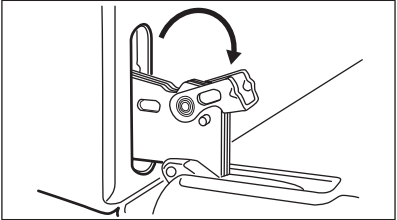
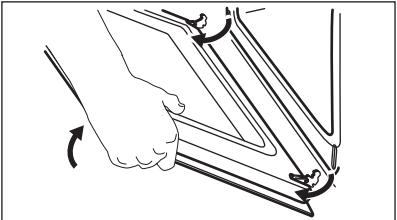
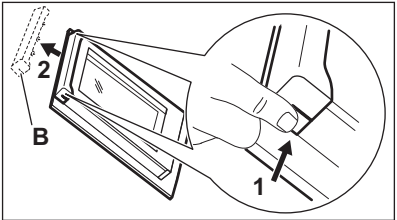
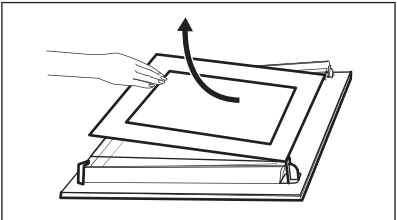


FORSIGTIG!

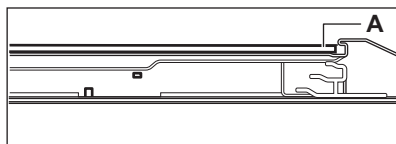
Brug ikke ovnen uden glasset.

- Trin 1** Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
-
- Trin 2** Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.	
Trin 4	Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.	
Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 6	Træk i lågelisten, og tag den ud.	
Trin 7	Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.	
Trin 8	Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 9	Monter ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.	

Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter installationen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.



12.5 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Gør glasset rent.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.
Trin 4	Monter dækglasset.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvis noget går galt

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontroller, at ...
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Problem

Kontroller, at ...

Pæren lyser ikke.

Pæren er sprunget.

13.2 Serviceoplysninger

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Zanussi
Identifikation af model	ZOHNX2X1 949496250
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	27.6 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.

For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.

For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Energibesparelse



Ovnens indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold lågepakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VIERAILE VERKKOSIVULLAMME:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.zanussi.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	26
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. ASENNUS.....	30
4. TUOTEKUVAUS.....	32
5. KÄYTTÖPANEELI.....	32
6. KÄYTTÖÖNOTTO.....	33
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	33
8. KELLOTOIMINNOT.....	34
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	35
10. LISÄTOIMINNOT.....	36
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	37
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	44
13. VIANMÄÄRITYS.....	47
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	48

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Laite on pidettävä alle 8-vuotiaiden

lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	594 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	576 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	595 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	559 mm
--------------------------	--------

Laitteen syvyys	569 mm
-----------------	--------

Laitteen asennussyvyys	548 mm
------------------------	--------

Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
----------------------------	---------

Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
---	-----------

Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
--	---------

Kiinnitysruuvit	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Sähköliitântä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nolajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.



2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.

- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjahut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

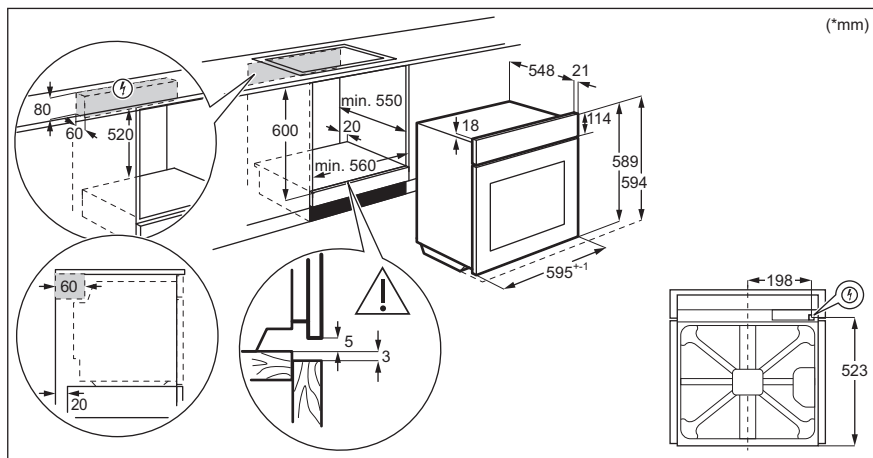
3. ASENNUS

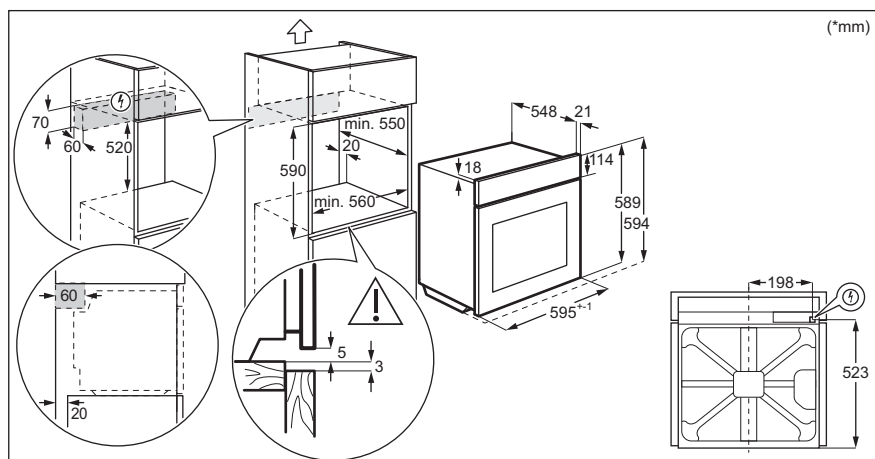


VAROITUS!

