

# GETTING STARTED? EASY.



ZOB12401XU

<b>EN</b>	<b>User Manual</b>	2
	Oven	
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	21
	Oven	

# ZANUSSI

## SAFETY INFORMATION

---

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

### **CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY**

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

### **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.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### INSTALLATION



**WARNING!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation 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.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or units with the same height.

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

## 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 is in operation. Heat

and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## CARE AND CLEANING



**WARNING!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## INTERNAL LIGHTING



**WARNING!** Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## SERVICE

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

## DISPOSAL



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

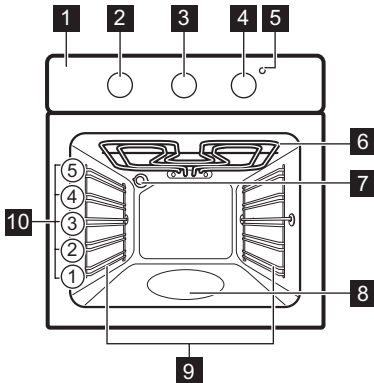
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- 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.

## PRODUCT DESCRIPTION

### GENERAL OVERVIEW



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

### ACCESSORIES

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

For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

## BEFORE FIRST USE



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### INITIAL CLEANING

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

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



## DAILY USE



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### PREHEATING

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.







Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

### TURNING THE OVEN ON AND OFF

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.

2. Turn the knob for the temperature to select a temperature. The lamp turns on when the oven operates.
3. To turn off the oven, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

## OVEN FUNCTIONS


Oven function		Application
	Off position	The oven is off.
	Conventional Baking	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Conventional Cooking (Top / Bottom Heat) / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. For more information about Aqua Clean, refer to "Care and cleaning" chapter.
	Conventional Baking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Conventional Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.

## CLOCK FUNCTIONS

### MINUTE MINDER + END OF COOKING

Use it to set an automatic switch-off time for an oven function.



To operate the appliance manually without a set time period, turn the knob for the timer to . The Minute Minder + End of Cooking is off.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.

After the time period is completed, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

## USING THE ACCESSORIES

---

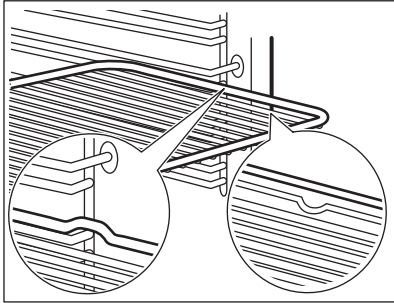


**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### INSERTING THE ACCESSORIES

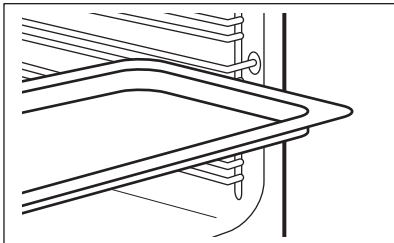
Wire shelf:

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



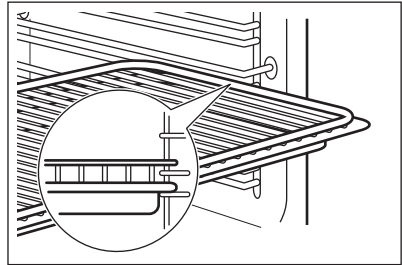
Deep pan:

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



Wire shelf and deep pan together:

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



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

## ADDITIONAL FUNCTIONS

---

### 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.

### 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.

## HINTS AND TIPS

---



**WARNING!** Refer to Safety chapters.



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

## 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.

### Baking cakes

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

### Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

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

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

### Cooking times

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

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

## BAKING AND ROASTING TABLE

### Cakes

Food	Top / Bottom Heat		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) <sup>1)</sup>	170	2	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake <sup>1)</sup>	160	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake <sup>1)</sup>	175	1	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level	170	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	25 - 35	In a baking tray



Food	Top / Bottom Heat		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Small cakes - three levels	-	-	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels <sup>1)</sup>	-	-	80 - 100	In a baking tray
Buns <sup>1)</sup>	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	170	1	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread <sup>1)</sup>	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece

Food	Top / Bottom Heat		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Rye bread	190	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls <sup>1)</sup>	190	2	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones <sup>1)</sup>	200	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Flans

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

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Meat

Food	Top / Bottom Heat		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	50 - 60	On a wire shelf

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

### Fish

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

### GRILLING

Set the maximum temperature.

