



Käyttöohje
Bruksanvisning

2
22

USER MANUAL

Liesi
Spis

ZCV65011WA

ZANUSSI

Sisältö

Turvallisuustiedot.....	2	Uuni - Päivittäinen käyttö.....	8
Turvallisuusohjeet.....	4	Uuni - lisävarusteiden käyttäminen.....	9
Laitteen kuvaus.....	6	Uuni - Vihjeitä ja vinkkejä.....	10
Käyttöönotto.....	6	Uuni - Hoito ja puhdistus.....	14
Keittotaso - Päivittäinen käyttö.....	7	Vianmääritys.....	16
Keittotaso - Vihjeitä ja vinkkejä.....	7	Asennus.....	18
Keittotaso - Hoito ja puhdistus.....	8	Energiatehokkuus.....	19

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustiedot

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.

Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiakun leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

Käyttö



VAROITUS!

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

- Käytä laitetta vain kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa

lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.

- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan. Niitä ei katsota viaksi takuuoikeudellisessa mielessä.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioitu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

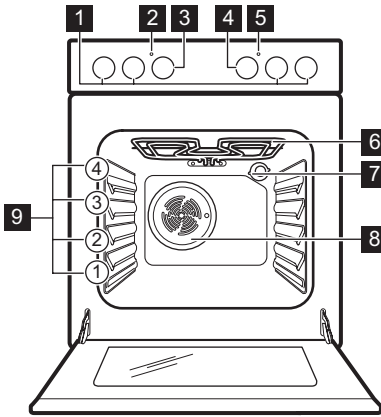
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

Huolto

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

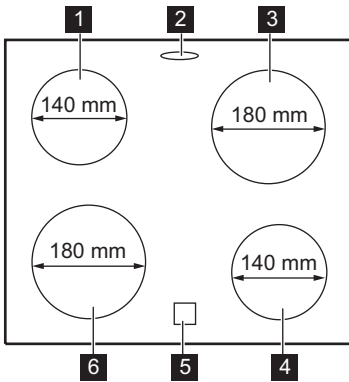
Laitteen kuvaus

Laitteen osat



- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Lämpötilan merkkivalo / symboli / osoitin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Uunin toimintojen väännin
- 5 Keittotason merkkivalo / symboli / osoitin
- 6 Lämpövastus
- 7 Valo
- 8 Puhallin
- 9 Kannatintasot

Keittoalueet



- 1 Keittoalue 1200 W
- 2 Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3 Keittoalue 1700 W
- 4 Keittoalue 1200 W
- 5 Jälkilämmön merkkivalo
- 6 Keittoalue 1700 W

Varusteet

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

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.

Käyttöönotto



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Uuden laitteen puhdistaminen



Poista kaikki lisävarusteet laitteesta.

i Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet takaisin alkuperäiseen asentoon.

Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

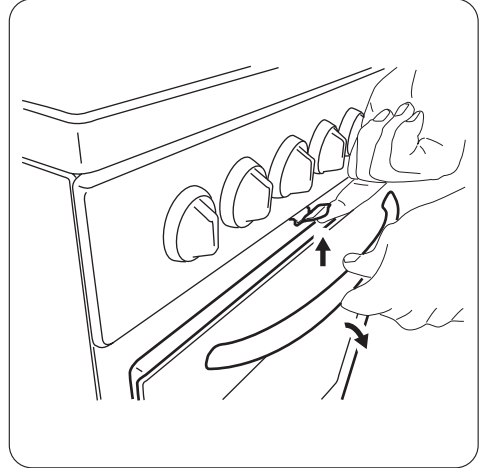
1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkuja.

Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku. Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkuja!


i Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

Keittotaso - Päivittäinen käyttö

! **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Sähkökeittoalueen lämpöasetus

Symbolit	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1 - 6	Tehotasot

 Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois toiminnasta noin 5 - 10 minuuttia ennen ruoanlaiton päättämistä.

Käännä säädin haluamasi tehotason kohdalle. Keittotason säätimen merkkivalo syttyy. Kun lopetat keittoalueen käytön, käännä väännin off-asentoon.

