NL Gebruiksaanwijzing

USER MANUAL

Oven

ZOK37901XB

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie 2
Veiligheidsvoorschriften 3
Beschrijving van het product 5
Voor het eerste gebruik 6
Dagelijks gebruik 6
Klokfuncties 8
Gebruik van de accessoires 10
Extra functies 11
Aanwijzingen en tips 11
Onderhoud en reiniging 22
Probleemoplossing 24
Technische gegevens 25
Energiezuinigheid 25

Wijzigingen voorbehouden.

⚠Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- 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.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.
- 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

Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op 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.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel 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, met name niet als deze 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.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: 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.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met 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 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 heeft geen ongewenst effect 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 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 de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

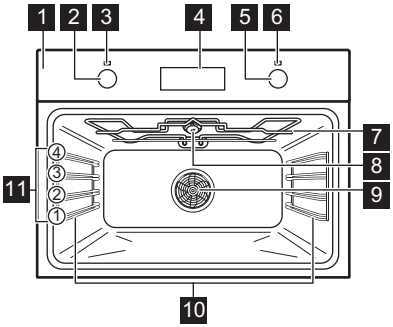
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

Servicedienst

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

Beschrijving van het product

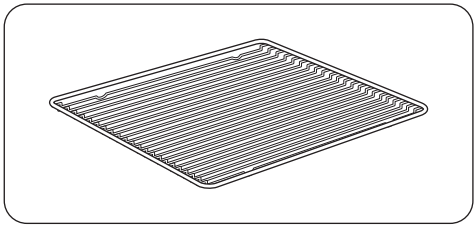
Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor de ovenfuncties
3 Stroomlampje/symbool
4 Elektronische tijdschakelklok
5 Knop voor de temperatuur
6 Temperatuurindicator / symbool
7 Verwarmingselement
8 Lampje
9 Ventilator
10 Verwijderbare inschuifrail
11 Roosterhoogtes

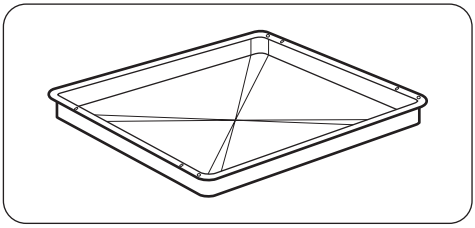
Accessoires

Bakrooster



Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Grill-/braadpan



Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Voor het eerste gebruik

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.
Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

Dagelijks gebruik

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Het apparaat aan- en uitzetten

Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Multi Hetelucht	Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven-/onderwarmte.
	Boven-/Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

De verlichting kan tijdens sommige ovenfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60°C komt.

Weergave



A. Timer
B. Opwarmen en restwarmte-indicatie
C. Waterreservoir (alleen geselecteerde modellen)
D. Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
F. Uren/minuten
G. Klokfuncties

Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
—	MIN	De tijd instellen.
	KOOKWEKKER	De KOOKWEKKER instellen. Houd de knop langer dan 3 seconden ingedrukt om de ovenlamp in of uit te schakelen.
+	PLUS	De tijd instellen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.

Controlelampje bij voorverwarmen

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display een voor een branden.

De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

Klokfuncties

Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat uit staat.
|→|	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
→|	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
|→|→|	VERTRAGINGSTIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.

Klokfunctie		Toepassing
🔔	KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
00:00	TIMER MET OPTEL-FUNCTIE	Als u geen andere klokfunctie instelt, zal de timer met optelfunctie automatisch bijhouden hoe lang het apparaat werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE.

Instellen en wijzigen van de tijd

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en "**12:00**" weergeeft. "**12**" knippert.

1. Druk op + of — om de uren in te stellen.
2. Druk op ⏲ om te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.

Het display toont **min** en het ingestelde uur. "**00**" knippert.

3. Druk op + of — om de huidige minuten in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen of de ingestelde dagtijd zal na vijf seconden automatisch worden opgeslagen.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.
Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op ⏲ tot het indicatielampje voor de dagtijd 🕘 knippert op het display.

De DUUR instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Wanneer de tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. |→| en tijdinstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

Het EINDE instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat →| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. →| en tijdinstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op ⏲ drukken totdat |→| begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op ⏲ om te bevestigen. Op het display knippert →|.
5. Druk op + of — om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
6. Druk op ⏲ om te bevestigen.

Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. →| en tijdinstelling knippert in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

De KOOKWEKKER instellen

1. Druk op 🔔.

🔔 en "**00**" knipperen in het display.

2. Druk op + of − om de KOOKWEKKER in te stellen.
   U moet eerst de seconden en dan de minuten instellen.
   Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
   Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "**00:00**" en 🔔 knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

TIMER MET OPTELFUNCTIE

Houd om de timer met optelfunctie te resetten + en −ingedrukt. De timer gaat weer optellen.

