

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOHNX2X1

DA Brugsanvisning
Ovn

ZANUSSI

BESØG VORES HJEMMESIDE FOR AT:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.zanussi.com/support

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 SÅRBARE PERSONER

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter 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 under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- **ADVARSEL:** Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

GENEREL SIKKERHED

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fæde ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovenruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovenribberne skal du først trække ovenribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovenribberne i omvendt rækkefølge.

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.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinetets minimumshøjde (kabinetets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	594 mm
Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm

Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monterings skruer	4x25 mm

EL-FORBINDELSE



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- 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.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).



BRUG



ADVARSEL! Risiko for personskade, forbændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- 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.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.

- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



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.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - 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.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



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

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

- Udsift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

INDVENDIG BELYSNING



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

SERVICE

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

BORTSKAFFELSE



ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

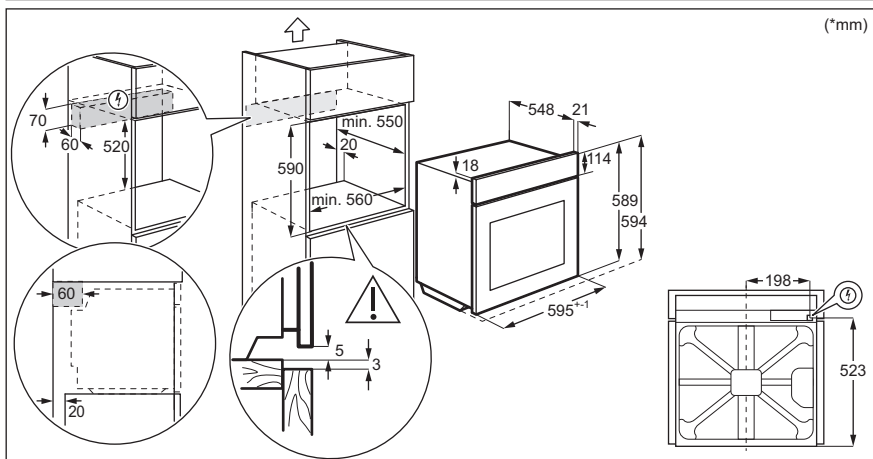
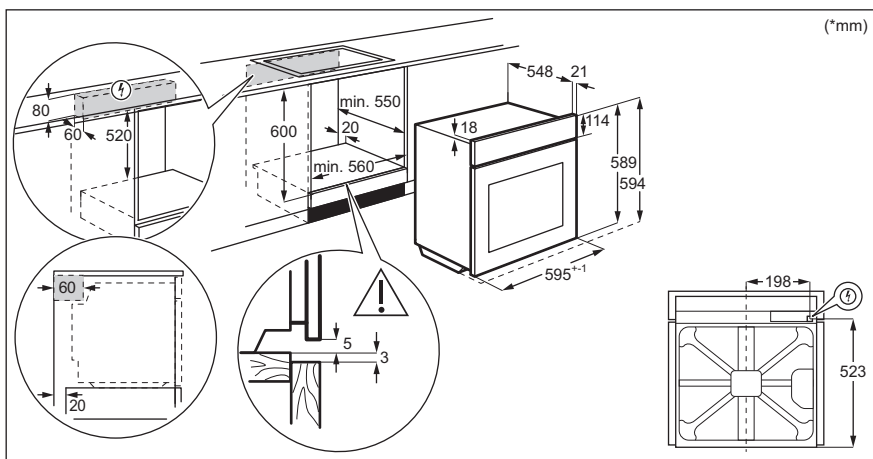
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

INSTALLATION

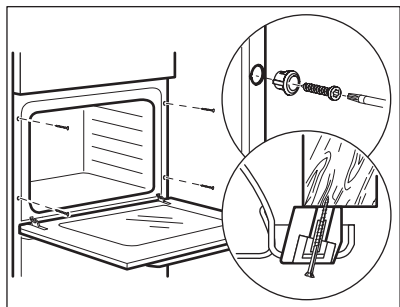


ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

INDBYGNING

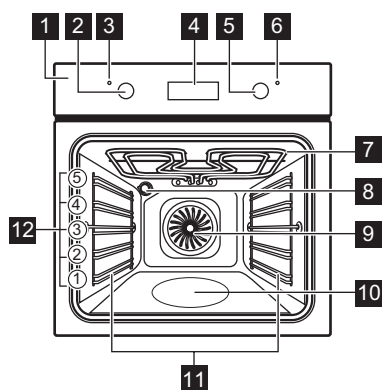


FASTGØRELSE AF OVNE TIL SKAB



PRODUKTBEKRIVELSE

OVERSIGT OVER APPARATET



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Funktionsvælger (temperatur)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 11 Hyldeholder, flytbar
- 12 Hyldepositioner