Preheat the oven for 3 minutes.

Use the fourth shelf position.

Food	Quantity		Time (min)	
	Pieces	Quantity (kg)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## CONVENTIONAL BAKING



For best results follow suggestions listed in the table below.

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (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

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (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
Pouched 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
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

### INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Apple pie	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless- ponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	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	Grilling	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 half-way through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

## CARE AND CLEANING



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### NOTES ON CLEANING

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

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

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a

dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Clean the moisture from the cavity after each use.

### STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM OVENS

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

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

### CLEANING THE DOOR GASKET

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

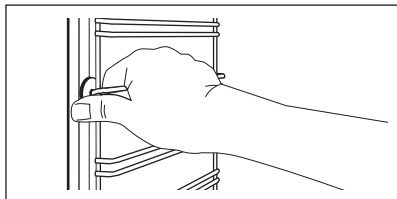
### REMOVING THE SHELF SUPPORTS

To clean the oven, remove the shelf supports.

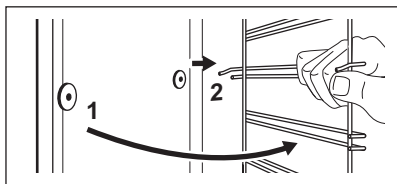


**CAUTION!** Be careful when you remove the shelf supports.

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




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



Install the removed accessories in the opposite sequence.

### AQUA CLEAN

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

1. Put 300 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.
2. Set the function: .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the oven operate for 30 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.
6. When the oven is cool, clean it with a soft cloth.



**WARNING!** Make sure that the oven is cool before you touch it. There is a risk of burns.

### REMOVING AND INSTALLING DOOR

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

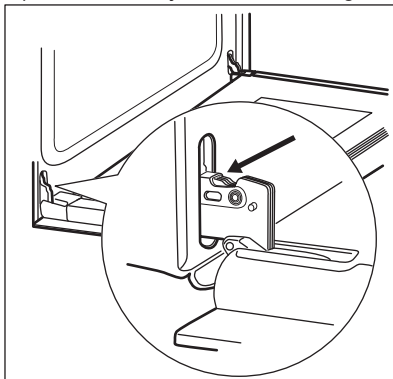


The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

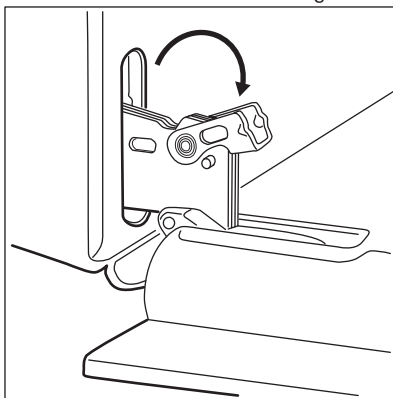


**CAUTION!** Do not use the oven without the internal glass panel.

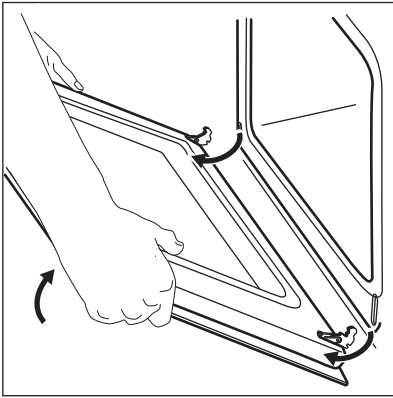
1. Open the door fully and hold both hinges.



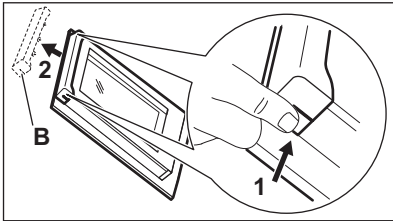
2. Lift and turn the levers on both hinges.



