

# GETTING STARTED? EASY.



ZOHKF1X1  
ZOHNF1K1  
ZOHNF1W1

<b>EN</b>	<b>User Manual</b> Oven	2
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b> Oven	24
<b>FR</b>	<b>Notice d'utilisation</b> Four	47
<b>DE</b>	<b>Benutzerinformation</b> Backofen	71
<b>PT</b>	<b>Manual de instruções</b> Forno	94
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b> Horno	118

# ZANUSSI

## VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	9
7. CLOCK FUNCTIONS.....	9
8. USING THE ACCESSORIES.....	10
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
10. HINTS AND TIPS.....	11
11. CARE AND CLEANING.....	18
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.

- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
---	--------------

Cabinet width	560 mm
---------------	--------

Cabinet depth	550 (550) mm
---------------	--------------

Height of the front of the appliance	594 mm
---	--------

Height of the back of the appliance	576 mm
--	--------

Width of the front of the ap- pliance	595 mm
--	--------

Width of the back of the appliance	559 mm
---------------------------------------	--------

Depth of the appliance	569 mm
------------------------	--------

Built in depth of the appli- ance	548 mm
--------------------------------------	--------

Depth with open door	1022 mm
----------------------	---------

Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
--	-----------

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

---

Mounting screws

4x25 mm

---

### 2.2 Electrical connection



#### WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

### Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

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

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



## 2.3 Use



### WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning



### WARNING!

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

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

- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting



**WARNING!**  
Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal



**WARNING!**  
Risk of injury or suffocation.

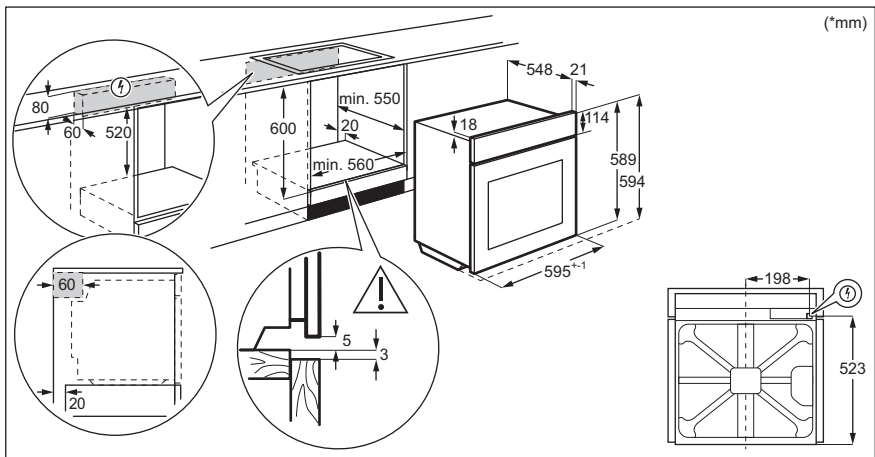
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

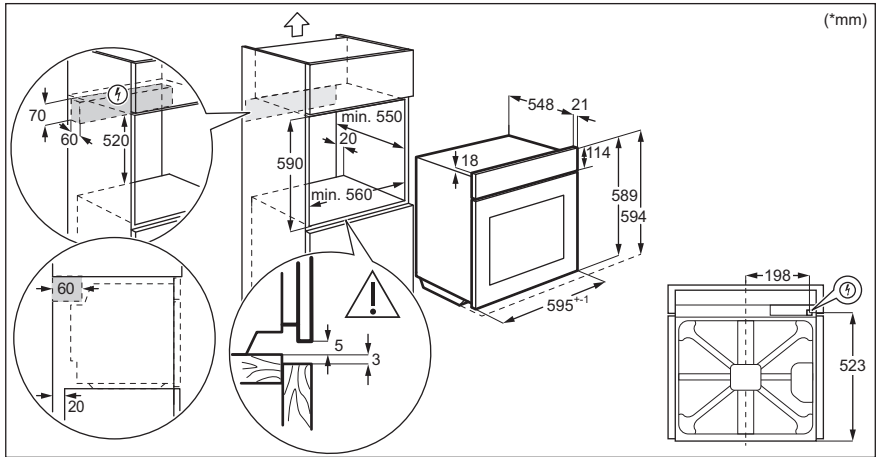
# 3. INSTALLATION



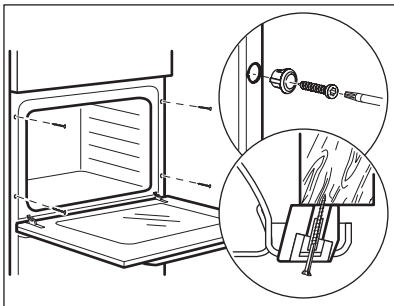
**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

## 3.1 Building in



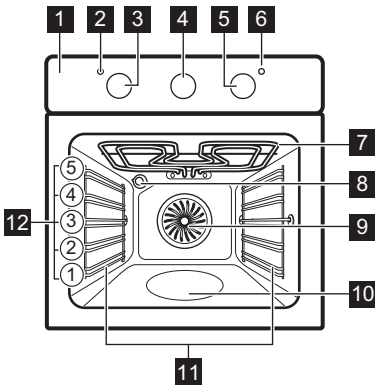


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Power lamp / symbol
- 3 Knob for the heating functions
- 4 Knob for the timer
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Aqua cleaning container
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

### 4.2 Accessories

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

- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.

## 5. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



Step 1



#### Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.



Step 2

#### Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function:   
Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function:   
Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.



## 6. DAILY USE








### WARNING!





Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating function

- Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
- 
- Step 2** Turn the control knob to select the temperature.
- 
- Step 3** When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

### 6.2 Heating functions

Heating function	Application
	The oven is off.
Off position	
	To turn on the lamp.
Light	
	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
Moist Fan Baking	
	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.
Fan Cooking	
	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
Turbo Grilling	

Heating function	Application
	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
Bottom Heat	
	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 230°C.
Pizza Function	
	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
Defrost	
	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
Conventional Cooking / Aqua Clean	

### 6.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 7. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 How to set: End of Cooking

To set the switch-off time for oven functions.

- 
- Step 1** Set the oven function and the temperature.
- 
- Step 2** Turn the knob for the timer to its full range.
- 
- Step 3** Turn the knob for the timer to set the switch-off time.  
When the set time ends, the signal sounds and the oven turns off.
- 
- Step 4** Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.
- 

## 8. USING THE ACCESSORIES



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

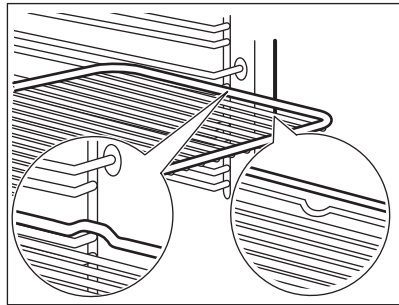
### 8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

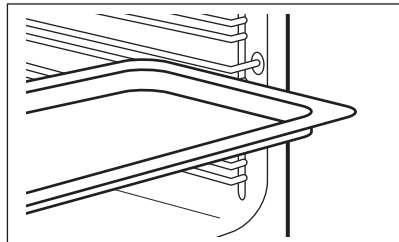
#### **Wire shelf:**

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



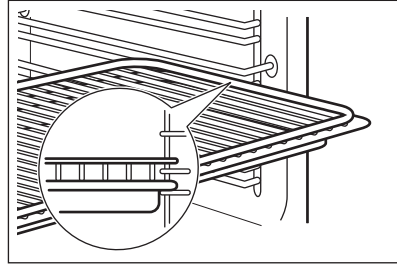
#### **Baking tray:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



**Wire shelf, Baking tray:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

### 9.2 Safety thermostat

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

## 10. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

### 10.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

#### Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

#### Cooking meat and fish

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.








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

#### Cooking times








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








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

## 10.2 Baking and roasting

 <b>CAKES</b>	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Whisked recipes	170	2	160	3	45 - 60	Cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3	20 - 30	Cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	160	1	70 - 80	Cake mould, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Baking tray
Jam tart	170	2	165	2	30 - 40	Baking tray
Christmas cake, preheat the empty oven	160	2	150	2	90 - 120	Cake mould, Ø 20 cm
Plum cake, pre- heat the empty oven	175	1	160	2	50 - 60	Bread tin
Biscuits	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Baking tray
Biscuits, two lev- els	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	Baking tray
Biscuits, three lev- els	120	3	120	3	80 - 100	Baking tray
Meringues	190	3	180	3	15 - 20	Baking tray
Buns, preheat the empty oven	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray
Eclairs, one level	180	2	170	2	45 - 70	Baking tray
Eclairs, two levels	160	1	150	2	110 - 120	Baking tray
Plate tarts	170	1	160	1	50 - 60	Baking tray
Rich fruit cake	190	3	190	3	12 - 20	Baking tray
Victoria sandwich	190	3	170	3	25 - 35	Baking tray







Preheat the empty oven.

 <b>BREAD AND PIZZA</b>	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each	190	1	190	1	60 - 70	-







 <b>BREAD AND PIZZA</b>	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rye bread, preheating is not needed	190	1	180	1	30 - 45	Bread tin
Bread rolls, 6 - 8 rolls	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Baking tray
Pizza	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray / Deep pan
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Baking tray







Preheat the empty oven.







Use the cake mould.

 <b>FLANS</b>	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pasta flan, preheating is not needed	200	2	180	2	40 - 50
Vegetable flan, preheating is not needed	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use the wire shelf.

 <b>MEAT</b>	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Beef	200	2	190	2	50 - 70
Pork	180	2	180	2	90 - 120
Veal	190	2	175	2	90 - 120
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75

 MEAT	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pork shoulder, with rind	180	2	170	2	120 - 150
Pork shin, 2 pieces	180	2	160	2	100 - 120
Leg of lamb	190	2	175	2	110 - 130
Whole chicken	220	2	200	2	70 - 85
Whole turkey	180	2	160	2	210 - 240
Whole duck	175	2	220	2	120 - 150
Whole goose	175	2	160	1	150 - 200
Rabbit, cut in pieces	190	2	175	2	60 - 80
Hare, cut in pieces	190	2	175	2	150 - 200
Whole pheasant	190	2	175	2	90 - 120




 FISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Trout / Sea bream, 3 - 4 fish	190	2	175	2	40 - 55
Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets	190	2	175	2	35 - 60




### 10.3 Turbo Grilling

Preheat the empty oven.




Use the first or the second shelf position.




To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

 BEEF	 (°C)	 (min)
	Roast beef or fillet, rare	190 - 200
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10




 PORK	 (°C)	 (min)
	Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180
Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meatloaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, pre-cooked, 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAL	 (°C)	 (min)
	Roast veal, 1 kg	160 - 180




 <b>VEAL</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Veal knuckle, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
--------------------------	-----------	-----------




 <b>LAMB</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
-----------------------------------	-----------	-----------

Lamb saddle, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60
-------------------------	-----------	---------

 <b>POULTRY</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
---------------------------------------	-----------	---------

 <b>POULTRY</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
----------------------------------	-----------	---------




Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
------------------------------	-----------	---------

Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
------------------	-----------	----------

Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
-------------------	-----------	-----------



Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
----------------------	-----------	-----------

Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
------------------	-----------	-----------

 <b>FISH (STEAMED)</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60
------------------------	-----------	---------

## 10.4 Defrost

	 (kg)	 Defrosting time (min)	 Further defrosting time (min)	
--	--	---	---	---

Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Place chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
---------	---	-----------	---------	---

Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
	0.5	90 - 120		

Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
-------	---------	----------	---------	---

Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
-------	------	---------	---------	---

Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
--------------	-----	---------	---------	---

Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
--------	------	---------	---------	---

Gateau	1.4	60	60	-
--------	-----	----	----	---

## 10.5 Dehydrating - Fan Cooking




Cover trays with grease proof paper or baking parchment.



For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

Set the temperature to 60 - 70 °C.

 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

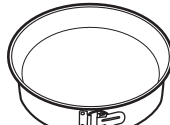
### 10.6 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height








Flan base tin






Dark, non-reflective  
28 cm diameter

### 10.7 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.








		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50










		 (°C)		 (min)
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

## 10.8 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Small cakes, 20 per tray	Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 minutes.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

## 11. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



### Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



### Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

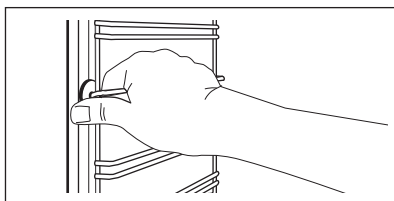
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

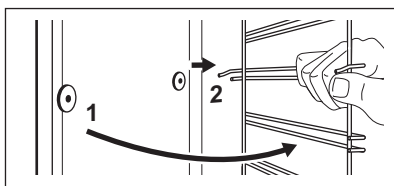
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**Step 2** Pull the front of the shelf support away from the side wall.