Jos kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä, keittotason säätimen merkkivalo sammuu.

Jälkilämmön merkkivalo

! **VAROITUS!**
Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalo osoittaa, milloin keittoalue on kuuma.

Keittotaso - Vihjeitä ja vinkkejä

! **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Keittoastiat



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

Esimerkkejä uunitoiminnoista

Lämmitys-tehot:	Käyttötarkoitus:
1	Lämpimänäpito

Lämmitys-tehot:	Käyttötarkoitus:
2	Hidas haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen / ruskistus
5	Kiehauttaminen
6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / oppopaistaminen

Keittotaso - Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

Uuni - Päivittäinen käyttö



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

Ylikuumenemissuoja

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

Uunin toiminnot

Sym-boli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Grillaus	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
	Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Kiertoilma	Samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuokset sekoittuvat.
	Sulatus	Pakasteiden sulattaminen. Tämä toiminto edellyttää, että lämpötilan väännin on Pois toiminnasta -asennossa.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.
	Sulatus	Pakasteiden sulattaminen. Tämä toiminto edellyttää, että lämpötilan väännin on Pois toiminnasta -asennossa.

Uuni - lisävarusteiden käyttäminen



VAROITUS!

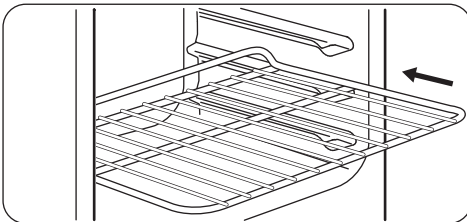
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:



Paistoritilän takaosa on muotoiltu lämmön kierron optimointia varten.

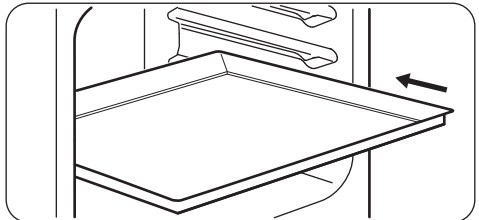


Aseta ritilä oikealle kannatintasolle. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Leivinpelti:



Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Aseta leivinpelti tai uunipannu kannatintasolle. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Uuni - Vihjeitä ja vinkkejä



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

Yleistä

- Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkaa toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämäsi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee lähemmän lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.

- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Jos paistoaika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä. Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat väännyä uunin toiminnan aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukkaa ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Pasteijat	250	150	25 - 30	3	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	leivinpelti
Hiihalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm)
Pienet kakut ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Vähärasvainen soakeriakakku ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	ritilä
				1	leivinpelti
Puolikas kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaankylykset	600	190 - 210	30 - 35	3	Ritilä
				1	leivinpelti
Piirakka ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	leivinpelti
Täytetty hiihalla kohotettu kakku ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti
Joulukakku ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	leivinpelti
Kinkkupiiras ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 20 cm)

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Romanialainen sokerikakku ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiiwasämpylät ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikinakakku ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Voikakku ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

3) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

6) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

7) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuutin ajan.

Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pasteijat ¹⁾	250	145	25	3	leivinpelti
Pasteijat ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000	150	30	2	leivinpelti
Matala kakku ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	leivinpelti
Hiivallalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Omenapiirakka	1200 + 1200	175	55	2	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm) samalla kannatintasolla
Pienet kakut ¹⁾	500	155	30	2	leivinpelti
Pienet kakut ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku ¹⁾	350	160	30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	180	55	2	ritilä
				1	leivinpelti
Porsaanpaisti	800	170 - 180	45 - 50	2	ritilä
				1	leivinpelti
Täytetty hiivalla kookotettu kakku	1200	150 - 160	20 - 30	2	leivinpelti
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	leivinpelti
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	leivinpelti
Joulukakku ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	leivinpelti
Kinkkupiiras ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	yksi pyöreä vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Romanialainen sokerikakku ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	kaksi alumiinivuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Hiiwasämpylät 1)	800	190	15	3	leivinpelti
Hiiwasämpylät 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	leivinpelti
Marenki	400	110 - 120	30 - 40	2	leivinpelti
Marenki	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	leivinpelti
Hedelmäkakku	1500	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	leivinpelti
Voikakku 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

3) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

4) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 - 20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

Kevyt kypsennys

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Pasteijat 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	leivinpelti
Matala kakku 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	leivinpelti
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Marenki 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Voikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1200	220 - 230	45 - 55	2	ritilä
				1	leivinpelti

1) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.

2) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Uuni - Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavanomaista puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaraiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

- i** Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

Uuninluukun puhdistaminen

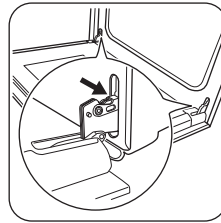
Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäisen lasilevyn sen puhdistamiseksi.

- i** Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.

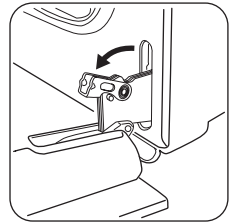


HUOMIO!

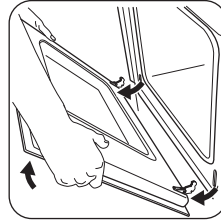
Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.



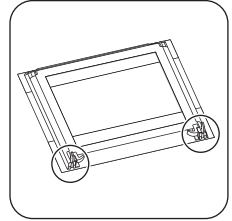
- 1** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



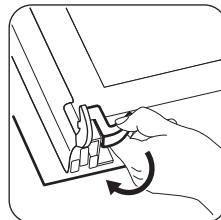
- 2** Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



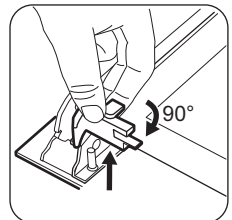
- 3** Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



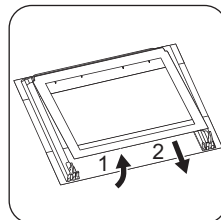
- 4** Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



- 5** Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyn.



- 6** Käännä kahta kiinnintä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



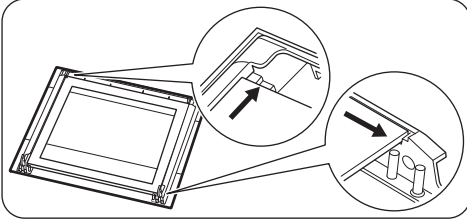
- 7** Nosta ensin varoen ja poista lasilevy sen jälkeen.

Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päivastaisessa järjestyksessä.

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

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



Laatikon irrotus



VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

Vianmääritys



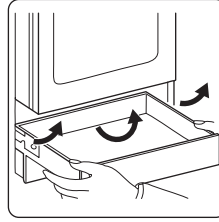
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laitte ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.

3. Vedä laatikko kokonaan ulos.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päivastaisessa järjestyksessä.

Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



VAROITUS!

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.

1. Kytke laite pois päältä.

2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.

2. Puhdista suojalasi.

3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syytä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin/keittotason näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädi tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.

Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan

etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

Asennus



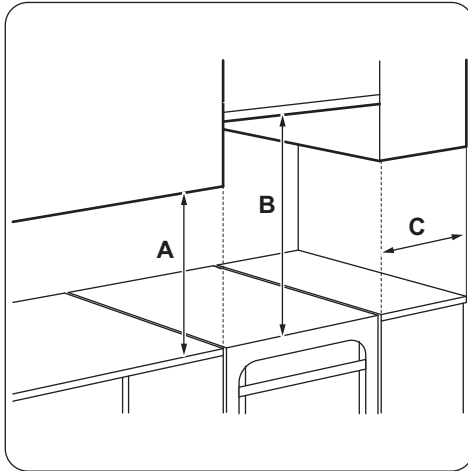
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Laitteen sijoittaminen

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

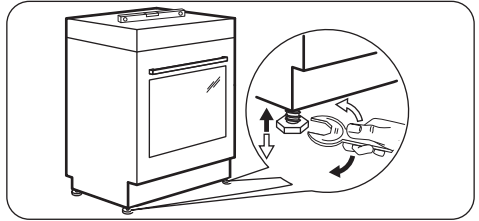
Tekniset tiedot

Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz
Laitteen luokitus	1

Mitat	mm
Korkeus	900
Leveys	600

Mitat	mm
Syvyys	600

Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.