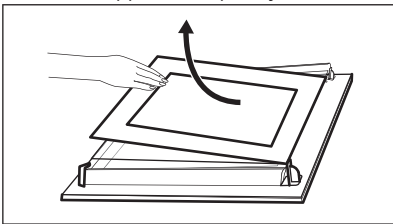
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



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



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

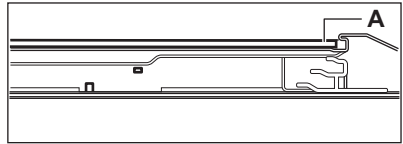


8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

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

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.

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



## REPLACING THE LAMP



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

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



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

### The back lamp

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

## TROUBLESHOOTING



**WARNING!** Refer to Safety chapters.



## WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The Minute Minder + End of Cooking programmer is not set.	Set the Minute Minder + End of Cooking programmer. Refer to the chapter "Clock functions".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

### 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:

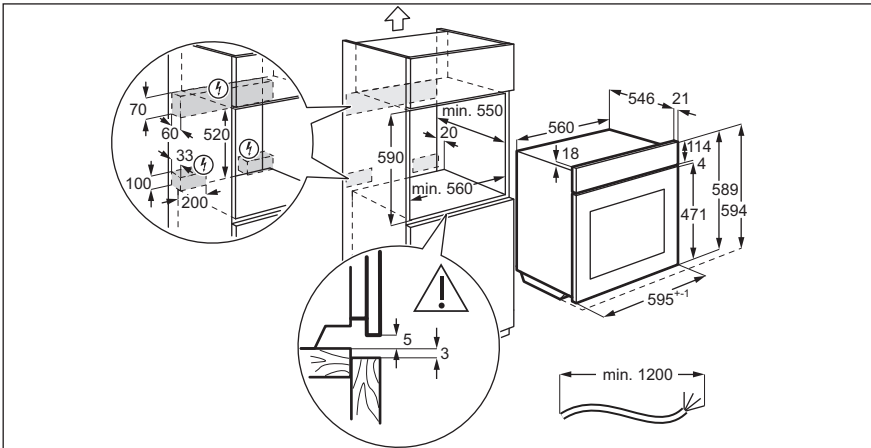
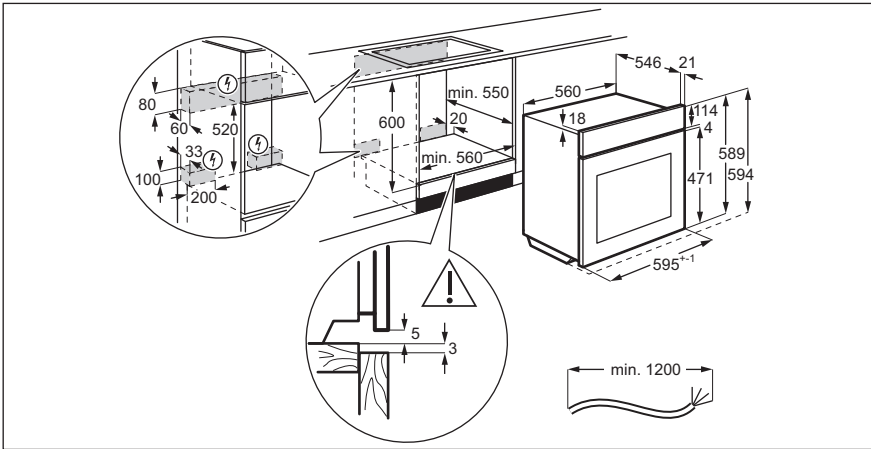
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## INSTALLATION

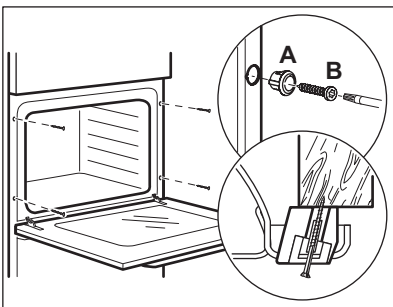


**WARNING!** Refer to Safety chapters.

## BUILDING IN



## SECURING THE APPLIANCE TO THE CABINET



## ELECTRICAL INSTALLATION



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

This appliance is supplied only with a main cable.