**Step 3** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

**Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence.



## 11.3 How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

**Step 1** Pour water into the cavity embossment: 300 ml.

**Step 2** Set the function:

**Step 3** Set the temperature to 90 °C.

**Step 4** Let the oven work for 30 min.

**Step 5** Turn off the oven.

**Step 6** Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

## 11.4 How to remove and install: Door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

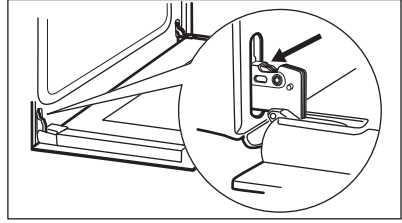


### CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

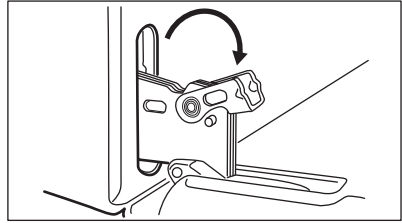
**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.

**Step 2** Lift and turn the levers fully on both hinges.

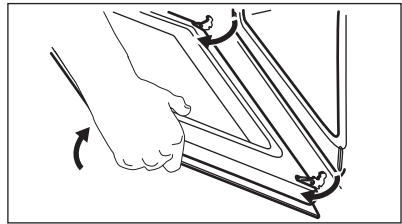


**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.

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

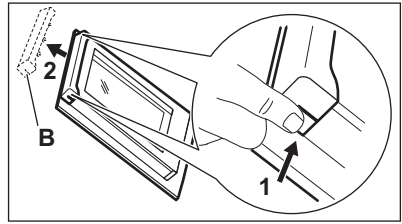


**Step 5** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



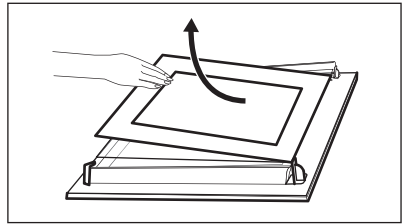
**Step 6** Pull the door trim to the front to remove it.

**Step 7** Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

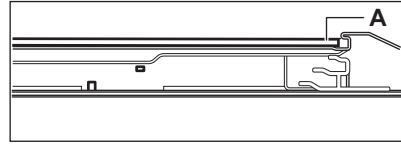


**Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

**Step 9** After cleaning, install the glass panel and the oven door.



The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



## 11.5 How to replace: Lamp



**WARNING!**  
Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Back lamp

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn the glass cover to remove it.                           |
| <b>Step 2</b> | Clean the glass cover.                                       |
| <b>Step 3</b> | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| <b>Step 4</b> | Install the glass cover.                                     |

## 12. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
End of Cooking - is not set.	Set: End of Cooking. Refer to "Clock functions".
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

### 12.2 Service data

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

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

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information and Product Information Sheet\*

Supplier's name	Zanussi
Model identification	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	ZOHKF1X1 26.7 kg
	ZOHNF1K1 26.7 kg
	ZOHNF1W1 26.7 kg

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

### 13.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### **Cooking with fan**

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

**Residual heat**

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

**Keep food warm**


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.


**Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	24
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	26
3. MONTAGE .....	29
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	30
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	30
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	31
7. KLOKFUNCTIES.....	32
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	32
9. EXTRA FUNCTIES.....	33
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	34
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	41
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	44
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	45

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- 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. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het



apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
-------------	--------

Kastdiepte	550 (550) mm
------------	--------------

Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
---	--------

Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
---	--------

Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
--	--------

Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatie-opening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netsroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of

- de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
  - Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
  - Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
  - Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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.
  - Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

**Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:**

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

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

Totaal vermogen (W)	Doorsnede kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

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



## 2.3 Gebruik



**WAARSCHUWING!**

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

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



**WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in 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 of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg 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 een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Afvalverwerking



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

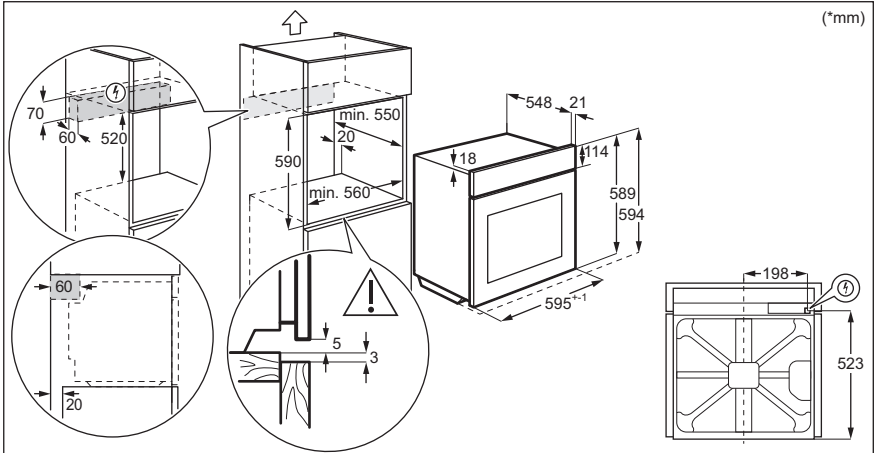
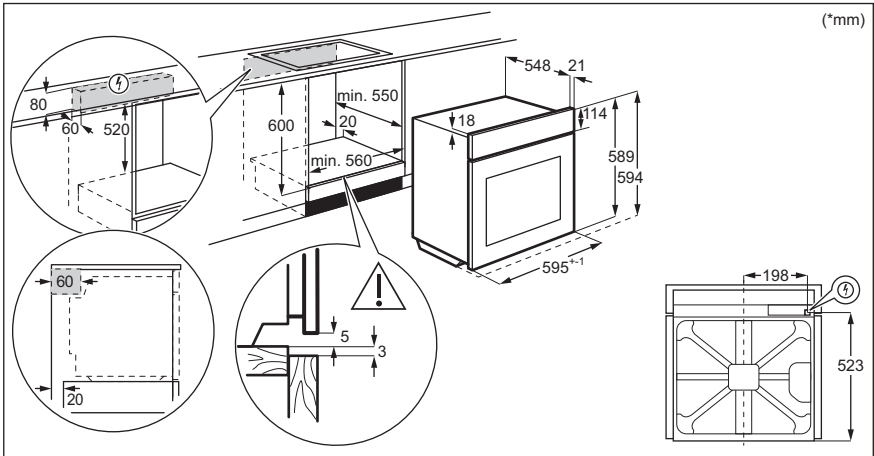
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

### 3. MONTAGE

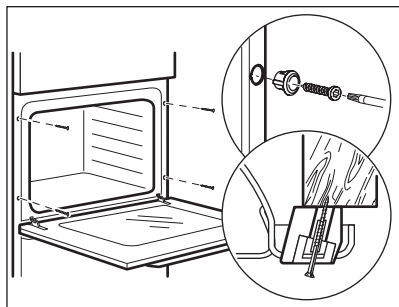


**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

#### 3.1 Inbouwen

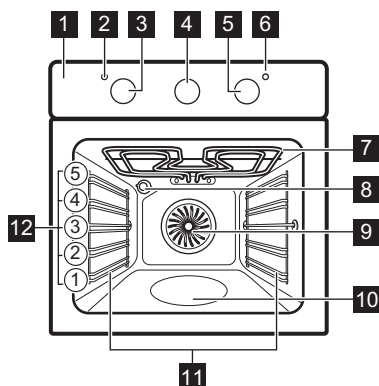


### 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Stroomlampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Knop voor de timer
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Bak voor reiniging met water
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Roosterhoogtes

### 4.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 5.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.



Stap 1





Stap 2

### De oven reinigen

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

### Verwarm de lege oven voor

1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Tijd: 1 uur
2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Tijd: 15 min

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

- Stap 1** Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
- Stap 2** Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
- Stap 3** Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

### 6.2 Verwarmingsfuncties

#### Verwarmingsfunctie

#### Toepassing

0

Uit-stand

De oven is uitgeschakeld.

#### Verwarmingsfunctie

#### Toepassing



Binnenverlichting

Om de lamp in te schakelen.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



Warme lucht

Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.



Turbo grill

Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

## Verwar- mingsfunc- tie

## Toepassing



Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het in-  
maken van voedsel.



Pizza-functie

Voor het bakken van pizza. Voor in-  
tensieve bruining en een knapperi-  
ge bodem. Stel de temperatuur in  
op 230 °C.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten  
en fruit). De ontdooitijd hangt af van  
de hoeveelheid en dikte van het  
voedsel.



Boven- /onder-  
warmte / Reini-  
gen met water

Voor het bakken en braden op één  
rekstand.  
Zie het hoofdstuk "Onderhoud en  
reiniging" voor meer informatie  
over: Aqua Clean.

## 6.3 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen  
aan de energie-efficiëntieklasse en  
ecodesign-vereisten overeenkomstig EU  
65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN  
60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding  
gesloten te zijn zodat de functie niet wordt  
onderbroken en de oven werkt op de hoogst  
mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de  
verlichting automatisch uit.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips',  
Warmelucht (vochtig) voor  
bereidingsinstructies. Zie voor algemene  
aanbevelingen voor energiebesparing het  
hoofdstuk 'Energie-efficiëntie',  
Energiebesparing.

## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Hoe instellen: Einde bereiding

Hier stelt u de tijd in voor het uitschakelen van de ovenfuncties.

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Stap 1</b> | Selecteer de ovenfunctie en de temperatuur.   |
| <b>Stap 2</b> | Draai de knop van de timer naar zijn volledige bereik.  |
| <b>Stap 3</b> | Draai de knop van de timer om de uitschakeltijd in te stellen.<br>Wanneer de ingestelde tijd eindigt, klinkt er een geluidssignaal en schakelt de oven uit. |
| <b>Stap 4</b> | Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.   |

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Accessoires plaatsen

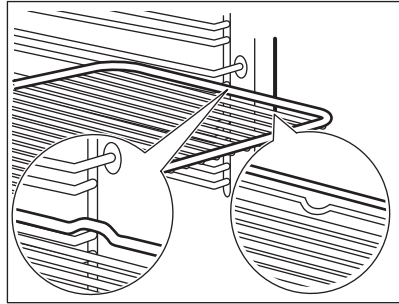
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de  
veiligheid. Deze inkepingen voorkomen

bovendien omkanteling. De hoge rand rond  
het rooster voorkomt dat het kookgerei van  
het rooster afglijdt.

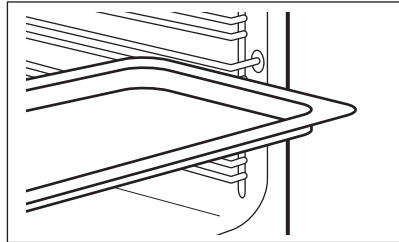


**Bakrooster:**

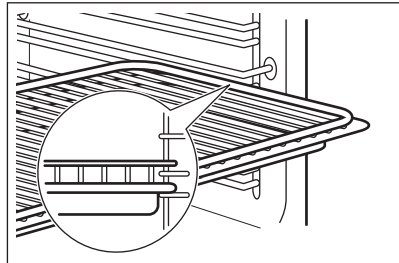
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrails zorg ervoor dat de pootjes omhoog wijzen.

**Bakplaat:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

### 9.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke

oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 10.1 Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.








Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Dit reduceert zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

### 10.2 Bakken en braden

 KES CA-	Boven- /onderwarmte		Warme lucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepten met klopper	170	2	160	3	45 - 60	Cakevorm
Zandkoekjesdeeg	170	2	160	3	20 - 30	Cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	160	1	70 - 80	Cakevorm, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplaat
Jamtaart	170	2	165	2	30 - 40	Bakplaat
Kerstkrans, verwarm de oven voor	160	2	150	2	90 - 120	Cakevorm, Ø 20 cm
Pruimentartaart, verwarm de oven voor	175	1	160	2	50 - 60	Broodvorm

#### Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

#### Voor de bereiding van vlees en vis








Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.








#### Bereidingstijden

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

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







 <b>KES</b> CA-	Boven- /onderwarmte		Warme lucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Koekjes	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplaat
Koekjes, twee niveaus	-	-	140 - 150	2 en 4	35 - 40	Bakplaat
Koekjes, drie niveaus	120	3	120	3	80 - 100	Bakplaat
Schuimgebakjes	190	3	180	3	15 - 20	Bakplaat
Broodjes, verwarm de oven voor	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat
Eclairs, een niveau	180	2	170	2	45 - 70	Bakplaat
Eclairs, twee niveaus	160	1	150	2	110 - 120	Bakplaat
Taartjes	170	1	160	1	50 - 60	Bakplaat
Rijke vruchtencake	190	3	190	3	12 - 20	Bakplaat
Victoriataart met jamvulling	190	3	170	3	25 - 35	Bakplaat

Verwarm de lege oven voor.