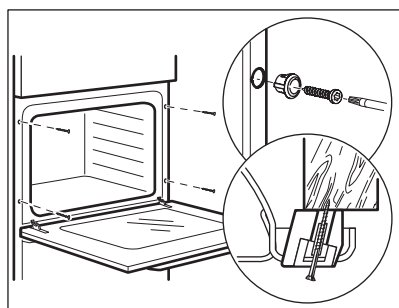
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



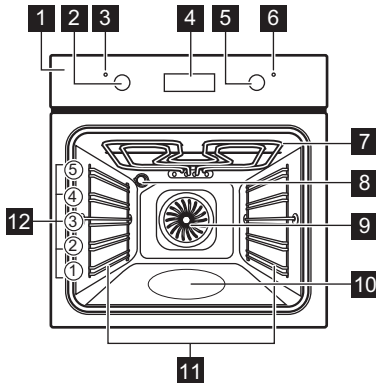


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Sisätilan kuviointi - Aqua-puhdistussäiliö
- 11 Irrotettava kannatin
- 12 Kannatintasot

4.2 Lisävarusteet

- **Uuniritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

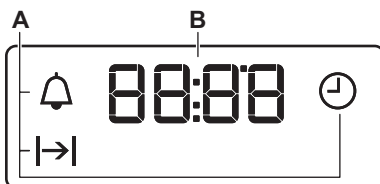
- Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

5.2 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin

6. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Käyttöönotto

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.



1. vaihe



2. vaihe



3. vaihe

Aseta kello.	Uunin puhdistaminen	Esikuumenna tyhjää uunia.
1. Paina: . 2.  ,  - paina asettaaksesi tunnit. Paina: . 3.  ,  - paina asettaaksesi minuutit. Paina: .	1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. 2. Puhdista uuni ja lisävarusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	1. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 1 h. 2. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 15 min. 3. Aseta toiminnon maksimilämpötila: . Aika: 15 min.

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy. Aseta lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä väännintä Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

7.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannattimatasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnassa Ylä- /alalämpö.
 Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Maksigrilli	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahtaminen.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Ylä- /alalämpö / Aqua Clean	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.

7.3 Huomautus: Kosteä kiertoilma

Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan sekä ekologisen suunnittelun vaatimuksia standardin EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti. Standardin EN 60350-1 mukaiset testit.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteä kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto aika	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

8.2 Asettaminen: Kellotoiminnot

Muuttaminen: Kellonaika

 - vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkuu.

2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla. Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.

 - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi.  - alkaa vilkkuu.

Asettaminen: Kestoaika

1. vaihe Aseta uunin toiminto ja lämpötila.

2. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

3. vaihe  ,  - aseta kesto painamalla.

Näytössä näkyy: 

 - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

4. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

5. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Asettaminen: Hälytinajastin

1. vaihe  - paina toistuvasti.  - alkaa vilkkua.

2. vaihe  ,  - aseta aika painamalla.

Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

3. vaihe Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla mitä tahansa painiketta.

4. vaihe Käännä säätimet Off-asentoon.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot

1. vaihe  - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.

2. vaihe Paina ja pidä alhaalla painiketta: .

Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin jälkeen.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

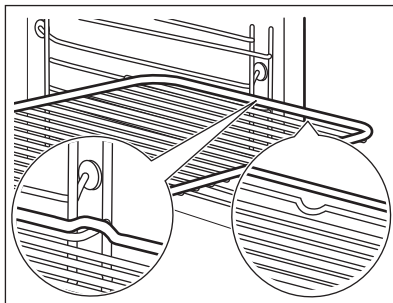
yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

9.1 Lisävarusteiden asennus

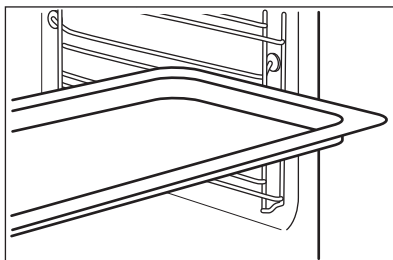
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta.
Lovet estävät myös kallistumisen. Ritiän

Uuniritilä:

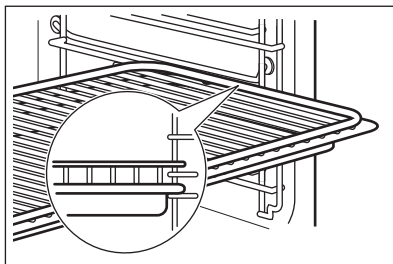
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannattimeen ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Uunipelti /Uunipannu:**

Työnnä pelti haluamasi ohjauskiskojen väliin.

**Uuniritilä, Uunipelti /Uunipannu:**

Paina leivinpelti kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

10.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen

ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypestä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määriille laitetta käyttäessä.

11.2 Leivonta ja paistaminen

 KUT KA-	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm

 KUT	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm

Esikuumenna tyhjää uunia.

 LEIPÄ JA PIZZA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti

 LEIPÄ JA PIZZA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalipelti
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä kakkuvuokaa.

 PAISTOKSET	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Naudanliha	200		190		50 - 70
Porsaanliha	180		180		90 - 120
Vasikanliha	190		175		90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210		200		50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210		200		60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210		200		70 - 75

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.

 KALA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kalaa	190		175		40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileetä	190		175		35 - 60

11.3 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.