### CABLE

Cable types applicable for installation or replacement:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm <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).



## ENERGY EFFICIENCY

### PRODUCT FICHE AND INFORMATION ACCORDING TO EU 65-66/2014

Supplier's name	Zanussi
Model identification	ZOB12401XU
Energy Efficiency Index	95.5
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.84 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	78 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	24.7 kg

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

### ENERGY SAVING



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

### General hints

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

Use metal dishes to improve energy saving.

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

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook. Use the residual heat to warm up other dishes. Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

### Keep food warm

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


### Conventional Baking


Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

# 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.

## **VEILIGHEIDSINFORMATIE**

---

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

### **VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN**

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

### **ALGEMENE VEILIGHEID**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### MONTAGE



**WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen.
- 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 volledig afgekoeld is na gebruik.

## GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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



**WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.

## 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## BINNENVERLICHTING



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

### SERVICEDIENST

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

### VERWIJDERING

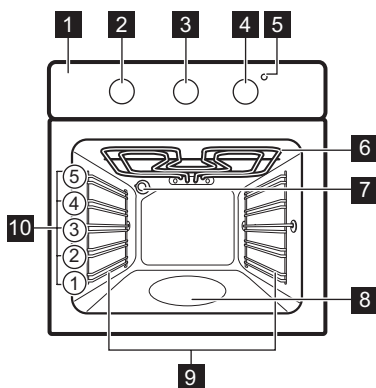


**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### ALGEMEEN OVERZICHT



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Knop voor de timer
- 4** Temperatuurknop
- 5** Temperatuurindicator / symbool
- 6** Verwarmingselement
- 7** Lampje
- 8** Bak voor reiniging met water
- 9** Verwijderbare inschuifrail
- 10** Roosterhoogtes

### ACCESSOIRES

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

Voor gebak en koekjes. Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

## VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### EERSTE REINIGING

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.




Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.


Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### VOORVERWARMEN

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.



3. Stel de functie  en stel de maximumtemperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

## DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.







### HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

1. Draai de functieknop van de oven naar een ovenfunctie.

2. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.

### OVENFUNCTIES

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	De oven staat uit.
	Conventioneel bakken	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)/Aqua Clean	Voor het bakken en braden op een ovenniveau. Zie voor meer informatie over Aqua Clean het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
	Conventioneel bakken	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie 'Hints and tips' hoofdstuk Conventioneel bakken voor bereidingsinstructies. De oven dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene energiebesparingsaanbevelingen 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.

# KLOKFUNCTIES

## TIMER - PROGRAMMERING EIND BEREIDING

Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven automatisch uitschakelt.



Om het apparaat handmatig te bedienen zonder een ingestelde tijdperiode, draait u de knop van de timer naar . De kookwekker + Einde bereidingstijd is uit.

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Draai de knop van de timer zover als mogelijk is en draai de knop dan terug tot aan de benodigde tijd.

Als deze tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

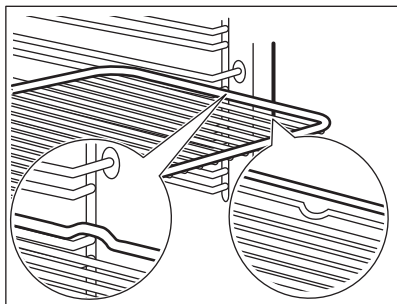


**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### DE ACCESSOIRES PLAATSEN

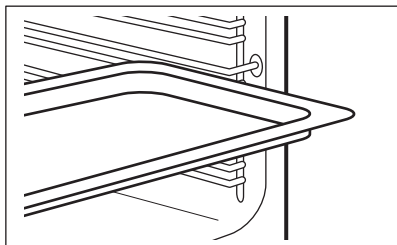
Bakrooster:

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



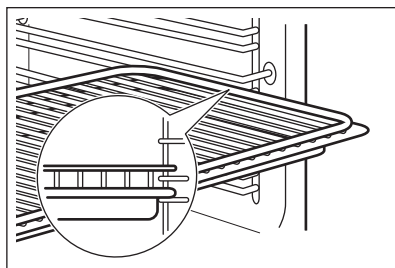
Diepe pan:

