

NL Gebruiksaanwijzing
EN User Manual

2
30

USER MANUAL

Oven
Oven

ZOP37902XK

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie.....	2	Extra functies.....	12
Veiligheidsvoorschriften.....	3	Aanwijzingen en tips.....	12
Beschrijving van het product.....	6	Onderhoud en reiniging.....	21
Voor het eerste gebruik.....	7	Probleemoplossing.....	24
Dagelijks gebruik.....	7	Montage.....	26
Klokfuncties.....	9	Energiezuinigheid.....	28
Gebruik van de accessoires.....	11		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

Veiligheidsvoorschriften

Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Pyrolysereniging



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

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / deposito's.
 - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
 - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van

het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.

- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

Binnenverlichting

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

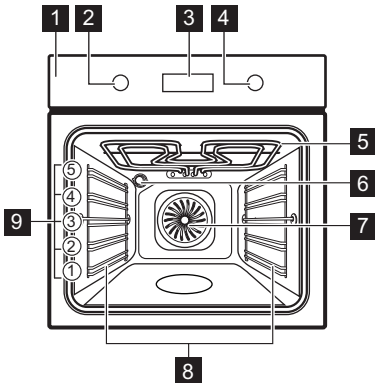
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

Servicedienst

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

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor de ovenfuncties
- 3 Elektronische tijdschakelklok
- 4 Knop voor de temperatuur
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lampje
- 7 Ventilator
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Roosterhoogtes

Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

- **Grill-/braadpan**

Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.



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

Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare
inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en
reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het
eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare
inschuifrails terug in de beginstand.

Dagelijks gebruik



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de
bedieningsknop drukken. De bedieningsknop
komt naar voren.

Het apparaat aan- en uitzetten





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

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











Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende
vet weg te branden.

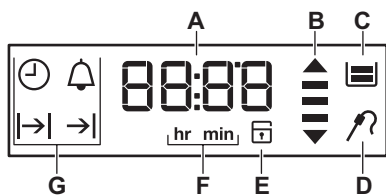
1. Stel de functie  en de
maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie  en stel de
maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
Accessoires kunnen heter worden dan normaal.
Het apparaat kan een vreemde geur en rook
afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende
luchtcirculatie in de ruimte is.

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

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Multi Hetelucht	Om op drie ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven-/onderwarmte.
	Boven-/Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Multi Hetelucht (Vochtig)	Om gebakken voedsel in bakblikken op één rekniveau te bakken. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de kooktabellen om de gewenste kookresultaten te bereiken. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met boten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven-/onderwarmte.
	Vlees	Voor het bereiden van erg mals, sappig gebraden voedsel.
	Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Pyrolyse	Automatische pyrolytische reiniging van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand.

Weergave




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

Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
⌚	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

Controlelampje bij voorverwarmen

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

De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt of afneemt.

Klokfuncties


Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
⌚	DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd weergeven of veranderen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat uit staat.
→	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
→	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Gebruik dit alleen wanneer de ovenfunctie is ingesteld.
→ →	VERTRAGINGSTIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
🔔	KOOKWEKKER	Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.


Klokkfunctie		Toepassing
00:00	TIMER MET OPTEL-FUNCTIE	Als u geen andere klokkfunctie instelt, zal de timer met optelfunctie automatisch bijhouden hoe lang het apparaat werkt. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De timer met optelfunctie kan niet gebruikt worden met de functies: BEREIDINGSDUUR, EINDE.

Dagtijd instellen en wijzigen



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

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



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

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

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.

Druk om de dagtijd te wijzigen herhaaldelijk op  tot het indicatielampje voor de dagtijd  knippert op het display.

De DUUR instellen

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



Wanneer de tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

|>| en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.