TILBEHØR

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

▪ Grill / bradepande

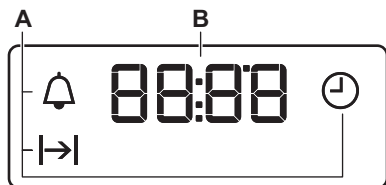
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

BETJENINGSPANEL

SENSORFELTER/KNAPPER

—	Indstilling af tiden.
⊖	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

DISPLAY



- A. Urfunktioner
- B. Timer










FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

FØR FØRSTE ANVENDELSE

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.

 Trin 1	 Trin 2	 Trin 3
Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn
<ol style="list-style-type: none">Tryk på: .+ , - - tryk for at indstille timen. Tryk på: .+ , - - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: .	<ol style="list-style-type: none">Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	<ol style="list-style-type: none">Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Tidspunkt: 1 t.Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Tidspunkt: 15 min.Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Tidspunkt: 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

DAGLIG BRUG



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.






Trin 3




Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

INDSTILLING: OVNFUNKTION

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

OVNFUNKTIONER

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Varmluft	Baging på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.

Ovnfunktion	Applikation
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
 Over-/undervarme / Aqua Clean	Til at bage og stege mad på en hyldeposition. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

BEMÆRKNINGER TIL: FUGTIG VARMLUFT




Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet.

Se tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.


URFUNKTIONER



URFUNKTIONER



Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

INDSTILLING: URFUNKTIONER

Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.



Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.





Trin 2 ,  - tryk for at indstille tiden.
Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

 - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.

Indstilling: Varighed

Trin 1 Vælg en ovnfunktion og temperatur.



Trin 2  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.



Trin 3 ,  - tryk for at indstille varigheden.
Displayet viser: 
 - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

Trin 4 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Indstilling: Minutur


Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 2 ,  - tryk for at indstille tiden.
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.
Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

Trin 3 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du: Urfunktioner

Trin 1  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Trin 2 Tryk og hold: .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

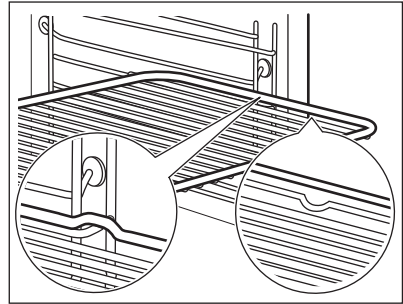
høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

ISÆTNING AF TILBEHØR

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den

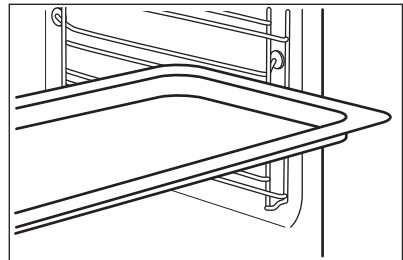
Trådrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



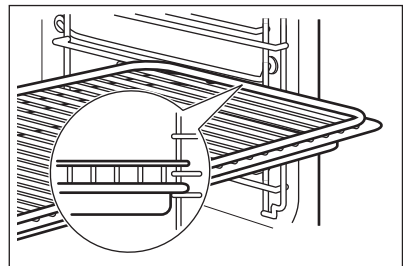
Bageplade /Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



Trådrist, Bageplade /Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



EKSTRAFUNKTIONER

KØLEVENTILATOR

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis

du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

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.

RÅD OG TIPS



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

ANBEFALINGER TIL TILBEREDNING

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.








Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

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 reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

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

BAGNING OG STEGNING

 KAGER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. sylte-tøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm

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.

 KAGER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtka-ge	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm





Forvarm den tomme ovn.







 BRØD OG PIZZA	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarmning er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Boller, 6 - 8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljeret bakke
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade

Forvarm den tomme ovn.
Brug kageformen.





 TÆRTER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Brug anden hyldeposition.
Brug grillristen.

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft	 (min.)
	 (°C)		 (°C)	
Oksekød	200		190	50 - 70
Svin	180		180	90 - 120
Kalvekød	190		175	90 - 120
Roastbeef, rød	210		200	50 - 60
Roastbeef, medium	210		200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210		200	70 - 75

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Brug anden hyldeposition.





 FISK	Over-/undervarme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Ørred / Havrude, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tun / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

GRILL






Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

 GRILL	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Steak af oksefilet, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteak, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Fjerkræ, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

OPTØNING

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
	0.5	90 - 120		
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kage	1.4	60	60	-




DEHYDRERING - VARMLUFT




Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.