Schuif de diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster endiepe plaatsamen:

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



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

# EXTRA FUNCTIES

## KOELVENTILATOR

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

## 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.

# AANWIJZINGEN EN TIPS



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

## 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.

## Voor de bereiding van gebak

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

## Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

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

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

## Bereidingstijden

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

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

## BAK- EN BRAADSCHEMA

### Taart

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Schuimtaart	170	2	45 - 60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	170	2	20 - 30	In een cakevorm

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Kwarktaart met karnemelk	170	1	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart) <sup>1)</sup>	170	2	80 - 100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	3	60 - 80	Op een bakplaat
Confituurtaart	170	2	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	170	2	50 - 60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake <sup>1)</sup>	160	2	90 - 120	In een cakevorm van 20 cm
Pruimentartaart <sup>1)</sup>	175	1	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes - één niveau	170	3	20 - 30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	25 - 35	Op een bakplaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	30 - 45	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - één niveau	140	3	30 - 35	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - twee niveaus	-	-	35 - 40	Op een bakplaat
Koekjes / gebakreepjes - drie niveaus	-	-	35 - 45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	120	3	80 - 100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus <sup>1)</sup>	-	-	80 - 100	Op een bakplaat
Broodjes <sup>1)</sup>	190	3	12 - 20	Op een bakplaat

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Eclairs - één niveau	190	3	25 - 35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	35 - 45	Op een bakplaat
Taartjes	180	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Rijkgevulde vruchtencake	160	1	110 - 120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart met jamvulling	170	1	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

### Brood en pizza

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

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Flans

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

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## Vlees

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Rundvlees	200	2	50 - 70	Op een bakrooster
Varkensrug	180	2	90 - 120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	190	2	90 - 120	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, rood	210	2	50 - 60	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, medium	210	2	60 - 70	Op een bakrooster
Engelse rosbeef, doorbakken	210	2	70 - 75	Op een bakrooster
Varkensschouder	180	2	120 - 150	Met zwaard
Varkensschenkel	180	2	100 - 120	2 stuks
Lamsvlees	190	2	110 - 130	Bout
Kip	220	2	70 - 85	Heel
Kalkoen	180	2	210 - 240	Heel
Eend	175	2	120 - 150	Heel

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte		
Gans	175	2	150 - 200	Heel
Konijn	190	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	90 - 120	Heel

### Vis

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

### GRILL

Stel de maximale temperatuur in.

Verwarm de oven 3 minuten voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Gerecht	Hoeveelheid		Tijd (min)	
	Stuks	Hoeveelheid (kg)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Worstjes	8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskotelet	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kip (in 2 helften)	2	1	30 - 35	25 - 30
Vleesspiesen	4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-

Gerecht	Hoeveelheid		Tijd (min)	
	Stuks	Hoeveelheid (kg)	1e kant	2e kant
Visfilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## CONVENTIONEEL BAKKEN



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

Gerecht	Accessoires	Temperatuur (°C)	Roosterhoogte	Tijd (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	bakrooster	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 flanbodem	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
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilets 0,3 kg	pizzavorm op rooster	170	3	30 - 40
Vlees in braadzak, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45



<b>Gerecht</b>	<b>Accessoires</b>	<b>Temperatuur (°C)</b>	<b>Roosterhoogte</b>	<b>Tijd (min)</b>
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	40 - 50
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	30 - 45
Makronen, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartige pastei-tjes, 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
Gepocheerde groenten, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 45
Vegetarische omelet	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Groenten, mediterrane, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 45

## **AANWIJZINGEN VOOR TESTINSTITUTEN**

Testen volgens IEC 60350-1.

<b>Gerecht</b>	<b>-functie</b>	<b>Accessoires</b>	<b>Roosterhoogte</b>	<b>Temperatuur (°C)</b>	<b>Tijd (min)</b>	<b>Opmerkingen</b>
Kleine cake	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	Plaats per bakplaat 20 kleine cakes.
Appeltaart	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal geplaatst.
Vetvrije cake	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Gebruik een cakevorm (26 cm diameter). Verwarm de oven 10 minuten voor.

