

ZOPNX5X1

NO Bruksanvisning | Ovn

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.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEskRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	10
7. DAGLIG BRUK.....	10
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	11
9. BRUKE TILBEHØRET.....	14
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	15
11. HJELP OG TIPS.....	15
12. STELL OG RENGJØRING.....	18
13. FEILSØKING.....	22
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	25

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, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

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 produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

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
--	---------

Monteringskrue	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Elektrisk tilkobling

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 skjøteleddninger.

- 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.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifning i Europa:

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

Se den totale effekten på typeskiltet for å finne delen av kabelen. Du kan også se tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet 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 forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.

- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet 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 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødig matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet

blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 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.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

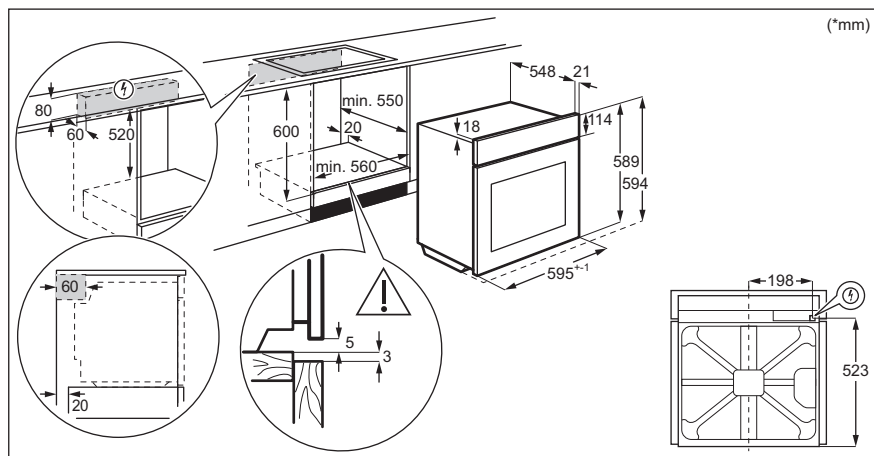
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

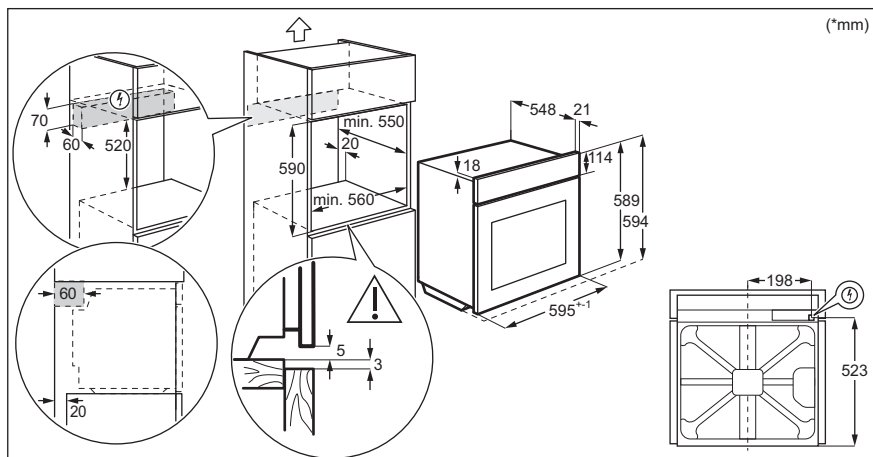
3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

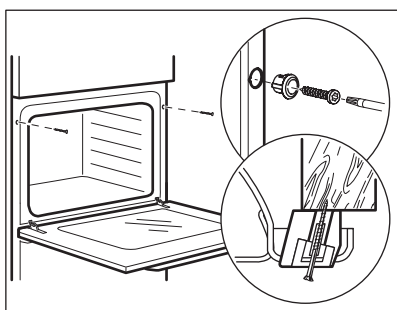
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn



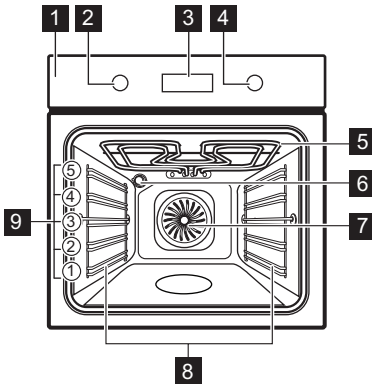


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Hyllnivåer

4.2 Tilbehør

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

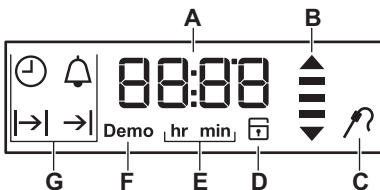
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

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 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Oppvarming og restvarmeindikator
- C. Steketermometer (bare utvalgte modeller)
- D. Dørlås (kun utvalgte modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demomodus (bare utvalgte modeller)
- G. Klokkefunksjonene

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Angi tiden før du bruker ovnen.

6.1 Første gangs rengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 t.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 min.

 Ovnen kan avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

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, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.







7.2 Oppvarmingsindikator




Når ovnsfunksjonen er i drift, vil linjene i  -displayet dukke opp én etter én når

temperaturen i ovnen øker, og de forsvinner når den minker.

7.3 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Steking – ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hylle-nivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllenivå.
 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. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 Rask grilling	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Kjøtt	For å tilberede svært møre og saftige steker.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen.

7.4 Merknader på: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.




Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.


Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For matlagingsinstruksjonene se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapitlet «Energieffektivitet», Energisparing.

8. KLOKKEFUNKSJONER


8.1 Tabell over klokkefunksjoner


Klokkefunksjon	Bruk
 Tid på dagen	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
 Varighet	Slik programmerer du tilberedningstiden. Brukes kun når varmekfunksjonen er stilt inn.
 Sluttid	For å stille inn tidspunktet for at ovnen slås av. Brukes kun når varmekfunksjonen er stilt inn.
 Utsatt tid	Kombinasjon av funksjoner: Varighet, Sluttid.

Klokkefunksjon	Bruk
 Varselur	Innstilling av en tidsnedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av ovnen. Varselur – kan stilles inn når som helst, selv hvis ovnen er slått av.
00:00 Stoppeklokke	Hvis du ikke bruker andre klokkefunksjoner, vil funksjonen automatisk overvåke hvor lenge ovnen virker. Nedtellingen starter straks når ovnen begynner å varmes opp. Stoppeklokke kan ikke brukes med funksjonene: Varighet, Sluttid.


8.2 Slik stiller du inn: Klokkeslett

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: **hr, 12:00. 12** – blinker.

Steg 1  – trykk for å stille inn timen.

Steg 2  – trykk for å bekrefte.
Displayet viser innstilt time og: **min. 00** – blinker.

Steg 3  – trykk for å stille inn minuttene.



Steg 4  – trykk for å bekrefte.
Displayet viser den innstilte tiden.



 – trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  – blinker i displayet.

8.3 Slik stiller du inn funksjonen: Varighet

Steg 1 Angi en ovnsfunksjon.

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

Steg 3  – trykk for å angi minuttene.  – trykk for å bekrefte.

Steg 4  – trykk for å angi timene.  – trykk for å bekrefte.
Når angitt tid er over høres et signal i 2 min. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.

Steg 5 Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

Steg 6 Drei bryterene til av-stillingen.

8.4 Slik angir du funksjonen: Sluttid

Steg 1 Angi en ovnsfunksjon.

Steg 2	– trykk gjentatte ganger. – begynner å blinke.
Steg 3	, – trykk for å stille inn timen. – trykk for å bekrefte.
Steg 4	, – trykk for å angi minuttene. – trykk for å bekrefte. Ved angitt ferdigtid høres et signal i 2 minutter. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnens slår seg av automatisk.
Steg 5	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 6	Drei bryterene til av-stillingen.

8.5 Slik angir du funksjonen: Utsatt tid

Steg 1	Angi en ovnsfunksjon.
Steg 2	– trykk gjentatte ganger. – begynner å blinke.
Steg 3	, – trykk for å angi minuttene for funksjonen: Varighet. – trykk for å bekrefte.
Steg 4	, – trykk for å angi timen for funksjonen: Varighet. – trykk for å bekrefte. – begynner å blinke.
Steg 5	, – trykk for å angi timen for funksjonen: Sluttid. – trykk for å bekrefte.
Steg 6	, – trykk for å angi minuttene for funksjonen: Sluttid. – trykk for å bekrefte.

Displayet viser: den angitte temperaturen, .

