

# GETTING STARTED? EASY.



ZCV67001WA

DA Brugsanvisning Komfur	2
NO Bruksanvisning Komfyr	25


# ZANUSSI

## OPLYSNINGER OM SIKKERHED

---

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

## SIKKERHED FOR BØRN OG ANDRE UDSATTE PERSONER

 **ADVARSEL!**  
Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

## GENERELT OM SIKKERHED

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

### INSTALLATION



**ADVARSEL!** Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakkets skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### TILSLUTNING, EL



**ADVARSEL!** Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

## BRUG



**ADVARSEL!** Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.



**ADVARSEL!** Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.



**ADVARSEL!** Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



**ADVARSEL!** Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Træk stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## INDVENDIG BELYSNING



**ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

#### SERVICE

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

#### BORTSKAFFELSE



**ADVARSEL!** Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

## INSTALLATION

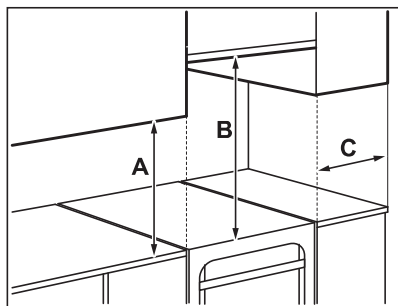


**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

#### PLACERING AF APPARATET

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimale monteringsafstande.



#### Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

#### TEKNISKE DATA

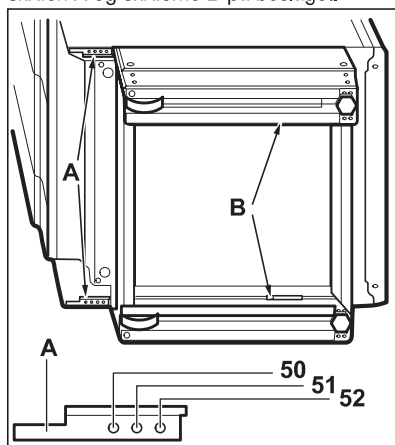
Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Apparatklasse	1

Mål	mm
Højde	857 - 917
Bredde	599
Dybde	600

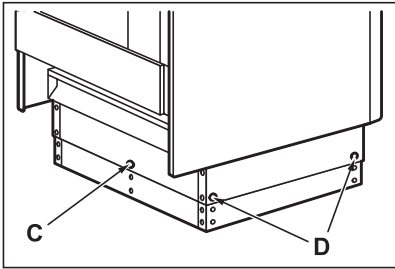
#### ÆNDRING AF KOMFURETS HØJDE OG DYBDE

Ovnen leveres 897 mm høj og 500 mm dyb.

1. Læg komfuret på den ene side.
2. For at ændre soklens dybde skal du løsne skruen A og skrue B på beslaget.

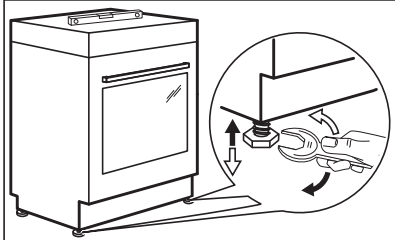


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B i.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skrue) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skru skrue C og D i.

#### JUSTERING AF APPARATET



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

#### TIPPESIKRING

Indstil apparatet i den rigtige højde, før tippesikringen monteres.



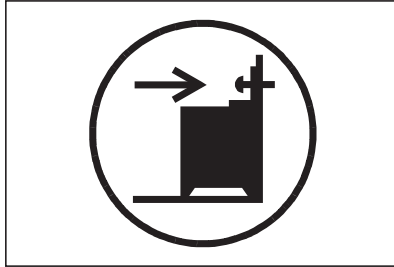
**FORSIGTIG!** Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.



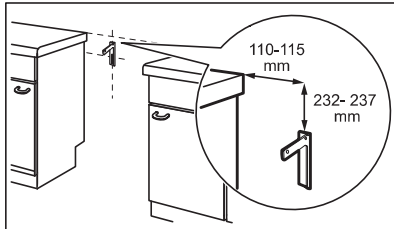
Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.

Tippesikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat viser symbolet, som vises på billedet (hvis relevant) for at huske dig på at installere tippesikringen.



1. Montér tippesikringen 232 - 237 mm nede fra apparatets øverste overflade og 110 - 115 mm fra siden af apparatet i det runde hul på et beslag. Skru den godt ind i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet er placeret på venstre side bag på apparatet. Løft apparatets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, bør du nivellere tippesikringen korrekt.



**FORSIGTIG!** Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

## ELEKTRISK INSTALLATION

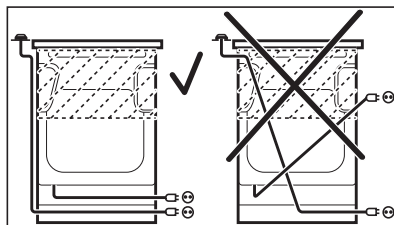


**ADVARSEL!** Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Dette apparat er forsynet med et netkabel og uden et netstik.

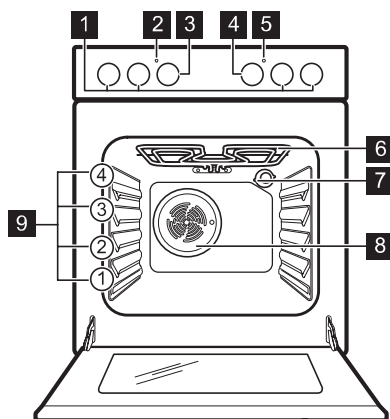


**ADVARSEL!** El-kablet må ikke røre den del af apparatet som er gråskraveret på illustrationen.



## PRODUKTBESKRIVELSE

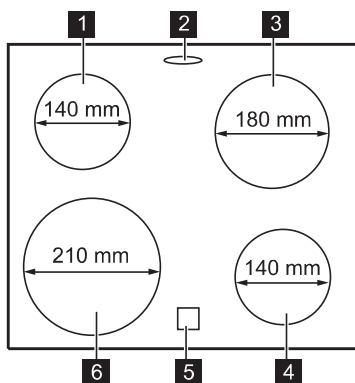
### OVERSIGT OVER APPARATET



- 1 Knapper til kogesektion
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Termostatknop
- 4 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5 Strømindikator/symbol
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovn-pære
- 8 Ventilator
- 9 Rillepositioner



## OVERSIGT OVER KOGESEKTIONEN



- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Kogezone, 1800 W
- 4 Kogezone, 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezone, 2300 W

## TILBEHØR

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

## FØR FØRSTE ANVENDELSE



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

## RENGØRING FØR IBRUGTAGNING

Tag alt tilbehør ud af ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehøret i den oprindelige position.