 <b>BROOD EN PIZZA</b>	Boven- /onderwarmte		Warme lucht		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Witbrood, 1 - 2 stuks; 0,5 kg per stuk	190	1	190	1	60 - 70	-
Roggebrood, voorverwarming is niet nodig	190	1	180	1	30 - 45	Broodvorm
Broodjes, 6 - 8 broodjes	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplaat
Pizza	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat / Braadpan
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplaat







Verwarm de lege oven voor.







Gebruik de taartvorm.







 <b>VLAAIEN</b>	<b>Boven- /onderwarmte</b>		<b>Warme lucht</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastataart, voorverwarming is niet nodig	200	2	180	2	40 - 50
Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Gebruik het ovenrek.

 <b>VLEES</b>	<b>Boven- /onderwarmte</b>		<b>Warme lucht</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70
Varkensvlees	180	2	180	2	90 - 120
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120
Engelse rosbeef, rood	210	2	200	2	50 - 60
Engelse rosbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70
Engelse biefstuk, bien cuit	210	2	200	2	70 - 75

 <b>VLEES</b>	<b>Boven- /onderwarmte</b>		<b>Warme lucht</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Varkensbraadstuk, met zwoerd	180	2	170	2	120 - 150
Varkensschenkel, 2 stuks	180	2	160	2	100 - 120
Lamsbout	190	2	175	2	110 - 130
Hele kip	220	2	200	2	70 - 85
Hele kalkoen	180	2	160	2	210 - 240
Hele eend	175	2	220	2	120 - 150
Hele gans	175	2	160	1	150 - 200

 <b>VLEES</b>	<b>Boven- /onderwarmte</b>		<b>Warme lucht</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Konijn, in stukken gesneden	190	2	175	2	60 - 80
Haas, in stukken gesneden	190	2	175	2	150 - 200
Hele fazant	190	2	175	2	90 - 120




 <b>VIS</b>	<b>Boven- /onderwarmte</b>		<b>Warme lucht</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen	190	2	175	2	40 - 55
Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets	190	2	175	2	35 - 60




### 10.3 Turbo grill




Verwarm de lege oven voor.




Gebruik de eerste of tweede rekstand.




Om de baktijd te berekenen vermenigvuldigt u de tijd die in de onderstaande tabel wordt gegeven met de centimeters van de dikte van de filet.




 <b>RUNDEVLEES</b>	 (°C)	 (min)
Rosbief of ossenhaas, rood	190 - 200	5 - 6
Rosbief of ossenhaas, medium	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossenhaas, gaar	170 - 180	8 - 10




 <b>VARKENS-VLEES</b>	 (°C)	 (min)
Schouder / Nek / Ham-lap, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonade / Spare ribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

 <b>VARKENS-VLEES</b>	 (°C)	 (min)
Gehaktbrood, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel, voorgekoekt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




 <b>KALFS-VLEES</b>	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMSVLEES</b>	 (°C)	 (min)
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamsrugfilet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 <b>GEVOGELTE</b>	 (°C)	 (min)
Gevogelte, porties, 0,2 - 0,25 kg elk	200 - 220	30 - 50
Halve kip, 0,4 - 0,5 kg elk	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Eend, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

 <b>GEVOGELTE</b>	 (°C)	 (min)
Kalkoen, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkoen, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>VIS (GE-STOOMD)</b>	 (°C)	 (min)
Hele vis, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 10.4 Ontdooien

	 (kg)	 Ontdooitijd (min.)	 Nadooitijd (min)	
Kip	1	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
	0,5	90 - 120		
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Taart	1,4	60	60	-




## 10.5 Dehydrateren - Warme lucht

Bedek de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.



Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.



Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

 <b>GROENTEN</b>	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3

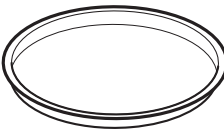
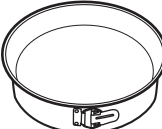


Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (u)
Pruimen	8 - 10
Abrikozen	8 - 10

 FRUIT	 (u)
Schijfjes appel	6 - 8
Peren	6 - 9






## 10.6 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires






Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschotel</b>	<b>Ovenschaaltjes</b>	<b>Blik voor flanbodem</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 10.7 Warmelucht (vochtig)








Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	175	3	40 - 50
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	180	2	45 - 55
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	190	3	45 - 55
Luchtige vlaabodem	flanvorm op rooster	180	2	35 - 45
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (min)
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	170	3	30 - 40
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 45
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 45

## 10.8 Aanwijzingen voor testinstellingen

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- /onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Warme lucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Warme lucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-



						
				(°C)	(min)	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onder-warmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Warme lucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- /onder-warmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Warme lucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Warme lucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Zandtaart-deeg	Warme lucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaart-deeg	Warme lucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaart-deeg	Boven- /onder-warmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	4	max.	2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Verwarm de oven 3 minuten voor.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmid-  
delen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deuropakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

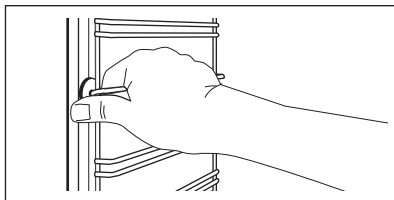
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschui rails/

Verwijder de inschui rails om de oven te reinigen.

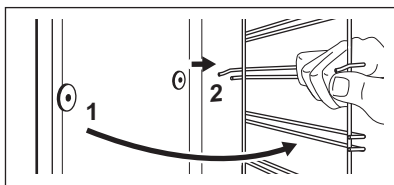
**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

**Stap 2** Trek de inschui rail bij de voorkant uit de zijwand.



**Stap 3** Trek de inschui rail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

**Stap 4** Installeer de inschui rails in de omgekeerde volgorde.



## 11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Reinigen met water

Deze reinigungsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit de oven te verwijderen.

**Stap 1** Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 300 ml.

**Stap 2** Stel de functie in:

**Stap 3** Stel de temperatuur in op 90 °C.

**Stap 4** Laat de oven 30 minuten werken.

**Stap 5** Schakel de oven uit.

**Stap 6** Wacht tot de oven afgekoeld is. Maak de holte droog met een zachte doek.

## 11.4 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

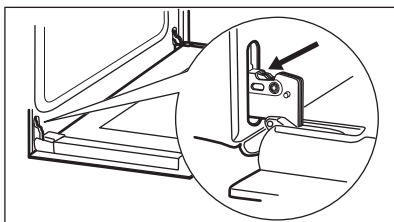


### LET OP!

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

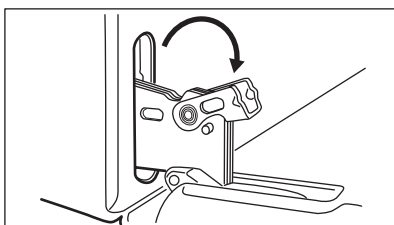
**Stap 1** Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

**Stap 2** Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.

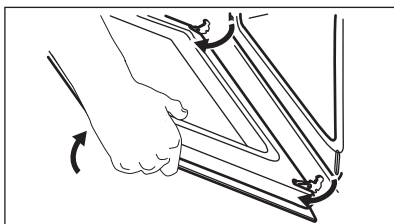


**Stap 3** Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.

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

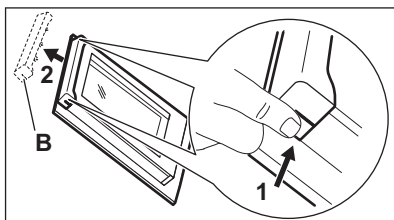


**Stap 5** Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



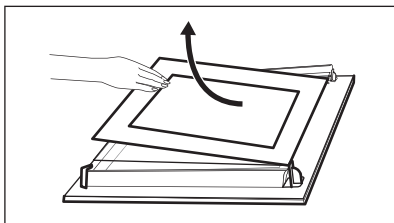
**Stap 6** Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

**Stap 7** Houd de glasplaat van de deur bij de bovenkant vast en trek deze voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



**Stap 8** Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

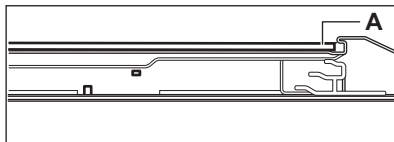
**Stap 9** Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.



De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



## 11.5 Hoe te vervangen: Lamp



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

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

### Voordat u de lamp vervangt:

#### Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

#### Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

#### Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Achterlamp

**Stap 1** Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

**Stap 2** Reinig het glazen deksel.

**Stap 3** Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.

**Stap 4** Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.
De deuropakking is beschadigd.	Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Einde van het koken - is niet ingesteld.	Instellen: Einde van het koken. Zie 'Klokfuncties'.

Probleem	Controleer of de volgende zaken gelden...
De lamp werkt niet.	De lamp is opgebrand.

## 12.2 Onderhoudsgegevens

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

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

### Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

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

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.69 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	ZOHKF1X1 26.7 kg
	ZOHNF1K1 26.7 kg
	ZOHNF1W1 26.7 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

## 13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### Bereiding met hete lucht

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

### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

### Eten warm houden


Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt is de verlichting uit.

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier 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.

## VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	47
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	49
3. INSTALLATION.....	52
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	53
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	53
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	54
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	55
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	55
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	56
10. CONSEILS ET ASTUCES.....	57
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	65
12. DÉPANNAGE.....	68
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	69

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important

et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Consignes générales de sécurité**

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.



- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

### 2.2 Raccordement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la

porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

**Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :**

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).



### 2.3 Utilisation



**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
  - Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
  - Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
  - La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
  - Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Éclairage intérieur



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

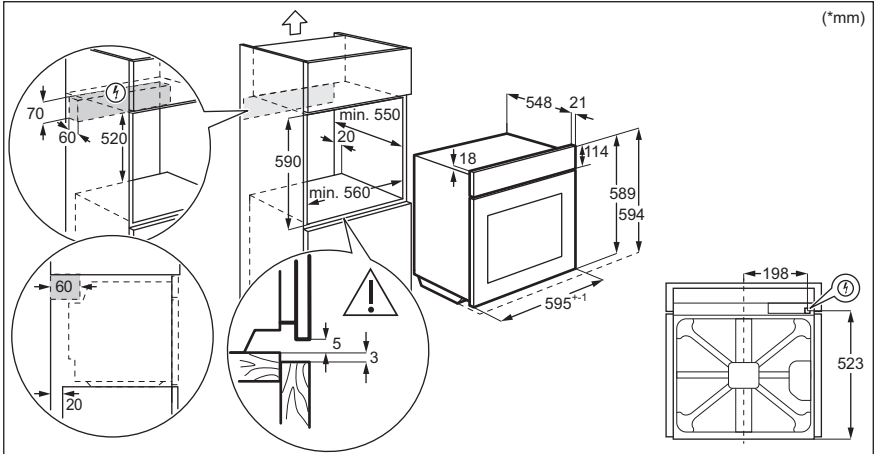
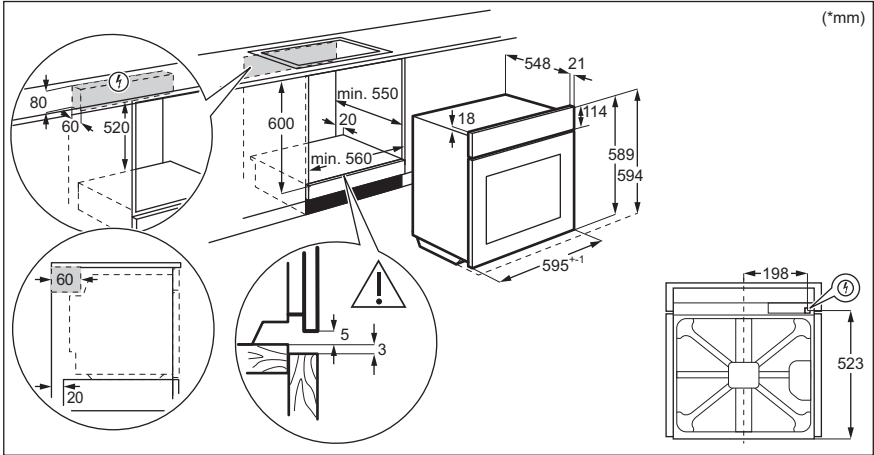
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### 3. INSTALLATION

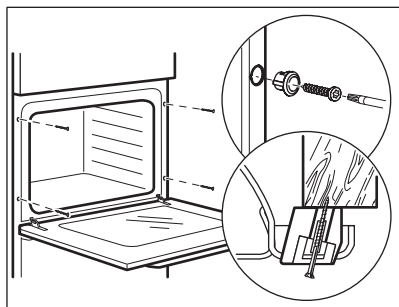


**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

#### 3.1 Encastrement

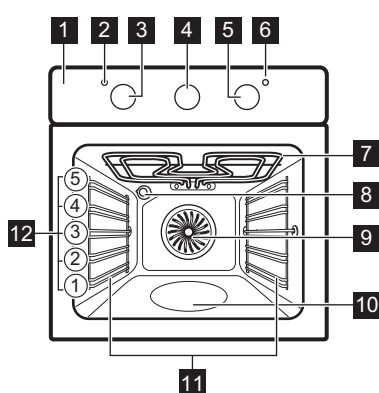


## 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant / symbole de mise sous tension
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Manette du minuteur
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Élément chauffant
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Bac de nettoyage Aqua Clean
- 11** Support de grille, amovible
- 12** Position des grilles

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et les biscuits.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.



