

# GETTING STARTED? EASY.



ZOB30601WU  
ZOB30601XU

<b>DA</b>	<b>Brugsanvisning</b>	2
	Ovn	
<b>FI</b>	<b>Käyttöohje</b>	24
	Uuni	

# ZANUSSI

## OM SIKKERHED

---

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

### **SIKKERHED FOR BØRN OG SÅRBARE PERSONER**

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

### **GENERELT OM SIKKERHED**

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.

- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

### INSTALLATION



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

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Skabs minimumhøjde (Skab under bordpladens minimumhøjde)	590 (600) mm
Skabsbredde	560 mm

Skabsdybde	550 (550) mm
Højde af apparatets forside	594 mm
Højde af apparatets bagside	576 mm
Bredde af apparatets forside	595 mm
Bredde af apparatets bagside	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Indbygget dybde af apparatet	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimum størrelse. Åbning placeret den nederste bagside	560x20 mm

Netforsyningskabel-længde. Kabel er placeret i det højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringssskruer	4x25 mm

## TILSLUTNING, EL



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

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

## Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

## BRUG



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

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



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

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



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

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

## INSTALLATION



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## INDVENDIG BELYSNING



**ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.
- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

## SERVICE

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

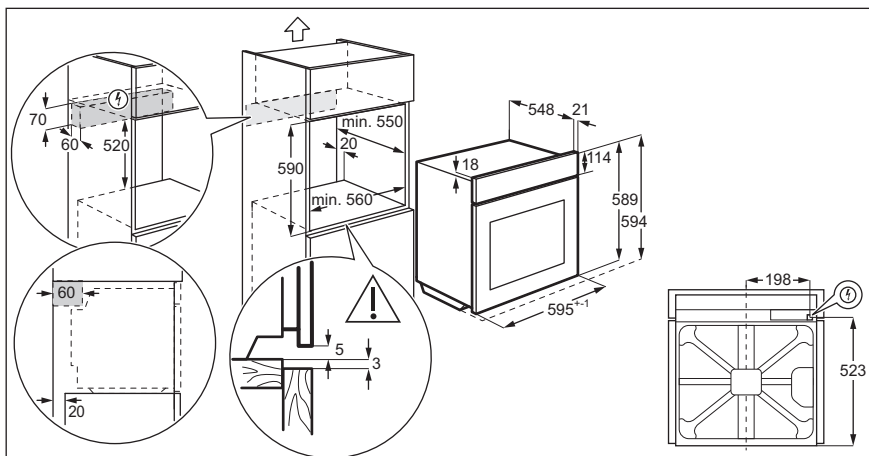
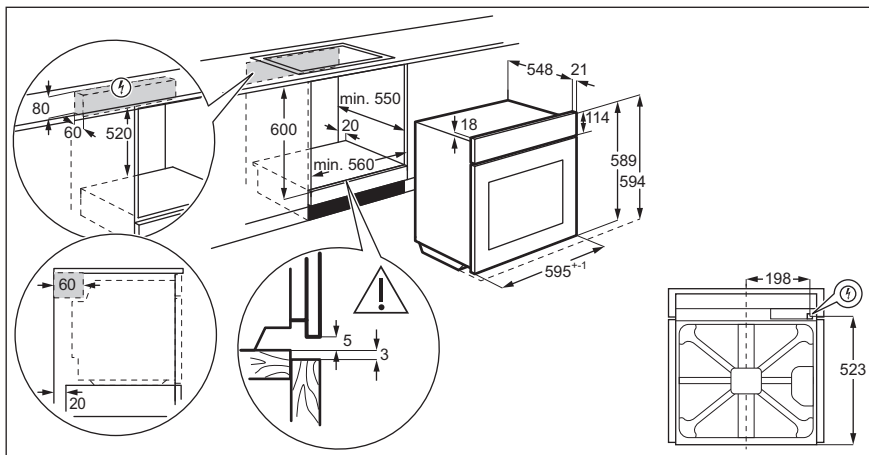
## BORTSKAFFELSE



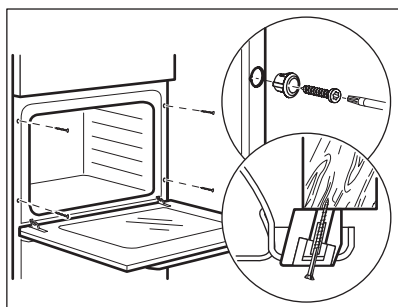
**ADVARSEL!** Risiko for personskade eller kvælning.

