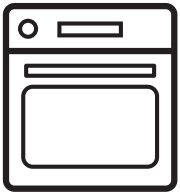
ZANUSSI

zanussi.com\register



ZOPIX6X2
ZOPKX6X2

NL Gebruiksaanwijzing | **Oven**

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.zanussi.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. MONTAGE....8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
5. BEDIENINGSPANEEL....10
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....10
7. DAGELIJKS GEBRUIK....11
8. KLOKFUNCTIES....12
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....14
10. EXTRA FUNCTIES....15
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....16
12. ONDERHOUD EN REINIGING....19
13. PROBLEEMOPLOSSING....24
14. ENERGIEZUINIGHEID....25
15. MILIEUBESCHERMING....26

1. ⚠ 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.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ 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 je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

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 ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechter-hoek van de achterzijde ge-plaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 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 een stekker en een 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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje.U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	**Sectie van de kabel (mm²)**
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn 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:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks 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.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat 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. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- 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 compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 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.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- 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.

2.5 Pyrolytische reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- 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 zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 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.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

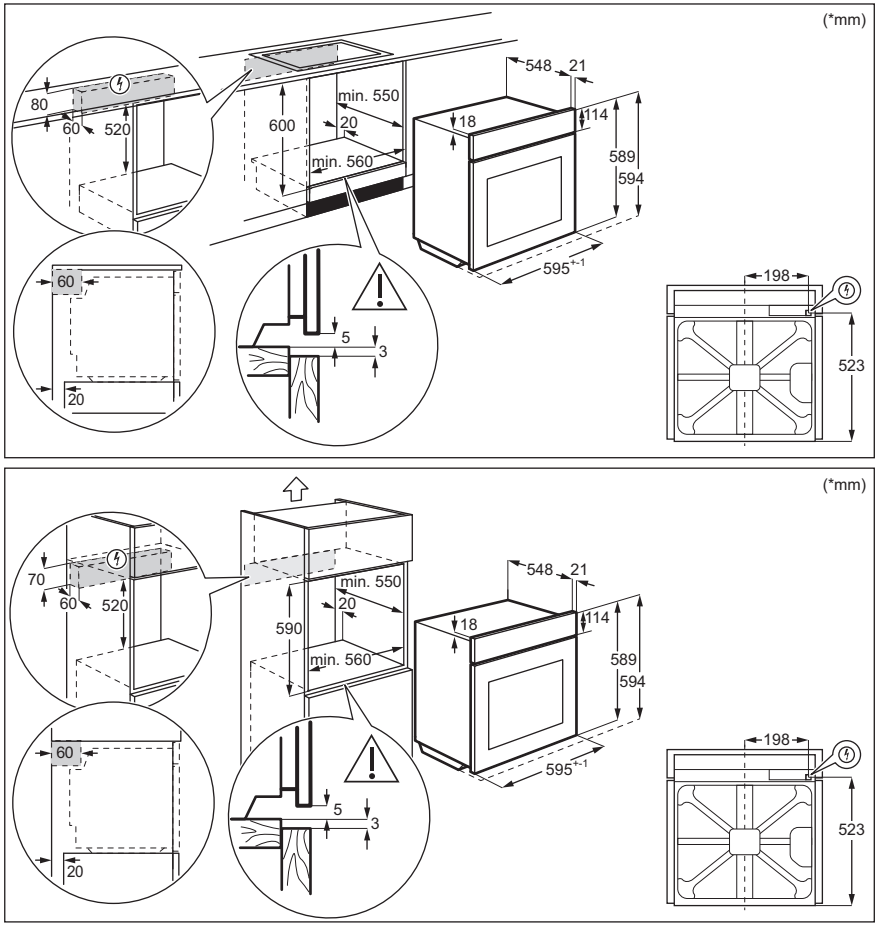
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. MONTAGE

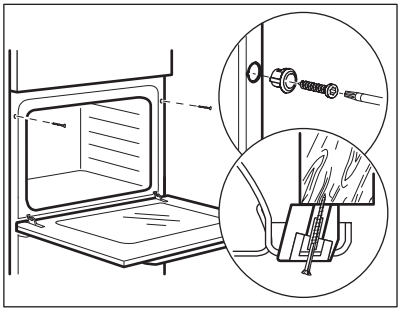
⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen

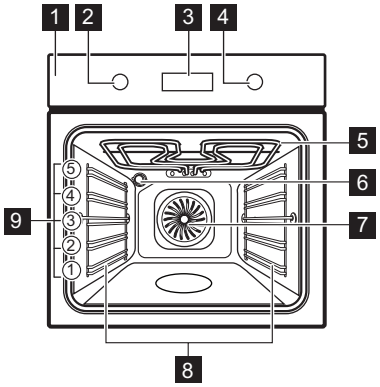


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Knop voor verwarmingsfuncties
3. Weergave
4. Bedieningsknop (voor de temperatuur)
5. Verwarmingselement
6. Lamp
7. Ventilator
8. Inschuifrails, verwijderbaar
9. Inzetniveaus

4.2 Accessoires

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

5. BEDIENINGSPANEEL

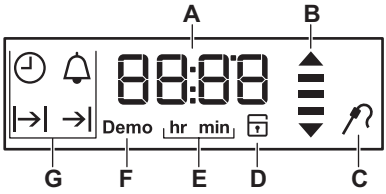
5.1 Verzonken knoppen

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

5.2 Sensorveld / Knoppen

	De KOOKWEKKER instellen. Houd deze langer dan 3 seconden vast om de ovenlamp aan of uit te zetten.
	De klokfunctie instellen.
°C	De oventemperatuur of de temperatuur van de vleesthermometer (indien van toepassing). Uitsluitend als een verwarmingsfunctie in werking is.

5.3 Weergave



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

6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Stel de tijd in voordat je de oven gebruikt.

6.1 Eerste reiniging

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

6.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15min werken.

ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

7. DAGELIJKS GEBRUIK

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

7.1 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.

7.2 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.

7.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
0 Uit-positie	De oven staat uit.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 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) .
 Intens grillen	Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

Verwarmings-functie	Toepassing
 Vlees	Om erg malse en sappige braadstukken te bereiden.
 Warm houden	Om voedsel warm te houden.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooi-tijd is afhankelijk van de hoe-veelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Pyrolyse	Voor inschakeling van pyrolyti-sche reiniging van de oven.

7.4 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/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.

Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips",Warmelucht (vochtig) .Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Dagtijd	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 ver-warmingsfunctie is ingesteld.
 Eindtijd	Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Uitsteltijd	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.

8.2 Instellen: Tijdstip van de dag

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

Stap 1	Draai de knop voor de temperatuur 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	Draai de knop voor de temperatuur 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.

8.3 Functie instellen: Duur

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk hier herhaaldelijk op. - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de regelknop om de minuten in te stellen. - druk hierop om te bevestigen.
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen. - druk hierop om te bevestigen. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.
Stap 5	Druk op een willekeurige knop om het signaal te stoppen.
Stap 6	Draai de knoppen naar de uitstand.

8.4 Functie instellen: Eindtijd

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

8.5 Functie instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 2	- druk hier herhaaldelijk op. - begint te knipperen.
Stap 3	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: .
Stap 4	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Duur. Druk op: . Op het display verschijnt: .
Stap 5	Draai de knop voor de temperatuur om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: .
Stap 6	Draai de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. Druk op: .

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 tijdinstelling knippert op het display.
De oven gaat uit.

Stap 7	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 8	Draai de knoppen naar de uitstand.

8.6 Functie instellen: Kookwekker

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

Stap 1	3s - druk herhaaldelijk. , **00** - knippert.
Stap 2	Draai aan de knop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. 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.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

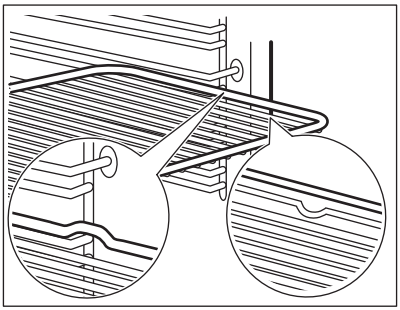
⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

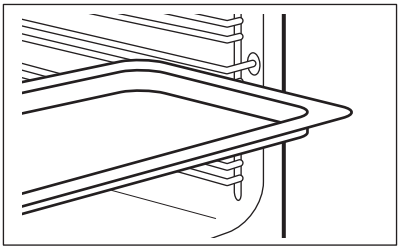
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

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

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



Bakplaat / Diepe schaal:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 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 uit-stand staat.
Stap 2	, °C - druk en houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt.
Het signaal klinkt. SAFE , - worden weergegeven op het display. De deur wordt vergrendeld.	
Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.	