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

Het EINDE instellen





1. Ovenfunctie instellen.

2. Blijf op  drukken totdat **→|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen.
Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. **→|** en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Ovenfunctie instellen.
2. Blijf op  drukken totdat **|>|** begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen. Op het display knippert **→|**.
5. Druk op **+** of **-** om de minuten en uren voor de EINDTIJD in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen.
Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. **→|** en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.
7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

De KOOKWEKKER instellen

1. Druk steeds opnieuw op  tot  op het display verschijnt en "00" knippert.
2. Druk op  of  om de KOOKWEKKER in te stellen.
U moet eerst de seconden en dan de minuten instellen.
Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
3. Stel de uren in.
4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

Gebruik van de accessoires



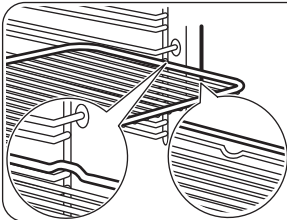
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

De accessoires plaatsen

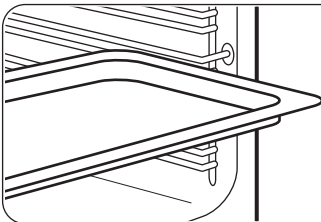
Bakrooster:

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




Braadpan:



Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.

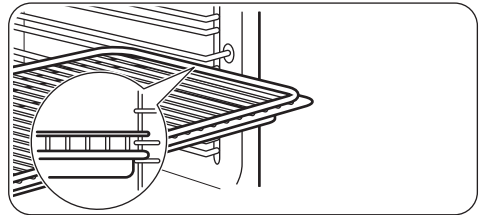
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. "00:00" en  knipperen op het display. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

TIMER MET OPTELFUNCTIE

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

Bakrooster en braadpan samen:

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







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

Extra functies

Gebruik van het Kinderslot


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

 De deur is vergrendeld en de symbolen SAFE en  verschijnen op het display als de pyrolysefunctie in werking is. Dit kan worden gecontroleerd op de knop.

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

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

Restwarmte-indicatie

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


Automatische uitschakeling

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

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5


Aanwijzingen en tips

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

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

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

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

Koelventilator

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

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Algemene informatie

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de

bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De oven deur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Bak- en braadschema

Taart

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	160	3 (2 en 4)	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	160	3 (2 en 4)	20 - 30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	165	2	80 - 100	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart) ¹⁾	170	2	160	2 (links en rechts)	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	165	2 (links en rechts)	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Cake, zacht	170	2	150	2	40 - 50	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake 1)	160	2	150	2	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentaart 1)	175	1	160	2	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes - één niveau ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus 1)	-	-	140 - 150	2 en 4	25 - 35	Op een bakplaat
Cakejes - drie niveaus 1)	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	30 - 45	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - één niveau	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - drie niveaus	-	-	140 - 150	1, 3 en 5	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	120	3	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus ¹⁾	-	-	120	2 en 4	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Op een bakplaat
Eclairs - één niveau	190	3	170	3	25 - 35	Op een bakplaat

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Eclairs- twee niveaus	-	-	170	2 en 4	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	150	2	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart met jamvulling ¹⁾	170	1	160	2 (links en rechts)	30 - 50	In een cakevorm van 20 cm

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Witbrood ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes ¹⁾	190	2	180	2 (2 en 4)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Op een bakplaat of in een braadpan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Op een bakplaat

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Flans

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Pastataart	200	2	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	200	2	175	2	45 - 60	In een vorm
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In een vorm
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In een vorm

¹⁾ Verwarm de oven 10 minuten voor.

Vlees

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	210	2	200	2	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	210	2	200	2	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, doorbakken	210	2	200	2	70 - 75	Op een bakrooster
Varkenschouder	180	2	170	2	120 - 150	Met zwaard
Varkenschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	190	2	175	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	200	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	160	2	210 - 240	Heel

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Eend	175	2	220	2	120 - 150	Heel
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel

Vis

Gerecht	Boven-/onderwarmte		Multi hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Forel / Zeebrasem	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 vissen
Tonijn / zalm	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filets

Grill



Verwarm de lege oven 3 minuten voor.

