

NL Gebruiksaanwijzing

USER MANUAL

Fornuis

ZCV65340WA
ZCV65320XA

ZANUSSI

Inhoudsopgave

| | | | |
|---|---|------------------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie..... | 2 | Oven - Dagelijks gebruik | 9 |
| Veiligheidsvoorschriften..... | 4 | Oven - Klokfuncties..... | 11 |
| Beschrijving van het product..... | 6 | Oven - Aanwijzingen en tips..... | 12 |
| Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt..... | 7 | Oven - Onderhoud en reiniging..... | 22 |
| Kookplaat - Dagelijks gebruik..... | 7 | Probleemoplossing..... | 25 |
| Kookplaat - Aanwijzingen en tips..... | 8 | Montage | 26 |
| Kookplaat - Onderhoud en reiniging..... | 9 | Energiezuinigheid..... | 27 |

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. 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 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 de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.

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.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet



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.
- 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.

Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken!

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- 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.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct 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. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

Verwijdering



WAARSCHUWING!

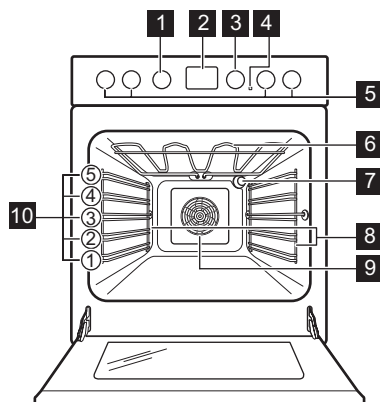
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

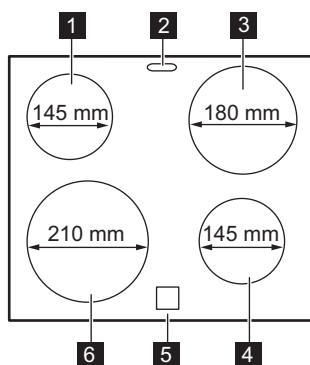
Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1 Knop voor de ovenfuncties
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Knop voor de temperatuur
- 4 Temperatuurlampje/symbool/indicatielampje
- 5 Toetsen voor de kookplaat
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lampje
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Ventilator
- 10 Roosterhoogtes

Indeling kookplaat



- 1 Kookzone 1200 W
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
- 3 Kookzone 1800 W
- 4 Kookzone 1200 W
- 5 Restwarmte-indicatie
- 6 Kookzone 2300 W

Accessoires

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

- **Diepe braadpan**
Om moussaka te maken.
- **Bewaarlade**
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare
inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en
reiniging'.

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

Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven
bedient.

De aanduiding Dagtijd knippert als u het
apparaat aansluit op het stopcontact, als er een
stroomstoring is geweest of als de timer niet is
ingesteld.

Druk op de \oplus of \ominus om de correcte tijd in te
stellen.

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen
en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag
weer.

Tijd veranderen



U kunt de tijd van de dag niet
wijzigen als de functie

Bereidingsduur $\rightarrow|$ of Einde $\rightarrow|$
werken.

Blijf op  drukken tot het symbool voor de
functie knippert.



Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te
stellen.

Verzonken knoppen

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

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 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.

Kookplaat - Dagelijks gebruik




WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Warmte-instelling

| Symbol- en | -functie |
|---------------|-----------|
| 0 | Uit-stand |

| Symbol- en | -functie |
|---|--------------------|
|  | Warm houden |
| 1 - 9 | Verwarmingsstanden |



Gebruik de restwarmte om het
energieverbruik te verlagen. Zet de
kookzone ongeveer 5 - 10 minuten
voordat het koken is voltooid uit.

Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.
Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

Restwarmte-indicatie



WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

Het lampje gaat aan wanneer een kookzone heet wordt.

Kookplaat - Aanwijzingen en tips



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Kookgerei



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.



Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Verwarmingsstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|--|---|-------------|--|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden. | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 2 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Met deksel bereiden. |
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren. |
| 3 - 4 | Stomen van groenten, vis en vlees. | 20 - 45 | Een paar eetlepels vocht toevoegen. |
| 4 - 5 | Aardappelen stomen. | 20 - 60 | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen. |
| 4 - 5 | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten. |

| Verwar- mingsstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|-----------------------|---|------------------|--|
| 6 - 7 | Lichtjes braden: kalfoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals no- dig | Halverwege de bereidingstijd om- draaien. |
| 7 - 8 | Door-en-door gebraden, opgebak- ken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks. | 5 - 15 | Halverwege de bereidingstijd om- draaien. |
| 9 | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoof- vlees), frituren van friet. | | |

Kookplaat - Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

Oven - Dagelijks gebruik



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

De oven in- en uitschakelen










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

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
 - 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.
1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.

2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.

3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

Ovenfuncties

| Symbol | Ovenfunctie | Applicatie |
|---|---|--|
| 0 | Uit-stand | Het apparaat staat uit. |
|  | Ovenlampje | Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie. |
|  | Gecirculeerd koken | Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. |
|  | Conventionele functie (Boven + Onderwarmte) | Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau. |
|  | Onderwarmte | Voor het bakken van cake met een knapperige bodem en voor het invriezen van voedsel. |
|  | Licht koken | Om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur. |
|  | Grill | Om vlak voedsel te grillen en te toasten. |
|  | Tweekrings grill | Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast. |
|  | Circulatiegrill | Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen. |

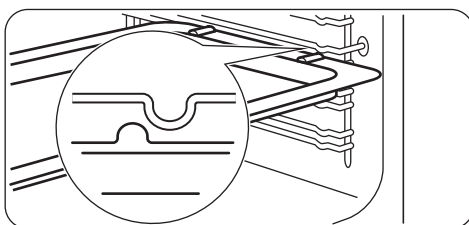
Koelventilator

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.

Ovenaccessoires plaatsen

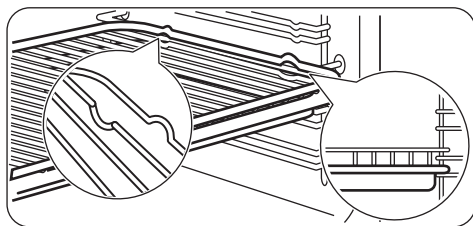
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster en braadpan samen:

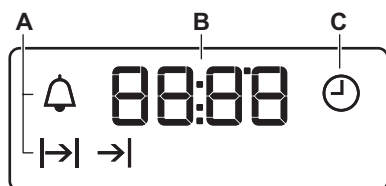
Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun erboven.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

Oven - Klokfuncties

Weergave



- A.** Functie-indicatielampjes
- B.** Tijdindicatie
- C.** Functie-indicatie

Toetsen

| Knop | Functie | Omschrijving |
|------|---------|---------------------------|
| — | MIN | De tijd instellen. |
| 🕒 | KLOK | De klokfunctie instellen. |
| + | PLUS | De tijd instellen. |

Tabel klokfuncties

| Klokfunctie | | Applicatie |
|-------------|-------------------|---|
| 🕒 | Instellen dagtijd | Met deze functie kunt u de tijd regelen. |
| 🔔 | Kookwekker | Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. |
| → | Programmaduur | De bereidingstijd van de oven instellen. |
| → | Eindtijd | Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen. |

i U kunt de functies Bereidingsduur en Einde gelijktijdig instellen om de tijd in te stellen waarop het apparaat moet worden in- en uitgeschakeld. Zo kunt u het apparaat inschakelen met een uitgestelde tijd. Stel eerst de bereidingsduur en daarna het eind in.

De klokfuncties instellen

Stel voor Bereidingsduur en Einde een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
2. Druk op of om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.

Oven - Aanwijzingen en tips



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

Bakken

- Uw oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.

Baktips

| Bakresultaat | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---------------------------|--|
| De onderkant van de cake is niet voldoende gebruid. | De rekstand is incorrect. | Plaats de cake op een lagere rekstand. |

De klokfunctie werkt. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt.



