

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOHEF0X1

NO Bruksanvisning
Ovn

ZANUSSI

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

⚠ 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.

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.

GENERELL SIKKERHET

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- **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 skrapegenstander 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.

SIKKERHETSANVISNINGER

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
Monteringsskruer	4x25 mm

ELEKTRISK TILKOPLING



ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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 fase-ledningen (blå og brune kabler).



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.

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 slippeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

INNENDIG 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.

SERVICE

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

KASTING



ADVARSEL! Fare for skade og kvelning.

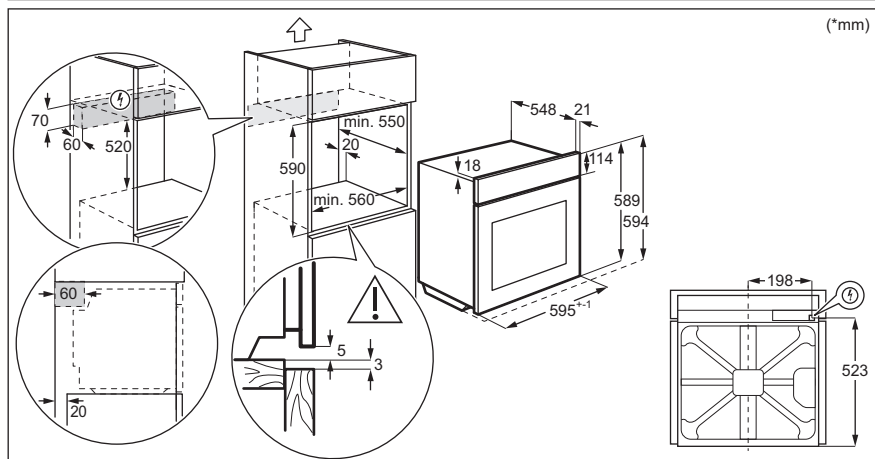
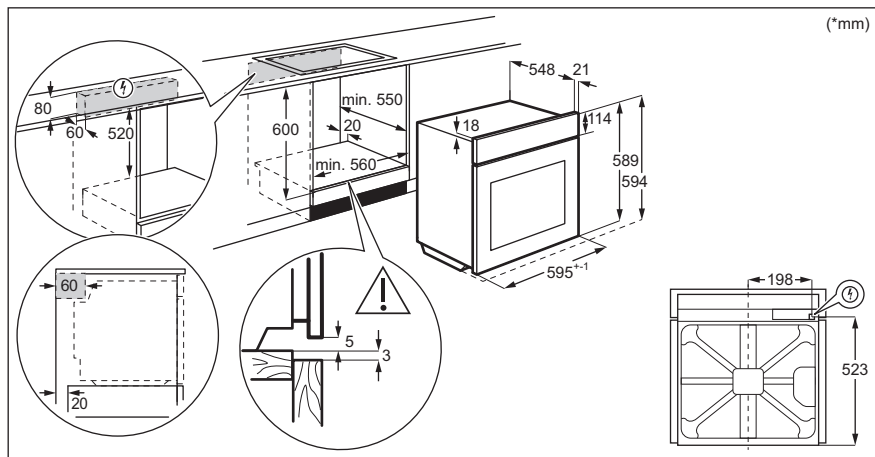
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

MONTERING

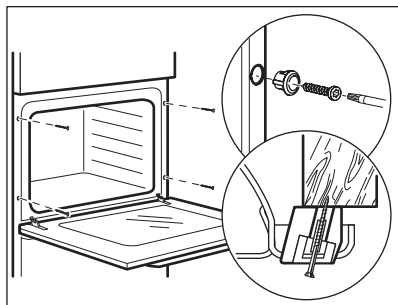


ADVARSEL! Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

BYGGE INN

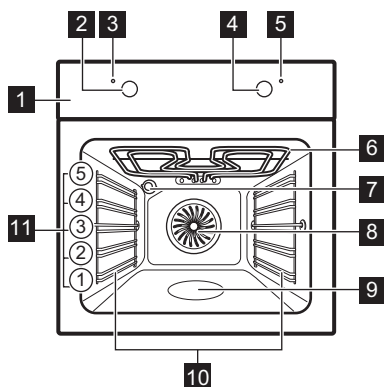


SLIK FESTER DU OVNEN TIL SKAPET



PRODUKTBEKRIVELSE

GENERELL OVERSIKT



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

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.

