

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOPKX5X1

NL Gebruiksaanwijzing
Oven

ZANUSSI

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.zanussi.com/support

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

DE VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE PERSONEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

INSTALLATIE



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de oven deur onbelemmerd opent.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder

het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

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

Totaal vermogen (W)	Doorsnede kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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



GEBRUIK



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor

dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

PYROLYTISCHE REINIGING



WAARSCHUWING! Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
 - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van

kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:

- zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
- zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
 - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

BINNENVERLICHTING



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

SERVICE

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

AFVALVERWERKING



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

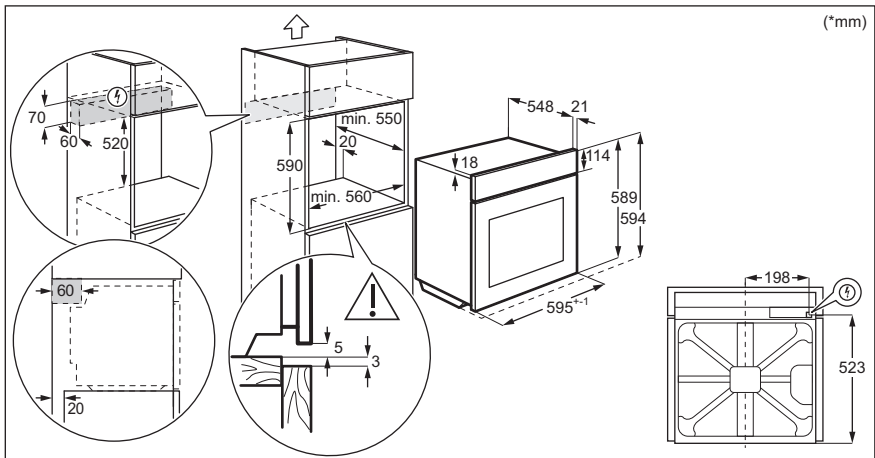
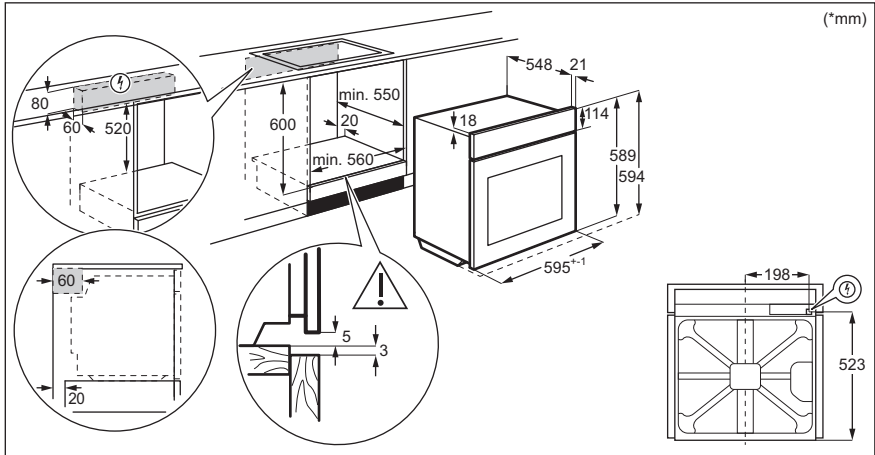
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

MONTAGE

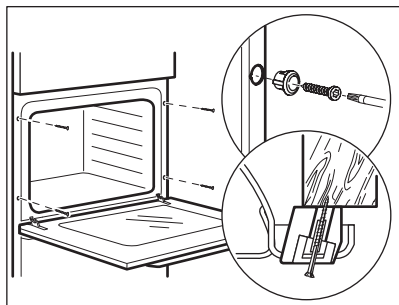


WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

INBOUWEN

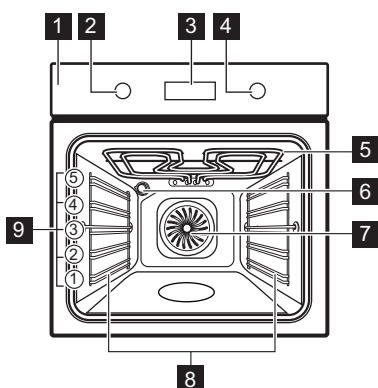


BEVESTIGING VAN DE OVEN AAN DE KAST



BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

ALGEMEEN OVERZICHT



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Rekstanden

ACCESSOIRES

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**
Voor bakken en roosteren of als pan om vet op te vangen.