 GRILLI	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12

 GRILLI	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Sulatus

	 (kg)	 Sulatusaika (min)	 Jälkisulatusaika (min)	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
liha	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau (peruna-laatikko)	1,4	60	60	-

11.5 Kuivatukseen - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivaus loppuun suorittamiseksi.

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 VIHANNEK-	 (°C)	 (h)
SET		
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10

 HEDELMÄT	 (h)
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9

11.6 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

11.7 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Kalafile, 0,3 kg	pizzapannu ritalällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

11.8 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä- /alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakkaa, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä- /alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä- /alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä- /alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Puhdista ja tarkista luukun tiiviste uunikammion kehyksen ympärillä.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

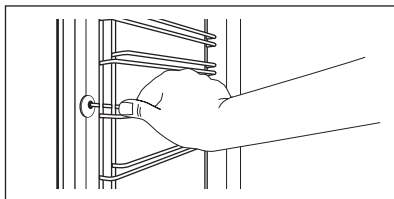
Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

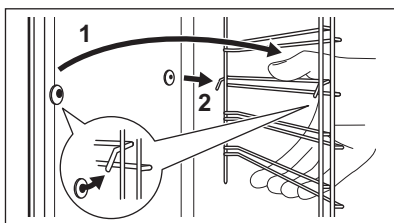
12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



- 3. vaihe** Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohjeet: Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

- 1. vaihe** Kaada vesi lokeroon. 300 ml.
- 2. vaihe** Aseta toiminto:

- 3. vaihe** Aseta lämpötila 90 °C.
- 4. vaihe** Anna uunin käydä 30 minuuttia.
- 5. vaihe** Kytke uuni pois päältä.
- 6. vaihe** Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Kuivaa uuni sisätila pehmeällä liinalla.

12.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

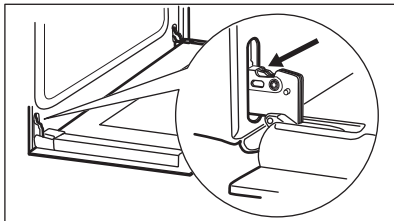
Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

**HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

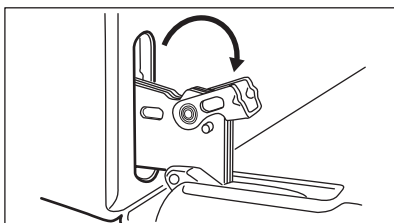
1. vaihe Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.

2. vaihe Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

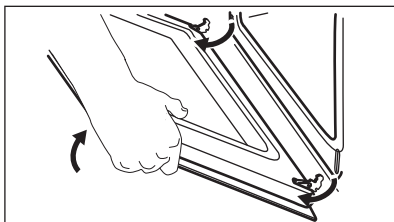


3. vaihe Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

4. vaihe Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.

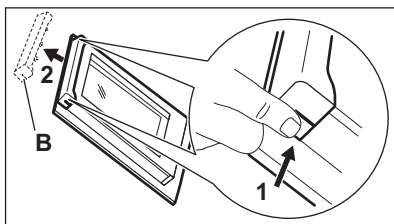


5. vaihe Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



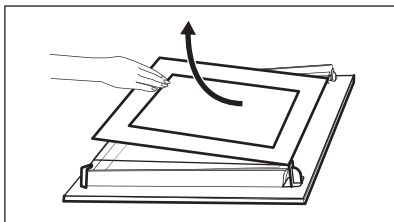
6. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. vaihe Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtaantuu kannattimista kokonaan.



8. vaihe Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

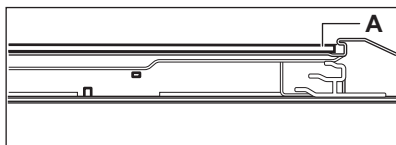
9. vaihe Asenna lasilevy ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.



Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



12.5 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe	Puhdista suojalasi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Kiinnitä suojalasi paikalleen.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, että
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Oven tiiviste on vaurioitunut.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, että
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.

13.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.)	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

14. ENERGIA TEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Zanussi
Mallin tunnus	ZOHNX2X1 949496250
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähte	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	27.6 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

14.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa uunin luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kostea kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

GÅ INN PÅ NETTSIDEN VÅR FOR Å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.zanussi.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	50
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	52
3. MONTERING.....	54
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	56
5. BETJENINGSPANEL.....	56
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	57
7. DAGLIG BRUK.....	57
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	58
9. BRUKE TILBEHØRET.....	59
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	60
11. HJELP OG TIPS.....	60
12. STELL OG RENGJØRING.....	67
13. FEILSØKING.....	70
14. ENERGIEFFEKTIV.....	71

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe. Barn yngre enn 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- La ikke barn leke med apparatet.

- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
------------	--------

Skapdybde	550 (550) mm
-----------	--------------

Høyden av fronten av produktet	594 mm
--------------------------------	--------

Høyden av baksiden av produktet	576 mm
---------------------------------	--------

Bredden av fronten av produktet	595 mm
---------------------------------	--------

Bredden av baksiden av produktet	559 mm
----------------------------------	--------

Dybden av produktet	569 mm
---------------------	--------

Produktets innebygde dybde	548 mm
----------------------------	--------

Dybde med døren åpen	1022 mm
----------------------	---------

Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
---	-----------

Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
--	---------

Monteringssskruer	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Elektrisk tilkopling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet. Du kan også se etter i tabellen:

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og faseledningen (blå og brune kabler).



2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Belast ikke døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
 - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis apparatet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når apparatet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på apparatet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.

- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre

bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.7 Kasting



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

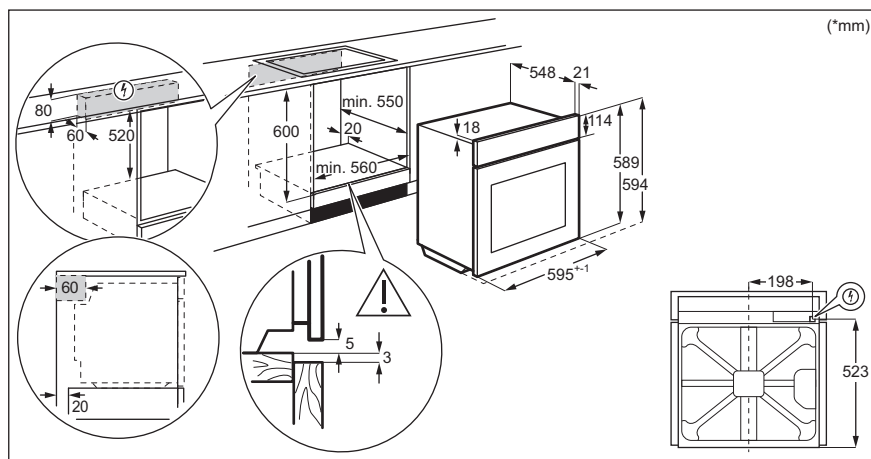
3. MONTERING

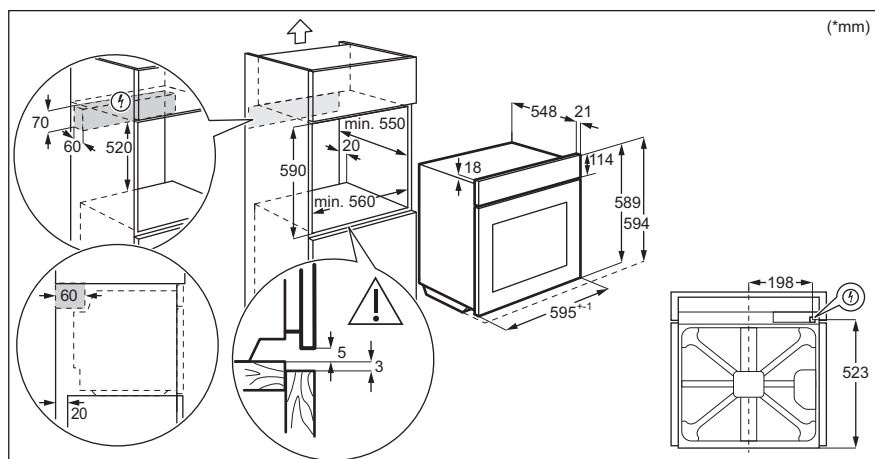


ADVARSEL!

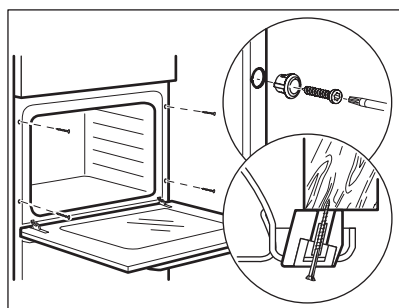
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn



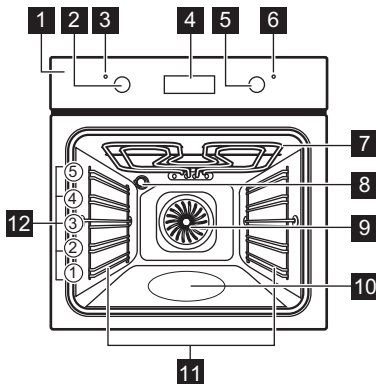


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Varmeelement
- 8 Ovnslampe
- 9 Vifte
- 10 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Brett plasseringer

4.2 Tilbehør

- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.

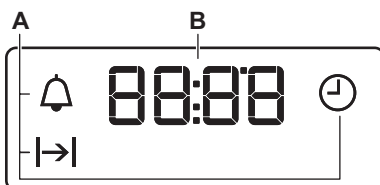
- **Grill - /stekepanne**
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Sensor felt / Knapper

—	For å stille inn tiden.
⌚	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

5.2 Skjermvisning



- A. Klokkefunksjoner
- B. Timer

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Før første gangs bruk

Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.



Steg 1



Steg 2



Steg 3

Still klokken	Rengjør ovnen	Forvarm den tomme ovnen
- Trykk: – trykk for å stille inn tiden. Trykk: – trykk for å stille inn minuttene. Trykk:	- Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen. - Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.	- Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: - Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: - Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.		

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

Steg 1	Drei på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
Steg 2	Drei på kontrollvelgeren for å velge temperaturen.
Steg 3	Når steking er ferdig, dreier bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

7.2 Varmefunksjoner

Varmefunksjon Bruk

0

Av-posisjon

Ovnen er av.



Ekte varmluft

Slik baker du på opptil tre hylle-nivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over- /Undervarme.



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

Varmefunksjon Bruk



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Pizzafunksjon

Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.

Varmefunksjon Bruk



Over- /Undervarme / Vannrengjøring

For å bake og steke på én brett-plassering.
Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

7.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjoner

Klokkefunksjon

Bruksområde



Tid på dagen

For å stille inn, endre eller se hva klokken er.



Steketid

For å velge hvor lenge ovnen virker.



Varselur

For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan innstille denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjoner

Hvordan man endrer: Tid på dagen



– blinker når du kobler ovnen til en strømkilde eller etter et strømrubd.

Steg 1



– trykk gjentatte ganger. – starter å blinke.

Steg 2



– trykk for å stille inn tiden.
Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.



– trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet. – starter å blinke.

Slik stiller du inn: Steketid

Steg 1 Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.

Steg 2  – trykk gjentatte ganger.  – starter å blinke.

Steg 3 ,  – trykk for å stille inn varighet.

Displayet viser: .

 – blinker når innstilt tid går ut. Signalet høres og ovnen slår seg av.

Steg 4 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 5 Vri knappen til av-stillingen.