## FORVARMNING

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

1. Indstil funktionen Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen Indstil den maksimale temperatur. Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned.

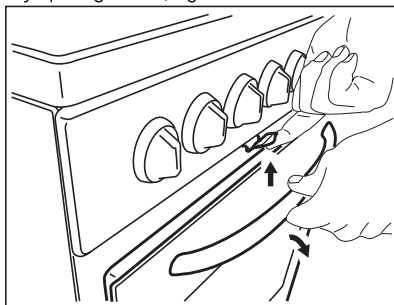
Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

## MEKANISK DØRLÅS

Lågen kan ikke åbnes af børn.

### Sådan åbnes apparatets låge:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker ovnlågen!



Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

## KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling.  
Drej knappen til slut-positionen for at afslutte tilberedningsprocessen.

### VARMETRIN

Symboler	Funktion
0	Slukposition
1 - 9	Varmeindstillinger



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

### RESTVARMEINDIKATOR



**ADVARSEL!** Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Indikatoren tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis netstrømmen afbrydes.

## KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

### KOGEGREJ



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.



Data i tabellen er kun vejledende.

### EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigttilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højest ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### GENERELLE OPLYSNINGER

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### RENGØRING AF KOGESEKTIONEN

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage

skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstæk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## OVN – DAGLIG BRUG



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### INDSTILLING AF EN OVNFUNCTION

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunction .
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.







Lampen tændes, når ovnen er i gang.

3. Ovnens slukkes ved at sætte knappen for ovnfunctioner på sluk-stillingen.

### SIKKERHEDSTERMOSTAT

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## OVNFUNKTIONER

Symbol	Ovnfunktioner	Anvendelse
0	Slukposition	Ovnen er slukket.
	Over- undervarme	Til bagning og stegning på én ristposition.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Bagning med damp	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Bagning med damp. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan reduceres. Få generelle anbefalinger til energibesparelser i kapitlet "Energieffektivitet", Ovn - Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1.
	Lille Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød. Maksimumtemperaturen for denne funktion er 210 °C.
	Varmluft	Til at bage på to ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- undervarme.
	Optøning	Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.

## OVN - BRUG AF TILBEHØRET



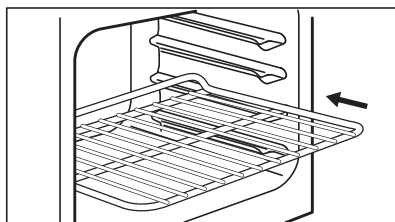
**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### ISÆTNING AF TILBEHØRET

Grillrist:



Grillristen har en særlig form bagest, som hjælper med varmecirkulationen.

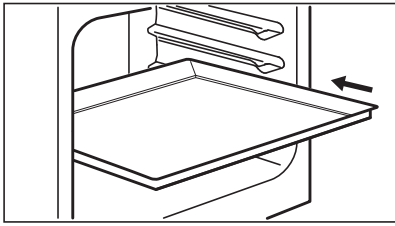


Sæt risten på den rette ribbe. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Bakke:



Skub ikke bagepladen helt hen til ovnrummets bagvæg. Dette forhindrer, at varmen cirkulerer rundt om pladen. Maden kan brænde på, især på den bageste del af pladen.



Stil pladen eller bradepanden på ribben. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

## OVN - TIPS OG RÅD



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

### GENERELLE OPLYSNINGER

- Apparatet har fire ribber. Tæl ribberne fra bunden af apparatet.
- Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det mindsker tilberedningstiden og energiforbruget.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovnruderne. Dette er normalt. Stå altid på afstand af apparatet, når du åbner dets låge under tilberedning. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Tør fugt væk, hver gang du har brugt apparatet.
- Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og dæk ikke nogen af dets dele med alufolie, når du tilbereder mad. Dette kan ændre steg-/bageresultaterne og beskadige emaljen.

### BAGNING

Brug den laveste temperatur den første gang.

Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe. Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn brunning. Forskellene udlignes under bagning. Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

### BAGNING AF KAGER

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

### TILBEREDNING AF KØD OG FISK

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

### TILBEREDNINGSTIDER

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

**OVER- UNDERVARME** 

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Flad kage <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådrist
				1	bageplade
Flan brød <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage <sup>4)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	bageplade
Quiche Lorraine <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumbelagte plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Gærbrødder 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

3) Forvarm ovnen i 20 minutter.

4) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

5) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket for apparatet.

6) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

## VARMLUFT

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Flad kage 1)	1000	155	35	2	bageplade
Flad kage 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	bageplade
Kylling, hel	1400	200	50	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	grillrist
				1	bageplade
Flan brød <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fylt kage med gær	1200	160 - 170	20 - 30	3	bageplade
Kvarkkage	2600	150 - 170	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	bageplade

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Julekage <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	bageplade
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bageplade
Rumænsk sandkage <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumbelagte plader (længde: 25 cm) på den samme rille
Gærboller <sup>1)</sup>	800	190	15	3	bageplade
Gærboller <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	bageplade
Roulade <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	bageplade
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	bageplade
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	bageplade
Sandkage <sup>1)</sup>	600	150 - 170	20 - 30	2	bageplade
Smørkage <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for apparatet.