Étape 1



### Nettoyez le four

1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.



Étape 2

### Préchauffez le four à vide

1. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 1 h.
2. Réglez la température maximale pour la fonction :  Durée : 15'

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE





### AVERTISSEMENT!






Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Mode de cuisson

- Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
- Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.
- Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### 6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.
 Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
 Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant. Réglez la température sur 230 °C.

## Mode de cuisson

## Application



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.



Chauffage  
Haut/ Bas /  
Nettoyage  
Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.  
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

### 6.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux

exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Comment régler : Heure de fin de cuisson

Pour régler l'heure d'arrêt des fonctions du four.

**Étape 1** Sélectionnez la fonction du four et la température.

**Étape 2** Tournez la manette du minuteur sur sa position maximale.

**Étape 3** Tournez la manette du minuteur pour définir l'heure d'arrêt.  
Lorsque la durée définie est écoulée, le signal sonore retentit et le four s'éteint.

**Étape 4** Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

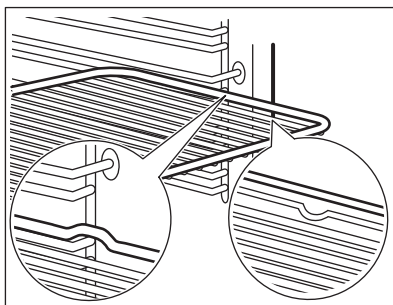
### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

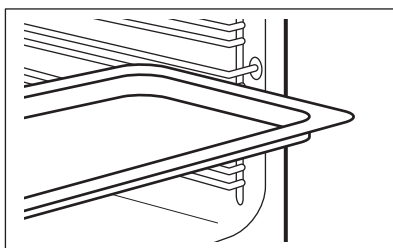
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

**Grille métallique:**

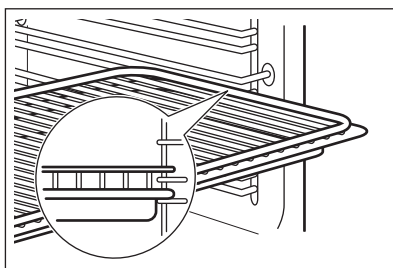
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

### 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.



## 10. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

### 10.2 Rôtissage et cuisson

#### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

#### Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.








Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

#### Temps de cuisson








Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.








Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

TEAUX <sup>GÂ-</sup>	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		(min)	
(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(min)		
Recettes avec un fouet	170	2	160	3	45 à 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3	20 à 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	160	1	70 à 80	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 à 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 à 40	Plateau de cuisson
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 à 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm

 <b>TEAUX</b>	<b>Chauffage Haut/ Bas</b>		<b>Chaleur tournante</b>		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 à 60	Moule à pain
Biscuits	140	3	140 à 150	3	30 à 35	Plateau de cuisson
Biscuits, deux niveaux	-	-	140 à 150	2 et 4	35 à 40	Plateau de cuisson
Biscuits, trois niveaux	120	3	120	3	80 à 100	Plateau de cuisson
Meringues	190	3	180	3	15 à 20	Plateau de cuisson
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	170	3	25 à 35	Plateau de cuisson
Éclairs, un niveau	180	2	170	2	45 à 70	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	160	1	150	2	110 à 120	Plateau de cuisson
Tartes sur plateau	170	1	160	1	50 à 60	Plateau de cuisson
Gâteau avec beaucoup de fruits	190	3	190	3	12 à 20	Plateau de cuisson
Génoise Victoria	190	3	170	3	25 à 35	Plateau de cuisson







Préchauffez le four à vide.

 <b>PAIN ET PIZZA</b>	<b>Chauffage Haut/ Bas</b>		<b>Chaleur tournante</b>		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 à 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 à 45	Moule à pain
Petits pains, 6 à 8 petits pains	230 à 250	1	230 à 250	1	10 à 12	Plateau de cuisson







 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	200	3	190	3	10 à 12	Plateau de cuisson / Plat à rôtir
Scones	200	3	190	3	10 à 12	Plateau de cuisson







Préchauffez le four à vide.







Utilisez le moule à gâteaux.

 FLANS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 à 50
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 à 60
Quiches	180	1	180	1	50 à 60
Lasagne	180 à 190	2	180 à 190	2	25 à 40
Cannellonis	180 à 190	2	180 à 190	2	25 à 40

Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bœuf	200	2	190	2	50 à 60
Porc	180	2	180	2	90 à 120
Veau	190	2	175	2	90 à 120
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	50 à 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210	2	200	2	60 à 70
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	70 à 90

 <b>VIANDE</b>	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 à 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 à 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 à 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 à 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 à 240
Canard entier	175	2	220	2	120 à 150
Oie entière	175	2	160	1	150 à 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 à 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 à 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 à 120




 <b>POISSON</b>	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Truite / Dorade / , 3 à 4 poissons	190	2	175	2	40 à 55
Thon / Saumon / , 4 à 6 filets	190	2	175	2	35 à 60




### 10.3 Turbo grill




Préchauffez le four à vide.



Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.



 <b>BŒUF</b>	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8

 <b>BŒUF</b>	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10

 <b>PORC</b>	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pain de viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

 <b>PORC</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---




Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
---------------------------------------	-----------	----------

 <b>VEAU</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---




Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>AGNEAU</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>VOLAILLE</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Volaille, portions 0,2 - 0,25 kg chacune	200 - 220	30 - 50
--	-----------	---------

 <b>VOLAILLE</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
-----------------------------------	-----------	---------




Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
------------------------------	-----------	---------

Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
--------------------	-----------	----------

Oie, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
-----------------	-----------	-----------






Dinde, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
---------------------	-----------	-----------






Dinde, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
-----------------	-----------	-----------

 <b>POISSON (À LA VAPEUR)</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
----------------------------	-----------	---------

## 10.4 Décongélation

	 (kg)	 Durée de décongélation (min)	 Décongélation complémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0,5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.

	 (kg)	 Durée de décon- gélation (min)	 Décongélation com- plémentaire (min)	
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1,4	60	60	-




## 10.5 Déshydratation - Chaleur tournante




Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

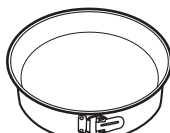
## 10.6 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



Plaque à pizza

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur













Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

## 10.7 Chaleur tournante humide








Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	40 - 50
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	180	2	45 - 55
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	45 - 50
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	190	3	45 - 55
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	35 - 45
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	170	3	30 - 40
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Chachlyk, 0.5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	40 - 50
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	30 - 45
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 45

## 10.8 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.



				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien



#### Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

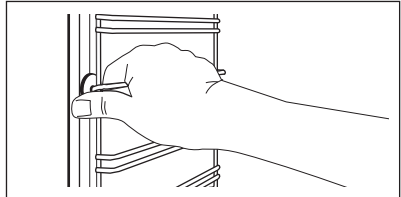
## Accessoires

### 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

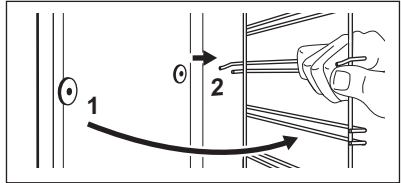
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

**Étape 4** Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



### 11.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

**Étape 1** Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.

**Étape 2** Réglez la fonction :

**Étape 3** Réglez la température sur 90 °C.

**Étape 4** Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

**Étape 5** Éteignez le four.

**Étape 6** Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

### 11.4 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

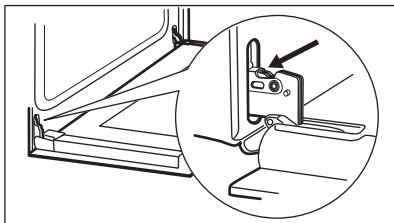


#### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

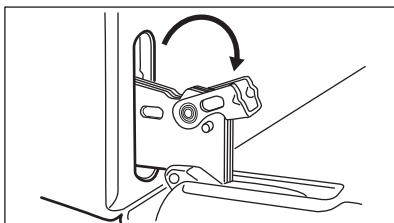
**Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

**Étape 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

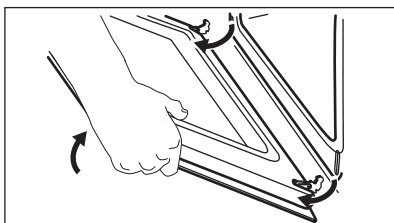


**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

**Étape 4** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

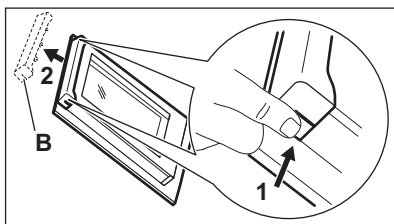


**Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



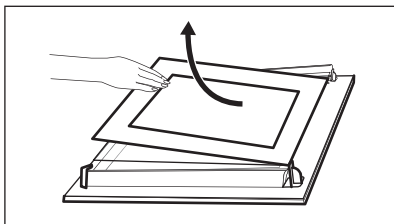
**Étape 6** Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.

**Étape 7** Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

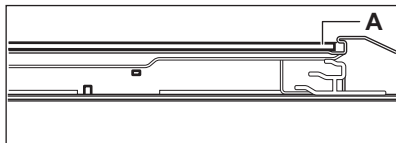


**Étape 8** Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

**Étape 9** Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.



La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 11.5 Comment remplacer : Éclairage



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe arrière

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Remettez en place le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le joint de la porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Heure de fin de cuisson - n'est pas réglé.	Réglez : Heure de fin de cuisson. Consultez « Fonctions de l'horloge ».
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

### 12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur

l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons de noter ces informations ici :**

Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

### 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

#### 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Zanussi	
Identification du modèle	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	ZOHKF1X1	26.7 kg
	ZOHNF1K1	26.7 kg
	ZOHNF1W1	26.7 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### **Chaleur résiduelle**

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### **Maintien des aliments au chaud**


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.


### **Chaleur tournante humide**

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque la fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	71
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	73
3. MONTAGE.....	76
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	77
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	77
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	78
7. UHRFUNKTIONEN.....	79
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	79
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	80
10. TIPPS UND HINWEISE.....	81
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	88
12. FEHLERSUCHE.....	91
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	92

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8

- Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
  - **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
  - Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
  - Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer



gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schranktiefe	550 (550) mm
--------------	--------------

Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
----------------------------	--------

Höhe der Geräterückseite	576 mm
--------------------------	--------

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
------------------------------	--------

Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

### 2.2 Elektroanschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem

Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

#### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> )
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).



## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.

- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.7 Entsorgung



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

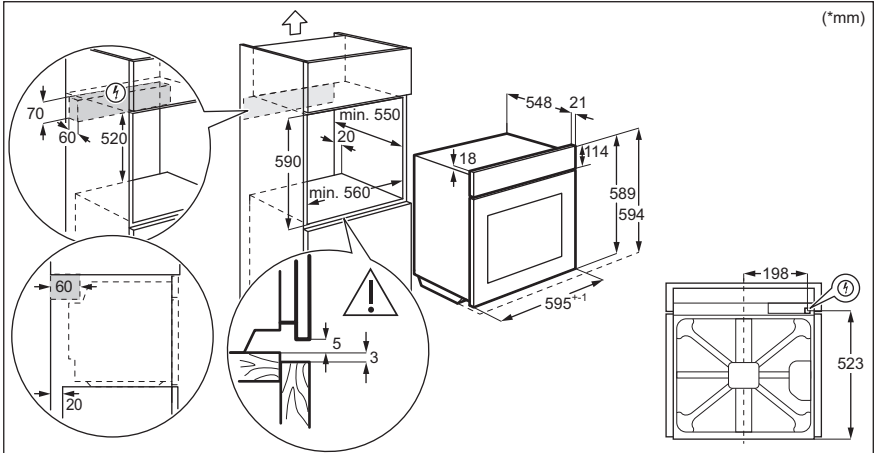
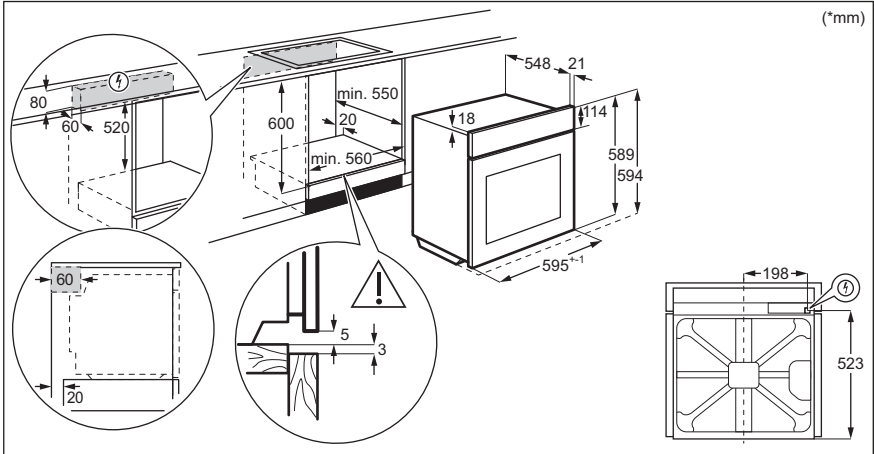
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nahе des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

### 3. MONTAGE

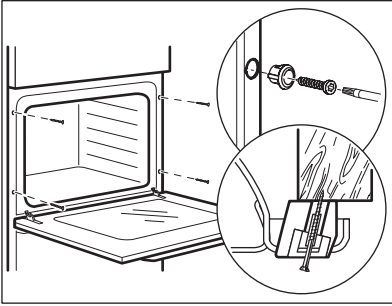


**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

#### 3.1 Montage

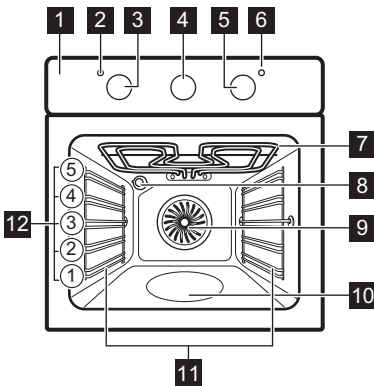


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienblende
- 2** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4** Timer-Einstellknopf
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 11** Einhängeschienen, herausnehmbar
- 12** Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1



Schritt 2

### Reinigen Sie den Backofen

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.

### Heizen Sie den leeren Backofen vor

- Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Funktion ein:  
Zeit: 1 Std.
- Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Funktion ein:  
Zeit: 15 min.

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktion

**Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

**Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

### 6.2 Ofenfunktionen

#### Ofenfunktion Anwendung



Der Backofen ist ausgeschaltet.

Stellung Aus



Einschalten der Lampe.

Backofenbeleuchtung

#### Ofenfunktion Anwendung



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Umluft

Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.





Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 <p>Auftauen</p>	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung</p>	<p>Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.</p>

### 6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den

Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch aus.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Einstellen von: Garzeitende

Zum Einstellen der Abschaltzeit für Ofenfunktionen.

**Schritt 1** Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.

**Schritt 2** Drehen Sie den Timer-Einstellknopf auf den höchsten Wert.

**Schritt 3** Stellen Sie die Ausschaltzeit durch Drehen des Timer-Einstellknopfs ein. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton, und der Backofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Aus-Position.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

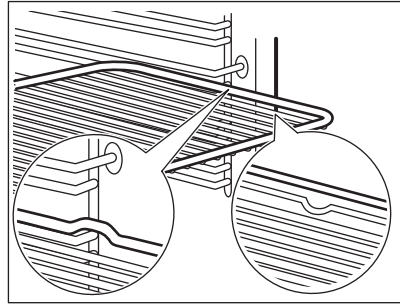
### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

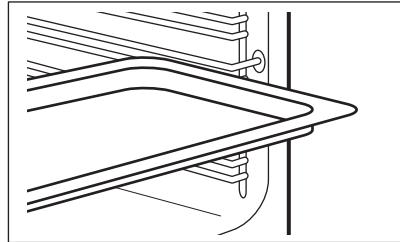
dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost:**

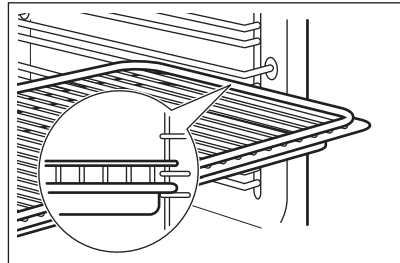
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

### 9.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.



## 10. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 10.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

#### Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

#### Garen von Fleisch und Fisch

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.








Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.








#### Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.








Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

### 10.2 Backen und Braten

 KUCHEN	Ober-/Unterhitze		Umluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rührteig	170	2	160	3	45–60	Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3	20–30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	160	1	70–80	Kuchenform, Ø 26 cm
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60–80	Backblech
Marmeladentorte	170	2	165	2	30–40	Backblech
Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	2	150	2	90–120	Kuchenform, Ø 20 cm







 KUCHEN	Ober-/Unterhitze		Umluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	175	1	160	2	50–60	Brotform
Kekse	140	3	140–150	3	30–35	Backblech
Kekse, zwei Ebenen	-	-	140–150	2 und 4	35–40	Backblech
Kekse, drei Ebenen	120	3	120	3	80–100	Backblech
Baiser	190	3	180	3	15–20	Backblech
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	190	3	170	3	25–35	Backblech
Eclairs, eine Ebene	180	2	170	2	45–70	Backblech
Eclairs, zwei Ebenen	160	1	150	2	110–120	Backblech
Törtchen	170	1	160	1	50–60	Backblech
Üppiger Obstkuchen	190	3	190	3	12–20	Backblech
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	190	3	170	3	25–35	Backblech

Heizen Sie den leeren Backofen vor.







 BROT UND PIZZA	Ober-/Unterhitze		Umluft		 (Min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Weißbrot, 1–2 Stück, je 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	-
Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich	190	1	180	1	30–45	Brotform
Brot/Brötchen, 6–8 Brötchen	230–250	1	230–250	1	10–20	Backblech
Pizza	200	3	190	3	10–20	Backblech / Tiefes Blech
Scones	200	3	190	3	10–20	Backblech







Heizen Sie den leeren Backofen vor.







Verwenden Sie eine Kuchenform.







 <b>FLANS</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		<b>Umluft</b>		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Nudelaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	180	2	40–50
Gemüseaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich	200	2	175	2	45–60
Quiche	180	1	180	1	50–60
Lasagne	180–190	2	180–190	2	25–40
Cannelloni	180–190	2	180–190	2	25–40

Verwenden Sie den Kombirost.

 <b>FLEISCH</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		<b>Umluft</b>		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Rind	200	2	190	2	50–70
Schweinefleisch	180	2	180	2	90–120
Kalb	190	2	175	2	90–120
Roastbeef, englisch, blutig	210	2	200	2	50–60
Roastbeef, englisch, rosa	210	2	200	2	60–70
Roastbeef, englisch, durch	210	2	200	2	70–75

 <b>FLEISCH</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		<b>Umluft</b>		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Schweineschulter, mit Schwarte	180	2	170	2	120–150
Schweinshaxe, 2 Stück	180	2	160	2	100–120
Lammkeule	190	2	175	2	110–130
Hähnchen, ganz	220	2	200	2	70–85
Pute, ganz	180	2	160	2	210–240

 <b>FLEISCH</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		<b>Umluft</b>		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Ente, ganz	175	2	220	2	120–150
Gans, ganz	175	2	160	1	150–200
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	60–80
Kaninchen, in Stücke geschnitten	190	2	175	2	150–200
Fasan, ganz	190	2	175	2	90–120




 <b>FISCH</b>	<b>Ober-/Unterhitze</b>		<b>Umluft</b>		 (Min.)
	 (°C)		 (°C)		
Forelle / Seebrasse, 3–4 Fische	190	2	175	2	40–55
Thunfisch / Lachs, 4–6 Fi- lets	190	2	175	2	35–60




### 10.3 Heißluftgrillen




Leeren Backofen vorheizen.




Nutzen Sie die erste oder zweite  
Einschubebene.




Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit  
die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben  
ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.




 <b>RIND- FLEISCH</b>	 (°C)	 (Min.)
	Roastbeef/Filet, blutig	190 - 200
Roastbeef/Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	170 - 180	8 - 10

 <b>SCHWEINE- FLEISCH</b>	 (°C)	 (Min.)
	Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180




 <b>SCHWEINE- FLEISCH</b>	 (°C)	 (Min.)
	Koteletts / Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinschaxe, vorge- gart, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>KALB</b>	 (°C)	 (Min.)
	Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180
Kalbschaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>LAMM</b>	 (°C)	 (Min.)
	Lammkeule / Lamm- braten, 1 - 1,5 kg	150 - 170

 <b>LAMM</b>	 (°C)	 (Min.)
--	--	--

Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
------------------------	-----------	---------

 <b>GEFLÜGEL</b>	 (°C)	 (Min.)
--	--	--

Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
---------------------------------	-----------	---------

Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
-------------------------------------	-----------	---------

Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
--------------------------------	-----------	---------




 <b>GEFLÜGEL</b>	 (°C)	 (Min.)
---	--	--

Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
------------------	-----------	----------

Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
------------------	-----------	-----------


Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
--------------------	-----------	-----------

Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
----------------	-----------	-----------

 <b>FISCH, GE-DÄMPFT</b>	 (°C)	 (Min.)
---	--	--

Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
-------------------	-----------	---------

## 10.4 Auftauen

	 (kg)	 Auftauzeit (Min.)	 Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	
--	--	---	---	---

Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
----------	---	-----------	---------	---

Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
	0,5	90 - 120		

Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
-------	---------	----------	---------	---

Forelle	0,15	25 - 35	10 - 15	-
---------	------	---------	---------	---

Erdbeeren	0,3	30 - 40	10 - 20	-
-----------	-----	---------	---------	---

Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
--------	------	---------	---------	---

Torte	1,4	60	60	-
-------	-----	----	----	---




## 10.5 Dörren - Umluft



Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

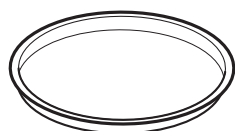
 GEMÜSE	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

 OBST	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

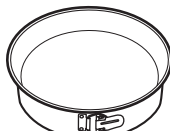
## 10.6 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser



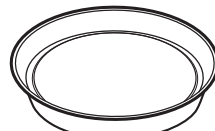
Backform

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe












Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

## 10.7 Feuchte Umluft








Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.








		 (°C)	 (Min.)	
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	175	3	40 - 50
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	180	2	45 - 55
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	190	3	45 - 55
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	170	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 45
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 45

## 10.8 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Törtchen, 20 pro Blech	Umluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Umluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(Min.)	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Umluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Umluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Umluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbeteiggebäck	Umluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Umluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



## 11.1 Hinweise zur Reinigung



Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

### Reinigungsmittel

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

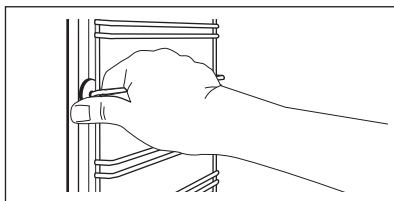
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

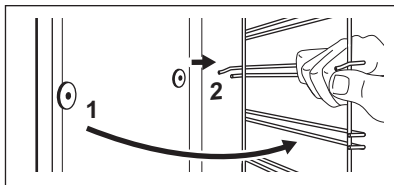
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



## 11.3 Verwendung: Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

**Schritt 1** Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.

**Schritt 2** Stellen Sie die folgende Funktion ein:



**Schritt 3** Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C.

**Schritt 4** Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

**Schritt 5** Schalten Sie den Ofen aus.

**Schritt 6** Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## 11.4 Aus- und Einbau der: Tür

Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

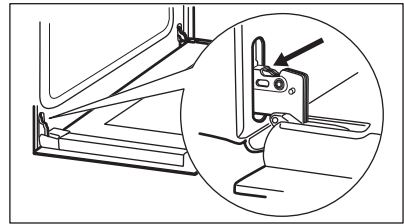


### VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

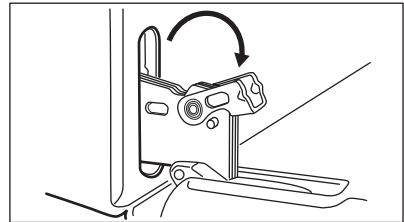
**Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

**Schritt 2** Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.

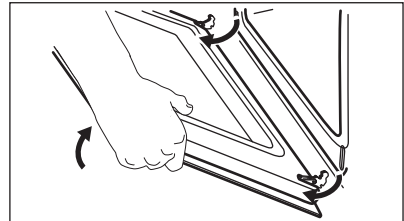


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

**Schritt 4** Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

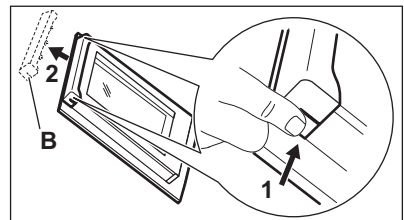


**Schritt 5** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

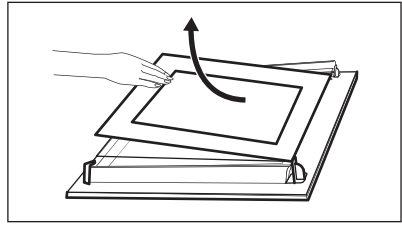


**Schritt 6** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 7** Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



**Schritt 8** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

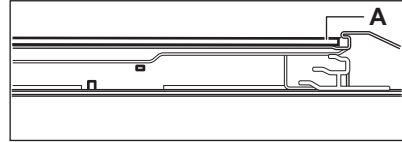


**Schritt 9** Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backentür ein

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an der bedruckten Zone nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



## 11.5 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Hintere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung durchgebrannt ist.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Die Türdichtung beschädigt ist.	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Garzeitende nicht eingestellt ist.	Einstellung: Garzeitende. Siehe „Uhrfunktionen“.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe durchgebrannt ist.