Ovnens slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en angitt steketid og stopper ved angitt ferdigtid. Ved angitt ferdigtid høres et signal i 2 minutter. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnens slår seg av.


Steg 7	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 8	Drei bryterene til av-stillingen.

8.6 Slik stiller du inn funksjonen: Varselur

Stoppeklokke kan både stilles inn når ovnen er slått av og på.

Steg 1	– trykk gjentatte ganger. , 00 – blink.
Steg 2	, – trykk for å stille inn sekundene og deretter minuttene. Når tiden du stiller inn er lengre enn 60 min. vil hr blinke.
Steg 3	Juster timene. Varselur – starter automatisk etter 5 sek. Når 90 % av tiden har gått, høres et signal.

Steg 4

Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal i 2 min. **00:00**,  – blinker. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

8.7 Slik stiller du inn funksjonen: Stoppeklokke

+, **-** – trykk og hold for å tilbakestille tidsuret med optelling. Tidsuret med optelling starter optellingen.

9. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

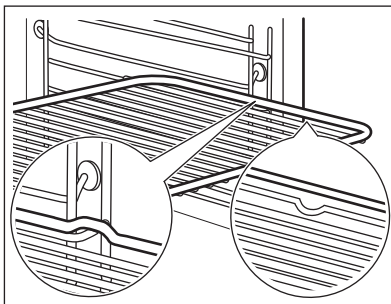
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

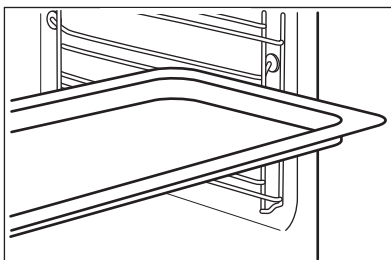
Rist:

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



Stekebrett / Langpanne:

Skv brettet inn i sporene på brettstigen.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Bruk: Bernelås

Når funksjonen er på ovnen, kan den ikke slås på utilsiktet.


Steg 1 Sørg for at bryteren for oppvarmingsfunksjoner er i av-posisjonen.

Steg 2   - hold inne samtidig i 2 sekunder.

Lydsignalet aktiveres. SAFE  - vises på displayet. Apparatdøren er låst.



For å slå av bernelåsen gjenta trinn 2.

10.2 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet  restvarmeindikatoren hvis temperaturen i ovnen er over 40 °C. Vri for temperaturen til venstre eller høyre for å kontrollere ovnstemperaturen.

10.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5



(°C)



(t)

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - maksimum

3

Vri knappen til av-stillingen etter en automatisk utkopling.

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Varighet, Sluttid.

10.4 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

10.5 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.

11. HJELP OG TIPS



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem brettposisjoner.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan steke på en annen måte enn ovnen du hadde tidligere.

Steking av kaker

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

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

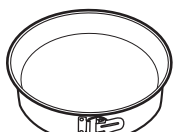
11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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



Pizzapanne

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



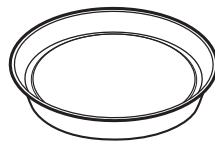
Kakeform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekins

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde













Form for karamellpudding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

11.3 Baking med fukt








Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.








		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

12. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

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 produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

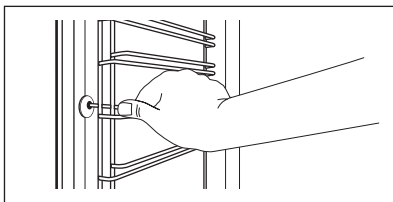
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

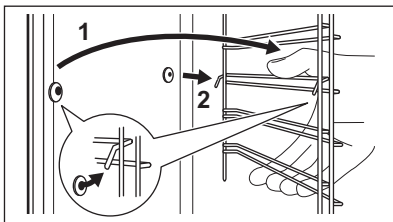
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

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



Steg 3 Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.

Steg 4 Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



12.3 Bruk: Pyrolyse

Rengjør ovnen med Pyrolyse.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader.

⚠ FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.



Før Pyrolyse:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.


Fjern alt tilbehør.

Rengjør ovnsnng og det innvendige dør-glasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

Steg 1 Still inn funksjonen:   - blinker.


Steg 2 ,  - trykk for å stille inn rengjøringsmodusen.

