

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZOENC2X2

DE Benutzerinformation  
Backofen

# ZANUSSI

## BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	4
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
5. BEDIENFELD.....	8
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
8. UHRFUNKTIONEN.....	10
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	12
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	13
11. TIPPS UND HINWEISE.....	13
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
13. FEHLERSUCHE.....	19
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	19
15. UMWELTTIPPS.....	20

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des

- Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
  - **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
  - Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
  - Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

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

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

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

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

Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	598 mm
Höhe der Geräterückseite	579 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

### 2.2 Elektroanschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

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

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

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

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



## 2.3 Gebrauch



### WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



#### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.6 Service

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

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

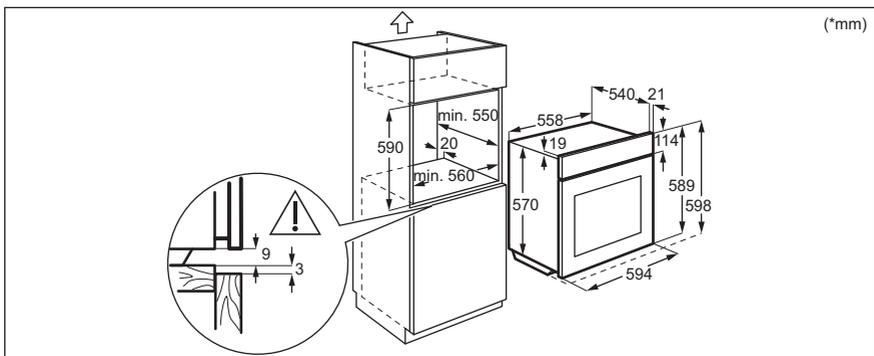
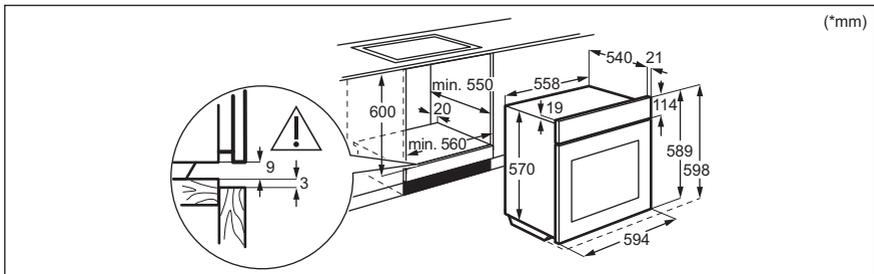
# 3. MONTAGE



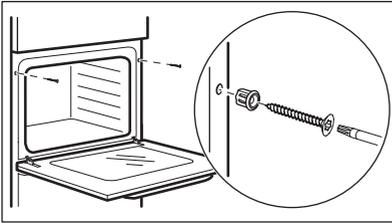
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Montage

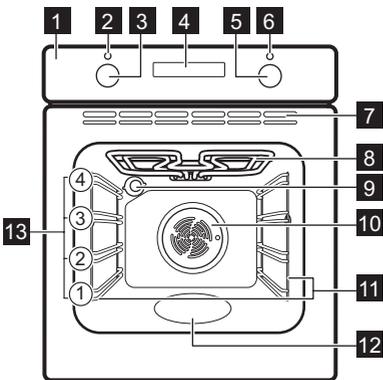


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Einhängegitter, herausnehmbar
- 12** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 13** Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

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

- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

## 5. BEDIENFELD

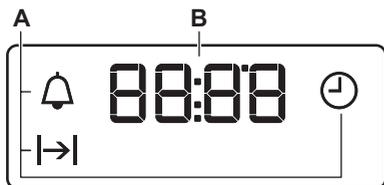
### 5.1 Sensorfelder/Tasten

	Einstellen der Zeit.
	Einstellen einer Uhrfunktion.



Einstellen der Zeit.

## 5.2 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

## 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Stellen Sie die Uhrzeit ein

Reinigen Sie den Backofen

Heizen Sie den leeren Backofen  
vor

1. - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

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

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

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

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 7.1 Einstellung: Ofenfunktion

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

## 7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Stellung Aus	
	Zum Braten oder zum Backen und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
Umluft	
	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
Heißluftgrillen	
	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Unterhitze	
	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.
Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung	

Ofenfunktion	Gerät
	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Grill	
	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
Auftauen	
	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
Feuchte Umluft	

## 7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

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

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

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
Uhrzeit	

Uhrfunktion	Anwendung
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

## 8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

### Einstellung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

**+**, **-** – zum Einstellen der Zeit drücken.

Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

### Änderung: Uhrzeit

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** **+**, **-** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

### Einstellung: Dauer

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

**Schritt 2**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 3** **+**, **-** – zum Einstellen der Dauer drücken.  
Im Display wird Folgendes angezeigt: .  
 – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

### Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 1**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** **+**, **-** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## Abbrechen: Uhrfunktionen

### Schritt 1



– wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.