Brug den tredje rille til 1 bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

 GRØNTSAGER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8


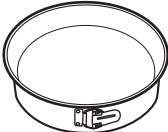

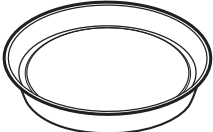
 GRØNTSAGER	 (°C)	 (t)
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9


FUGTIG VARMLUFT - ANBEFALET TILBEHØR






Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtebundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

FUGTIG VARMLUFT








For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.








		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50








		 (°C)		 (min.)
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTTER

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.

				 (°C)	 (min.)	
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

BEMÆRKNINGER OM RENGØRING



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



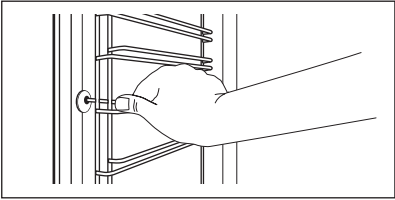
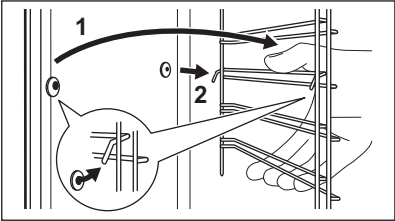
Tilbehør

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

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.


FJERNELSE: OVNRIBBER

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 3	Træk den bageste ende af ovnrribben væk fra sidevæggen, og fjern den.	
Trin 4	Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.	

ANVENDELSE: AQUA CLEAN

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

Trin 1	Hæld vand i ovnrumsprægningen: 300 ml.
Trin 2	Indstil funktionen:  .

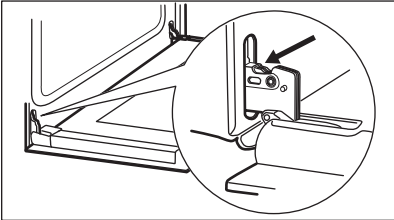
Trin 3	Indstil temperaturen til 90 °C.
Trin 4	Lad ovnen være tændt i 30 min.
Trin 5	Sluk for ovnen.
Trin 6	Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet efter med en blød klud.

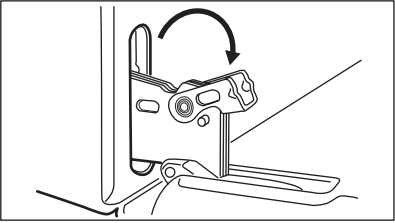
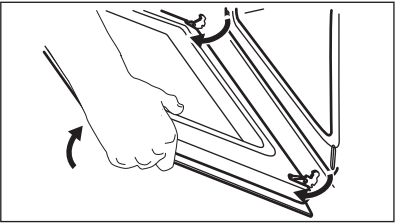
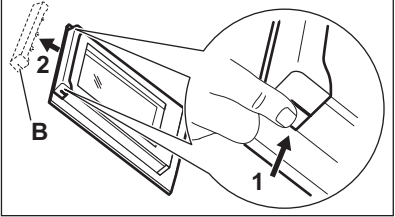
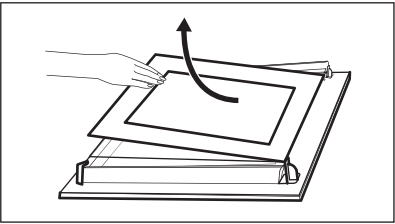
FJERNELSE OG INSTALLATION: LÅGE

Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

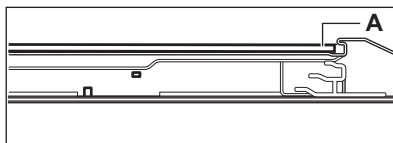


FORSIGTIG! Brug ikke ovnen uden glasset.

Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.	
Trin 2	Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.	

Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.	
Trin 4	Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.	
Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låshagen slipper.	
Trin 6	Træk i lågelisten, og tag den ud.	
Trin 7	Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.	
Trin 8	Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 9	Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.	

Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter installationen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den.
Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.



UDSKIFTNING: LAMPE



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:

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

Baglampe

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

FEJLFINDING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

HVIS NOGET GÅR GALT

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontroller, at ...
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontroller, at ...
Displayet viser "12.00".	Der har været strøm-afbrydelse. Indstil aktuel tid.
Pæren lyser ikke.	Pæren er sprunget.

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

PRODUKTINFORMATION OG PRODUKTINFORMATIONSAK*

Leverandørens navn	Zanussi
Identifikation af model	ZOHNX2X1 949496250
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	27.6 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.

For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.

For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

ENERGIBESPARELSE



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

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges.

Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen.

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

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Holde mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

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.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867359632-A-292020