Slik stiller du inn: Varselur

Steg 1  – trykk gjentatte ganger.  – starter å blinke.

Steg 2 ,  – trykk for å stille inn tiden.

Funksjonen starter automatisk etter 5 sekunder.

Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.

Steg 3 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 4 Vri knappen til av-stillingen.

Slik avbryter du: Klokkefunksjoner

Steg 1  – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.

Steg 2 Trykk og hold: .

Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

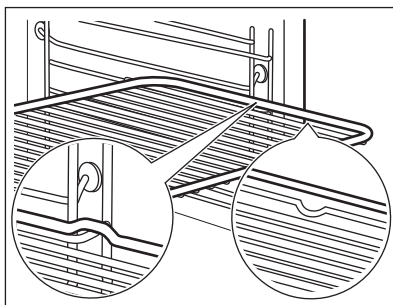
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i

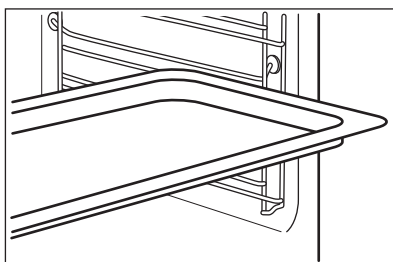
å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Stekerist:

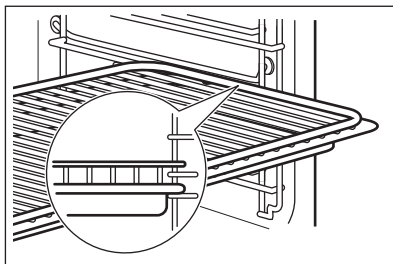
Sett ristene inn mellom sporene på hyllestøtten og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Stekerist, Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

10.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnens slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

11. HJELP OG TIPS

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskynningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

Bake kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la ett nivå skille dem.

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

11.2 Baking og steking

 KA- KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	Kakeform
Ostekake av kjer-nemelk	170	1	165	2	60 – 80	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 – 40	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 – 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Stekebrett
Muffins, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	Stekebrett
Muffins, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Stekebrett
Kjeks, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett

 KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Kjeks, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett
Marengs, to nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 – 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett
Eclair, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	Stekebrett
Tallerkenterter	180	2	170	2	45 – 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 – 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 – 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 – 45	Brødform
Rundstykker, 6 – 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 – 40	Stekebrett
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Emaljert brett
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.

 GRATENGER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 – 50

 GRATER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 – 60
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Cannelloni	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40

Bruk det andre stigertrinnet.

Bruk risten.

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Storfe kjøtt	200		190		50 – 70
Svine kjøtt	180		180		90 – 120
Kalve kjøtt	190		175		90 – 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210		200		50 – 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210		200		60 – 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210		200		70 – 75

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 – 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 – 120
Lammelår	190	2	175	2	110 – 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 – 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 – 240
Hel and	175	2	220	2	120 – 150
Hel gås	175	2	160	1	150 – 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 – 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 – 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 – 120

Bruk det andre stigertrinnet.

 FISK	Over- /Undervarme  (°C)	Ekte varmluft  (°C)	 (min.)
Ørret / Brasme, 3 – 4 fisk	190	175	40 – 55
Tunfisk / Laks, 4 – 6 fileter	190	175	35 – 60

11.3 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

 GRILL	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Entrecôte, 4 stk	0,8	12 – 15	12 – 14
Oksestek, 4 stk	0,6	10 – 12	6 – 8
Pølser, 8	-	12 – 15	10 – 12
Svinekoteletter, 4 stk	0,6	12 – 16	12 – 14
Kylling, halv, 2	1	30 – 35	25 – 30
Kebab, 4	-	10 – 15	10 – 12
Kyllingbryst, 4 stk	0,4	12 – 15	12 – 14
Burgere, 6	0,6	20 – 30	-
Fiskefilét, 4 stk	0,4	12 – 14	10 – 12
Ristede sandwicher, 4 – 6	-	5 – 7	-
Ristet brød, 4 – 6	-	2 – 4	2 – 3

11.4 Tining

	 (kg)	 Opptiningstid (min)	 Ettertiningstid (min)	
Kylling	1	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
kjøtt	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
	0,5	90 – 120		

	 (kg)	 Opptiningstid (min)	 Ettertiningstid (min)	
Krem	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Ørret	0,15	25 – 35	10 – 15	-
Jordbær	0,3	30 – 40	10 – 20	-
Smør	0,25	30 – 40	10 – 15	-
Gateau	1,4	60	60	-

11.5 Dehydrering – Ekte varmluft

Bruk brett som er belagt med bakepapir eller annet som tåler fett.

For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje stigetrinnet for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde stigetrinn.

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 – 70	6 – 8
Paprika	60 – 70	5 – 6
Grønnsaker for suppe	60 – 70	5 – 6

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Sopp	50 – 60	6 – 8
Urter	40 – 50	2 – 3

Still temperaturen til 60 – 70 °C.

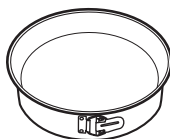
 FRUKT	 (t)
Plommer	8 – 10
Aprikos	8 – 10
Epleskiver	6 – 8
Pærer	6 – 9

11.6 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.