3) Forvarm ovnen i 15 minutter.

4) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket for apparatet.

5) Indstil temperaturen til 230 °C og forvarm ovnen i 15 minutter.

#### BAGNING MED DAMP

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
<b>Brød og pizza</b>				



Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Boller	200	40 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	grillrist
<b>Kager på bageplade</b>				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
<b>Kager i form</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	flanform på grillrist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
<b>Fisk</b>				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
<b>Kød</b>				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kødspid 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
<b>Småt bagværk</b>				
Cookies	170	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Macaroner	170	40 - 50	2	bageplade eller grill-/bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Salt kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
<b>Vegetarisk</b>				
Blandede grøntsager i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande

## OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTTER

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnrille	Tid (min.)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over- under-varme	160	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./plade)	Varmluft	160	bageplade	1 + 3	30 - 40
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrån)	Over- under-varme	190	grillrist	1	65 - 75
Sukkerbrøds-kage uden fedt	Over- under-varme	180	grillrist	2	20 - 30
Sukkerbrøds-kage uden fedt	Varmluft	170	grillrist	1 + 3	30 - 40
Mørdejskage/kage-snitte	Over- under-varme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kage-snitte	Varmluft	140	bageplade	1 + 3	15 - 30
Toast <sup>1)</sup>	Lille Grill	maks	grillrist	2	2 - 5
Bøfburger <sup>2)</sup>	Lille Grill	maks	grillrist	3	15 - 20 første side; 15 - 20 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter

## OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### BEMÆRKNINGER OM RENGØRING

Aftør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.


Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

### OVNE AF RUSTFRIT STÅL ELLER ALUMINIUM

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

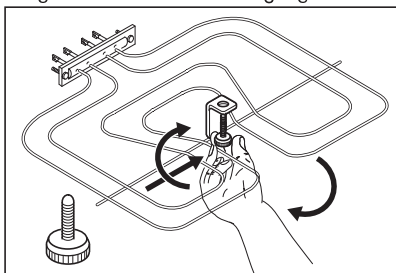
Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

## OVNENS LOFT

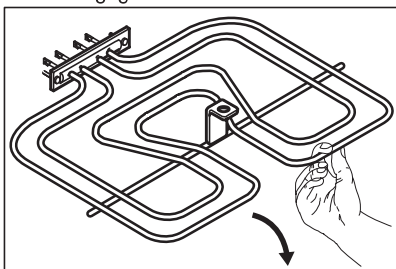
 **ADVARSEL!** Sluk for apparatet, inden du fjerner varmeelementet. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Du kan fjerne varmelegemet, så det er nemmere at rengøre ovnsens loft.

1. Fjern skruen, der holder varmeelementet fast. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmeelementet ned.




3. Tør ovnsens loft af med en blød klud opvredet i varmt vand og rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Montér varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

 **ADVARSEL!** Sørg for, at varmeelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

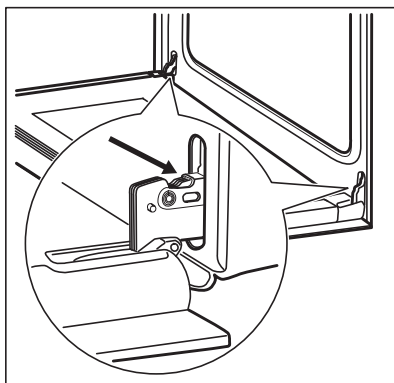
## RENGØRING AF OVNLÅGE

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.

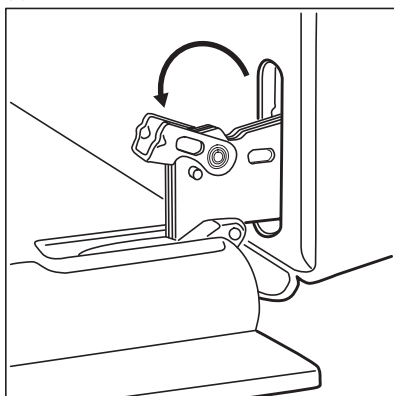
 Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

 **FORSIGTIG!** Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

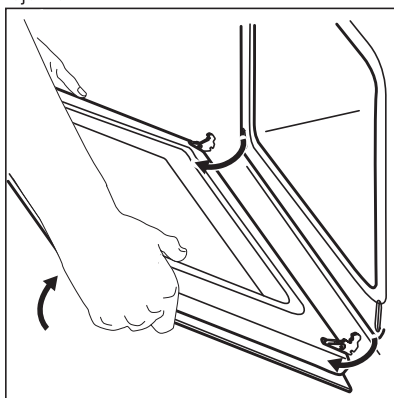
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



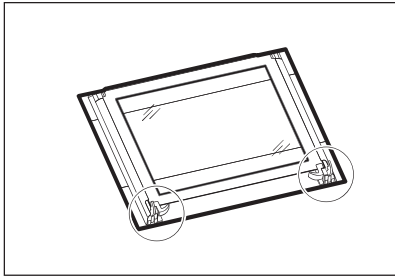
2. Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



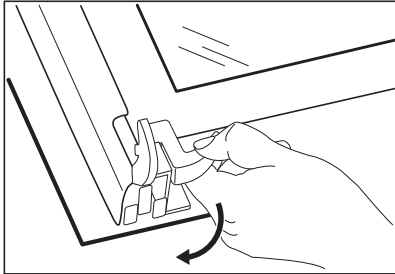
3. Sæt ovnlågen halvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



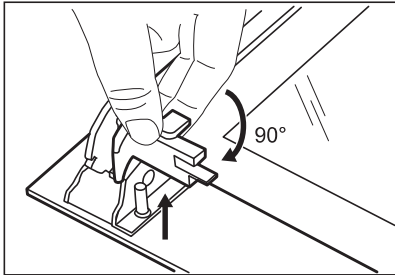
4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.