BEDIENINGSPANEEL

VERZONKEN KNOPPEN

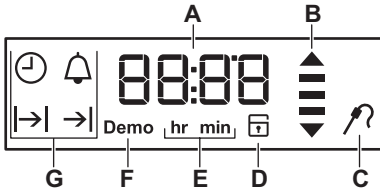
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

SENSORVELD / KNOPPEN

—	Om de tijd in te stellen.
---	---------------------------

⌚	De klokfunctie instellen.
+	Om de tijd in te stellen.

DISPLAY



- A. Timer / Temperatuur
- B. Opwarmings- en restwarmte-indicator
- C. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
- D. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- E. Uren/minuten
- F. Demomodus
- G. Klokfuncties

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




Stel de tijd in voordat u de oven gebruikt.


EERSTE REINIGING

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

EERSTE VOORVERWARMING

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15 minuten werken.
Stap 4	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15 minuten werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

DAGELIJKS GEBRUIK




WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.





INSTELLEN: VERWARMINGSFUNCTIE

Stap 1	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

INDICATIELAMPJE BIJ VOORVERWARMEN

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display  één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

VERWARMINGSFUNCTIES

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Uit-stand	De oven is uitgeschakeld.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Boven- /onderwarmte	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grill Intens	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.
 Vlees	Voor het bereiden van erg mals, sappig gebraden voedsel.
 Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Pyrolyse	Voor inschakeling van pyrolytische reiniging van de oven.

TOELICHTING VAN: WARMELUCHT (VOCHTIG)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.






De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.







KLOKFUNCTIES

TABEL MET KLOKFUNCTIES

Klokfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzigen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst moment wijzigen, ook als de oven uit staat.
 Duur	De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Vertragingstijd	Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.
00:00 Timer met optelfunctie	Als u geen andere klokfunctie instelt, controleert de functie automatisch hoelang de oven werkt. Het tellen begint onmiddellijk wanneer de oven begint te verwarmen. Timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur, Eindtijd.

INSTELLEN: TIJDS TIP VAN DE DAG

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: **hr, 12:00. 12** - knippert.

Stap 1	 ,  - druk om het uur in te stellen.
Stap 2	 - druk hierop om te bevestigen. Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: min. 00 - knippert.
Stap 3	 ,  - druk om de minuten in te stellen.
Stap 4	 - druk hierop om te bevestigen. Op het display verschijnt de ingestelde tijd.

 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - knippert op het display.

FUNCTIE INSTELLEN: DUUR

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
---------------	---------------------------------

Stap 2	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 3	, - druk om de minuten in te stellen. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	, - druk om de uren in te stellen. - druk hierop om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdsinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

FUNCTIE INSTELLEN: EINDTIJD

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 3	, - druk om het uur in te stellen. - druk om te bevestigen.
Stap 4	, - druk om de minuten in te stellen. - druk om te bevestigen. Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdsinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

FUNCTIE INSTELLEN: VERTRAGINGSTIJD

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk herhaaldelijk. - begint te knipperen.
Stap 3	, - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	, - druk om het uur in te stellen voor de functie: Duur. - druk hierop om te bevestigen. - begint te knipperen.
Stap 5	, - druk om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 6	, - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. - druk hierop om te bevestigen.

Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur, , .

De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsduur en stopt op de ingestelde eindtijd.






Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdsinstelling knippert op het display. De oven gaat uit.

Stap 7	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
---------------	--



Stap 8 | Draai de knoppen naar de uitstand.

FUNCIE INSTELLEN: KOOKWEKKER

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

Stap 1	 - druk herhaaldelijk.  00 - knippert.
Stap 2	 ,  - druk om de seconden in te stellen en daarna de minuten. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert hr .
Stap 3	Stel de uren in. Kookwekker - start automatisch na 5 seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal 00:00 ,  - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

FUNCIE INSTELLEN: TIMER MET OPTELFUNCTIE

,  - houd ingedrukt om de afteltimer te resetten. De timer begint weer te tellen.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

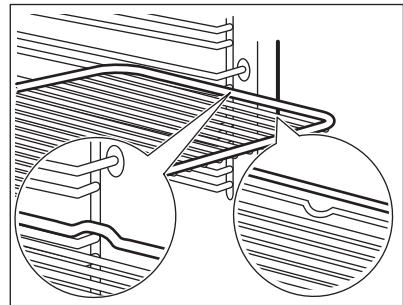
omkanteling. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