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Tournedos	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biefstuk	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Worstjes	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Varkenskotelet	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kip (in 2 helften)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Vleesspiesen	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kippenborst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4

Gerecht	Gewicht		Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
	Stuks	(g)		1e kant	2e kant	
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Visfilets	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Geroosterd brood	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Circulatiegrill

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossenhaas, rood ¹⁾	per cm dikte	190 - 200	5 - 6	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, medium ¹⁾	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1 of 2
Rosbief of ossenhaas, doorbakken ¹⁾	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1 of 2

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kotelet, ribbetje	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 of 2
Gehaktbrood	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 of 2
Varkensschenkel (voorgekookt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 of 2

Kalfsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	90 - 120	1 of 2
Kalfsschenkel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 of 2

Lamsvlees

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 of 2
Lamsrug, medium	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 of 2


Gevogelte

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	0,2 - 0,25 elk	200 - 220	30 - 50	1 of 2
Halve kip	0,4 - 0,5 elk	190 - 210	35 - 50	1 of 2
Kip, haantje	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 of 2
Eend	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 of 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 of 2
Turkije	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 of 2
Turkije	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 of 2

Vis (gestoomd)

Gerecht	Gewicht (kg)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 of 2

Multi Hetelucht (Vochtig)

 Tijdens de bereiding mag u de deur van het apparaat enkel openen als het noodzakelijk is.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastagratin	190 - 200	45 - 55	2
Aardappelgratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Broodpudding	150 - 160	75 - 90	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rijstpudding	170 - 190	45 - 60	2
Appeltaart	150 - 160	75 - 85	2
Witbrood	180 - 190	50 - 60	2

Ontdooien

Gerecht	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1000	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1000	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Gebak	1400	60	60	-

Drogen - Multi hetelucht

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en

laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooiën.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Paddenstoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

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

Apparaten van roestvrij staal of aluminium

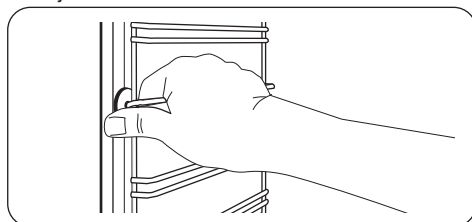


Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

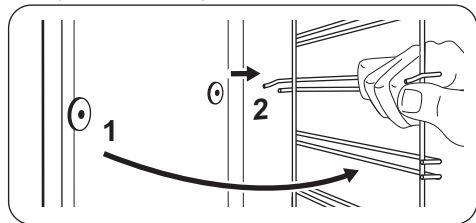
Verwijderbare inschuifrails

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

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



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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

Pyrolytische reiniging



LET OP!

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.



Start de pyrolytische reiniging niet als u de ovendeur niet volledig heeft gesloten. In sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.



WAARSCHUWING!

Het apparaat wordt heel heet. Gevaar voor brandwonden.



LET OP!

Als er in hetzelfde kastje andere apparaten zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tegelijkertijd met de pyrolytische functie. Het kan schade aan het apparaat veroorzaken.

1. Verwijder de ergste etensresten met de hand.
2. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg de "Ovenfuncties".
4. Wanneer knippert, drukt u op of op om de gewenste procedure in te stellen:

Optie	Beschrijving
P1	Als de oven niet erg vuil is. Tijdsduur van de procedure: 1 uur.

P2

Als het vuil niet eenvoudig te verwijderen is. Tijdsduur van de procedure: 1 uur 30 min.

Druk op of draai de temperatuurknop om de procedure te starten.

U kunt de eindfunctie gebruiken om het starten van de reinigingsprocedure uit te stellen.

Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.

5. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, vergrendelt de deur. Het display toont het symbool en de balken van de warmteaanwijzing totdat de deur ontgrendelt. Draai, om de pyrolytische reiniging te stoppen voordat deze is voltooid, de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.
6. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.
7. Zodra het apparaat is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

Reinigingsherinnering

Om u te herinneren aan de pyrolytische reiniging, knippert PYR in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van het apparaat.