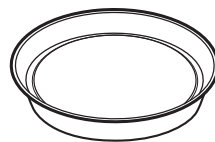
Pizzapanne



Kakeform



Ramekins



Form for karamellpud-
ding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter

Keramikk
8 cm diameter, 5
cm høyde

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

11.7 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 12 stk	stekebrett eller langpanne	175	3	40 - 50
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	180	2	45 - 55
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrød, paibase	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	35 - 45
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

11.8 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- /Under-varme	Stekebrett	3	170	20 – 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 – 160	20 – 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 – 160	20 – 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over- /Under-varme	Rist	2	180	70 – 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 – 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- /Under-varme	Rist	2	170	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 – 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 – 150	20 – 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 – 150	25 – 45	-
Kjeks	Over- /Under-varme	Stekebrett	3	140 – 150	25 – 45	-
Ristet brød, 4 – 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	2 – 3 minutter første side, 2 – 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 – 30	Plasser risten på fjerde nivå og langpannen på ovnens tredje nivå. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-
ler

Rengjør ovnsens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

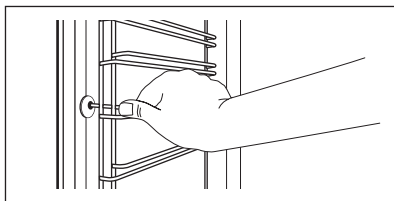
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

Fjern brettstigenefor å rengjøre ovnen.

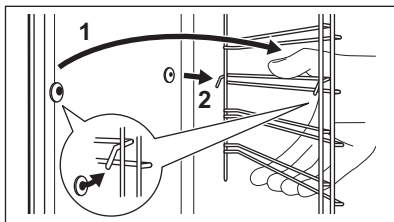
Steg 1 Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Steg 2 Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



Steg 3 Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra veggene og ta dem ut.

Steg 4 Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.



12.3 Bruk: Vannrengjøring

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra ovnen.

Steg 1 Ha vann i hulromspregingen: 300 ml.

Steg 2 Still inn funksjonen:

Steg 3 Still temperaturen til 90 °C.

Steg 4 La ovnen stå på i 30 min.

Steg 5 Slå av ovnen.

Steg 6 Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnsrommet med en myk klut.

12.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har to glasspaneler. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

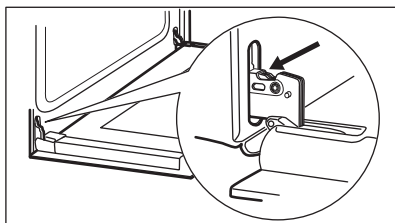


FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

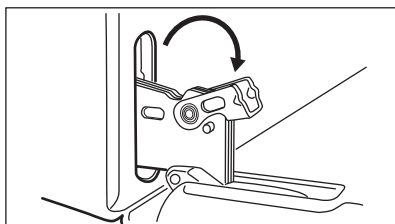
Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.

Steg 2 Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.

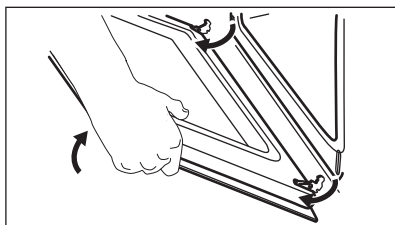


Steg 3 Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.

Steg 4 Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.

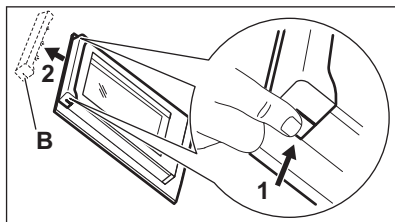


Steg 5 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



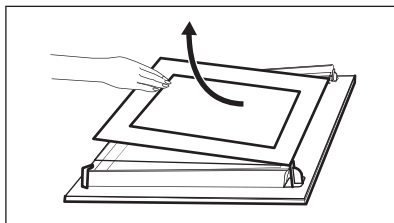
Steg 6 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

Steg 7 Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk det forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



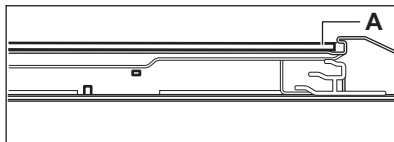
Steg 8 Rengjør glasspanelene med såpe og vann. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 9 Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.



Sonen med dekorrammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



12.5 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.

Steg 2 Rengjør lampedekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4 Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis ...

I alle tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at ...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.
Displayet viser «12.00».	Det var et strøbrudd. Stille inn klokkeslett.

Problem	Kontroller at ...
Lampen lyser ikke.	Lyspæren er utbrent.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Zanussi
Modellidentifikasjon	ZOHNX2X1 949496250
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.81 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	27.6 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.2 Energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forhåndsvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3 – 10

min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under tilberedning.

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

BESÖK VÅR WEBBPLATS FÖR ATT:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.zanussi.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	73
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	75
3. INSTALLATION.....	77
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	79
5. KONTROLLPANELEN.....	79
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	80
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	80
8. KLOCKFUNKTIONER.....	81
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	82
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	83
11. TIPS.....	83
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	91
13. FELSÖKNING.....	94
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	94

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och

komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.

- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- VARNING: Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	590 (600) mm
---	--------------

Skåpets bredd	560 mm
---------------	--------

Skåpets djup	550 (550) mm
--------------	--------------

Höjd på produktens främre del	594 mm
-------------------------------	--------

Höjd på produktens bakre del	576 mm
------------------------------	--------

Bredd på produktens främre del	595 mm
--------------------------------	--------

Bredd på produktens bakre del	559 mm
-------------------------------	--------

Produktens djup	569 mm
-----------------	--------

Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
----------------------------------	--------

Djup med öppen lucka	1022 mm
----------------------	---------

Minsta storlek på ventilations öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
--	-----------

Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
---	---------

Monteringsskruvar	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).