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

## INDBYGNING



## FASTGØRELSE AF OVNE TIL SKAB



## TILSLUTNING, EL



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og en netledning.

## KABEL

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

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

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1

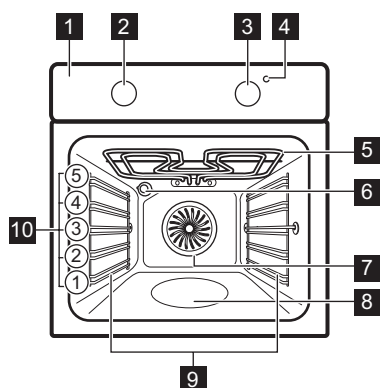
Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
maksimum 3680	3 x 1.5

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



## PRODUKTBESKRIVELSE

### OVERSIGT OVER APPARATET



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Varmeelement
- 6 Ovn-pære
- 7 Ventilator
- 8 Beholder til rengøring med vand
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

### TILBEHØR

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

### ▪ Grill/bradepande

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

## FØR FØRSTE ANVENDELSE



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

### RENGØRING FØR IBRUGTAGNING



Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.


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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

## FORVARMNING

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

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.

5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
  6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
  7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned.
- Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

## DAGLIG BRUG



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.



### INDSTILLING AF EN OVNFUNKTION




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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



3. Ovnen slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

### OVNFUNKTIONER

Ovnfunktion	Egnet til
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Varmluft	Til at bage på tre ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- udervarme.

Ovnfunktion	Egnet til
 Fugtig Varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig Varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan reduceres. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energiebesparelse, for generelle anbefalinger til energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energieffektivitetsklassen i henfør af EN 60350-1.
 Optøning	Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Lille Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.



Ovnfunktion	Egnet til
 Pizza	Til bagning af pizza. Til at lave intensiv brunng og en sprød bund. Indstil temperaturen til 230 °C
 Over- under-varme (Over-/ Undervarme) / Rengøring med vand	Til bagning og stegning på én ristposition. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få mere at vide om Rengøring med vand.

## BRUG AF TILBEHØRET

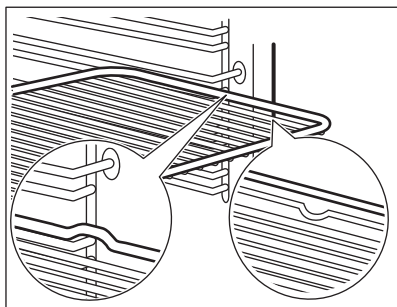


**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### ISÆTNING AF TILBEHØR

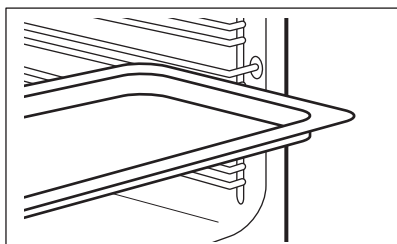
Grillrist:

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

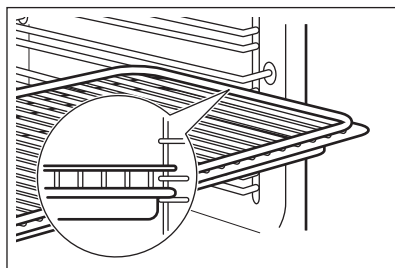


Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade /bradepandesammen: Skub bagepladen /bradepanden ind mellem ovnribsernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

# EKSTRAFUNKTIONER

## KØLEBLÆSER

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

## SIKKERHEDSTERMOSTAT

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning.

## RÅD OG TIP



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.



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

## ANBEFALINGER TIL TILBEREDNING

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

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

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

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

## BAGNING OG STEGNING

### Kager

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform

For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## Bagning af kager

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

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

## Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes. Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

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

## Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

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

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Formkage	170	2	160	2	50 - 60	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtkage <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumkage <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	I en brødforn
Små kager - på én rille	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På bageplade
Små kager - på to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade
Små kager - på tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitte - én rille	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På bageplade