Gerecht	-functie	Accessoires	Roosterhoogte	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarme	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.

## ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.

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

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condensvorming te verminderen, laat u de oven voor het bereiden 10 minuten werken. Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

### OVENS VAN ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

### DE AFDICHTING VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik de oven niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.

Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

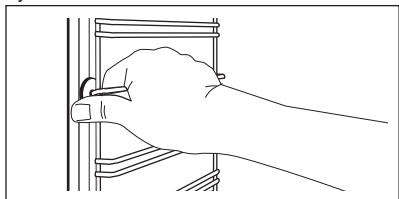
## VERWIJDERBARE INSCHUIFRAILS

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

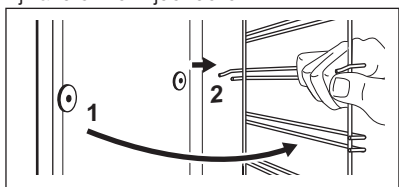


**LET OP!** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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




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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

## AQUA CLEAN

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

1. Doe 300 ml water in de uitsparing onderin de oven.
2. Stel de functie in. 
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat de oven 30 minuten werken.
5. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.
6. Wanneer de oven is afgekoeld, maak het schoon met een zachte doek.



**WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u het apparaat aanraakt. Gevaar voor brandwonden.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN INSTALLEREN

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

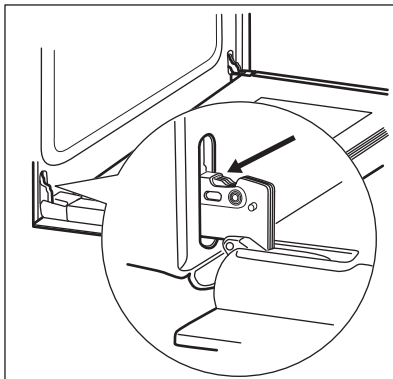


De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

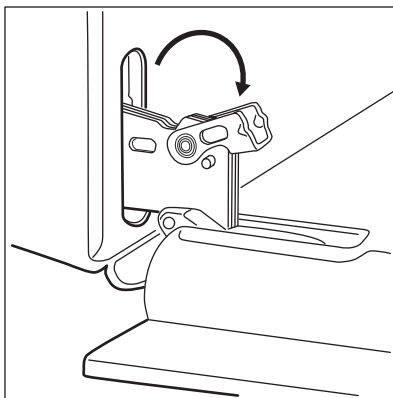


**LET OP!** Gebruik de oven nooit zonder de interne glasplaat.

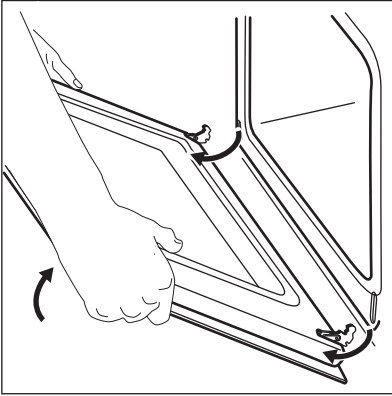
1. Open de deur volledig en houd vast aan beide scharnieren.



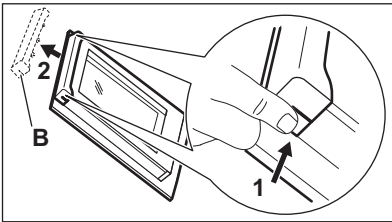
2. Til de hendels van beide scharnieren op en draai eraan.



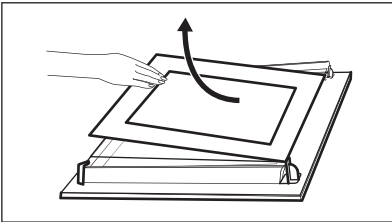
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
7. Houd het glazen deurpaneel bij de bovenkant vast en trek het voorzichtig naar buiten. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

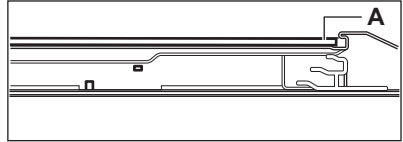


8. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

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

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.