10.2 Hoe te gebruiken: functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als de oven in werking is. Wanneer de functie is ingeschakeld, kunnen de temperatuur- en tijdinstellingen niet per ongeluk worden gewijzigd.

Stap 1	Stel een ovenfunctie in.
Stap 2	, °C - houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt. Het signaal klinkt. **Loc** verschijnt 5 seconden op het display.
Herhaal stap 2 om de Functievergrendeling uit te schakelen.	

Loc verschijnt op het display wanneer u de regelknop draait of op een willekeurige knop drukt wanneer de Functievergrendeling is ingeschakeld. Wanneer u aan de knop voor de ovenfuncties draait, stopt de oven.

Wanneer u de oven uitschakelt terwijl de Functievergrendeling is ingeschakeld, schakelt de Functievergrendeling

automatisch over naar de Kinderslot. Raadpleeg 'Aanvullende functies', hoofdstuk 'Kinderslot gebruiken'.

10.3 Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator bij een oventemperatuur van boven de 40 °C.Draai de temperatuurknopnaar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

10.4 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

(°C)	(u)
250 - maximaal	3

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uit-stand.

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

10.5 Koelventilator

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

10.6 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.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Je oven kan anders bakken of braden dan de oven die je eerder had.

Baktaarten
Open de ovendeur niet voordat 3/4 van de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

Als je twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd er dan één leeg niveau tussen.

Koken van vlees en vis
Gebruik een diepe pan voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat de oven vlekken krijgt die permanent kunnen zijn.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten staan alvorens dit in stukken te snijden, zodat het sap er niet uit sijpelt.

Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, moet je wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, voeg je telkens water toe nadat het is opgedroogd.

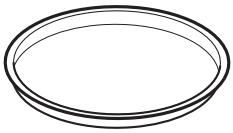
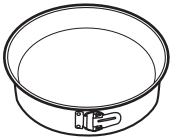
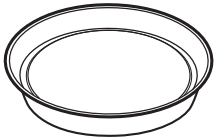
Bereidingstijden
De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort gerecht, de consistentie ervan en het volume.

Controleer eerst de prestaties wanneer je kookt. Vind de beste instellingen (warmte-

instelling, kooktijd, enz.) voor jouw kookgerei, recepten en hoeveelheden wanneer je dit apparaat gebruikt.

11.2 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**	 **Ovenschaal**	 **Ovenvormpjes**	 **Blik voor flanbodem**
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

11.3 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
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	10 - 15
Biscuitrol	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 flanbodem	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

		(°C)		(min)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 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

11.4 Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 35	-
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	-

				(°C)	(min)	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min.
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min.
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven voor op 10 min.
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stuks	Grillen	Bakrooster	4	max.	1 - 5	Verwarm de oven voor op 10 min.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	Bakrooster, 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 voor op 10 min.

12. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

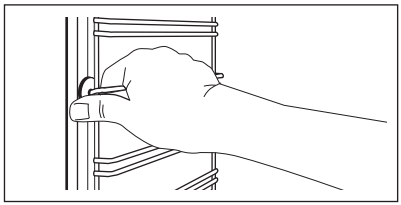
12.1 Opmerkingen over de reiniging

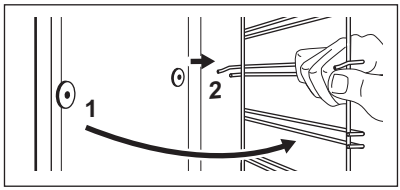
 **Reinigingsmiddelen**	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 **Dagelijks gebruik**	Reinig de uitsparing telkens 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, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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





12.3 Hoe gebruikt u: Pyrolyse

Maak de oven schoon met Pyrolyse.

⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Vóór de Pyrolyse:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven.	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	Draai aan de regelknop (voor de temperatuur) om de reinigingsmodus in te stellen.		
	Optie	**Reinigingsmodus**	**Duur**
	P1	Licht reinigen	1 uur 30 min
	P2	Normaal reinigen	2 uur 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 ovendeur blijft vergrendeld. De deur gaat open zodra de oven koud is.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display de balkjes van de warmte-indicator, . Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand om de reiniging te stoppen voordat deze is voltooid.

Na afloop van het reinigen:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

12.4 Schoonmaakherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je de oven moet reinigen met: Pyrolyse.

Pyrolyse - knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

3s , °C - druk hier tegelijkertijd op om de herinnering uit te schakelen.

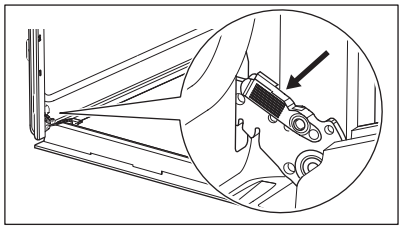
12.5 Verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je 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.

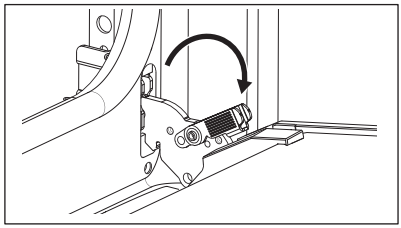
⚠ **LET OP!**

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

Stap 1 Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

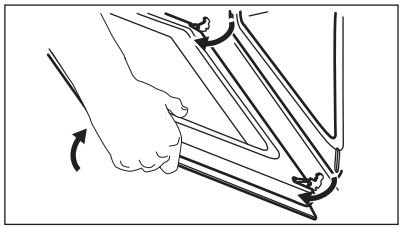


Stap 2 Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



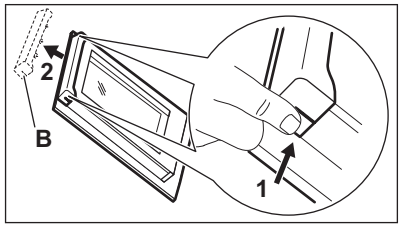
Stap 3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.

Stap 4 Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

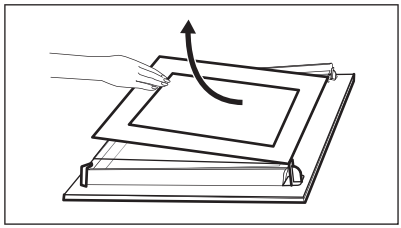


Stap 5 Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

Stap 6 Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.



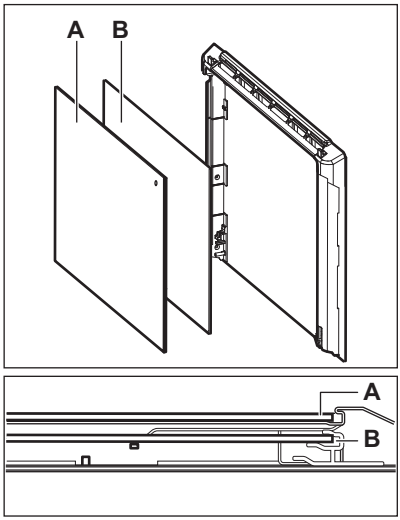
Stap 7 Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



Stap 8	Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
Stap 9	Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat je 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 je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



12.6 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 de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Stap 4	Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

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	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Je 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.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot staat uit.

Onderdelen	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

Foutcodes	
Op het display verschijnt…	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
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 opgetreden. 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	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Het apparaat is geactiveerd en wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt "Demo".	De Demo Modus wordt gedeactiveerd: 1. Schakel de oven uit. 2.  druk en houd tegelijkertijd ingedrukt. 3. Het eerste cijfer op het display en Demo knipperen. 4. Draai de knop voor de temperatuur om de code in te voeren: 2468. Druk op: . Het volgende cijfer knippert.

13.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	Zanussi	
Modelnummer	ZOPIX6X2 949498114 ZOPKX6X2 949498113	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	ZOPIX6X2	30.9kg
	ZOPKX6X2	30.9kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

14.2 Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

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

Restwarmte
Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je 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 binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling 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.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit.

15. 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.

zanussi.com

867359921-B-142023