ACCESSOIRES PLAATSEN

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. Deze inkepingen voorkomen bovendien

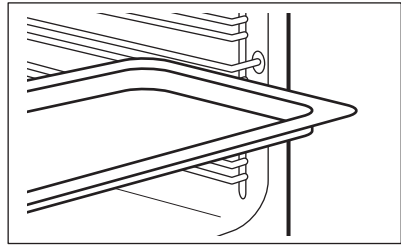
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrails zorg ervoor dat de pootjes omlaag wijzen.



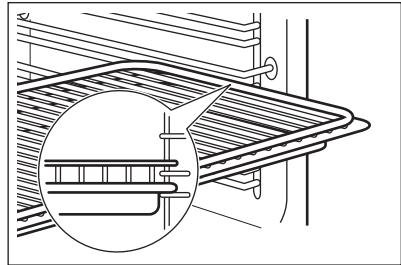
Bakplaat /Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster, Bakplaat /Braadpan:



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




EXTRA FUNCTIES

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: KINDERSLOT


Als de functie aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

Stap 1	Zorg ervoor dat de knop voor de verwarmingsfuncties in de uitstand staat.
Stap 2	 ,  - houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt.

Het signaal klinkt. SAFE ,  - worden weergegeven op het display. De deur blijft vergrendeld.



Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40 °C.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maximum	3

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uitstand.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Duur, Eindtijd.

KOELVENTILATOR

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de

stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

KOOKADVIEZEN

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zachter van binnen en knapperig van buiten. Dit reduceert zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.








Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.








Bereidingstijden








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

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








BAKKEN EN ROOSTEREN

 KES CA-	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepten met klopper	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	Cakevorm
Zandkoekjes-deeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	Cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	80 - 100	Cakevorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplaat
Jamtaart	170	2	165	2	30 - 40	Cakevorm, Ø 26 cm

 CA- KES	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscuitgebak	170	2	150	2	40 - 50	Cakevorm, Ø 26 cm
Kerstkrans, verwarm de oven voor	160	2	150	2	90 - 120	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimentartaart, verwarm de oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Broodvorm
Muffins, verwarm de oven voor	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bakplaat
Muffins, twee niveaus, verwarm de oven voor	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Bakplaat
Muffins, drie niveaus, verwarm de oven voor	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Bakplaat
Koekjes	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplaat
Koekjes, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Bakplaat
Koekjes, drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Bakplaat
Schuimgebakjes	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes, twee niveaus, verwarm de oven voor	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Bakplaat
Broodjes, verwarm de oven voor	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat







 CA-KES	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclairs, twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	Cakevorm, Ø 20 cm
Rijke vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	Cakevorm, Ø 24 cm

Verwarm de lege oven voor.

 BROOD EN PIZZA	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggebrood, voorverwarming is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Broodvorm
Broodjes, 6 - 8 broodjes	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	Bakplaat
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplaat / Braadpan
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat





Verwarm de lege oven voor.







Gebruik de taartvorm.

 FLANS	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastataart, voorverwarming is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50
Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig	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





Gebruik de tweede rekstand.

Maak gebruik van het bakrooster.

 VLEES	Boven- /onderwarmte	Hetelucht	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Rundvlees	200	190	50 - 70
Varkensvlees	180	180	90 - 120
Kalfsvlees	190	175	90 - 120
Engelse rosbeef, rood	210	200	50 - 60
Engelse rosbeef, medium	210	200	60 - 70
Engelse biefstuk, bien cuit	210	200	70 - 75

 VLEES	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Varkensbraadstuk, met zwoerd	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120

Gebruik de tweede rekstand.





 VIS	Boven- /onderwarmte		Hetelucht		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190		175		40 - 55
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	190		175		35 - 60

GRILL

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.




 GRILLEN	 (kg)	 (min) 1e kant	 (min) 2e kant
Ossenhaas, 4 stuks	0,8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk, 4 stuks	0,6	10 - 12	6 - 8
Worstjes, 8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskoteletten, 4 stuks	0,6	12 - 16	12 - 14
Halve kip, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborst, 4 stuks	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Visfilet, 4 stuks	0,4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

TURBO GRILL

Verwarm de lege oven voor.