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



## HET LAMPJE VERVERGEN



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen.
- Wacht totdat de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
  3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.



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

## Het achterste lampje

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

## PROBLEEMOPLOSSING



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De programmering Kookwekker + Einde Bereidingstijd is niet ingesteld.	Stel de programmering Kookwekker + Einde Bereidingstijd in. Zie het hoofdstuk "Klokn-functies".
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

### 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:

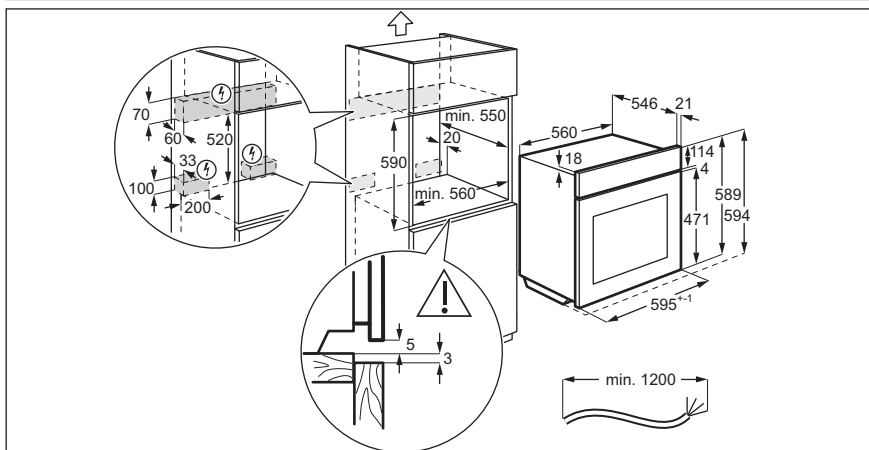
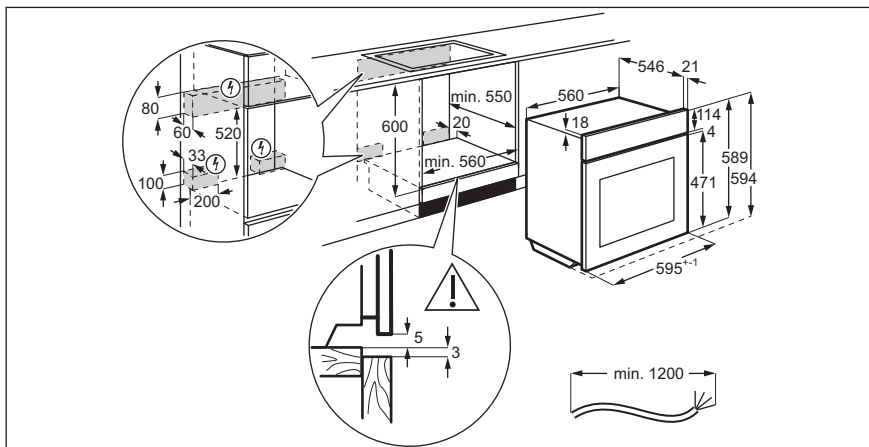
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## MONTAGE

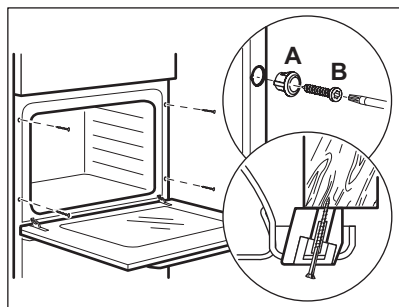


**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## INBOUW



## BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN HET KASTJE



## ELEKTRISCHE INSTALLATIE



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

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

### KABEL

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

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

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

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



## ENERGIEZUINIGHEID

### PRODUCTKAART EN INFORMATIE VOLGENS EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZOB12401XU
Energie-efficiëntie Index	95.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.84 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	78 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	24.7 kg

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

### ENERGIEBESPARING



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

### Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

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

### Eten warm houden

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


### Conventioneel bakken


Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt is de verlichting uit.

## MILIEUBESCHERMING

---

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

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









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



CE

867348128-B-492018