Mulighet	Rengjøringsmodus	Varighet
P1	Lett rengjøring	1:00
P2	Normal rengjøring	1:30

Steg 3  - trykk for å starte rengjøringen.

Steg 4 Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.

 Ovnslampen er av under rengjøringen. Ovnsdøren forblir låst. Døren låses opp når ovnen er kald.

Når ovnen når den angitte temperaturen, låses døren. Til døren låses opp viser displayet: linjene på varmeindikatoren, . For å stoppe rengjøringen før den er ferdig, dreier bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

Når rengjøringen er over:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.



Rengjør ovnsrommet med en myk klut.

Fjern resten fra bunnen av ovnen.

12.4 Rengjøringspåminnelse

Ovnen påminner deg når ovnen skal rengjøres med: Pyrolyse.

Pyrolyse – blinker i displayet i 10 sekunder etter at ovnen er slått på og av.

,  – trykk på samtidig for å slå av påminnelsen.

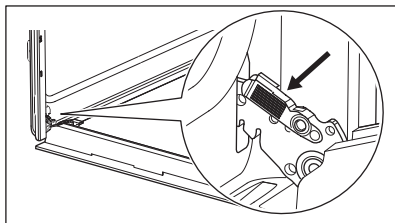
12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

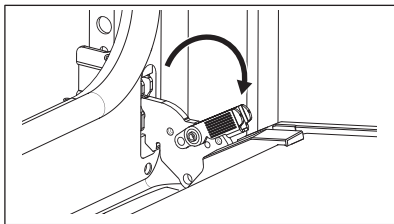
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

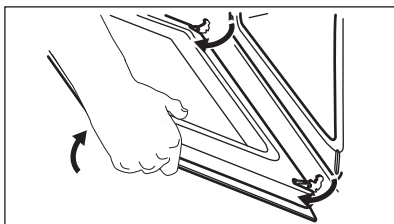
Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



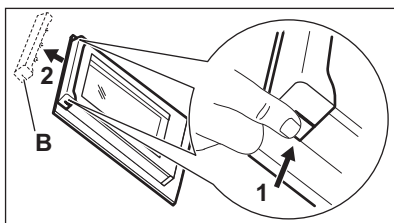
Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



Steg 3 Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



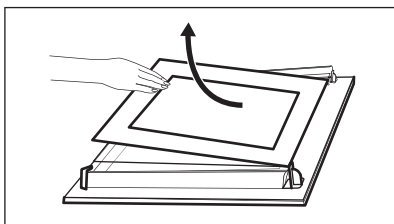
Steg 4 Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



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 glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

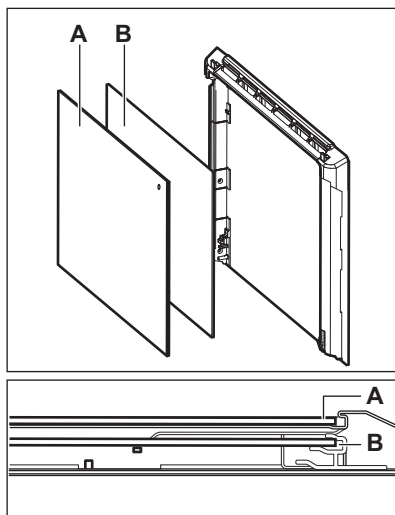


Steg 8 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

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

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.6 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 glassdekelet for å ta det av. |
| Steg 2 | Rengjør glassdekelet. |
| Steg 3 | Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C. |
| Steg 4 | Monter glassdekelet. |

13. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnsdøren er lukket.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er av.

Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

Feilkoder


Displayet viser ...	Kontroller at...
C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.

Feilkoder

F102	Ovnsdøren er lukket.
F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
12:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Andre problemer

Problem	Kontroller at...
Produktet er aktivert og blir ikke varmt. Viften virker ikke. Displayet viser «Demo».	Demomodus er deaktivert: 1. Slå av ovnen. 2. \oplus – trykk og hold. 3. Det første tallet på displayet og Demo blinker. 4. \oplus / \ominus – trykk for å legge inn koden: 2468. Trykk på:  . Det neste tallet blinker.

13.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Zanussi
Modellidentifikasjon	ZOPNX5X1 949498107
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	30.8kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren 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 forvarme produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår

varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm


Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.


Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s.

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.





zanussi.com

867359625-B-122023



CE