Het display toont de resterende tijd voor de functie Kookwekker.

3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er een geluidssignaal. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.



Bij de functies Duur en Eindtijd schakelt het apparaat automatisch uit.

De klokfuncties annuleren

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

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

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

Licht koken



- Gebruik de functie om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur.

- Bak maar één bakblik of bakplaat tegelijkertijd.

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|
| Koekjes | 180 - 190 | 10 - 20 ¹⁾ |
| Vruchtentaartje: Soesjes | 180 - 190 | 30 - 40 ¹⁾ |
| Vruchtentaartje: Zandtaartdeeg | 180 - 190 | 25 - 35 ¹⁾ |
| Schuimgebakjes | 80 - 100 | 120 - 150 |

1) Oven voorverwarmen.

Gecirculeerd koken

 Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de knopen voor de ovenfuncties en de oventemperatuur naar de stand  te draaien.

Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|-------------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Moskovisch gebak/vruchtencake | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biscuittaart zonder vet | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Taartbodem van zandtaartdeeg | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|------------------|------------|---------------|
| Kruimeltaart (droog) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

1) Gebruik braadpan.

Koekjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Zandkoekjes | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Eiwitgebak, schuimgebak | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Klein bladerdeeggebak | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------|------------------|------------|---------------|
| Broodjes | 160 | 10 - 35 | 3 |
| Kleine cakejes (20 per blad) | 150 | 20 - 35 | 3 |

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Gevulde groente | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte 2 posities |
|----------------------|-------------------------|------------|--------------------------|
| Roomsoezen/tompoezen | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Kruimeltaart | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

1) Oven voorverwarmen.

Klein gebak/cakejes/gebak/broodjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte 2 posities |
|------------------------------|-------------------------|------------|--------------------------|
| Zandkoekjes | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 140 | 20 - 45 | 2 / 4 |
| Koekjes gemaakt van roerdeeg | 160 - 170 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Eiwitgebak, schuimgebak | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Bitterkoekjes | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Klein bladerdeeggebak | 170 - 180 | 30 - 50 | 2 / 4 |

1) Oven voorverwarmen.

Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--|-------------------------|------------|---------------|
| Tulband of brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Moskovisch gebak/vruchtencake | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biscuittaart zonder vet | 170 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Taartbodem van zandtaartdeeg | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Taartbodem - zacht cakedeeg | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Hartige taart (bijv. quiche lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Kwarktaart | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|--|---------------------|---------------|
| Vlechtbrood/broodkrans | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Kerststol | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Roomsoezen/tompoezen | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam) | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Kruimeltaart (droog) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Amandelcake/suikertaart | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Vruchtentaart met kruimeldeeg | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (met veel garnering) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (dunne korst) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------|------------------|------------|---------------|
| Ongedesemd brood | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Vlaaien (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik braadpan.

Koekjes

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Zandkoekjes | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Zandtaartdeeg/ Deegreepjes | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Roerdeegkoekjes | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Eiwitgebak, schuimgebak | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Bitterkoekjes | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Koekjes gemaakt van gistdeeg | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Klein bladerdeeggebak | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Broodjes | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Kleine cakejes (20 per blad) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gratineerde gerechten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------------|-------------------------|------------|---------------|
| Pastaschotel | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Groentegratin | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Stokbroden bedekt met gesmolten kaas | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Zoete ovenschotels | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Visschotels | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gevulde groente | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).

- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.

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

Braden met boven- en onderwarmte

Rundvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------------|--------------|-------------------------|------------|---------------|
| Stoofvlees | 1 – 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: rood | per cm dikte | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: medium | per cm dikte | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: gaar | per cm dikte | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------|--------------|------------------|------------|---------------|
| Schouderstuk, nekstuk, hamlap | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelet, ribbetje | 1 – 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Gehaktbrood | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Varkensschenkel(voorgekookt) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Kalfsvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------------|------------|------------------|------------|---------------|
| Geroosterd kalfsvlees ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kalfsschenkel | 1,5 – 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------------------|------------|------------------|------------|---------------|
| Lambout, geroosterd lamsvlees | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Lamsrug | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Game