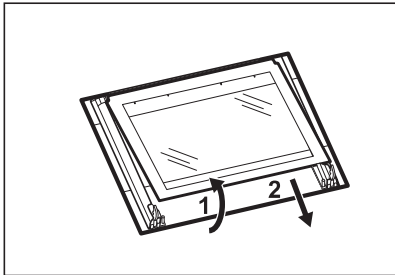
5. Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



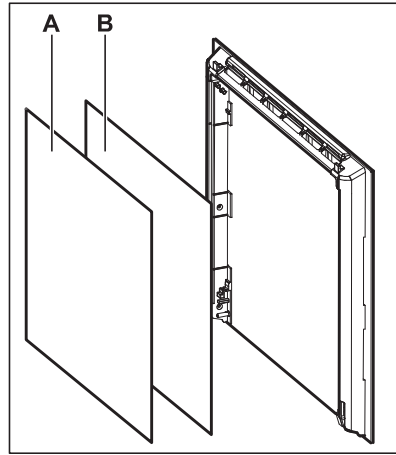
7. Løft forsigtigt et ovnglas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste ovnglas.



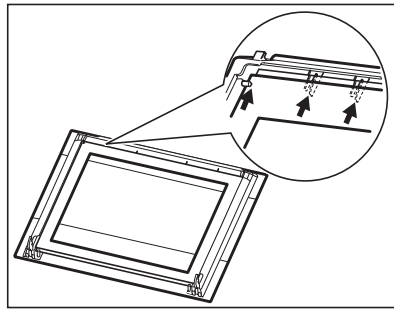
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Når rengøringen er udført, skal ovnglasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



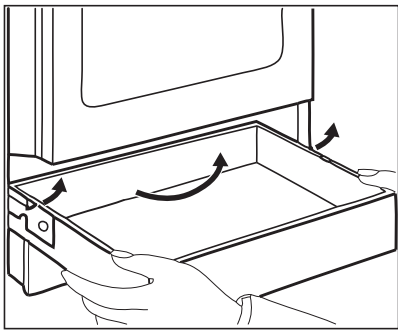
#### UDTAGNING AF SKUFFEN



**ADVARSEL!** Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Træk skuffen helt ud

Monter skuffen i modsat rækkefølge.

## UDSKIFTNING AF PÆREN



**ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være meget varm.

1. Sluk ovnen.  
Vent, til ovnen er kølet ned.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

### Den bageste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monter lampeglasset.

## FEJLFINDING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### HVIS NOGET GÅR GALT...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.

#### SERVICEOPLYSNINGER

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på

ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

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

## ENERGIEFFEKTIV

### PRODUKTOPLYSNINGER FOR KOGESEKTION I OVERENSSTEMMELSE MED EU 66/2014

Identifikation af model	ZCV67001WA	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Bageste venstre Bageste højre Forreste højre Forreste venstre	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre Bageste højre Forreste højre Forreste venstre	188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 180,8 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

#### KOGESEKTION - ENERGIBESPARELSE

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

#### PRODUKTINFORMATION FOR OVNE I HENHOLD TIL EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Zanussi
Identifikation af model	ZCV67001WA 943005168
Energieffektivitetsindeks	94,9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0,74 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	54 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	57,0 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

#### OVN - ENERGIBESPARELSE



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.


Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen. Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning. Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.


#### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

## MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til

genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af

elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage

til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



## **SIKKERHETSINFORMASJON**

---

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### **SIKKERHET FOR BARN OG UTSATTE PERSONER**



#### **ADVARSEL!**

Fare for kvelning, skade og permanent uferhet.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

### **GENERELL SIKKERHET**

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut strømledningen.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Apparatet skal ikke brukes på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer apparatet bak en dekorativ dør.
- Ikke monter apparatet på en plattform som ikke er beregnet på dette apparatet.

- Apparatet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på koketoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Den kan bli varm.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet

for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

## SIKERHETSANVISNINGER

### INSTALLASJON



**ADVARSEL!** Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft apparatet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må ha de riktige målene.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Monter apparatet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskravene.
- Deler av apparatet fører strøm. Dekk apparatet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

### ELEKTRISK TILKOBLING



**ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordet støpselet.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- 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.

- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke 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.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes 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.

### BRUK



**ADVARSEL!** Fare for skade og brannskader. Risiko for elektrisk støt.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.



**ADVARSEL!** Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilbereding av mat.

- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.



**ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunnen av hulrommet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la panner koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!** Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dør glassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## INNVEDIG LYS



**ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## SERVICE

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

## AVFALLSBEHANDLING



**ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

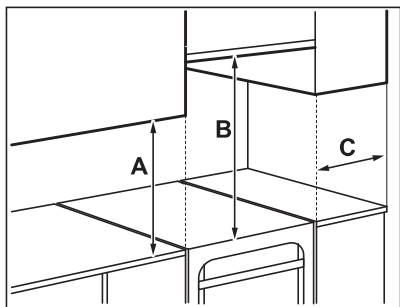
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

# MONTERING

**!** **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## PLASSERING AV PRODUKTET

Du kan sette på plass det frittstående produktet med skap på en eller begge sider, og i et hjørne. Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



### Minimum avstand

Dimensjoner	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### TEKNISKE DATA

Energitilførsel	230 V
Frekvens	50 – 60 Hz
Produktklasse	1

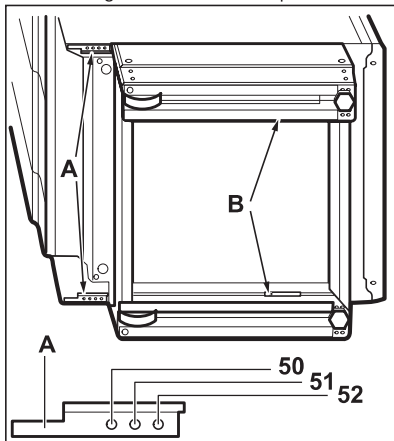
Dimensjoner	mm
Høyde	857 - 917
Bredde	599
Dybde	600

### ENDRE HØYDE OG DYBDE PÅ KOMFYREN

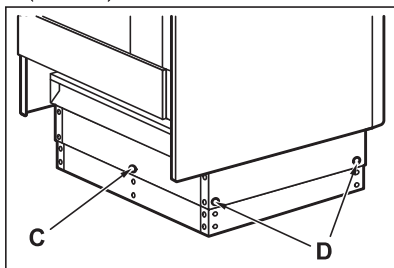
Komfyren er 897 mm høy og 500 mm dyp ved levering.