Kallistussuoja

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



HUOMIO!

Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.

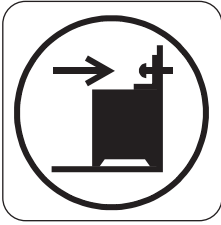


Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

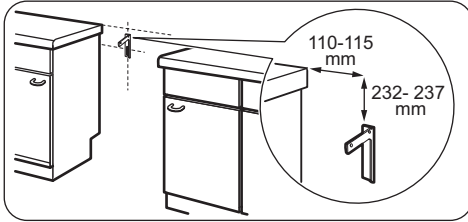
Kaatumiseste on asennettava paikalleen. Jos sitä ei asenneta, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvan mukainen symboli (jos soveltuu), joka muistuttaa kallistussuojan asentamisesta.





1. Asenna kaatumiseste 232 - 237 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 110 - 115 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskitämiseksi.

i Jos olet muuttanut liedin mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.

! **HUOMIO!**
Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskitämiseksi.

Sähköliitäntä

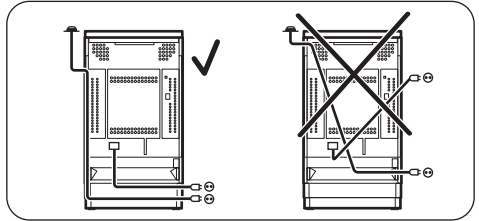
! **VAROITUS!**
Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.

Soveltuvat virtajohtotyyppit: H05 RR-F sopivalla poikkileikkauksella.

! **VAROITUS!**
Ennen kuin virtajohto liitetään liittimeen, mittaa sähköverkon vaiheiden ja nollan välinen jännite. Katso sitten laitteen takana olevasta kytkentämerkistä oikeaoppisen sähköasennuksen ohjeet. Täten vältetään asennusvirheet ja laitteen sähköosien vaurioituminen.

! **VAROITUS!**
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvassa olevan laitteen osan kanssa.



Energiatehokkuus

Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	ZCV65011WA
Keittotasotyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi
Keittoalueiden määrä	4
Kuumennustekniikka	Säteilevä lämmitin

Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana	14,0 cm
	Oikealla takana	18,0 cm
	Oikealla edessä	14,0 cm
	Vasemmalla edessä	18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla takana	180,3 Wh/kg
	Oikealla takana	179,4 Wh/kg
	Oikealla edessä	180,3 Wh/kg
	Vasemmalla edessä	179,4 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Kuumenna vettä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

Uunien tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Zanussi
Mallin tunnus	ZCV65011WA
Energialuokka	97,4
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,84 kWh/kierrös
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 kWh/kierrös
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Tilavuus	54 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	46,0 kg

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

Uuni - Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

- **Yleisohjeita**
 - Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja

- pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.
- Käytä metalliastioita energiansäästön parantamiseksi.
 - Kun mahdollista, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
 - Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.
- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.
- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

Innehåll


Säkerhetsinformation.....	22	Ugn – daglig användning	28
Säkerhetsföreskrifter.....	23	Ugn - Användning av tillbehör.....	29
Produktbeskrivning.....	26	Ugn – Råd och tips.....	30
Innan maskinen används första gången.....	26	Ugn – underhåll och rengöring.....	34
Häll – daglig användning.....	27	Felsökning.....	36
Häll - Råd och tips.....	27	Installation.....	37
Häll – underhåll och rengöring.....	28	Energieffektivitet.....	39

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och handikappade

 **WARNING!**
Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.

Säkerhetsföreskrifter

Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial

- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.

- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

Använd



WARNING!