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------|------------|-------------------------|------------|---------------|
| Hazenrug, hazenbout | tot 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Reerug, hertenrug | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Reebout, hertenbout | 1,5 – 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------|------------------|------------------|------------|---------------|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g p.p. | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Halve kip | 400 – 500 g p.p. | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Kip, haantje | 1 – 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Eend | 1,5 – 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Gans | 3,5 – 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Kalkoen | 2,5 – 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Kalkoen | 4 – 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Vis

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|----------|------------|------------------|------------|---------------|
| Hele vis | 1 – 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

Braden met circulatiegrill

Rundvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---------------------------|--------------|-------------------------|------------|---------------|
| Rosbief of ossehaas: rood | per cm dikte | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------------|--------------|------------------|------------|---------------|
| Rosbief of ossehaas: medium | per cm dikte | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Rosbief of ossehaas: gaar | per cm dikte | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

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

Kalfsvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-----------------------|------------|------------------|------------|---------------|
| Geroosterd kalfsvlees | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalfsschenkel | 1,5 – 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamsvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|--------------------------------|------------|------------------|------------|---------------|
| Lamsbout, geroosterd lamsvlees | 1 – 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lamsrug | 1 – 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Gevogelte

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|-------------------|------------------|------------------|------------|---------------|
| Stukken gevogelte | 200 – 250 g p.p. | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Halve kip | 400 – 500 g p.p. | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kip, haantje | 1 – 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Eend | 1,5 – 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Gans | 3,5 – 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Kalkoen | 2,5 – 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Kalkoen | 4 – 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

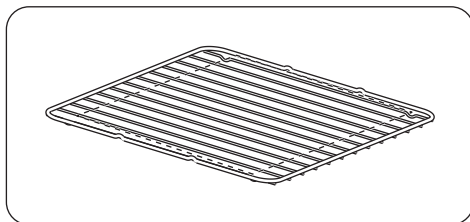
Grillen in het algemeen



WAARSCHUWING!

Tijdens het grillen moet de oven deur altijd gesloten zijn.

- **Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.**
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- **Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.**



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

Grill

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|-----------------------|------------------|--------------------|---------|---------------|
| | | 1e kant 2e kant | 2e kant | |
| Biefstuk, medium | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Runderfilet, medium | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Varkensrug | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Kalfsrug | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lamsrug | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 3 |
| Hele vis, 500 - 1000g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 - 4 |

Grill intens

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|-------------------------------|-------------------|--------------------|---------|---------------|
| | | 1e kant 2e kant | 2e kant | |
| Burgers | max ¹⁾ | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Varkenshaas | Maximaal | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Worstjes | Maximaal | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Runderfilet, kalfsbiefstukken | Maximaal | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Geroosterd brood | max ¹⁾ | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Brood met iets erop | Maximaal | 6 - 8 | - | 4 |

¹⁾ De oven voorverwarmen

Inmaken - Onderwarmte

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckglazen met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de flessen tot hetzelfde niveau en sluit ze af met een klem.

- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste weckpotten begint te borrelen (na circa 35 - 60 minuten bij 1 liter-glazen), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

Zachte vruchten

| In te maken eetwaar | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pieren begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|--|------------------|--|-------------------------------------|
| Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Steenvruchten

| In te maken eetwaar | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pieren begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---------------------------|------------------|--|-------------------------------------|
| Peren, kweeperen, pruimen | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Groenten

| In te maken eetwaar | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het pieren begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|----------------------------|------------------|--|-------------------------------------|
| Wortelen ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Komkommers | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Gemengde augurken | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Koolrabi, erwten, asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ In de uitgeschakelde oven laten staan.

Oven - 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 universeel reinigingsmiddel.

- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en 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.