## 12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	Zanussi	
Modellidentifikation	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	72 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	ZOHKF1X1	26.7 kg
	ZOHNF1K1	26.7 kg
	ZOHNF1W1	26.7 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### **Restwärme**

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**


Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.


### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	94
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	96
3. INSTALAÇÃO.....	99
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	100
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	100
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	101
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	102
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	102
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	103
10. SUGESTÕES E DICAS.....	104
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	112
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	115
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	116

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.

- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para

prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
---------------------------------------	--------

Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
-------------------------------------	--------

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
--	--------

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade do aparelho	569 mm
--------------------------	--------

Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade com a porta aberta	1022 mm
---------------------------------	---------

Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
---	-----------

Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
---	---------

Parafusos de montagem	4x25 mm
-----------------------	---------

### 2.2 Ligação elétrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.



- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

#### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).



## 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras

funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.7 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

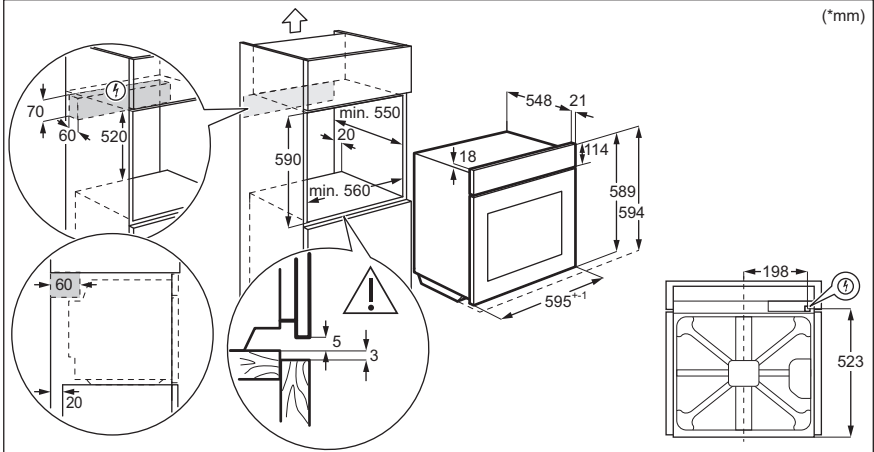
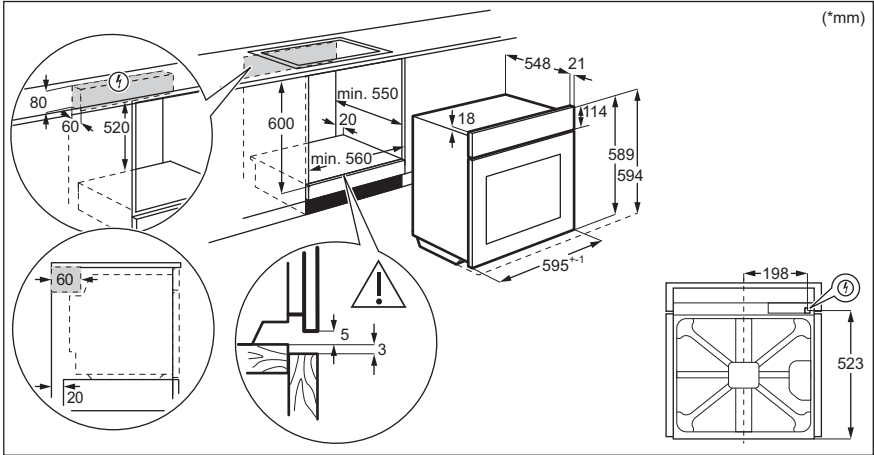
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

### 3. INSTALAÇÃO

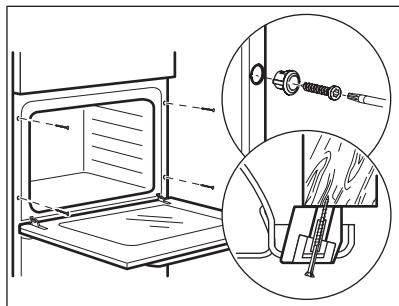


**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à  
segurança.

#### 3.1 Encastre

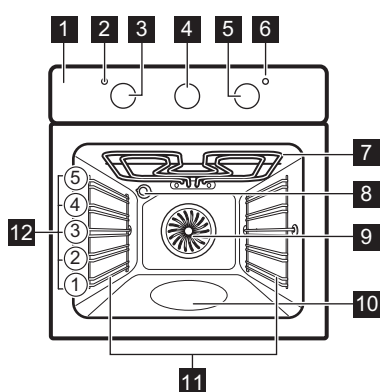


## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Resumo geral



- 1** Painel de controlo
- 2** Lâmpada/símbolo de alimentação
- 3** Botão para as funções de aquecimento do forno
- 4** Botão do temporizador
- 5** Botão de controlo (para a temperatura)
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Elemento de aquecimento
- 8** Lâmpada
- 9** Ventilador
- 10** Recipiente da limpeza com água
- 11** Apoio para prateleira, removível
- 12** Posições de prateleira

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**

Para recipientes, formas de bolo, assados.

- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 5.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



Passo 1

### Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.



Passo 2

### Pré-aqueça o forno vazio

1. Regule a temperatura máxima para a função. Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função. Tempo: 15 min.

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Como definir: Função de aquecimento

**Passo 1** Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.

**Passo 2** Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.

**Passo 3** Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

### 6.2 Funções de aquecimento

#### Função de aquecimento

#### Aplicação



Posição off (desligado)

O forno está desligado.



Luz

Para ativar a lâmpada:

#### Função de aquecimento

#### Aplicação



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Cozedura ventilada

Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.



Turbo Grill

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



Função Pizza

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante. Regule a temperatura para 230°C.

## Função de aquecimento

## Aplicação



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Cozedura Convencional / Limpeza com água

Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Cuidados e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.

### 6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética

e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função a lâmpada é automaticamente desativada.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Como definir: Fim de cozedura

Para definir a hora de desligar funções do forno.

**Passo 1** Selecionar a função do forno e a temperatura.

**Passo 2** Rodar o botão do temporizador até ao fim.

**Passo 3** Rodar o botão do temporizador para definir a hora de desligar  
O sinal soa no tempo definido e o forno desliga.

**Passo 4** Rodar o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

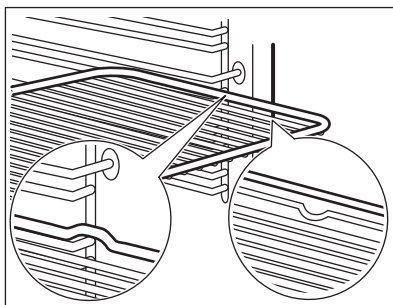
### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são

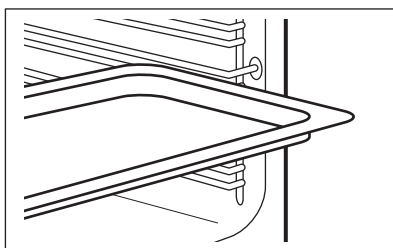
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

**Prateleira em grelha:**

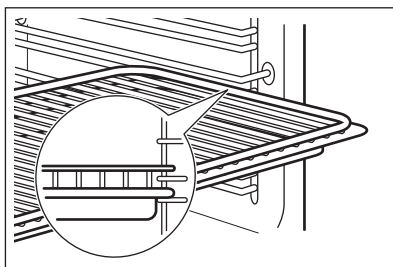
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

**Tabuleiro para assar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

**Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

### 9.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## 10. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 10.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

### 10.2 Bolos e assados

#### Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

#### Cozinhar carne e peixe

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.








#### Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.








No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.








LOS	BO-	Cozedura Convencional		Cozedura ventilada		(min)	
		(°C)		(°C)			
Receitas batidas		170	2	160	3	45 – 60	Forma de bolo
Massa amanteigada		170	2	160	3	20 – 30	Forma de bolo
Cheesecake buttermilk		170	1	160	1	70 – 80	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel		175	3	150	2	60 – 80	Tabuleiro para assar
Torta de compota		170	2	165	2	30 – 40	Tabuleiro para assar
Bolo-rei, pré-aqueça o forno vazio		160	2	150	2	90 – 120	Forma de bolo, Ø 20 cm



 <b>BO- LOS</b>	Cozedura Convencio- nal		Cozedura ventilada		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bolo de ameixa, pré- aqueça o for- no vazio	175	1	160	2	50 – 60	Forma retangular
Biscoitos	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Tabuleiro para as- sar
Biscoitos, dois ní- veis	-	-	140 – 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro para as- sar
Biscoitos, três ní- veis	120	3	120	3	80 – 100	Tabuleiro para as- sar
Merengue	190	3	180	3	15 – 20	Tabuleiro para as- sar
Pãezinhos, pré- aqueça o forno vazio	190	3	170	3	25 – 35	Tabuleiro para as- sar
Éclairs, um nível	180	2	170	2	45 – 70	Tabuleiro para as- sar
Éclairs, dois ní- veis	160	1	150	2	110 – 120	Tabuleiro para as- sar
Tartes	170	1	160	1	50 – 60	Tabuleiro para as- sar
Bolo de fruta rico	190	3	190	3	12 – 20	Tabuleiro para as- sar
Bolo de duas ca- madas	190	3	170	3	25 – 35	Tabuleiro para as- sar







Pré-aqueça o forno vazio.

 <b>PÃO E PIZZA</b>	Cozedura Convencio- nal		Cozedura ventilada		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 – 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 – 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 – 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 – 8 pastéis	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Tabuleiro para as- sar







 PÃO E PIZZA	Cozedura Convencional		Cozedura ventilada		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza massa fina	200	3	190	3	10 – 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Tabuleiro para assar







Pré-aqueça o forno vazio.







Utilize uma forma de bolo.

 FLANS	Cozedura Convencional		Cozedura ventilada		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 – 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 – 60
Quiches	180	1	180	1	50 – 60
Lasanha	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Canelones	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40

Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE	Cozedura Convencional		Cozedura ventilada		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Carne De Vaca	200	2	190	2	50 – 70
Lombo de porco	180	2	180	2	90 – 120
Vitela	190	2	175	2	90 – 120
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 – 60
Carne assada, média	210	2	200	2	60 – 70
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 – 75

 <b>CARNE</b>	<b>Cozedura Convencional</b>		<b>Cozedura ventilada</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com cou-rato	180	2	170	2	120 – 150
Perna de porco, 2 uni-dades	180	2	160	2	100 – 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 – 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 – 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 – 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 – 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 – 200
Coelho, cortado em pedaços	190	2	175	2	60 – 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 – 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 – 120




 <b>PEIXE</b>	<b>Cozedura Convencional</b>		<b>Cozedura ventilada</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Truta / Dourada, 3 – 4 pei-xes	190	2	175	2	40 – 55
Atum / Salmão, 4 – 6 file-tes	190	2	175	2	35 – 60




### 10.3 Turbo Grill




Pré-aqueça o forno vazio.




Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira

Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.

 <b>CARNE DE VACA</b>	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lom-bo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lom-bo, médio	180 - 190	6 - 8




 <b>CARNE DE VACA</b>	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lom-bo, bem passado	170 - 180	8 - 10

 <b>PORCO</b>	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiam-bre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecos-to, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

 <b>PORCO</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---




Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
----------------------------	-----------	---------

Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
--	-----------	----------

 <b>VITELA</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---




Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
---------------------	-----------	----------

Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
---------------------------	-----------	-----------

 <b>CORDEIRO</b>	 (°C)	 (min)
--	--	---

Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
------------------------------	-----------	---------

 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
----------------------------------	-----------	---------

1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
-------------------------------	-----------	---------




Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
-----------------------------	-----------	---------

Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
------------------	-----------	----------

Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
-------------------	-----------	-----------






Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
--------------------	-----------	-----------

Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
----------------	-----------	-----------

 <b>PEIXE (AO VAPOR)</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
--------------------------------------	-----------	---------

## 10.4 Descongelar

	 (kg)	 Tempo de descongelação (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
--	--	---	---	---






Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
--------	---	-----------	---------	---

Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		

Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
-------	---------	----------	---------	--

Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
-------	------	---------	---------	---

Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
----------	-----	---------	---------	---

	 (kg)	 Tempo de des- congelação (min.)	 Tempo extra de des- congelação (min.)	
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-




## 10.5 Secagem - Cozedura ventilada




Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para terminar a secagem.



Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 a 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9

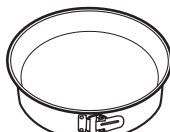
## 10.6 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para pizza

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro



Assadeira

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocerâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura













Forma com base para flan

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

## 10.7 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Biscoitos de amêndoa, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

## 10.8 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Massa amanteigada	Cozedura Con- vencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno du- rante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de co- zedura. Pré-aqueça o forno du- rante 3 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



#### Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

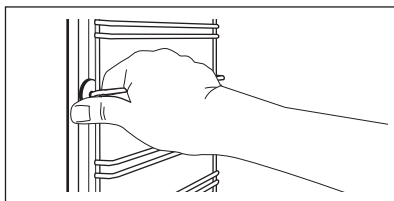


## 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

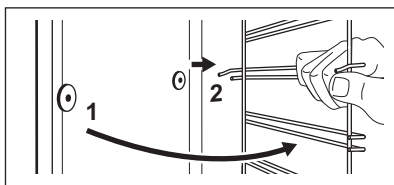
**Passo 1** Desligue o forno e aguarde até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para grelhas na sequência inversa.



## 11.3 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

**Passo 1** Verta água para o baixo relevo da cavidade: 300 ml.

**Passo 2** Selecione a função:

**Passo 3** Regule a temperatura para 90 °C.

**Passo 4** Deixe o forno funcionar durante 30 min.

**Passo 5** Desligue o forno.

**Passo 6** Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

## 11.4 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

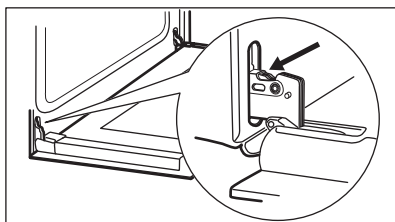


### **CUIDADO!**

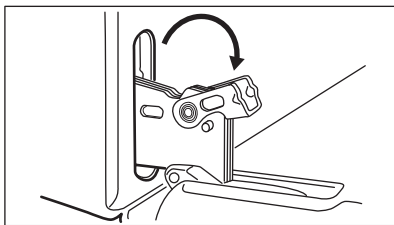
Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

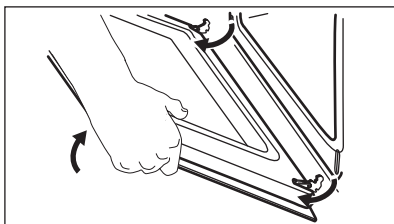
**Passo 2** Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.



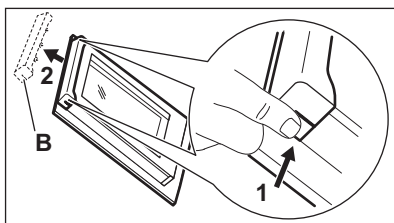
**Passo 3** Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.



**Passo 4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

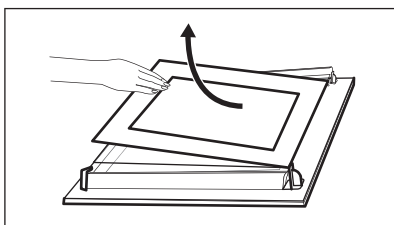


**Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



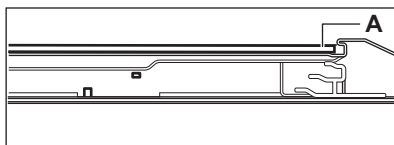
**Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

**Passo 7** Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



**Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

**Passo 9** Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.



A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas da impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro interior corretamente nos respetivos encaixes.

## 11.5 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a proteção de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a proteção de vidro.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Certifique-se de que...
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Fim de cozedura - não está definido.	Ajuste: Fim de cozedura. Consulte "Funções do relógio".

Problema	Certifique-se de que...
----------	-------------------------

A lâmpada não funciona. A lâmpada está fundida.

### 12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

### Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.) .....

## Recomendamos que anote os dados aqui:

Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação de produto e folha de informação de produto\*

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	ZOHKF1X1 26.7 kg
	ZOHNF1K1 26.7 kg
	ZOHNF1W1 26.7 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

### 13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

#### **Cozinhar com a ventoinha**

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### **Calor residual**

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### **Manter os alimentos quentes**


Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.


### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada está desligada.

## **14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS**

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	118
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	120
3. INSTALACIÓN.....	123
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	124
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	124
6. USO DIARIO.....	125
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	126
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	126
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	127
10. CONSEJOS.....	128
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	135
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	138
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	139

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.

- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
---	--------------

Ancho del armario	560 mm
-------------------	--------

Profundidad del armario	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
--	--------

Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
--	--------

Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
---	--------

Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
---	--------

Fondo del aparato	569 mm
-------------------	--------

Fondo empotrado del aparato	548 mm
-----------------------------	--------

Fondo con la puerta abierta	1022 mm
-----------------------------	---------

Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
--	-----------

Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
---	---------

Tornillos de montaje	4x25 mm
----------------------	---------

### 2.2 Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.



- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

#### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).



## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos,

estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Luces interiores



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

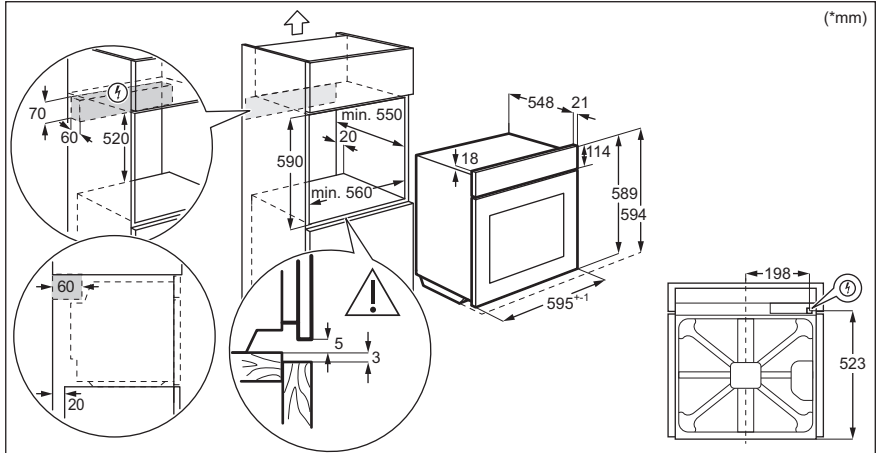
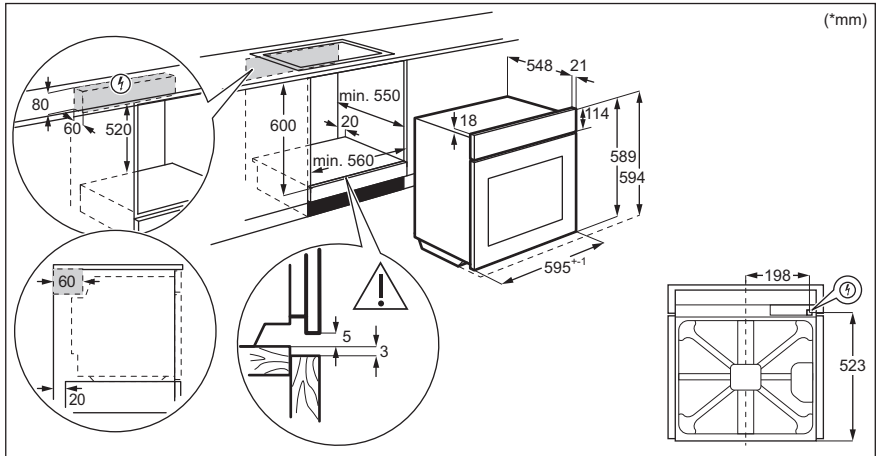
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

### 3. INSTALACIÓN

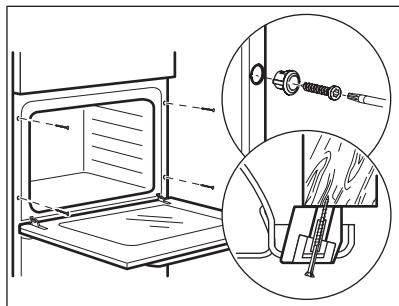


**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

#### 3.1 Empotrado

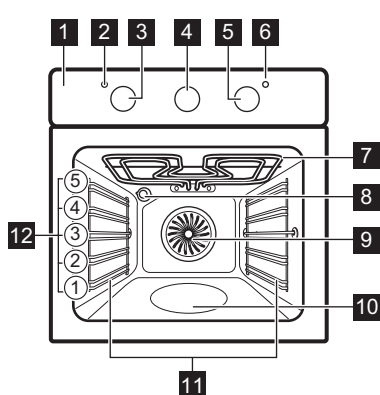


## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Piloto/símbolo de alimentación
- 3 Mando de las funciones de cocción
- 4 Mando del temporizador
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Contenedor de limpieza con agua
- 11 Carril lateral, extraíble
- 12 Posiciones de los estantes

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 5.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1



### Limpié el horno

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.



Paso 2

### Precaliente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función:  Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función:  Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.








### 6.1 Cómo configurar: Función de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

**Paso 3** Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

### 6.2 Funciones de cocción






Función de cocción	Aplicación
	El horno está apagado.
	Para encender la luz.
	Horneado húmedo + ventil.
	Cocción ventil.
	Grill Turbo
	Calor inferior
	Función pizza

El horno está apagado.

Posición de apagado

Para encender la luz.

Luz

Función de cocción	Aplicación
	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente Ajuste la temperatura a 230°C.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..

Cocción ventil.

Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.

Grill Turbo

Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

Calor inferior

Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función pizza

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente Ajuste la temperatura a 230°C.

Función de cocción	Aplicación
--------------------	------------



Descongelar

Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.



Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.

### 6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia

energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Cómo ajustar: Fin de cocción

Para ajustar la hora de desconexión de las funciones del horno.

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Programa la función y la temperatura del horno.  |
| <b>Paso 2</b> | Gira el mando del temporizador hasta el máximo.  |
| <b>Paso 3</b> | Gira el mando del temporizador para ajustar la hora de apagado. Cuando termina el tiempo ajustado, la señal suena y el horno se apaga. |
| <b>Paso 4</b> | Gira el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de apagado.  |

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

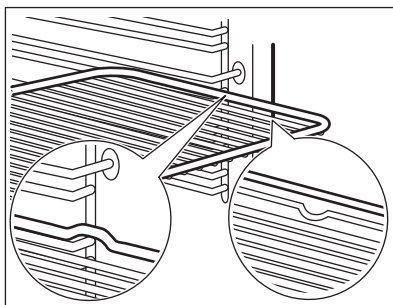
### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

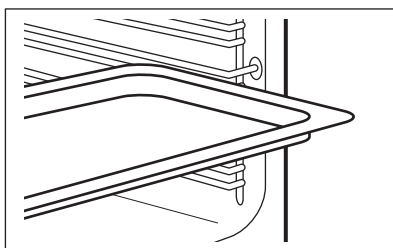
también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

**Parrilla:**

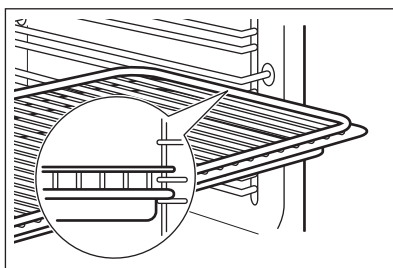
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.

**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Parrilla, Bandeja:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

### 9.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 10. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

### 10.2 Horneado y asado

#### Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

#### Carnes y pescados








Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.








#### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.








Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

 PAS- TELES	Cocción convencio- nal		Cocción ventil.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mante- quilla	170	2	160	3	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	160	1	70 - 80	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de merme- lada	170	2	165	2	30 - 40	Bandeja
Tronco de Navi- dad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm









 <b>PAS- TELES</b>	Cocción convencio- nal		Cocción ventil.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastel de ciruelas, precaliente el hor- no vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Galletas	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bandeja
Galletas, dos ni- veles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres ni- veles	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues	190	3	180	3	15 - 20	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, un nivel	180	2	170	2	45 - 70	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos nive- les	160	1	150	2	110 - 120	Bandeja
Tartaletas	170	1	160	1	50 - 60	Bandeja
Pastel de fruta	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Tarta Victoria	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja

Precaliente el horno vacío.







 <b>PAN Y PIZZA</b>	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg ca- da uno	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja
Pizza	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja







Precaliente el horno vacío.