FØR FØRSTE BRUK



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

FØRSTE GANGS RENGJØRING

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk. Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

FØRVARMING

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.

2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøles.

DAGLIG BRUK



ADVARSEL! Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

VARMEFUNKSJONER

Varmefunksjon	Bruk
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.
 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.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Max. Grill	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

Varmefunksjon	Bruk
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn. Still temperaturen til 230 °C.
 Over- / Undervarme / Vannrengjøring	For å bake og steke på én brettplassering. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

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.

SLIK STILLER DU INN: VARMEFUNKSJON

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

BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL! Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

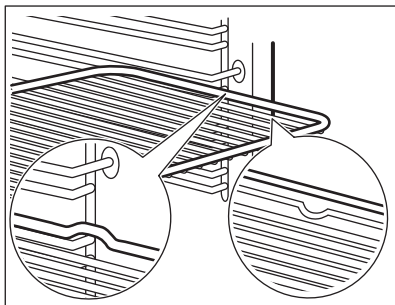
kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av
risten.

INNSETTING AV TILBEHØR

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

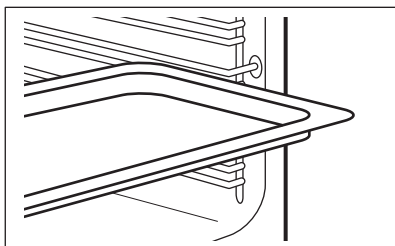
Stekerist:

Sett ristene inn mellom sporene på hyllestøt-
ten og pass på at foten peker nedover.



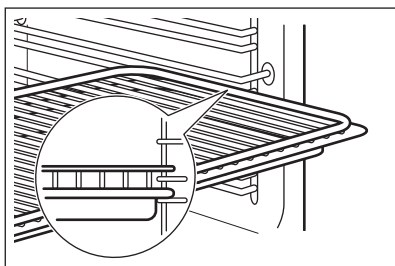
Stekebrett /Grill – /stekepanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstige-
ne.



Stekerist, Stekebrett /Grill – /steke- panne:

Skyv brettet inn mellom sporene på brettsti-
gen og risten på sporene over.



TILLEGGSFUNKSJONER

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.

SIKKERHETSTERMOSTAT

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan
medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre
dette har ovnen en sikkerhetstermostat som

avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

HJELP OG TIPS

 Se etter i Sikkerhetskapitlene.

RÅD OM TILBEREDNING

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner. 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.

BAKING OG STEKING

 KAKER	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3	45 – 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3	20 – 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	160	1	70 – 80	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 – 40	Stekebrett
Julekake, for- varm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 – 120	Kakeform, Ø 20 cm

 KAKER	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform
Kjeks	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Stekebrett
Kjeks, to nivå-er	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett
Kjeks, tre ni-våer	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett
Marengs	190	3	180	3	15 – 20	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett
Eclair, ett nivå	180	2	170	2	45 – 70	Stekebrett
Eclair, to nivå-er	160	1	150	2	110 – 120	Stekebrett
Tallerkenterter	170	1	160	1	50 – 60	Stekebrett
Rik fruktkake	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett
Victoriasandwich	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		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

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rundstykker, 6 – 8 rundstykker	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Stekebrett
Pizza	200	3	190	3	10 – 20	Stekebrett / Grill-/stekepanne
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.

 GRATEN-GER	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 – 50
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 risten.

 KJØTT	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Storfe kjøtt	200	2	190	2	50 – 70
Svine kjøtt	180	2	180	2	90 – 120
Kalve kjøtt	190	2	175	2	90 – 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210	2	200	2	50 – 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210	2	200	2	60 – 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210	2	200	2	70 – 75

 KJØTT	Over- /Undervarme		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

 FISK	Over- /Undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Ørret / Brasme, 3 – 4 fisk	190	2	175	2	40 – 55
Tunfisk / Laks, 4 – 6 fileter	190	2	175	2	35 – 60

GRILL

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brettplasseringen.

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

DEHYDRERING – 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 stigertrinnet for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde stigertrinn.