1. Legg komfyren på den ene siden.

2. Når det gjelder dybden på sokkelen, fjerner du skruen A og løsner skruene B på braketten.

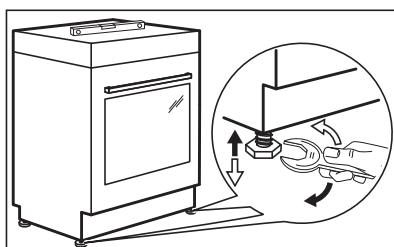


3. Angi nødvendig dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Når det gjelder høyden, fjerner du skruen C (1 skruer) i midten bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer).



6. Trykk sokkelen inn til nødvendig høydeinnstilling: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

### NIVELLERING AV PRODUKTET



De små bena under produktet brukes til å justere høyden slik at overflaten på produktet er i høyde med tilstøtende benkeplater.

### VIPPESIKRING

Still inn riktig høyde og velg riktig plassering for produktet, før du monterer vippesikringen.



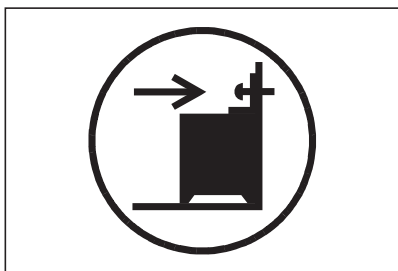
**FORSIKTIG!** Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



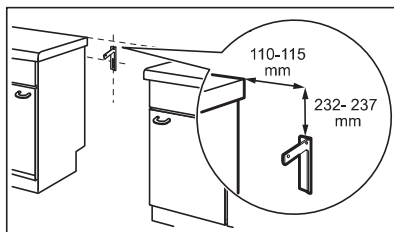
Sørg for at veggen bak produktet er jevn.

Du må installere vippesikringen. Hvis ikke kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



1. Monter vippesikringen 232 – 237 mm fra toppen av produktet og 110 – 115 mm fra siden av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den fast i massivt materiale eller egnet forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten til produktet og sett den midt mellom skapene. Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere tippesikringen riktig.



**FORSIKTIG!** Dersom avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene hvis du vil at produktet skal stå sentrert i åpningen.

### ELEKTRISK MONTERING

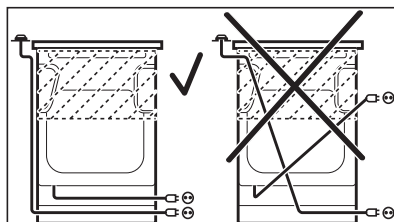


**ADVARSEL!** Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Apparatet leveres med en strømledning og uten støpsel.

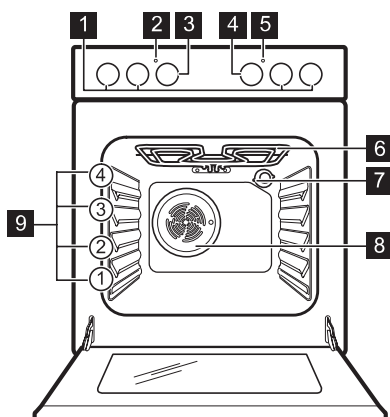


**ADVARSEL!** Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av apparatet som er skyggelagt i figuren.



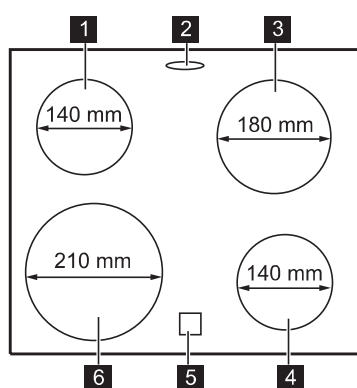
# PRODUKTBESKRIVELSE

## GENERELL OVERSIKT



- 1 Brytere til koketoppen
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Temperaturbryter
- 4 Bryter for ovnsfunksjoner
- 5 Strømindikator/symbol
- 6 Varreelement
- 7 Pære
- 8 Vifte
- 9 Brettplasseringer

## OVERSIKT OVER KOKETOPPEN



- 1 Kokesone 1200 W
- 2 Damputløp – nummer og posisjon avhengig av modell
- 3 Kokesone 1800 W
- 4 Kokesone 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kokesone 2300 W

## TILBEHØR

- **Rist**  
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

- Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.
- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen er under stekeovnsrommet.

## FØR FØRSTEGANGS BRUK




 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### FØRSTE GANGS RENGJØRING

Ta ut alt inventar fra ovnen.  
Se etter i kapitlet "Stell og rengjøring".  
Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.  
Sett tilbehøret tilbake i den opprinnelige posisjonen.

### FORVARMING

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.


1. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.  
Maksimumstemperatur for denne funksjonen er 210 °C.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.
6. La ovnen stå på i 15 minutter.
7. Slå ovnen av og la den avkjøle.

## KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### VARMEINNSTILLING

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
1 – 9	Effekttrinn

 Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen i ca. 5 – 10 minutter før kokeprosessen er fullført.

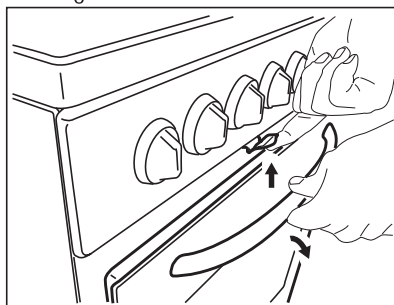
Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

### MEKANISK DØRLÅS

Døren kan ikke åpnes av barn.