Risk för skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd inte djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

Skötsel och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrans.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Avfallshantering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

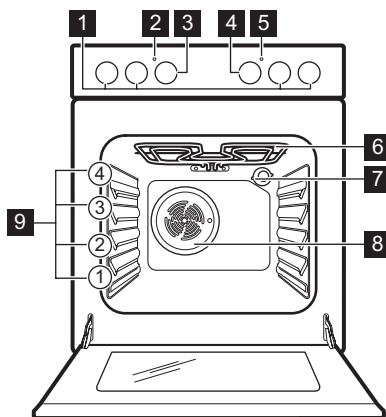
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.

Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

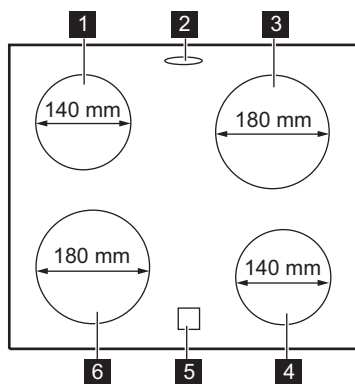
Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Vred för spisen
- 2 Temperaturlampa / symbol / indikator
- 3 Temperaturvred
- 4 Vred för ugnsfunktionerna
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsnivåer

Beskrivning av hällen



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3 Kokzon 1700 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikering
- 6 Kokzon 1700 W

Tillbehör

- **Trådhylla**
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

Innan maskinen används första gången



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Ta ut alla tillbehör ur produkten.



i Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören på sin ursprungliga plats.

Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Mekaniskt lucklås


Luckan kan inte öppnas av barn.

Häll – daglig användning

! **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

Värmeläge

Symboler	Funktion
0	Avstängt läge
1 - 6	Värmeinställningar

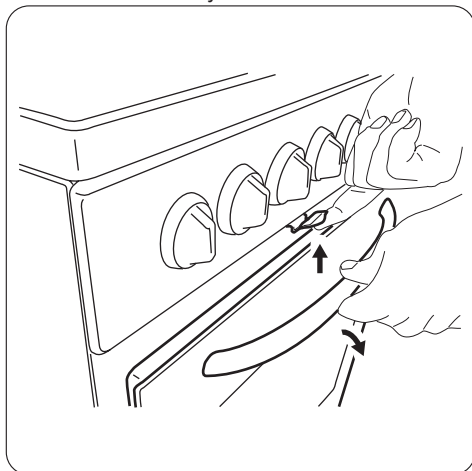
 Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Häll - Råd och tips

! **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna dörren.
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

i Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

Vrid vredet till önskat värmeläge. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.


Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.


Restvärmeindikering

! **WARNING!**
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampen tänds när en kokzon är varm.

Kokkärl

 Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

 Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

Exempel på tillagningsområden

Värme-läge:	Tillämpning:
1	Varmhållning

Värme-läge:	Tillämpning:
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/fritering

Häll – underhåll och rengöring

 **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna


typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig trasa och lite rengöringsmedel utan slipmedel. Efter rengöring, torka av hällen med en mjuk trasa.

Ugn – daglig användning

 **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

Aktivera och inaktivera produkten

-  **Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:**
- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
 - Kontrollampan tänds när produkten är igång.
 - Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktioner	Tillämpning
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Tina	För att tina frysta livsmedel. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hyllnivå vid låg temperatur.
	Tina	För att tina frysta livsmedel. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.

Ugn - Användning av tillbehör



VARNING!

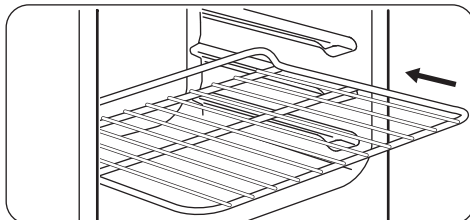
Se säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

Galler:



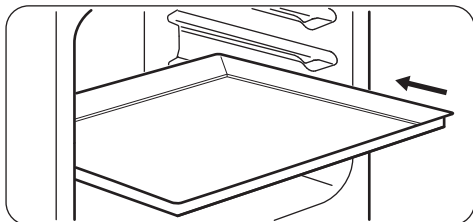
Gallret har en speciell form baktilt som underlättar värmecirkulationen.