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Lagkagebunde/ kagesnit- ter - to ril- ler	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bage- plade
Lagkagebunde/ kagesnit- ter - tre ril- ler	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bage- plade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bage- plade
Marengs- to niveau- er <sup>1)</sup>	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bage- plade
Boller <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	På bage- plade
Flødeka- ger - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bage- plade
Flødeka- ger - to ril- ler	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bage- plade
Frugttær- ter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform
Victoriaka- ger	170	1	160	2 (venstre og højre)	50 - 60	I en 20 cm kageform

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

## Brød og pizza

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødforn
Rundstykker <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 bol-ler på bageplade
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en bradepande
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

## Tærter

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

**Kød**

<b>Madvare</b>	<b>Over-/Undervarme</b>		<b>Varmluft</b>		<b>Tid (min.)</b>	<b>Bemærkning</b>
	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Ovnrille</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Ovnrille</b>		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist
Roastbeef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist
Roastbeef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

## Fisk

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/ guldbra- sen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file- ter

### LILLE GRILL

Indstil maks. temperaturen.

Forvarm ovnen i 3 minutter.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Madvare	Antal		Tid (min.)	
	Stykker	Mængde (kg)	1. side	2. side
Tournedos	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling (i halve)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryster	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### FUGTIG VARMLUFT



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

<b>Madvare</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Ovnrille</b>	<b>Tid (min.)</b>
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Sjasjlyk, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Butterdejsværk, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Mørdejskiks, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Pocherede grøntsager, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45



Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager, middelhavs 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

## OPTØNING

Madvare	Mængde (kg)	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1.0	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
Kød	1.0	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	0.5	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage	1.4	60	60	-

## TØRRING - VARMLUFT

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader

madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

## Grøntsager

Brug den tredje rille til én bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppeurter	60 - 70	5 - 6
Swampe	50 - 60	6 - 8

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

#### Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

#### OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTTER

Test i henhold til IEC 60350-1.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Lille kage	Over- undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lukket æbletærte	Over- undervarme	Trådris	2	180	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.
Lukket æbletærte	Varmluft / Varmluft	Trådris	2	160	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.
Fedtfri sandkage	Over- undervarme	Trådris	2	170	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådris	2	160	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Brug en kageform (26 cm diameter). Diagonalt forskudt. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over- undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød 4 - 6 stk	Lille Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger 6 stk, 0,6 kg	Lille Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### BEMÆRKNINGER OM RENGØRING

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.

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

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. For at reducere kondensvandet skal du betjene ovnen i 10 minutter inden madlavning. Rengør fugten fra ovnrummet efter hver anvendelse.

### OVNE AF RUSTFRIT STÅL ELLER ALUMINIUM

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

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

## RENGØR LÅGEPAKNINGEN

Se jævnlgt lågepakningen efter. Lågepakningen sidder rundt om ovnrumsramme. Brug ikke ovnen, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

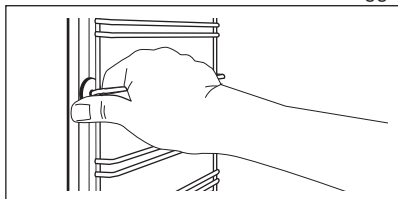
## UDTAGNING AF OVNRIBBER

Tag ovnrubberne og de.

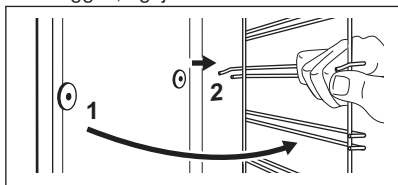


**FORSIGTIG!** Vær forsigtig, når du fjerner ovnrubberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.




2. Træk den bageste ende af ovnrubben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

## RENGØR MED VAND

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

1. Hæld 300 ml vand i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
2. Indstil funktionen: 
3. Indstil temperaturen til 90 °C.
4. Lad ovnen være tændt i 30 minutter.
5. Sluk for ovnen, og lad den køle ned.
6. Når ovnen er kølet af, skal du rengøre det med en blød og våd svamp.



**ADVARSEL!** Kontrollér, at ovnen er kølet af, inden du rører ved den. Der er risiko for forbrænding.

## AFTAGNING OG MONTERING AF LÅGE

Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs

hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

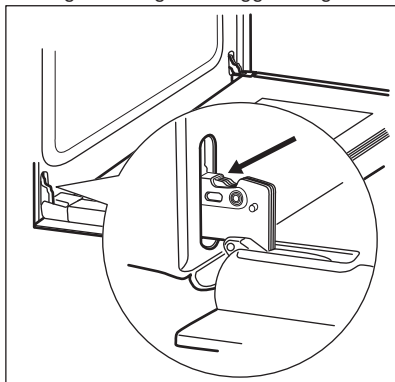


Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne det inderste ovnglas, mens ovnlågen sidder på.