De reinigingsherinnering gaat uit:

- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- Als u gelijktijdig op en drukt terwijl PYR op het display knippert.

De ovendeur reinigen

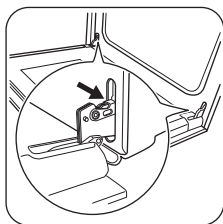
De ovendeur heeft drie glazen panelen. U kunt de ovendeur en interne glazen panelen verwijderen om ze te reinigen.



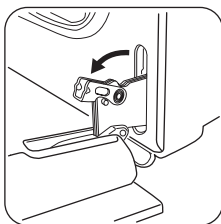
De ovendeur kan dichtslaan als u de glasplaten probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

**LET OP!**

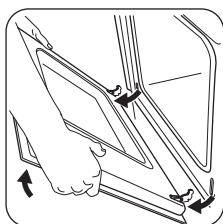
Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



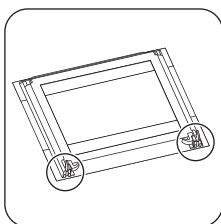
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



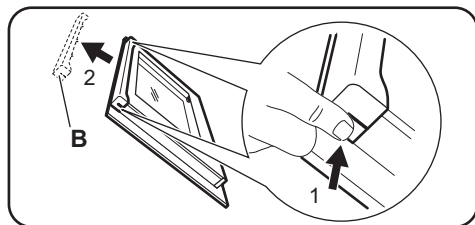
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



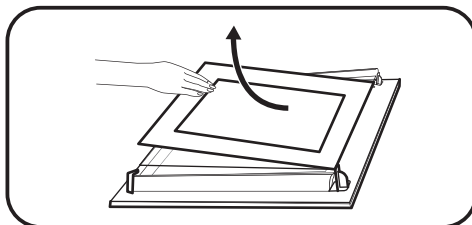
3 Sluit de oven deur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.

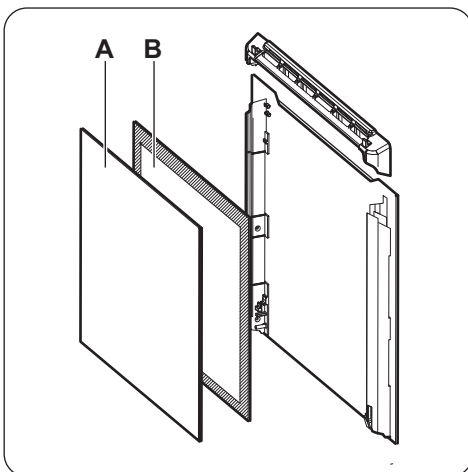


Houd de glazen deurpanelen bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij het bovenste paneel. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

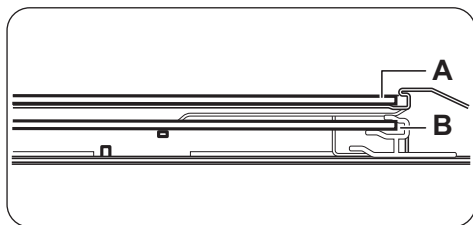
Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

Als u ze gereinigd hebt, monteer dan de glasplaten en de oven deur. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Het middelste paneel (B) heeft een decoratief frame. De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van het glasplaatframe (B) op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.



Zorg ervoor dat u het middelste ruitje correct in de uitsparingen plaatst.



Het lampje vervangen

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt.

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.



LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

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

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

Probleemoplossing




WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is niet aangesloten op een elektriciteitsnet of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het elektriciteitsnet (zie het aansluitdiagram indien beschikbaar).
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".
De oven wordt niet warm.	Het kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderbeveiliging".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display verschijnt "C3".	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.
Op het display verschijnt "F102".	<ul style="list-style-type: none"> ▪ U heeft de deur niet helemaal gesloten. ▪ De deurvergrendeling is stuk. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de deur volledig. ▪ Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel het apparaat dan weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice, wanneer "F102" opnieuw wordt weergegeven.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. ▪ Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt " Demo ".	De demofunctie is ingeschakeld.	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de oven uit. Druk op de +-toets en houd deze ingedrukt. Het eerste nummer op het display en het Demo-indicatielampje beginnen te knipperen. Voer de code 2468 in door op de + of --knop te drukken om de waarden te veranderen en druk op  om te bevestigen. Het volgende nummer begint te knipperen. Demo-modus schakelt uit als u het laatste nummer bevestigt en de code juist is.