#### Åpne døren til produktet:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnens dør!

 Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effekttrinn.

For å fullføre tilberedningen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

### RESTVARMEINDIKATOR

 **ADVARSEL!** Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettledningen er frakoblet.



## KOKETOPP - RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

### KOKEKAR



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokepoppens overflate.

### EKSEMPLER PÅ TILBEREDNINGSMÅTER



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Slik holder du ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 - 7	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 - 8	Steking, stekte potetterninger, loin-biffer, biff.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

## KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### GENERELL INFORMASJON

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## RENGJØRING AV KOKETOPPEN

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

## OVN – DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3. For å slå ovnen av, dreier bryteren for ovnfunksjonene til av-stilling.

### 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.

### STILLE INN EN OPPVARMINGSFUNKSJON

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur . Lampen lyser når ovnen er i bruk.

### OVNSFUNKSJONER

Symbol	Ovnsfunksjoner	Bruk
0	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Konvensjonell matlaging	Slik baker og steker du mat på et hyllnivå.
	Undervarme	Slik baker du kaker med sprø bunn og bevarer mat.
	Baking med damp	Denne funksjonen er berenget på å spare strøm under matlaging. For matlagningsanvisningene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med damp. Ovnsdøren skal være stengt slik at funksjon ikke avbrytes og for å påse at ovnen er så energieffektiv som mulig. Når du bruker denne funksjonen avviker temperaturen i ovnsrommet fra den innstilte temperaturen. Varmeeffekten kan bli redusert. For generelle energibesparende anbefalinger, se kapitlet "Energieffektivitet", Ovn - Energisparing. Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1.
	Grilling	For å grille tynne matvarer og riste brød. Maksimum temperatur for denne funksjonen er 210 °C.


Symbol	Ovnfunksjoner	Bruk
	True Fan-tilberedning	For å bake på opptil to brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovns temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme konvensjonell matlagning.
	Tining	Slik opptiner du mat (grønnsaker og frukt). Opptingstiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

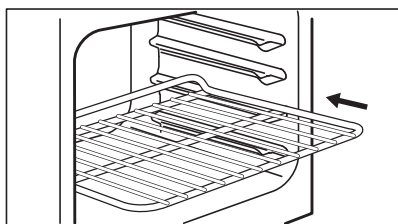
## STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### SETTE PÅ PLESS TILBEHØRET


Rist:

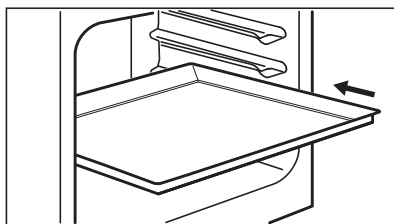
 Ovnsristen har en spesiell form på baksiden som hjelper til med varmesirkuleringen.



Sett hyllen på riktig hylleplassering. Påse at stekebrettet ikke berører bakvegg i ovnsrommet.

Stekebrett:


 Ikke skyv stekebrettet helt inn til den bakre veggen i ovnsrommet. Dette forhindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt på den bakre delen av brettet.



Legg brettet eller pannen på hylleplasseringen. Påse at stekebrettet ikke berører bakvegg i ovnsrommet.

## OVN - RÅD OG TIPS

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

 Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

### GENERELL INFORMASJON

- Produktet har fire brett høyder. Tell hylleplasseringene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å

tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.

- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre stekeresultatene og skade emaljebelegget.

## BAKING

Still inn lavere temperatur ved første bruk.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

## BAKE KAKER

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått. Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

## TILBEREDNING AV FISK OG KJØTT

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

## STEKETIDER

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

## KONVENSJONELL MATLAGING

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Flat kake <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	stekebrett
Gjærkake med med epler	2000	170 - 190	40 - 50	3	stekebrett
Dryppeskål kake	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	stekebrett
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	stekerist
				1	stekebrett
Kylling, halv	1300	190 - 210	35 + 30	3	stekerist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	Rist
				1	stekebrett
Sukkerbrød <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt gjærkake <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett
Sveitsisk epleflan <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Christmas cake (engelsk julekake) <sup>4)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	stekebrett
Quiche Lorraine <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rundt brett (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumsbrett (lengde: 20 cm)
Rumensk sukkerbrød <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumsbrett (lengde: 25 cm) på samme hylleplassering
Rumensk sukkerbrød - tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumsbrett (lengde: 25 cm) på samme hylleplassering
Rundstykker <sup>4)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrepai <sup>4)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Savarin <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

1) Forhåndsoppvarm ovnen i 10 minutter.

2) Etter at du har slått av apparatet, la kaken stå i ovnen i 7 minutter.

3) Forhåndsoppvarm ovnen i 20 minutter.

4) Forhåndsoppvarm ovnen i 10 til 15 minutter.

5) Etter at du har slått av apparatet, la kaken stå i ovnen i 10 minutter.

6) Sett temperaturen til 250 °C og forhåndsvarm ovnen i 18 minutter.

#### TRUE FAN-TILBEREDNING

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Flat kake <sup>1)</sup>	1000	155	35	2	stekebrett
Flat kake <sup>1)</sup>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	stekebrett
Gjærbakst med epler <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Dryppeskål kake	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	stekebrett
Kylling, hel	1400	200	50	2	stekerist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	180 - 200	30 - 40	2	stekerist
				1	stekebrett
Sukkerbrød <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fyllt gjærkake	1200	160 - 170	20 - 30	3	stekebrett
Ostekake	2600	150 - 170	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	stekebrett
Julekake <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	stekebrett
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rundt brett (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	stekebrett
Rumensk sukkerbrød <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumsbrett (lengde: 25 cm) på samme hylleplassering
Rumensk sukkerbrød - tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumsbrett (lengde: 25 cm) på samme hylleplassering
Rundstykker av gjærdeig <sup>1)</sup>	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdeig <sup>1)</sup>	800 + 800	200	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake <sup>1)</sup>	500	150 - 170	10 - 15	3	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake <sup>1)</sup>	1500	170 - 180	20 - 30	2	stekebrett
Formkake <sup>1)</sup>	600	150 - 170	20 - 30	2	stekebrett

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Savarin 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	stekebrett

- 1) Forhåndsoppvarm ovnen i 10 minutter.
- 2) Etter at du har slått av apparatet, la kaken stå i ovnen i 7 minutter.
- 3) Forhåndsoppvarm ovnen i 15 minutter.
- 4) Etter at du har slått av apparatet, la kaken stå i ovnen i 10 minutter.
- 5) Sett temperaturen på 230 °C og forvarm ovnen i 15 minutter.