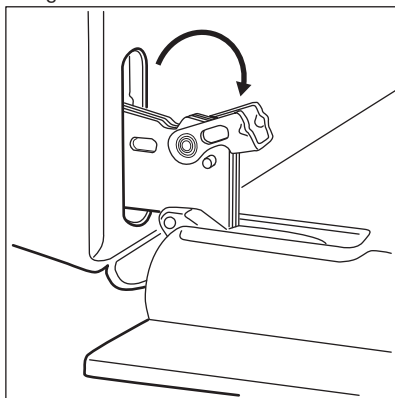


**FORSIGTIG!** Brug ikke ovnen uden det indvendige ovnglas.

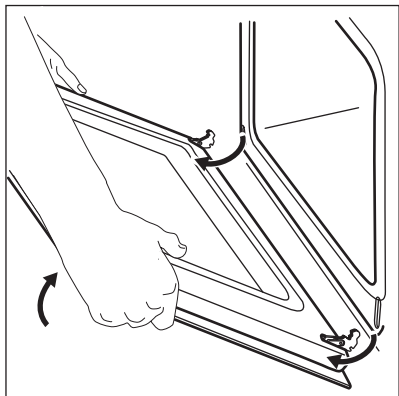
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



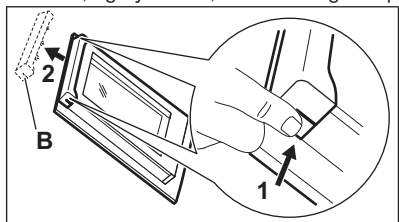
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



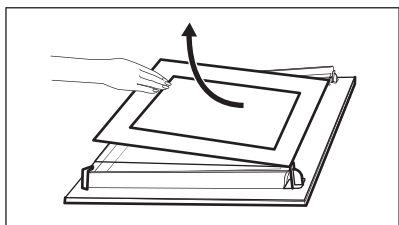
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.
5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



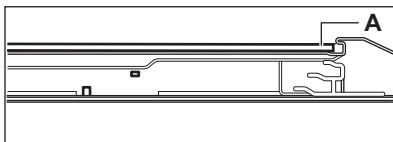
6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



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

Monter ovnglasset og ovnlågen, når rengøringen er udført.

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



### UDSKIFTNING AF PÆREN



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

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



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

### Den bageste pære

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

## FEJLFINDING



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

## HVIS NOGET GÅR GALT...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

### SERVICEOPLYSNINGER

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

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

ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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

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

## ENERGIEFFEKTIV

### PRODUKTKORT OG INFORMATION I HENHOLD TIL EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Zanussi
Identifikation af model	ZOB30601WU ZOB30601XU
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn

Vægt

ZOB30601WU | 28.2 kg

ZOB30601XU | 28.0 kg

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

### ENERGIBESPARELSE



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

### Generelle råd


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

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10

## MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

### Tilberedning med blæser


Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Holde mad varm

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

### Fugtig Varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## **TURVALLISUUSTIEDOT**

---

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### **LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS**

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

### **YLEISET TURVALLISUUSOHJEET**

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.



- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- **VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## TURVALLISUUSOHJEET

### ASENNUS



**VAROITUS!** Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm

Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

## SÄHKÖLIITÄNTÄ



**VAROITUS!** Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioid. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

### Asennuksen tai vaihdon johtotyypit Euroopassa:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> )
enintään 1380	3 x 0.75

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> )
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nolalajotimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

## KÄYTTÖ



**VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta mällä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkua.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkua.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