Gebruik de eerste of tweede rekstand.




Om de baktijd te berekenen vermenigvuldigt u de tijd die in de onderstaande tabel wordt gegeven met de centimeters van de dikte van de filet.




 RUNDVLEES	 (°C)	 (min)
Rosbief of ossenhaas, rood	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, gaar	170 - 180	8 - 10




 VARKENS- VLEES	 (°C)	 (min)
Schouder / Nek / Hamlap, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonade / Spare ribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgedookt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALFSVLEES	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






 LAMSVLEES	 (°C)	 (min)
Lamsbout / Gerosterd lamsvlees, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 GEVOGELTE	 (°C)	 (min)
Eend, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkoen, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkoen, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 GEVOGELTE	 (°C)	 (min)
Gevogelte, porties, 0,2 - 0,25 kg elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip, 0,4 - 0,5 kg elk	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

 VIS (GE-STOOMD)	 (°C)	 (min)
Hele vis, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

ONTDOOIEN

	 (kg)	 Ontdooitijd (min.)	 Nadooitijd (min)	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
	0,5	90 - 120		
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Taart	1,4	60	60	-




DEHYDRATEREN - HETELUCHT

Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.




Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.



Gebruik voor 1 bakplaat de derde rekstand.

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

 GROENTEN	 (°C)	 (u)
Kruiden	40 - 50	2 - 3


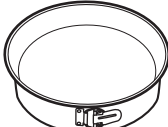


Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

 GROENTEN	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8

 FRUIT	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9






WARMELUCHT (VOCHTIG) - AANBEVOLEN ACCESSOIRES






Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

			
Pizza pan	Ovenschotel	Ovenschaal- tjes	Blik voor flanboderm
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

WARMELUCHT (VOCHTIG)








Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.








		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	10 - 15
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige vlaaibodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasiek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makarons, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Zandtaartdeeg	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Verwarm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN



Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



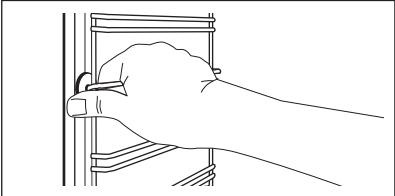
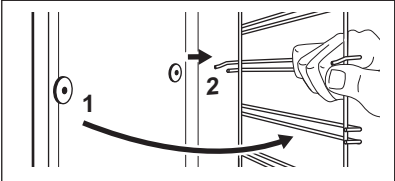
Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

HOE TE VERWIJDEREN: INSCHUIFRAILS/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.	
Stap 4	Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.	

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: PYROLYTISCHE REINIGING

Reinig de oven met pyrolytische reiniging.








LET OP! Gebruik als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd deze niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.





WAARSCHUWING! Er bestaat gevaar voor brandwonden.

Vóór de pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
---	-----------------------------	---

Stap 1	Stel de functie in:   - knippert.									
Stap 2	 ,  - druk hierop om de reinigingsmodus in te stellen.									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Optie</th> <th>Reinigingsmodus</th> <th>Duur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>P1</td> <td>Lichte reiniging</td> <td>1 h</td> </tr> <tr> <td>P2</td> <td>Normale reiniging</td> <td>1 h 30 min</td> </tr> </tbody> </table>	Optie	Reinigingsmodus	Duur	P1	Lichte reiniging	1 h	P2	Normale reiniging	1 h 30 min
Optie	Reinigingsmodus	Duur								
P1	Lichte reiniging	1 h								
P2	Normale reiniging	1 h 30 min								
Stap 3	 - druk hierop om het reinigen te starten.									
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.									

 Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit. De oven deur blijft vergrendeld. Als de oven koud is, gaat de deur open.

Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur is, vergrendelt de deur. Totdat de deur ontgrendelt toont het display: de balken van het warmte-indicatielampje, . Om de reiniging te stoppen voordat die is voltooid, draait u de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.


Na afloop van de reiniging:

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Maak de holte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de holte.
---	---	---

REINIGINGSHERINNERING

De oven herinnert u eraan wanneer u de oven moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

PYR Knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

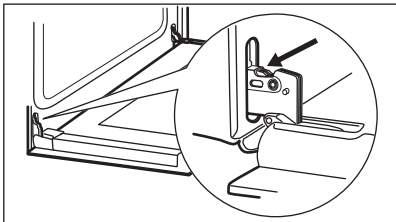
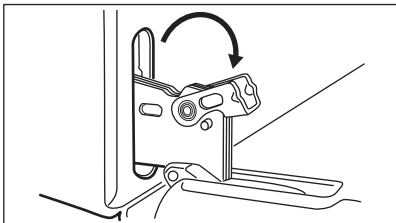
 - druk hier tegelijkertijd op om de herinnering uit te schakelen.