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 – 70	6 – 8

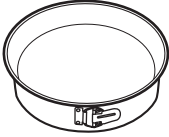
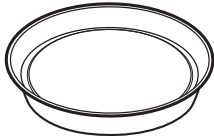
 GRØNNSAKER	 (°C)	 (t)
Paprika	60 – 70	5 – 6
Grønnsaker for suppe	60 – 70	5 – 6
Sopp	50 – 60	6 – 8
Urter	40 – 50	2 – 3

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

Still temperaturen til 60 – 70 °C.

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 karamellpudding
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

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

		 (°C)		 (min)
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrød, pai-base	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

INFORMASJON FOR TESTINSTITUTTER

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	170	20 – 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Varmluft	Stekebrett	3	150 – 160	20 – 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 – 160	20 – 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over- / Undervarme	Rist	2	180	70 – 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Varmluft	Rist	2	160	70 – 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- / Undervarme	Rist	2	170	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Varmluft	Rist	2	160	40 – 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 – 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	3	140 – 150	20 – 40	-
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 – 150	25 – 45	-
Kjeks	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	140 – 150	25 – 45	-

				 (°C)	 (min.)	
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 ovenns tredje nivå. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

MERKNADER OM RENGJØRING



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens 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.



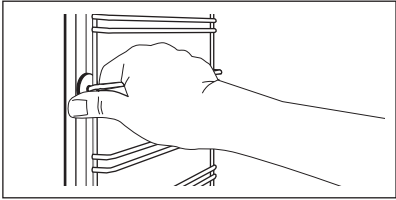
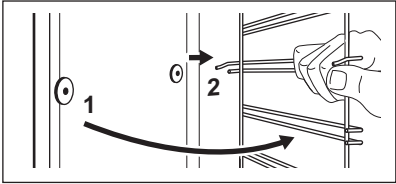
Tilbehør

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.

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 veggen og ta dem ut.	
Steg 4	Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.	

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: 

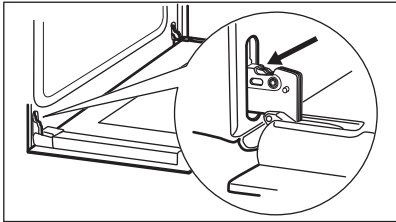
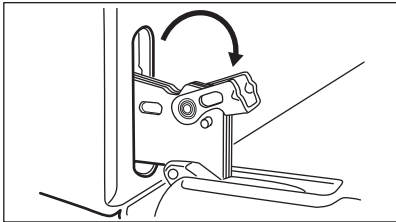
Steg 3	Still temperaturen til 90 °C.
Steg 4	La ovnen stå på i 30 min.
Steg 5	Slå av ovnen.
Steg 6	Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnsrommet med en myk klut.

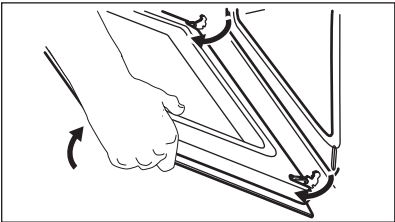
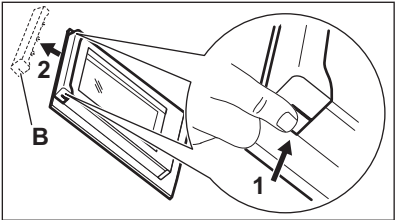
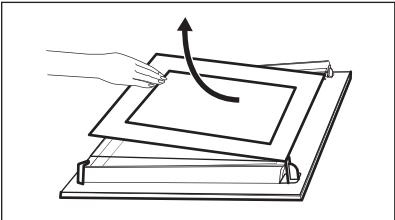
SLIK FJERNER DU OG INSTALLERER: DØR

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.

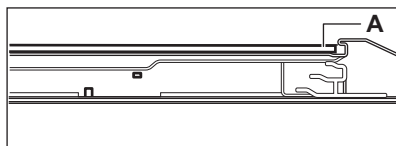


FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten glassene.

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 tøyestykke 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.



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.

FEILSØKING

	ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.
HVA MÅ GJØRES, HVIS ...	
I alle tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.	

Problem	Kontroller at ...
Ovnens blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.

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

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.)	

ENERGIEFFEKTIV

PRODUKTINFORMASJON OG PRODUKTINFORMASJONSARK*

Leverandørens navn	Zanussi
Modellidentifikasjon	ZOHEFOX1 949496245
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	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	27.3 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.

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 stekingene 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.

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.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867359635-A-302020