**VAROITUS!** Laite voi muotoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!** Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä

hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## SISÄVALO



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

## HUOLTOPALVELU

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## HÄVITTÄMINEN



**VAROITUS!** Henkilövahinko- tai tukeutumisvaara.

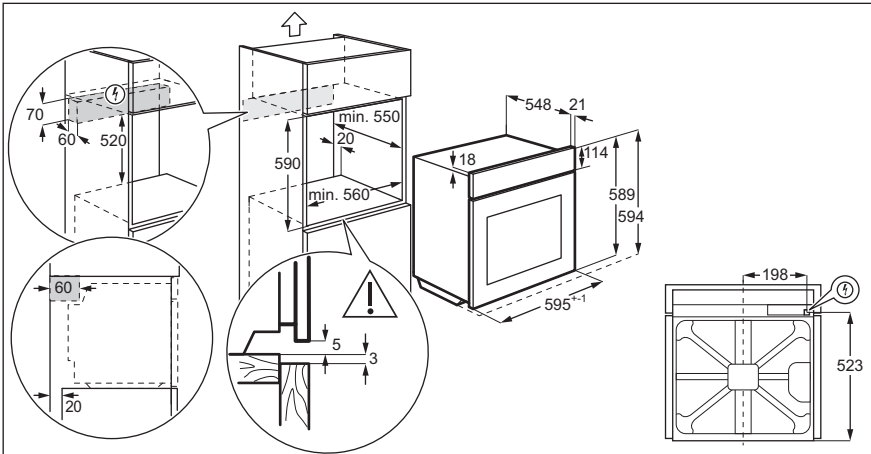
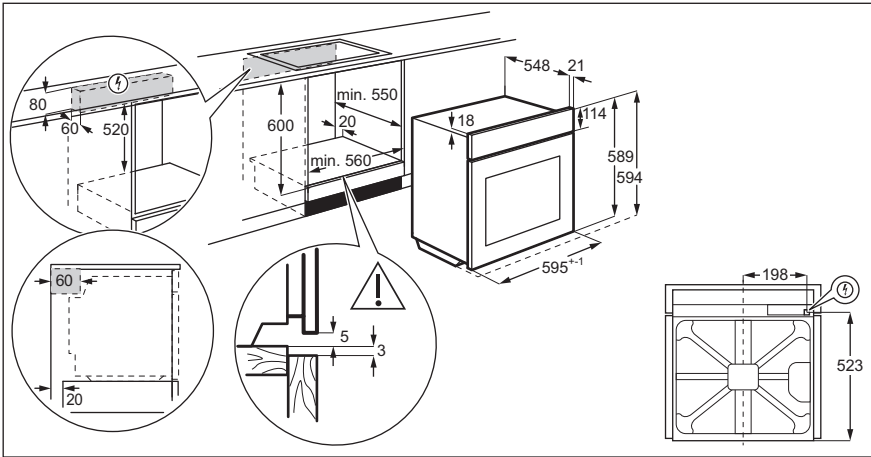
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## ASENNUS

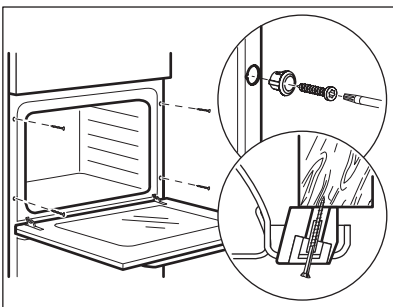


**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## ASENTAMINEN KALUSTEESEEN



## UUNIN KIINNITTÄMINEN KAAPPIIN



## SÄHKÖLIITÄNTÄ



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## JOHTO

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:  
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

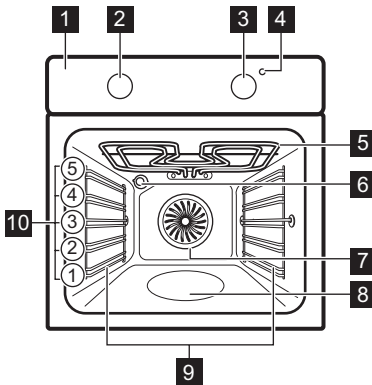
Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> )
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollassaimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.



## TUOTEKUVAUS

### LAITTEEN OSAT



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Aqua-puhdistussäiliö
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

### LISÄVARUSTEET

- **Ritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

## KÄYTTÖOOTTO



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### UUDEN LAITTEEN PUHDISTAMINEN

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### ESIKUUMENNUS

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.