Sätt gallret på rätt ugnsnivå. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Plåt:

- i** Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt bakplåten eller långpannan på ugnsnivå. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Ugn – Råd och tips

- !** **WARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

- i** Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och

placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.

- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna

(värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

Över/Undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	1	bakplåt
				3	galler
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	1	bakplåt
				3	Trådhylla
Mördegskaka ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	1	bakplåt
				2	bakplåt
Fyllt jästkaka ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlóí galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpan ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

7) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor ¹⁾	250	145	25	3	bakplåt
Kakor ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000	150	30	2	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Äppelpaj	1200 + 1200	175	55	2	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) på samma ugnsnivå
Småkakor ¹⁾	500	155	30	2	bakplåt
Småkakor ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾	350	160	30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	180	55	2	galler
				1	bakplåt
Fläskstek	800	170 - 180	45 - 50	2	galler
				1	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakplåt
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakplåt
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakplåt
Julkaka ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bakplåt
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Ungersk valnötsdessert ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (somlói galuska) - traditionell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar ¹⁾	800	190	15	3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Jästa bullar ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bakplåt
Maränger	400	110 - 120	30 - 40	2	bakplåt
Maränger	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakplåt
Smulpaj	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bakplåt

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10-20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

Lätt tillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	bakplåt
Tunn kaka ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	bakplåt
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	bakplåt
Maräng ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1200	220 - 230	45 - 55	2	galler
				1	bakplåt

1) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 20 minuter.

2) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

Ugn – underhåll och rengöring



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.

- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

Produkter i rostfritt stål eller aluminium

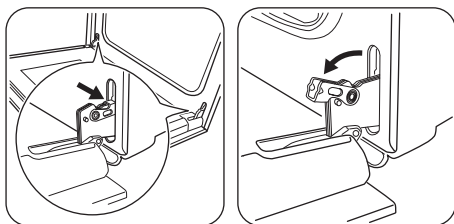
- i** Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

Rengöring av ugnsluckan

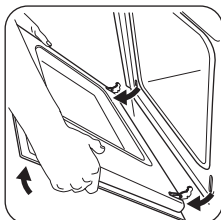
Ugnsluckan har två glasrutor. Man kan ta loss och rengöra den inre glasrutan.

- i** Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort den inre glasrutan innan du tar bort ugnsluckan.

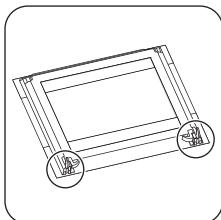
- !** **FÖRSIKTIGHET!** Använd inte produkten utan de inre glasrutorna.



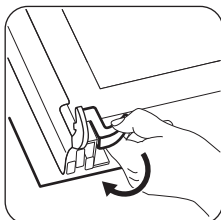
- 1** Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.
- 2** Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



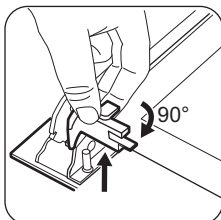
- 3** Stäng ugnsluckan halvvägs till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



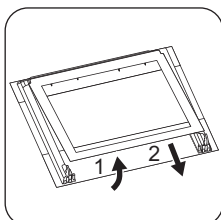
- 4** Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



- 5** Frigör låssystemet och ta loss den inre glasrutan.



- 6** Vrid de två fästankordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.

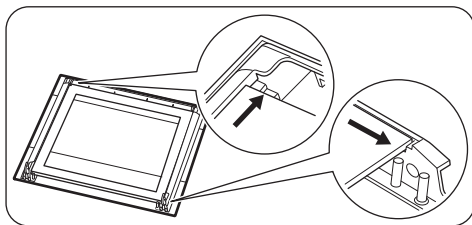


- 7** Lyft först försiktigt och ta bort glasrutan. Rengör glasrutan med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga.

Sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Screentrycksdelen ska vara vänd mot luckans insida. Efter monteringen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.

Kontrollera att du sätter tillbaka den inre glasrutan i sätena på rätt sätt.