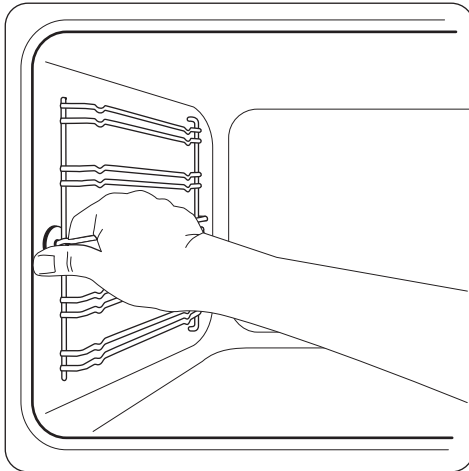
Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

- i** Maak de ovendeur alleen schoon met een natte spons. 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

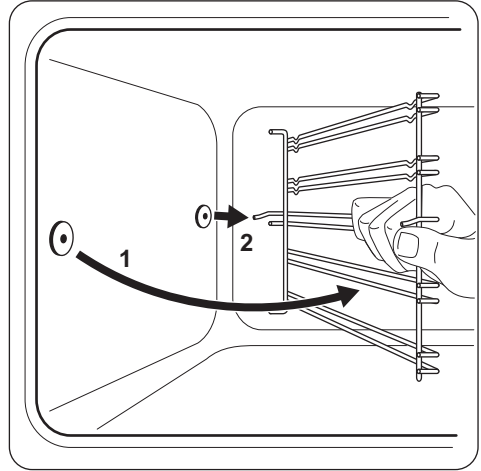
Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te 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 omgekeerde volgorde.



LET OP!

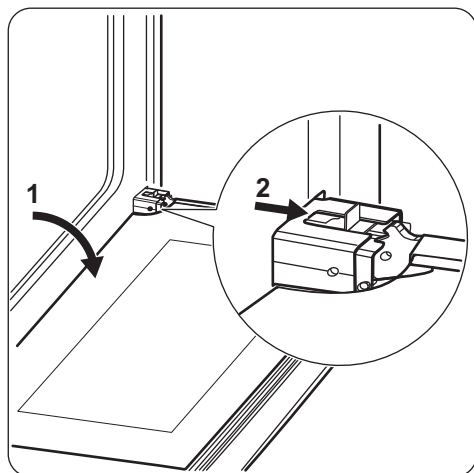
Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

Verwijderen en reinigen van de deurglazen

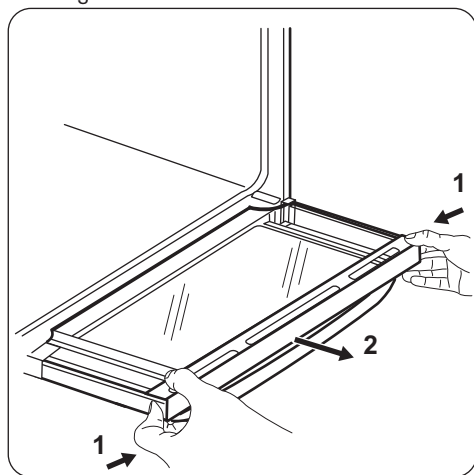


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.



3. Sluit de deur totdat de schuif vergrendelt.
4. Deurafdekking aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



5. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
6. Verwijder de glasplaten. Om de platen te installeren volgt u de procedure in omgekeerde volgorde.

Het lampje vervangen

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



WAARSCHUWING!

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

De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

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

De lamp aan de achterkant.



Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

De lade verwijderen

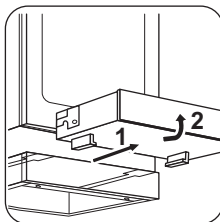


WAARSCHUWING!

Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz).

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen:

1. Plaats de lade op de steunrails van de lade. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.

2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

Probleemoplossing



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| U kunt het apparaat niet activeren. | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet. |
| U kunt het apparaat niet activeren. | De zekering is doorgebrand. | 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. |
| Restwarmte-indicatie gaat niet branden. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| 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 correct zijn. |
| Het lampje brandt niet. | Het lampje is stuk. | Vervang het lampje. |
| Op het display wordt "12.00" weergegeven. | Er is een stroomstoring geweest. | Stel de klok opnieuw in. |
| 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. |

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.)