#### BAKING MED DAMP

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
<b>Brød og pizza</b>				
Boller	190	25 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Rundstykker	200	40 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne
Frossen pizza 350 g	190	25 – 35	2	rist
<b>Kaker på stekebrett</b>				
Rullekake	180	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Brownie	180	35 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Formkaker</b>				
Soufflé	210	35 – 45	2	keramisk ildfast form på rist
Gratengbase	180	25 – 35	2	gratengform på rist
Formkake	150	35 – 45	2	bakeform på rist
<b>Fisk</b>				
Fisk i poser 300 g	180	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Hel fisk 200 g	180	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Fiskefileter 300 g	180	30 – 40	2	pizzaform på rist
<b>Kjøtt</b>				
Kjøtt i pose 250 g	200	35 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne
Kjøtt på spyd 500 g	200	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Småbakst</b>				
Kjeks	170	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Makroner	170	40 – 50	2	rist eller grill-/stekepanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Muffins	180	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Pikantkake	160	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Sandkaker	140	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Terteskjell	170	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Vegetarisk</b>				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Omelett	200	30 – 40	2	pizzaform på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne

#### INFORMASJON FOR TESTINSTITUTTER

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Skuffplassering	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Konvensjonell matlaging	160	bakebrett	3	20 - 30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	True Fan-tilberedning	160	bakebrett	1 + 3	30 - 40
Eplepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Konvensjonell matlaging	190	stekerist	1	65 - 75
Fettfri formkake	Konvensjonell matlaging	180	stekerist	2	20 - 30
Fettfri formkake	True Fan-tilberedning	170	stekerist	1 + 3	30 - 40
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Konvensjonell matlaging	140	bakebrett	3	15 - 30
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	True Fan-tilberedning	140	bakebrett	1 + 3	15 - 30
Ristet brød <sup>1)</sup>	Grilling	maks.	stekerist	2	2 - 5



Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Skuffplassering	Tid (min)
Biffburger <sup>2)</sup>	Grilling	maks.	stekerist	3	15 - 20 første side; 15 - 20 andre side

- 1) Forvarm ovnen i 5 minutter.
- 2) Forvarm ovnen i 10 minutter

## OVN – STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### MERKNADER OM RENGJØRING

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert rengjøringsmiddel.

Rengjør ovnsinteriøret etter hver bruk.

Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

### OVNER I RUSTFRITT STÅL ELLER ALUMINIUM

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

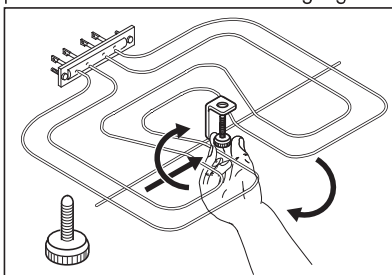
### OVNSTAKET



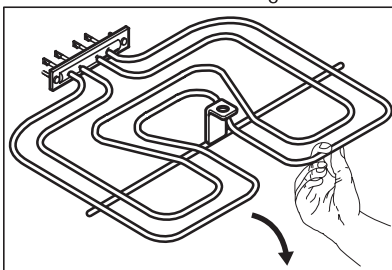
**ADVARSEL!** Slå av produktet før du fjerner varmeelementet. Kontroller at produktet er kaldt. Fare for brannskader.

Du kan fjerne varmeelementet slik at det blir enklere å rengjøre ovnstaket.

1. Fjern skruen som holder varmeelementet på plass. Bruk en skrutrekker første gang.



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke. Bruk omvendt rekkefølge for å montere varmeelementet.



**ADVARSEL!** Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

### RENGJØRING AV OVNSDØREN

Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.

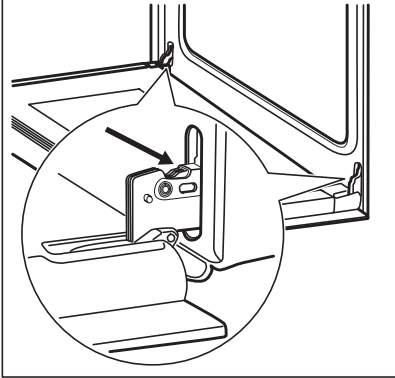


Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.

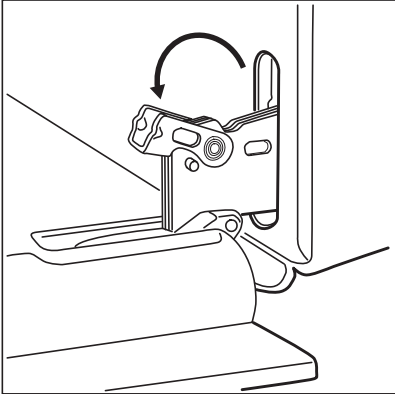


**FORSIKTIG!** Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

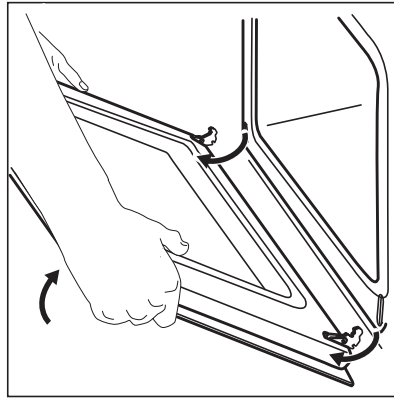
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



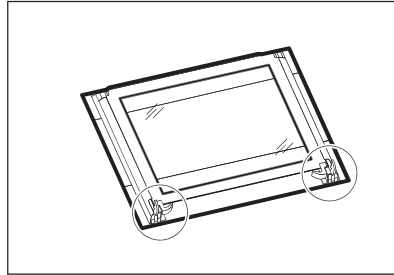
2. Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.