7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastointi on riittävä.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ










**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.


### UUNITOIMINNON ASETTAMINEN

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä. Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

### UUNITOIMINNOT

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannattimella kypsäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa Kier-toilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa Kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakaste-ruoan määrästä ja koosta.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdaminen.
 Pizzatoiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila 230 °C.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 <p data-bbox="113 256 250 347">Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö) / Aqua Clean</p>	<p data-bbox="288 197 538 316">Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla. Katso lisätietoa Aqua Clean -toiminnosta luvusta "Hoito ja puhdistus".</p>

## LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

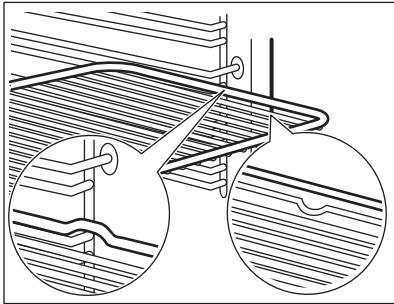


**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### PELTIEIEN JA RITILÄN ASETTAMINEN KANNATTIMILLE

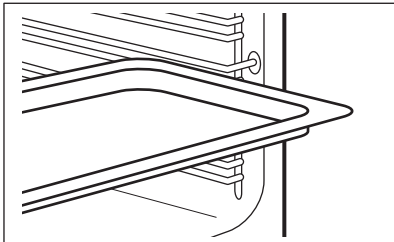
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



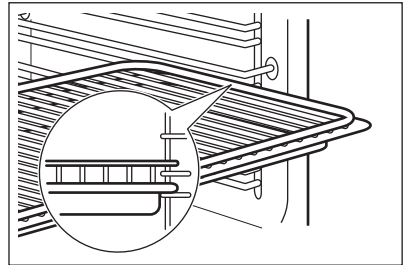
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti /uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

# LISÄTOIMINNOT

## JÄÄHDYTYSPUHALLIN

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

## YLIKUUMENEMISSUOJA

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumentumisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumentumissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

# VIHJEITÄ JA NEUVOJA



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

## RUOANLAITTOON LIITTYVIÄ SUOSITUKSIA

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

## LEIVONTA JA PAISTAMINEN

### Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuossa

## Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

## Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

## Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastiolle, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.



Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuoassa
Piimä- juustokak- ku	170	1	165	2	60 - 80	26 cm:n kakku- vuoassa
Omenapii- ras <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivipellil- lä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuoassa
Sokerikak- ku	170	2	160	2	50 - 60	26 cm:n kakku- vuoassa
Joulukak- ku/hedel- mäkakku <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku- vuoassa
Rusina- kakku <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leipä- vuoassa
Pienet kak- kut - yksi taso	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Leivipellil- lä
Pienet kak- kut - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivipellil- lä
Pienet kak- kut - kol- me tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivipellil- lä
Pikkulei- vät / pas- teijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivipellil- lä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pikkuleivät / pas-teijat - kaksi ta-soa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellil-lä
Pikkuleivät / pas-teijat - kol-me tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellil-lä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellil-lä
Marengit - kaksi ta-soa <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellil-lä
Pullat <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellil-lä
Eclair-lei-vokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellil-lä
Eclair-lei-vokset - kaksi ta-soa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellil-lä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa
Täytekak-kupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku-vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vaalea leipä <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuossa
Sämpylät <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai uunipannussa
Teeleipä <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Pastapaistos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanlapa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaanpotka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

### Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

### GRILLI

Aseta maksimilämpötila.

Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## KOSTEA KIERTOILMA



Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (min)
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	paistoritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokkaat, 6 kpl	keraamiset annosvuokat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Mantelileivokset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Piiraat, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Höyrytetyt kasvikset, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (min)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

## SULATUS

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1,0	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1,0	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

## KUIVAUS - KIERTOILMA

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa

välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

## Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Yrtit	40 - 50	2 - 3

#### Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 - 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 - 4

#### TIETOJA TESTILAITOKSELLE

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Omenapiirakka	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	Käytä kahta vuokkaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Omenapiirakka	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	Käytä kahta vuokkaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Vähärasvainen sokeri-kakku	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.



Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Vähärasvainen sokeri-kakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokeri-kakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Vinottain. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahot-leipä 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittotoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

## HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### PUHDISTUKSEEN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa. Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä

astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

## RUOSTUMATTOMAT TERÄS- JA ALUMIINIPINTAISET UUNIT

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

## LUUKUN TIIVISTEEN PUHDISTAMINEN

Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä uunia, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