.....

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Productnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

Montage



WAARSCHUWING!

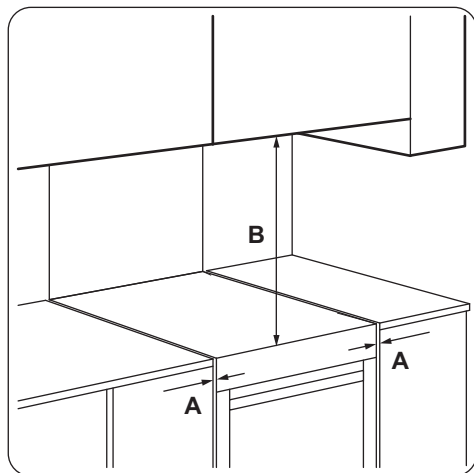
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

Technische gegevens

| Afmetingen | |
|------------|--------------|
| In hoogte | 847 - 867 mm |
| Breedte | 596 mm |
| Diepte | 600 mm |

Locatie van het apparaat

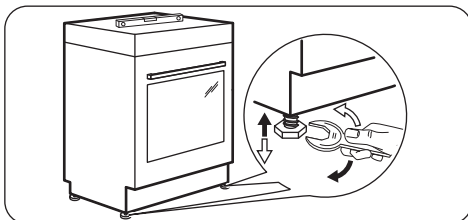
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

| Afmetingen | mm |
|------------|-----|
| A | 2 |
| B | 685 |

Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

Anti-kantelbescherming



LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst.

Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.



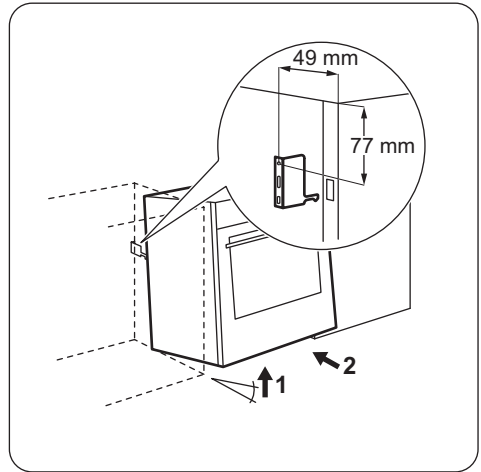


LET OP!

Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 77 mm onder het bovenzak van het apparaat en 49 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versterking (muur).
3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Til de voorkant van het apparaat op (1) en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes (2). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

Geschikte kabelsoorten: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Energiezuinigheid

Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

| | | |
|------------------------------|--|--|
| Modelidentificatie | ZCV65340WA ZCV65320XA | |
| Type kooktoestel | Kookplaat in vrijstaand fornuis | |
| Aantal kookzones | 4 | |
| Verwarmingstechnologie | Stralingswarmte | |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter | 21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Linksvoor | 182,3 Wh / kg |
| | Linksachter | 181,8 Wh / kg |
| | Rechtsvoor | 181,8 Wh / kg |
| | Rechtsachter | 182,1 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 182,0 Wh / kg |

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie.

Kookplaat - Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

Productfiche en informatie voor ovens volgens EU 65-66/2014

| | | |
|---|----------------------------|---------|
| Naam leverancier | Zanussi | |
| Modelidentificatie | ZCV65340WA ZCV65320XA | |
| Energie-efficiëntie Index | 100.0 | |
| Energie-efficiëntieklasse | A | |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0.95 kWh/cyclus | |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht | 0.85 kWh/cyclus | |
| Aantal ruimten | 1 | |
| Warmtebron | Electriciteit | |
| Volume | 72 l | |
| Soort oven | Oven in vrijstaand fornuis | |
| Massa | ZCV65340WA | 47.7 kg |
| | ZCV65320XA | 47.6 kg |

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

Oven - Energiebesparing


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.
- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.

- 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 ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
 - **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

MILIEUBESCHERMING

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

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



www.zanussi.com/shop



867307786-B-012016