2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur,

vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

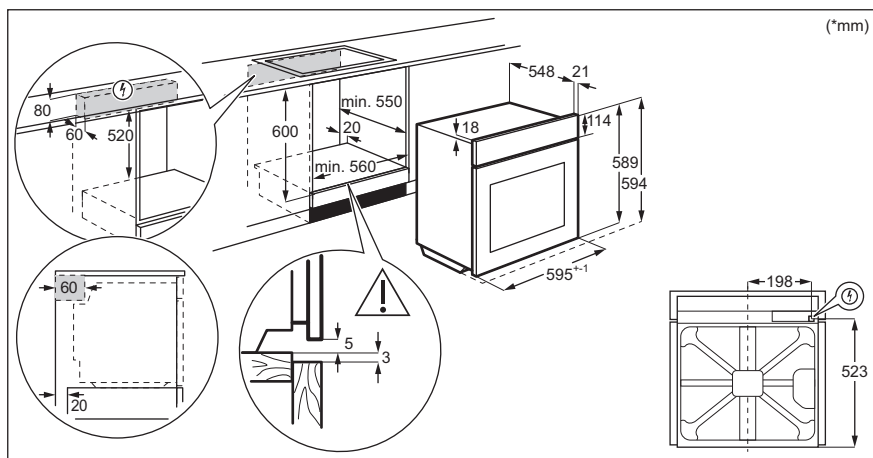
3. INSTALLATION

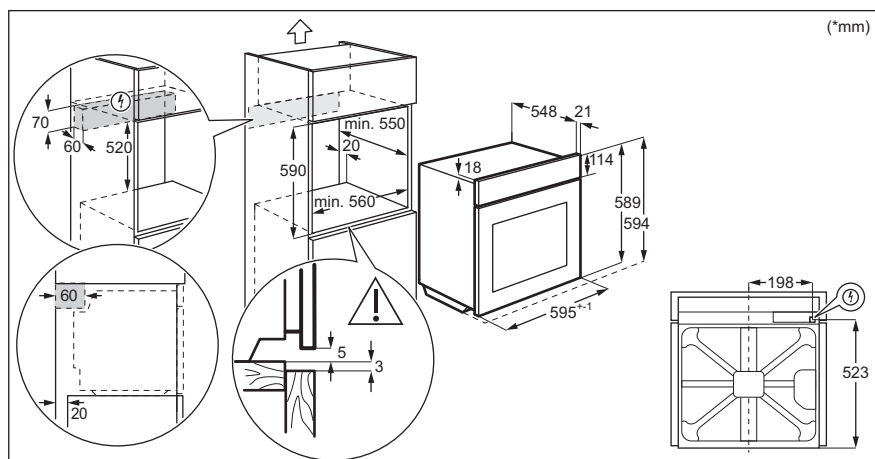


WARNING!

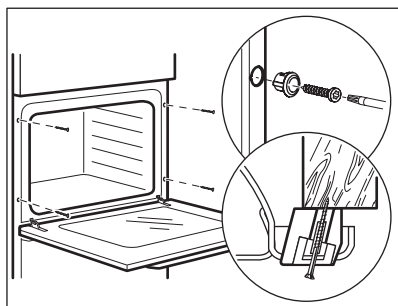
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad



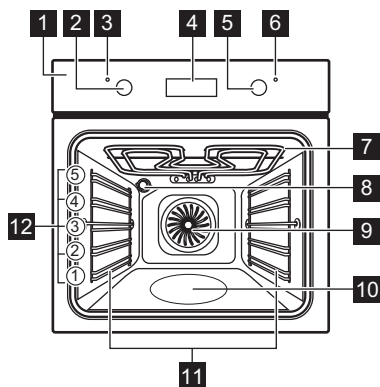


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsutrymmets prägling - Vattenbehållare för rengöring
- 11 Ugnsstege, löstagbar
- 12 Ugnsnivåer

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.

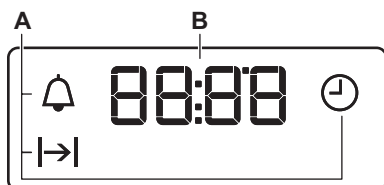
- **Grill- / stekpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

5. KONTROLLPANELEN

5.1 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

5.2 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.



Steg 1



Steg 2



Steg 3

Ställa klockan	Rengöra ugnen	Förvärm den tomma ugnen
- Tryck på: , - för att ställa in timmen. Tryck på: , - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på:	- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen. - Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	- Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 1 timme. - Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min. - Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

Steg 1	Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

7.2 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.

Värmefunktion	Program
 Uppfrysning	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppfrysningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Snabbgrillering	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Översta - / botten- värme / Aqua Clean	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean

7.3 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 Signal	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Hur man ändrar: Klockslag

 - blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.

Steg 1  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 2  - tryck för att ställa klockan.
Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.

Hur man ändrar: Klockslag

 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - börjar blinka.

Hur man ställer in: Koktid

Steg 1 Välj ugnsfunktion och temperatur.

Steg 2  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 3 ,  - tryck för att ställa in tiden.
På displayen visas: .
 - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.

Steg 4 Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

Steg 5 Vrid vredet till avstängt läge.

Hur man ställer in: Signalur

Steg 1  - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.

Steg 2 ,  - tryck för att ställa klockan.
Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder.
En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.

Steg 3 Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

Steg 4 Vrid vredet till avstängt läge.

Hur man avbryter: Klockfunktioner

Steg 1  - tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

Steg 2 Tryck och håll in: .
Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

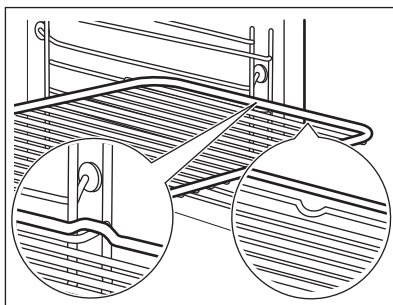
9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna ger också ett tipskydd.