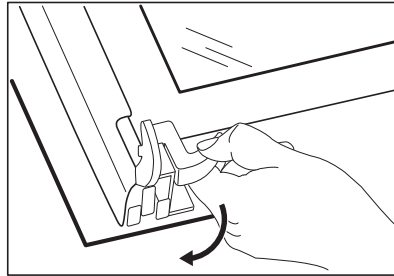
3. Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



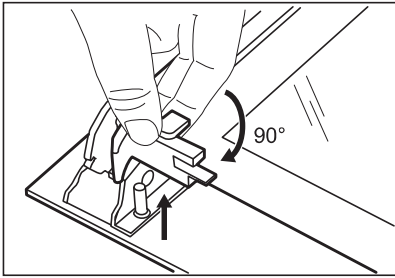
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



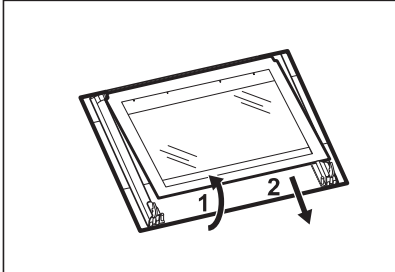
5. Frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



6. Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



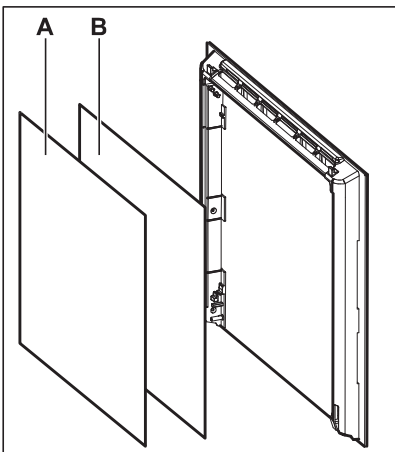
7. Først løft forsiktig og fjern deretter glasspanelene en av gangen. Begynn med det øverste panelet.



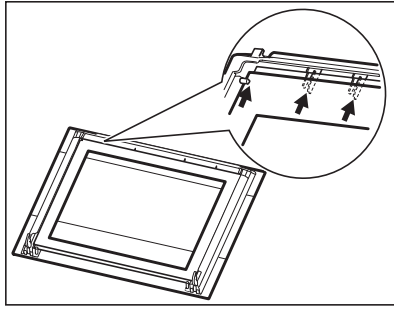
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A og B) settes på plass igjen i riktig rekkefølge.



Pass på at du setter det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



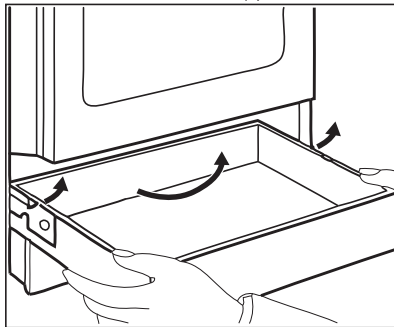
### TA UT SKUFFEN



**ADVARSEL!** Ikke oppbevar brennbare ting (f.eks. rengjøringsprodukter, plastposer, grytekluter, papir eller rengjøringspray) i skuffen. Skuffen kan bli varm når stekeovnen er i bruk. Det er fare for brann.

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Trekk skuffen helt ut.

Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

### SLIK BYTTER DU PÆRE



**ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt. Pæren kan være varm.

1. Slå ovnen av.  
Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

### Baklampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.

2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C .

4. Monter glassdekselet.

## FEILSØKING



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### HVA MÅ GJØRES, HVIS ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

### SERVICEDATA

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er

plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

## ENERGIEFFEKTIV

### PRODUKTINFORMASJON FOR KOKETOPP I HENHOLD TIL EU 66/2014

Modellidentifikasjon	ZCV67001WA	
Koketopptype	Koketopp på en frittstående komfyr	
Antall tilberedingssoner	4	
Oppvarmingsteknologi	Varmestråler	
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre bak Høyre bak Høyre foran Venstre foran	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Strømforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre bak Høyre bak Høyre foran Venstre foran	188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 180,8 Wh/kg
Strømforbruk av koketoppen (EC electric hob)	184,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Husholdningens elektriske apparater for matlaging - Del 2: Koketopper - metoder for måling av ytelse.

#### KOMFYRTOPP – ENERGISPARENDE

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunnen av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

### PRODUKTINFORMASJON FOR OVNER I HENHOLD TIL EU 65-66/2014

Leverandørnavn	Zanussi
Modellidentifikasjon	ZCV67001WA 943005168
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard belastning, konvensjonell modus	0,84 kWh/syklus

Energiforbruk med standard belastning, viftemodus	0,74 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Strøm
Volum	54 l
Ovnstype	Ovn i en frittstående komfyr
Masse	57.0 kg

EN 60350-1 - Husholdningens elektriske apparater for matlaging - Del 1: Serier, ovner, dampovner og griller - Metoder for måling av ytelse.

#### OVN – ENERGISPARENDE



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Åpne ikke 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 forhåndsvarme ovnen før matlaging.

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

#### Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

#### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

#### Baking med damp


Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under tilberedning. For flere detaljer se "Stekeovn – Daglig bruk, Ovnsfunksjoner.

## BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet



Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast

produkter som er merket med symbolet  sammen

med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.



[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867342799-B-132019