Onderhoudgegevens

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

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

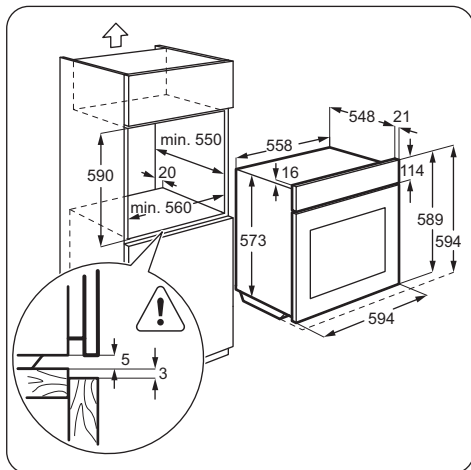
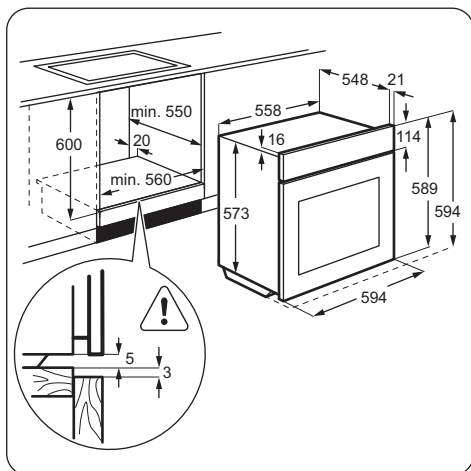
Montage



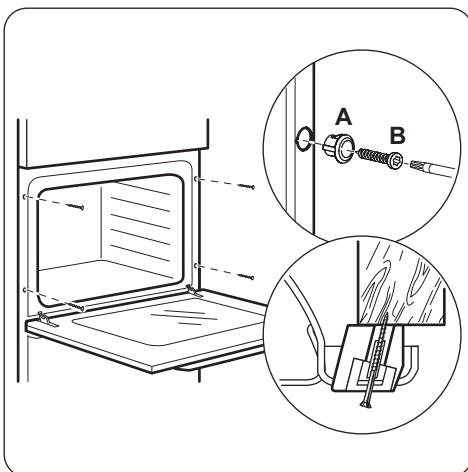
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Inbouw



Bevestiging van het apparaat aan het kastje



Elektrische installatie

- i** De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).



Energiezuinigheid

Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOP37902XK
Energie-efficiëntie Index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.0 kg

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

Energie besparen



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

Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden

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


Multi Hetelucht (Vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen

verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u Multi hetelucht (vochtig) gebruikt, wordt de lamp automatisch na 30 seconden uitgeschakeld.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Contents

Safety information.....	30	Additional functions.....	39
Safety instructions.....	31	Hints and tips.....	39
Product description.....	34	Care and cleaning.....	47
Before first use.....	34	Troubleshooting.....	50
Daily use.....	34	Installation.....	52
Clock functions.....	36	Energy efficiency.....	53
Using the accessories.....	38		

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions

Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this

must be carried out by our Authorised Service Centre.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location

during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.

- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

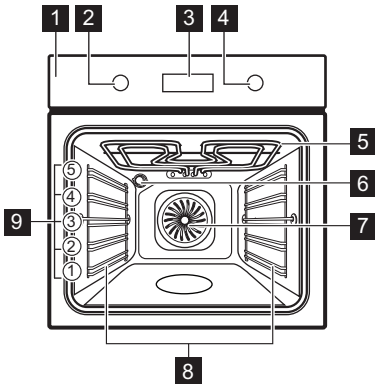
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the oven functions
- 3 Electronic programmer
- 4 Knob for the temperature
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**

For cakes and biscuits.

- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

Before first use



WARNING!

Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.





Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Daily use



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.










Activating and deactivating the appliance

It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

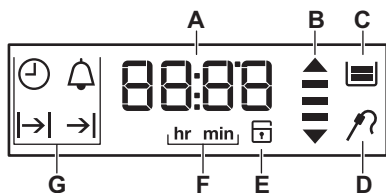
1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
	Top / Bottom Heat	To bake and roast food on one shelf position.
	Moist Fan Baking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the cooking tables in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
	Meat	To prepare very tender and juicy roasts.
	Keep Warm	To keep food warm.

Oven function		Application
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

Display



- A.** Timer
- B.** Heat-up and residual heat indicator
- C.** Water drawer (selected models only)
- D.** Core temperature sensor (selected models only)
- E.** Door lock (selected models only)
- F.** Hours / minutes
- G.** Clock functions

Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars

show that the oven temperature increases or decreases.

Clock functions

Clock functions table

Clock function		Application
	TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is off.
	DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
	END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven function is set.

Clock function		Application
	TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
	MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
00:00	COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates. It is on immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

Setting and changing the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "12:00". "12" flashes.

1. Press **+** or **-** to set the hours.
2. Press to confirm and switch to set the minutes.

The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.

3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press again and again until the indicator for the time of day flashes in the display.

Setting the DURATION

1. Set an oven function.
2. Press again and again until starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press to confirm.

When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes. and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

Setting the END





1. Set an oven function.
2. Press again and again until starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the hours and the minutes for END time.
4. Press to confirm.
At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes. and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.


Setting the TIME DELAY function

1. Set an oven function.
2. Press again and again until starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press to confirm. The display shows flashing .
5. Press **+** or **-** to set the hours and the minutes for END time.
6. Press to confirm.
Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes. and time setting flash in the display. The appliance deactivates.
7. Press any button to stop the acoustic signal.



- Turn the knob for the oven functions to the off position.

Setting the MINUTE MINDER

- Press  again and again until  and "00" flash in the display.
- Press  or  to set the MINUTE MINDER.
First you set the seconds, then the minutes.
When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
- Set the hours.

- The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds.
After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

COUNT UP TIMER

To reset the Count Up Timer, press and hold  and . The timer starts to count up again.

Using the accessories



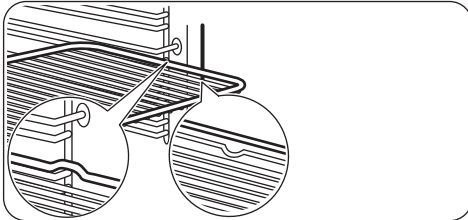
WARNING!

Refer to Safety chapters.

Inserting the accessories

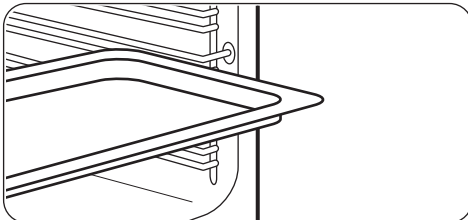
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



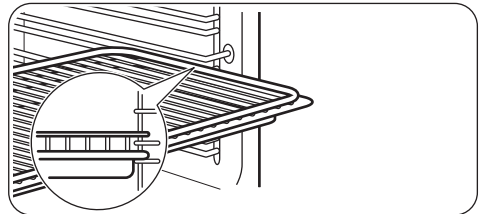
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.







Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.


Additional functions

Using the Child Lock


When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

 The door is locked, symbols **SAFE** and  come on the display also when Pyrolysis function operates. It can be checked on the knob.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. **SAFE** and  comes on in the display.
To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator  if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.


Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5

Hints and tips

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.


 The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the appliance again.

 The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.

- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	150	2	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels ¹⁾	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich ¹⁾	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat


Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

Grilling

 Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare ¹⁾	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium ¹⁾	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done ¹⁾	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2


Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

Moist Fan Baking

 During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta gratin	190 - 200	45 - 55	2
Potato gratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bread pudding	150 - 160	75 - 90	2
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	2
Apple cake	150 - 160	75 - 85	2
White bread	180 - 190	50 - 60	2

Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

Drying - True Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and

let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Care and cleaning



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances



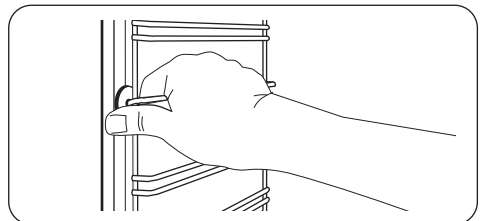
Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

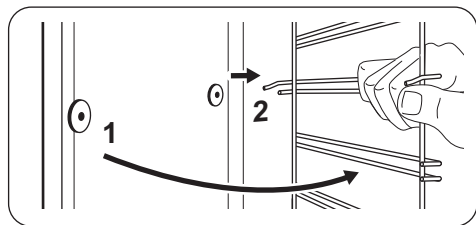
Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

Pyrolysis



CAUTION!

Remove all accessories and removable shelf supports.



Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.






WARNING!

The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.



CAUTION!


If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them when the Pyrolysis function operates. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When  flashes, press  or  to set the necessary procedure:

Option	Description
P1	If the oven is not very dirty. Time of the procedure: 1 h.


P2

If you cannot easily remove the dirt. Time of the procedure: 1 h 30 min.

Press  or turn the knob for the temperature to start the procedure.

You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure.

During the Pyrolysis the oven lamp is off.



5. When the oven is at its set temperature, the door locks. The display shows the symbol  and the bars of the heat indicator until the door unlocks. To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.
6. When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked.
7. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.



The cleaning reminder goes out:

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press  and  at the same time while PYR flashes in the display.

Cleaning the oven door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

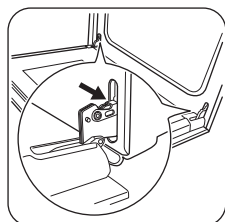


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

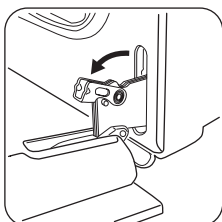


CAUTION!

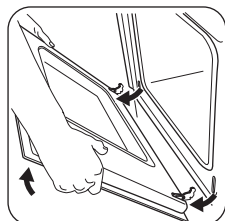
Do not use the appliance without the glass panels.



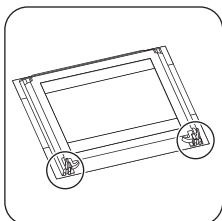
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



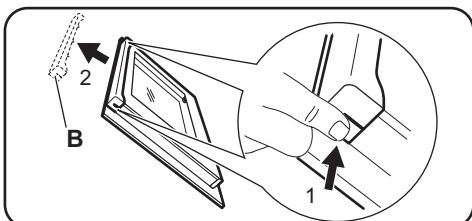
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



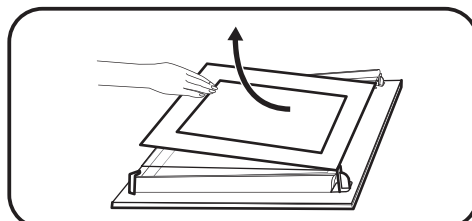
3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal. Pull the door trim to the front to remove it.