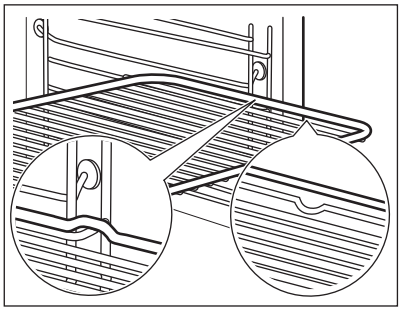
Gebruik van de accessoires

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De accessoires plaatsen

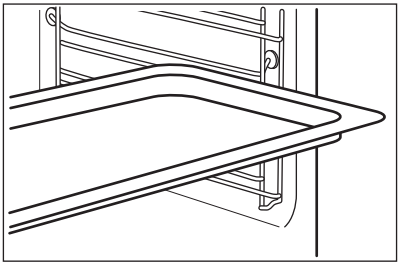
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



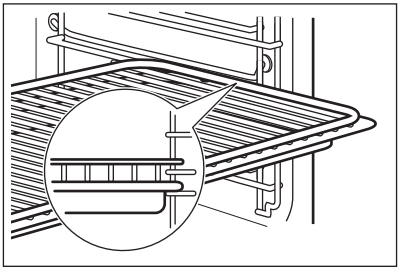
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven en zorg er hierbij voor dat de pootjes naar beneden wijzen.



ℹ Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Extra functies

Gebruik van het Kinderslot

Als het Kinderslot aanstaat, kan het apparaat niet per ongeluk worden geactiveerd.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Druk ⏲ en + gedurende 2 seconden tegelijkertijd in.

Er klinkt een geluidssignaal. SAFE gaat aan op het display.
Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.

Restwarmte-indicatie

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan als de temperatuur in de oven hoger is dan 40 °C. Draai de knop voor de temperatuur naar links of rechts om de oventemperatuur weer te geven.

Automatische uitschakeling

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om het toestel opnieuw te activeren.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

Aanwijzingen en tips

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Bakken

- Het kan gebeuren dat uw oven anders bakt of braadt dan het apparaat dat u vroeger had. Pas de instellingen (temperatuur, kooktijden) en de rekstand die u gewoon was aan volgens de waarden in de tabellen.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.**
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak / vruchtencake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Cake, zacht	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Cake, zacht	Boven-/onderwarmte	160	35 - 50	1

Gerecht	Functie	Tempe-ratuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Taartbodem van zandtaart-deeg[1)]	Multi hetelucht	170 - 180	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cake-deeg	Multi hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	160	70 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven-/onder-warmte	180	70 - 90	1
Kwarktaart, bakplaat[2)]	Boven-/onder-warmte	160 - 170	70 - 90	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Tempera-tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vlechtbrood / broodkrans	Boven-/onder-warmte	170 - 190	30 - 40	1
Kerststol[1)]	Boven-/onder-warmte	160 - 180	50 - 70	1
Brood (roggebrood)[1)]	Boven-/onder-warmte			1
eerst		230	20	
vervolgens		160 - 180	30 - 60	
Roomsoezen / eclairs[1)]	Boven-/onder-warmte	190 - 210	20 - 35	2
Biscuitrol[1)]	Boven-/onder-warmte	180 - 200	10 - 20	2
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Boter-/Suikerkoek[1)]	Boven-/onder-warmte	190 - 210	20 - 30	2
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg)[2)]	Multi hetelucht	150 - 160	35 - 55	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg)[2]	Boven-/onderwarmte	170	35 - 55	2
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	2
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)[1]	Boven-/onderwarmte	160 - 180	40 - 80	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	2
Short bread / Zandtaartdeeg / Gebakreepjes[1]	Boven-/onderwarmte	160	20 - 30	2
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	2
Eiwitgebak / schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	2
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	2
Klein bladerdeeggebak[1]	Multi hetelucht	170 - 180	20 - 30	2
Broodjes[1]	Multi hetelucht	160	10 - 25	2
Broodjes[1]	Boven-/onderwarmte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Kleine cakes[1]	Multi hetelucht	160	20 - 35	2
Small cakes / Kleine cakes[1]	Boven-/onderwarmte	170	20 - 35	2

1) Oven voorverwarmen.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Boven-/onder-warmte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Boven-/onder-warmte	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin[1)]	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Boven-/onder-warmte	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Roomsoezen /Eclairs [1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / cakejes / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Zandtaart-deeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) 1)	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering) 2)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	2
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood 1)	230 - 250	10 - 20	2
Bladerdeegtaart 1)	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen 1)	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone) 1)	180 - 200	15 - 25	2

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik de braadpan.

Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	Boven-/onderwarmte	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood[1)]	Circulatiegrill	per cm dikte	190 - 200	5 - 6 per cm dikte	1
Rosbief of ossehaas: medium	Circulatiegrill	per cm dikte	180 - 190	6 - 8 per cm dikte	1
Rosbief of ossehaas: doorbakken	Circulatiegrill	per cm dikte	170 - 180	8 - 10 per cm dikte	1

1) Oven voorverwarmen.