### Schritt 2

Drücken und halten Sie:

Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

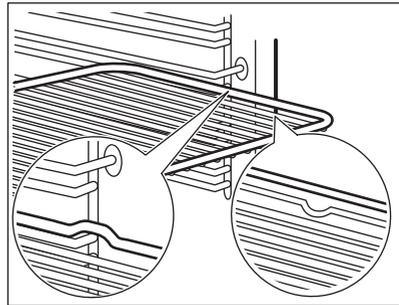
dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

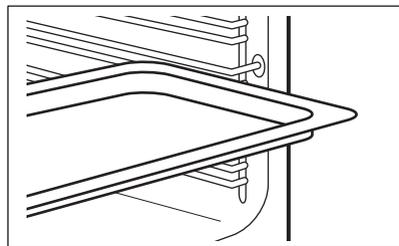
#### Kombirost:

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



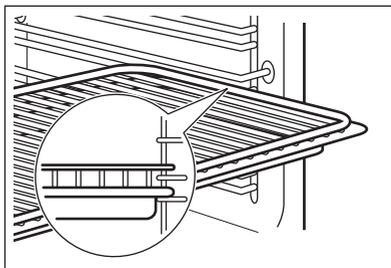
#### Backblech:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



### **Kombirost, Backblech:**

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



## **10. ZUSATZFUNKTIONEN**

### **10.1 Kühlgebläse**

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

### **10.2 Sicherheitsthermostat**

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

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

## **11. TIPPS UND HINWEISE**



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### **11.1 Garempfehlungen**

Der Backofen hat vier Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Ofen backt oder brät möglicherweise anders als der Ofen, den Sie zuvor hatten.

#### **Kuchen backen**

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

### **Garen von Fleisch und Fisch**

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Ofen zu vermeiden, etwas Wasser in die tiefe Pfanne geben. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

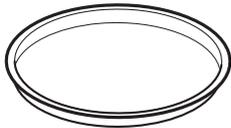
### **Garzeitdauer**

Die Kochzeiten hängen von Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

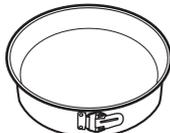
Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



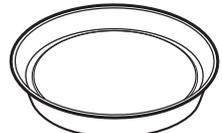
**Pizzapfanne**



**Backform**



**Förmchen**



**Tortenbodenform**

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser

Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

## 11.3 Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	35 - 40
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	30 - 40
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	170	2	20 - 30
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 45
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 45

		 (°C)		 (Min.)
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 40
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	30 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 40

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	1	170	80 - 120	-
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	35 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	150	20 - 35	Backofen 10 Min. vorheizen.
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	3	Max.	2 - 4 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost und Fettpfanne	3	Max.	20 - 30	Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung



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

---

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

#### **Reinigungsmittel**

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### **Täglicher Gebrauch**

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

---

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



#### **Zubehör**

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

---

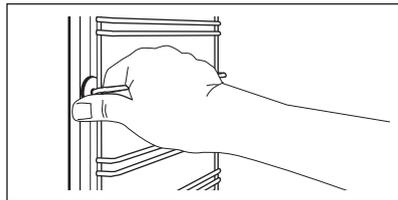
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

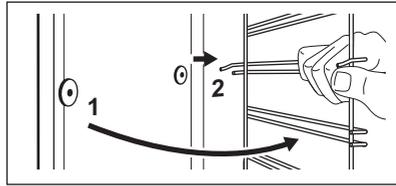
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

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



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

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



## 12.3 Verwendung: Aqua Reinigung

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

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

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

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

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

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

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

## 12.4 Aus- und Einbau der: Tür

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

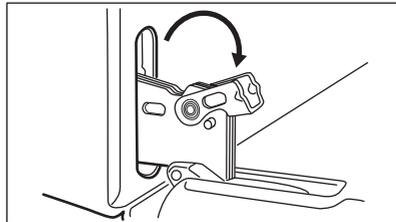
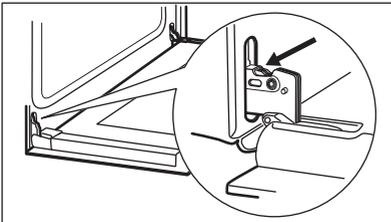


### VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

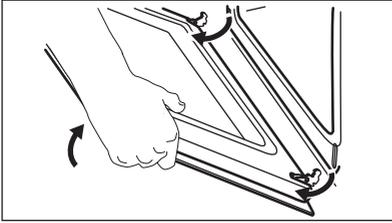
**Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

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

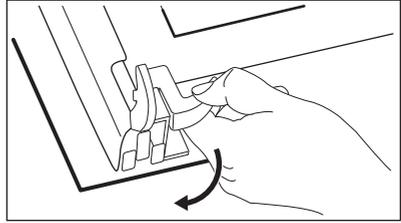


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

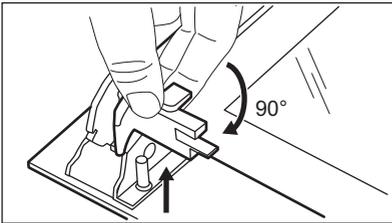
**Schritt 4** Legen Sie die Backofentür auf eine stabile Fläche und lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



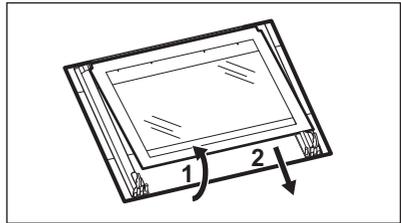
**Schritt 5** Drehen Sie die Befestigungen um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



**Schritt 6** Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

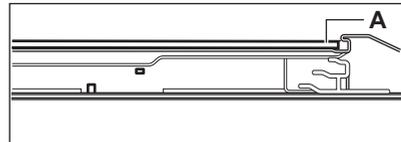


**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



**Schritt 8** Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.  
Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



## 12.5 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.  
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

#### Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Hintere Lampe

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

**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

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

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

## 13. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was tun, wenn...

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

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung defekt ist.
Die Türdichtung beschädigt ist.	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe defekt ist.

### 13.2 Servicedaten

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

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

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

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	Zanussi
Modellidentifikation	ZOENC2X2 944068148
Energieeffizienzindex	95.1
Energieeffizienzklasse	A

Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.78 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	65 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	26.8 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

## 14.2 Energie sparen



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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Feuchte Umluft

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

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer

örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.





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



CE

867360310-A-362021