Ta bort förvaringslådan

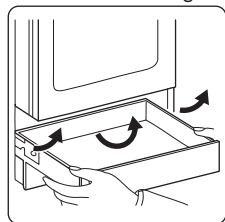


WARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



Felsökning



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.

2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
 3. Dra ut lådan helt.
- För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



WARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt lampan mot en passande 300 °C värmeresistent lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det visas en felkod på ugn-/håll-displayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringslådan och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	En säkring har utlöst.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.
Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten

av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (Mod.)
PNC (produktnummer)
Serienummer (S.N.)

Installation

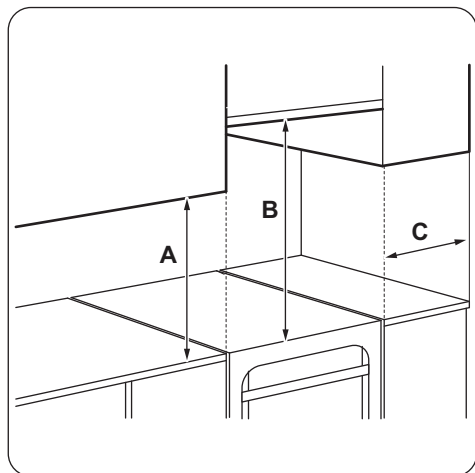


WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.
Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

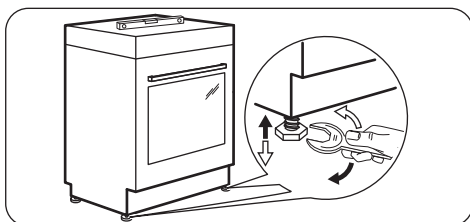
Mått	mm
A	400
B	650
C	150

Tekniska data

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

Mått	mm
Höjd	900
Vikt	600
Djup	600

Höjdstyrning av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovsida som övriga ytor.

Tippskydd

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tipskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

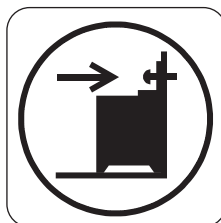
Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.



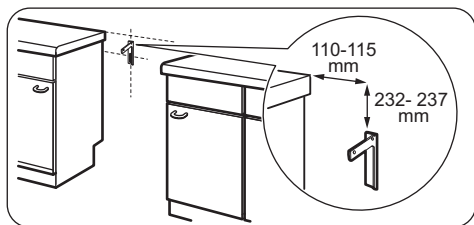
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tipskyddet. Om du inte installerar det kan produkten tippa över.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tipskyddet.



1. Installera tipskyddet 232-237 mm nedanför produktens ovsida, och med 110-115 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och sätt den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

i Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tipskyddet.

! FÖRSIKTIGHET!
Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

Elektrisk installation

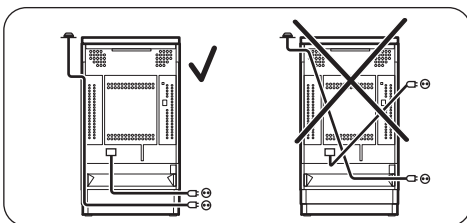
! VARNING!
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.

Kabeltyp: H05 RR-F med fullgott tvärsnitt.

! VARNING!
Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsätverket. Läs sedan på anslutningsetiketten på produktens baksida så att rätt elektrisk installation används. Med denna stegordning undviker man installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

! VARNING!
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som visas i bilden.



Energieffektivitet

Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	ZCV65011WA	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,0 cm
	Vänster fram	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	180,3 Wh / kg
	Höger bak	179,4 Wh / kg
	Höger fram	180,3 Wh / kg
	Vänster fram	179,4 Wh / kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	179,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

Häll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Zanussi
Modellbeskrivning	ZCV65011WA
Energieffektivitetsindex	97.4
Energiklass	A
Energiförbrukning vid normalbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/program
Energiförbrukning vid normalbelastning och varmluft	0,76 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	54 l
Ugnstyp	Ugn i fristående spis
Mängd	46.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.


Ugn - Energibesparing


Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

- **Allmänna tips**
 - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
 - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.

- När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa

genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet.

Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



www.zanussi.com/shop



867313755-A-202015