Varkensrug

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribbetje	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	Circulatiegrill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel (voorgekookt)	Circulatiegrill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	Circulatiegrill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalfsschenkel	Circulatiegrill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lamsrug	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout[1)]	Boven-/onderwarmte	tot 1 kg	230	30 - 40	1
Reerug, hertenrug	Boven-/onderwarmte	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	Boven-/onderwarmte	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	Circulatiegrill	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	Circulatiegrill	400 – 500 g elk	190 - 210	35 - 50	1
Stukken gevogelte	Circulatiegrill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Eend	Circulatiegrill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Functie	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	Boven-/onderwarmte	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Altijd de pan voor het opvangen van vet op de eerste rekstand plaatsen.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

LET OP!
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill intens

Gerecht	Grilltijd (min.)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	9 - 13	8 - 10	3
Varkensfilet	10 - 12	6 - 10	3
Worstjes	10 - 12	6 - 8	3
Runderfilet, kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3	3
Brood met iets erop	6 - 8	-	3

Bevroren gerechten

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gebruik de functie Multi hetelucht.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	2
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	2
Aardappelpartjes/-kroketjes	220 - 230	20 - 35	2
Rösties	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Pastaschotel, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	2
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Patates frites[1)] (300 - 600 g)	Boven-/onderwarmte of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Baguettes	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2
Vruchtencake	Boven-/onderwarmte	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	2

1) Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren.

Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Gerecht	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	0.5	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Gebak	1.4	60	60	-

Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Na uitschakeling in de oven laten staan.

Drogen - Multi hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte
Bonen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika's	60 - 70	5 - 6	2
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6	2
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	2
Kruiden	40 - 50	2 - 3	2
Pruimen	60 - 70	8 - 10	2
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	2
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	2
Peren	60 - 70	6 - 9	2

Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

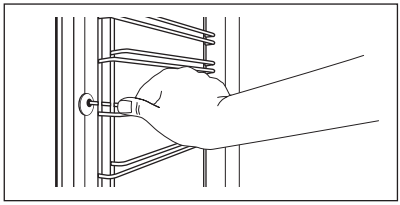
Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

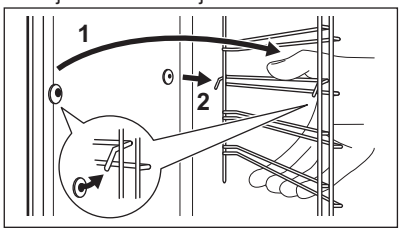
Verwijderbare inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



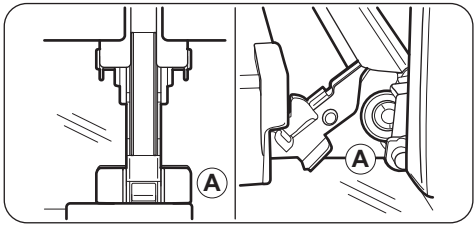
Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

De deur verwijderen en installeren

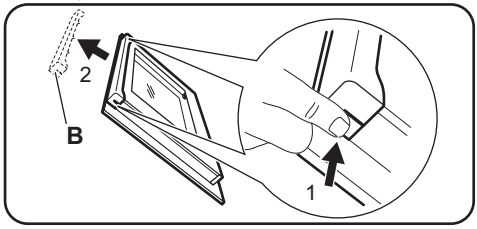
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

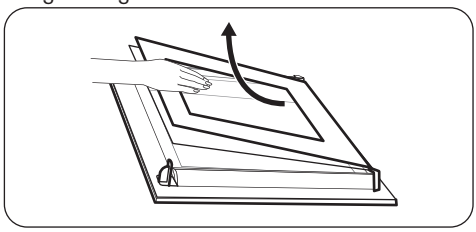
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



7. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.

Het lampje vervangen

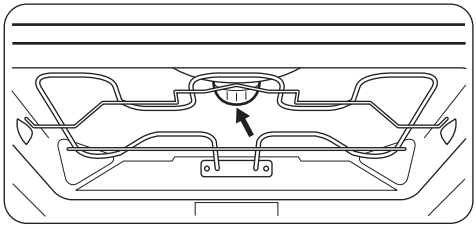
Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt.
De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het bovenste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

Probleemoplossing

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een elektriciteitsnet of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het elektriciteitsnet (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".
De oven wordt niet warm.	Het kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderbeveiliging".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheids-schakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Onderhoudgegevens

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

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

Technische gegevens

Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz

Energiezuinigheid

Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOK37901XB
Energie-efficiëntie Index	105.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.85 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.77 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit

Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	28.6 kg

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

Energie besparen

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Algemene tips
Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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 10% eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het display toont de restwarmteaanduiding of -temperatuur.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Deactiveer de verlichting tijdens de bereiding en activeer ze enkel indien nodig.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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



867316150-E-462016

CE