Use el molde para pasteles.







 FLANES	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilice la parrilla.

 CARNE	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120
Ternera	190	2	175	2	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75

 CARNE	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80

 <b>CARNE</b>	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120




 <b>PESCADO</b>	Cocción convencional		Cocción ventil.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	2	175	2	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	2	175	2	35 - 60




### 10.3 Grill Turbo




Precaliente el horno vacío.




Use el primer o el segundo nivel.




Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.




 <b>CARNE DE RES</b>	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10




 <b>CERDO</b>	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>TERNERA</b>	 (°C)	 (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






 <b>CORDERO</b>	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularada, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

 AVES	 (°C)	 (min)
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESCADO (AL VAPOR)	 (°C)	 (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 10.4 Descongelar

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-




## 10.5 Desecar alimentos - Cocción ventil.

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.



Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.



Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 VERDURAS	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3


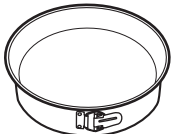


Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10

 FRUTA	 (h)
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9






## 10.6 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados






Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

## 10.7 Horneado húmedo + ventil.








Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

## 10.8 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil.	Bandeja de cocción	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil.	Bandeja de cocción	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil.	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil.	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil.	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Cocción ventil.	Bandeja de cocción	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Cocción ventil.	Bandeja de cocción	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza



### Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

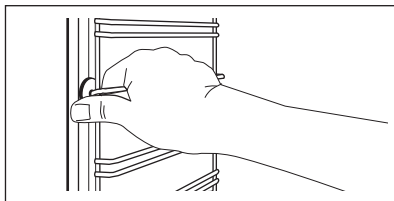
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

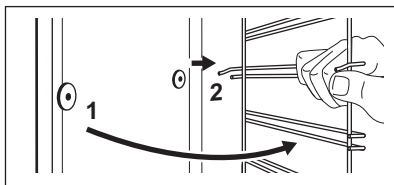
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.

**Paso 4** Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

**Paso 2** Ajuste la función: 



<b>Paso 3</b>	Ajuste la temperatura a 90 °C.
<b>Paso 4</b>	Deje funcionar el horno 30 minutos.
<b>Paso 5</b>	Apague el horno.

<b>Paso 6</b>	Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.
---------------	--

## 11.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

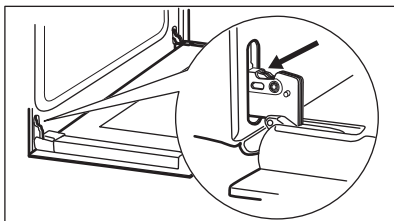


### PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

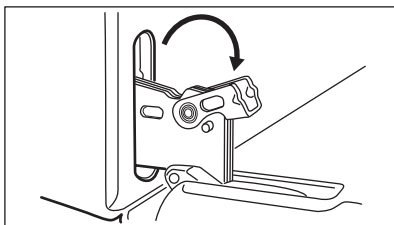
<b>Paso 1</b>	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
---------------	---

<b>Paso 2</b>	Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.
---------------	--

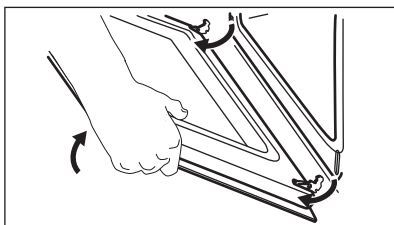


<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.
---------------	--

<b>Paso 4</b>	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
---------------	---

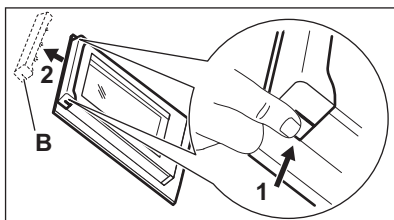


<b>Paso 5</b>	Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.
---------------	--



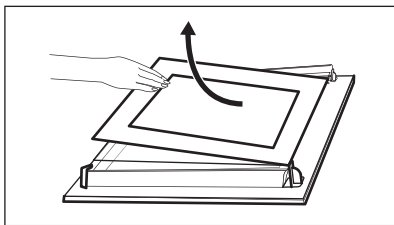
<b>Paso 6</b>	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.
---------------	--

<b>Paso 7</b>	Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.
---------------	---

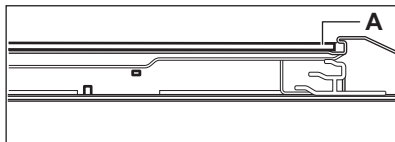


**Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

**Paso 9** Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.



La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



## 11.5 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

**Paso 1** Gire la tapa de cristal para extraerla.

**Paso 2** Limpie la tapa de cristal.

**Paso 3** Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

**Paso 4** Coloque la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

Problema	Compruebe que...
Fin de cocción - no está ajustado.	Ajuste Fin de cocción. Consulte "Funciones de reloj".
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

## 12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

### Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.) .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZOHKF1X1 949496249 ZOHNF1K1 949496304 ZOHNF1W1 949496305
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	ZOHKF1X1 26.7 kg
	ZOHNF1K1 26.7 kg
	ZOHNF1W1 26.7 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

## 13.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calor


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.


### Horneado húmedo + ventil.

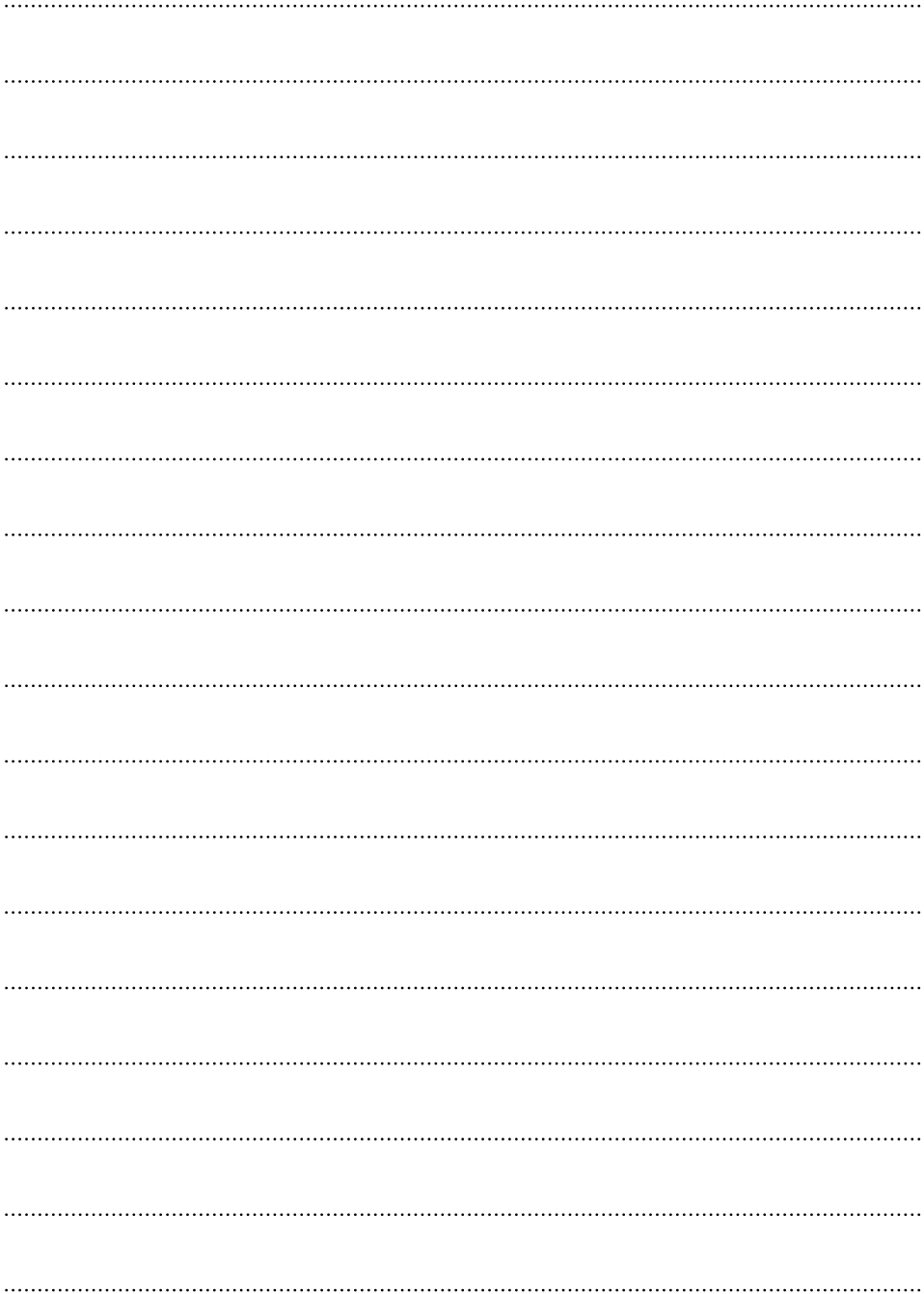
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

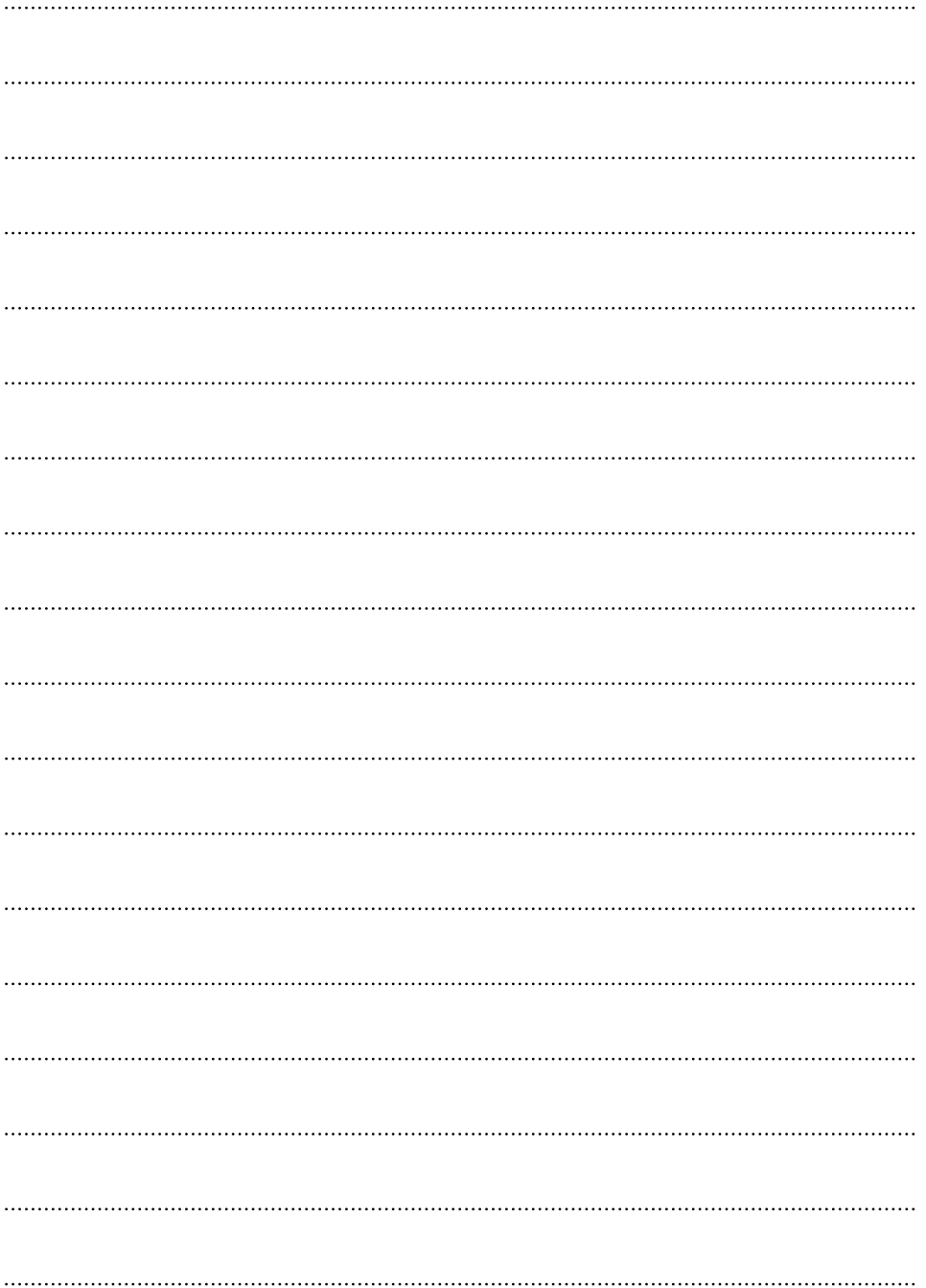
## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







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



CE

867360189-A-352020