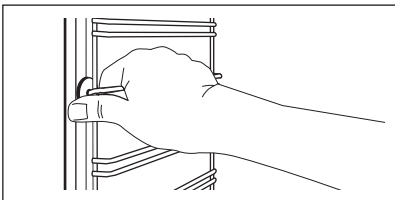
## KANNATTIMIEN

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

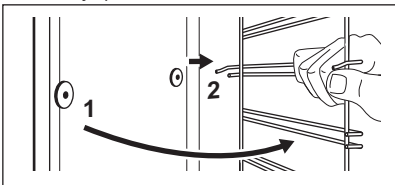


**HUOMIO!** Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

## AQUA CLEAN

Tämä puhdistustoiminto auttaa poistamaan jäljelle jäävän rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. Lisää 300 ml vettä uunin alaosaan lokeroon.
2. Aseta toiminto:
3. Aseta lämpötila 90 °C.
4. Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.
6. Kun uuni on jäähtynyt, puhdista se pehmeällä liinalla.



**VAROITUS!** Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen sen koskettamista. On olemassa palovammojen vaara.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

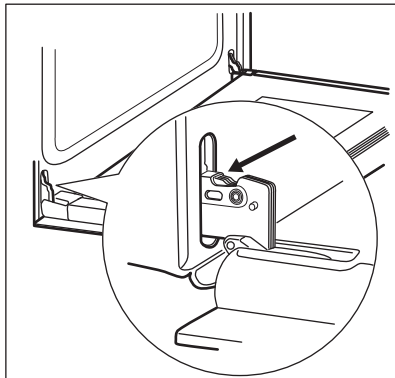


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.

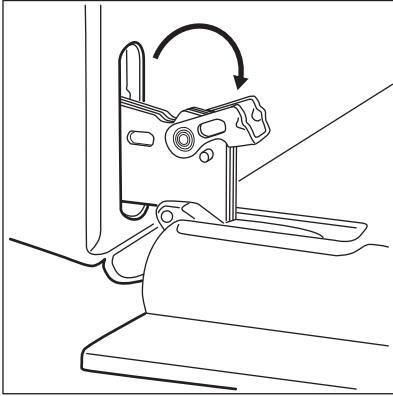


**HUOMIO!** Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

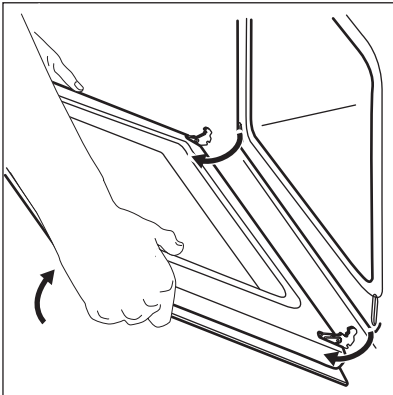
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoinsta.



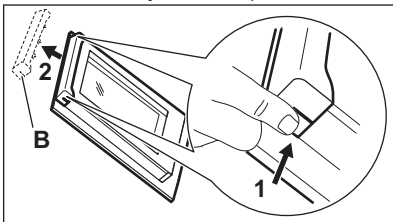
2. Nosta ja käännä saranoinsta olevat vivut kokonaan.



3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

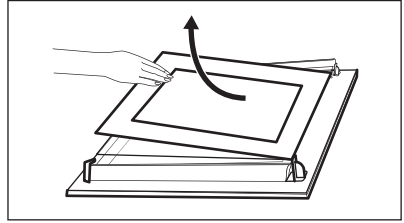


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.  
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltaakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



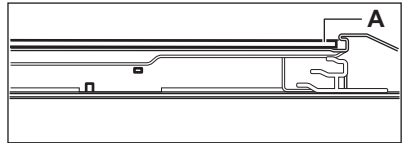
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## LAMPUN VAIHTAMINEN



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä.
2. Odota, että uuni jäähtyy.
3. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



**HUOMIO!** Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

## Takalamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

# VIANMÄÄRITYS



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## KÄYTTÖHÄIRIÖT

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syytä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

## HUOLTOTIEDOT

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

**Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:**

Malli (MOD.)	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## ENERGIATEHOKKUUS

### TUOTESELOSTE JA -TIEDOT STANDARDIN EU 65-66/2014 MUKAISESTI

Tavarantoimittajan nimi	Zanussi
Mallin tunnus	ZOB30601WU ZOB30601XU
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.95 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma

Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	ZOB30601WU	28.2 kg
	ZOB30601XU	28.0 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

## ENERGIANSÄÄSTÖ



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.


### Yleisohjeita

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

### Kosteaa Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.





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



CE

867348159-B-212019