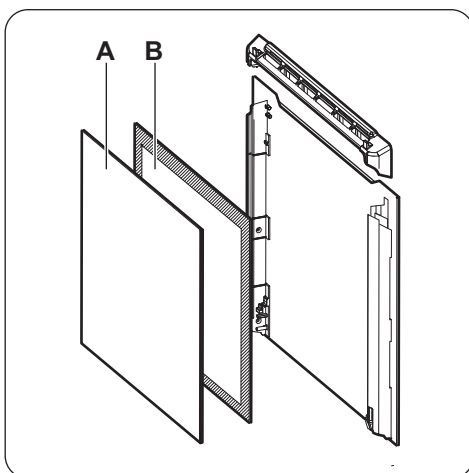
Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start

from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

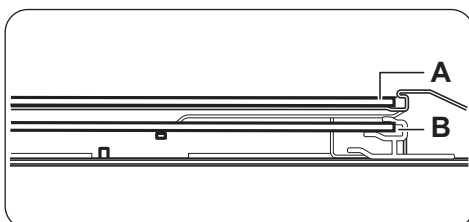
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

**WARNING!**

Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.

**CAUTION!**

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.





Troubleshooting

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	<ul style="list-style-type: none"> ▪ You did not fully close the door. ▪ The door lock is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fully close the door. ▪ Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. ▪ If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. ▪ If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows " Demo ".	The demo mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the oven. 2. Press and hold the button . 3. The first digit on the display and Demo indicator start to blink. 4. Enter the code 2468 by pressing the buttons  or  to change the values and press  to confirm. 5. The next digit starts to blink. 6. Demo mode deactivates when you confirm the last digit and the code is correct.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

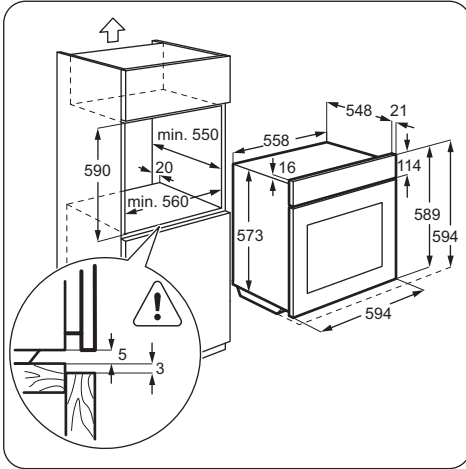
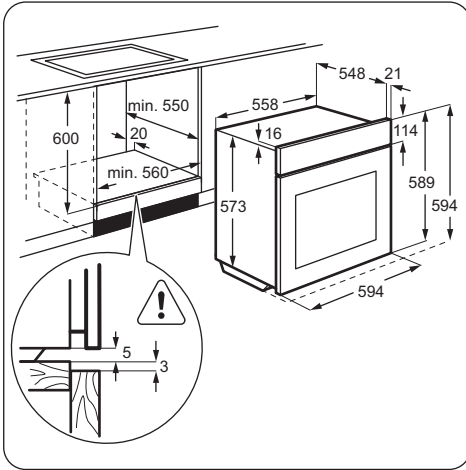
Installation



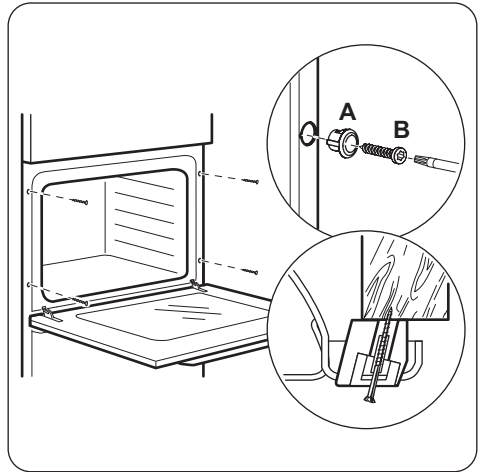
WARNING!

Refer to Safety chapters.

Building In



Securing the appliance to the cabinet



Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).



Energy efficiency

Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Zanussi
Model identification	ZOP37902XK
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	33.0 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% faster in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The display shows the residual heat indicator or temperature.


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may differ from the temperature indicated on the display during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Moist Fan Baking, the lamp automatically deactivates after 30 seconds.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



www.zanussi.com/shop



867324497-B-342016