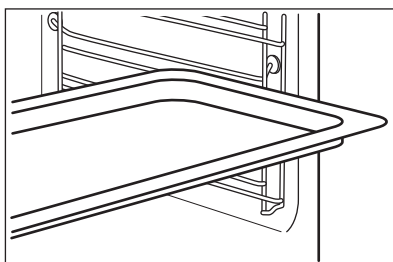
Den höga kanten runt hyllan förhindrar
kockkärlen från att glida ner.

Galler:

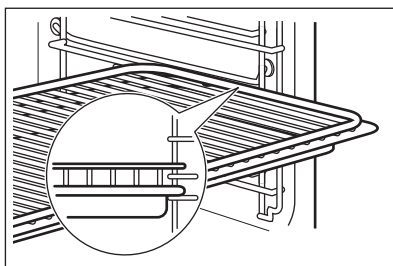
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

**Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

10.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TIPS

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

11.2 Bakning och stekning

 KA- KOR	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplåt

 KOR	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maräng	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maräng, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Fransbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljerad plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

Förvärm den tomma ugnen.

Använd kakform.

 PAJER	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

 KÖTT	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Nötkött	200		190		50 - 70
Fläsk	180		180		90 - 120
Kalvkött	190		175		90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210		200		50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210		200		60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210		200		70 - 75

 KÖTT	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200

 KÖTT	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.

 FISK	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190		175		40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190		175		35 - 60

11.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.

 GRILLA	 (kg)	 (min.)	 (min.)
		Första sidan	Andra sidan
Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15	12 - 14
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Upptining

	 (kg)	 Upptiningstid (min)	 Efterupptiningstid (min)	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tårta	1.4	60	60	-

11.5 Torkning - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.
För en plåt, använd tredje hyllpositionen.
För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6

 GRÖNSA- KER	 (°C)	 (tim)
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 FRUKT	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

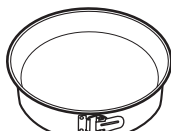
11.6 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter



Ugnform

Mörk, icke reflekterande
26 cm i diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter

11.7 Varmluft med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Tårtbotten	gratångform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45

				
		(°C)		(min.)
Medelhavsgrönsaker, långpanna eller djup form 0,7 kg		180	4	35 - 45

11.8 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Översta - / bot- tenvärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bot- tenvärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Översta - / bot- tenvärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Översta - / bot- tenvärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.

						
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallet på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets luktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

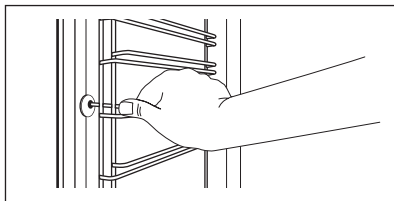
Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

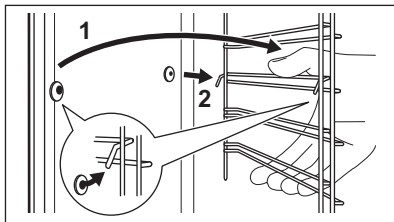
12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

- Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
- Steg 2** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Steg 3** Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.
- Steg 4** Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.



12.3 Användning: Aqua Clean

Den här rengöringsproceduren använder fukt för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

- Steg 1** Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.
- Steg 2** Ställ in funktionen: .

- Steg 3** Ställ in temperaturen till 90 °C.
- Steg 4** Låt ugnen stå på i 30 minuter.
- Steg 5** Stäng av ugnen.
- Steg 6** Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet torrt med en mjuk trasa.

12.4 Hur man tar bort och installerar: Lucka

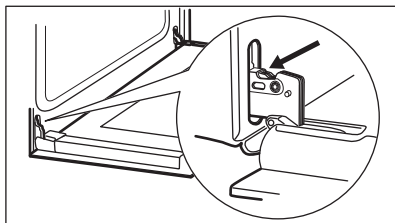
Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



FÖRSIKTIGHET!

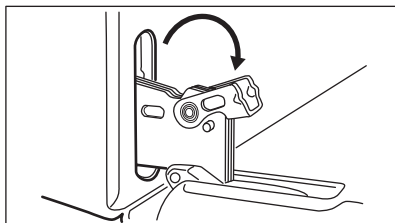
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

- Steg 1** Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
- Steg 2** Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.

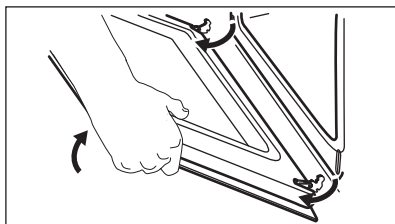


Steg 3 Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

Steg 4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

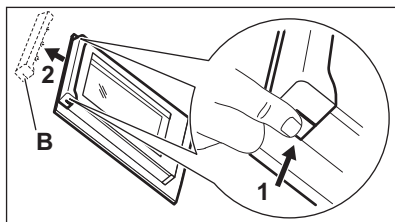


Steg 5 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



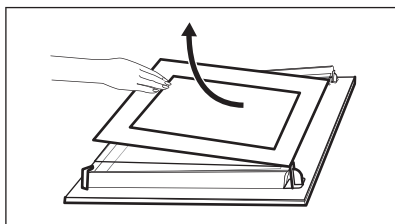
Steg 6 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

Steg 7 Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skåror hela vägen ut.



Steg 8 Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

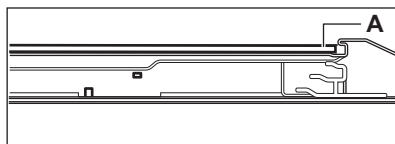
Steg 9 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.



Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att den inre glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.5 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör lampglaset.
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Kontrollera att...
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Zanussi
Modellbeskrivning	ZOHNX2X1 949496250

Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.81 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	27.6 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867360226-A-402020