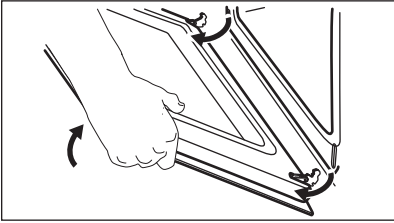
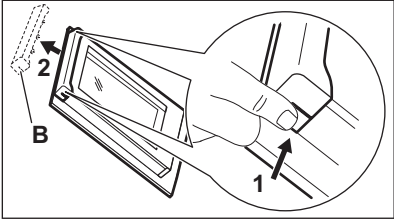
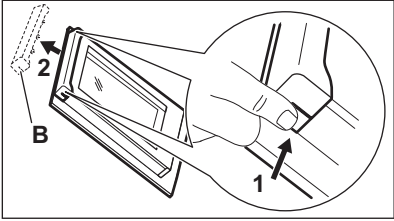
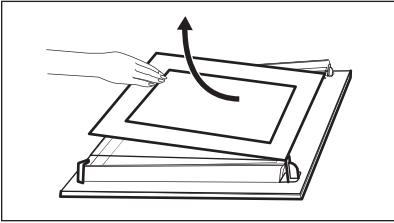
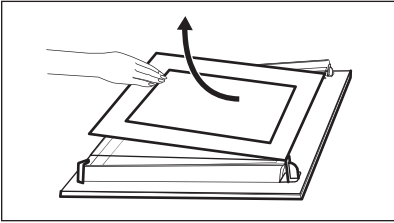
HOE TE VERWIJDEREN EN INSTALLEREN: DEUR

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



LET OP! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

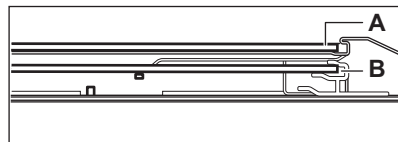
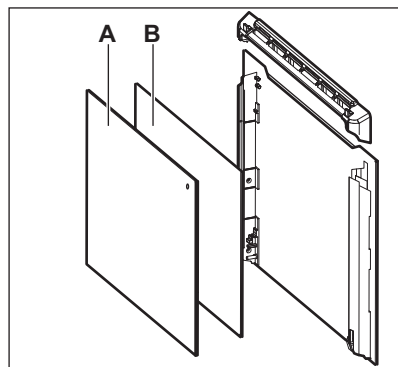
Stap 1	Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.	
Stap 2	Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.	
Stap 3	Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.	
Stap 4	Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	

<p>Stap 5</p>	<p>Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.</p>	
<p>Stap 6</p>	<p>Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.</p>	
<p>Stap 7</p>	<p>Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.</p>	
<p>Stap 8</p>	<p>Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p>	
<p>Stap 9</p>	<p>Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.</p>	

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.

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

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



HOE TE VERVANGEN: LAMP



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig het glazen deksel.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.

PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

WAT TE DOEN IN DE VOLGENDE GEVALLEN...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

De oven gaat niet aan of warmt niet op

De oven wordt niet warm.	De zekering is door-geslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.

Onderdelen


Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.

Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken gelden...
C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
F102	De ovendeur is gesloten.
F102	Het deurslot is niet kapot.
12:00	Er is een stroomstoring geweest. Stel de dagtijd in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

Andere problemen

Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "Demo".	De Demomodus wordt gedeactiveerd: 1. Schakel de oven uit. 2. + - houd ingedrukt. 3. Het eerste cijfer op het display en Demo knippen. 4. + / - - druk hierop om de code in te voeren: 2468. Druk op:  . Het volgende cijfer knippert.
--	---

ONDERHOUDSGEGEVENS

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

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

Andere problemen

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
----------	---

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

ENERGIEZUINIGHEID

PRODUCTINFORMATIE- EN PRODUCTINFORMATIEBLAD*

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOPKX5X1 949498112
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+

Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	30.7 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

ENERGIEBESPARING



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30

minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.


Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit.

MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte

manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867359915-A-342020