ZANUSSI

Informații pentru utilizator

Cuptor încorporat

ZOB 361

Vă mulțumim că ați ales aparatul nostru

Vă dorim să petreceți un timp plăcut alături de noul dv. aparat și sperăm că veți lua din nou în considerare firma noastră, când veți mai cumpăra aparate electrocasnice.

Vă rugăm să citiți acest manual al utilizatorului cu atenție și să-l păstrați de-a lungul întregului ciclu de viață al produsului, ca document de referință. Manualul utilizatorului trebuie transmis noului proprietar al aparatului.

Cuprins

Măsuri de precauție și Informații importante privind siguranța 4
Descrierea aparatului 6
Butoanele de comandă 7
Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară 9
Utilizarea cuptorului 10
Tabele pentru coacere și fripturi 14
Întreținerea și curățarea 16
Dacă apar probleme 20
Date tehnice 21
Instrucțiuni pentru instalator 21
Instrucțiuni pentru încorporare 23
Garanție/Serviciul Clienți 24
Garanție europeană 25

Ghid pentru instrucțiunile pentru utilizator

Instrucțiuni de siguranță

Instrucțiuni pas cu pas

Sfaturi utile

Acest aparat este conform cu cerințele din următoarele **Directive CEE**:

- **2006/95** (Directiva Joasă Tensiune);
- **89/336** (Directiva EMC);
- **93/68** (Directivă Generală);

și modificările ulterioare.

Română

⚠ Măsuri de precauție și Informații importante privind siguranța

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni pentru utilizator împreună cu aparatul. Dacă aparatul trebuie transferat unui alt proprietar sau vândut, sau dacă renunțați la el când vă mutați, e foarte important ca noul utilizator să aibă acces la aceste instrucțiuni și la informațiile care le însoțesc.
Aceste instrucțiuni sunt furnizate pentru siguranța utilizatorilor și a celor care locuiesc împreună cu ei. Vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de a conecta și/sau de a utiliza aparatul.

Instalarea

- Instalarea trebuie efectuată de o persoană calificată, în conformitate cu normele și regulamentele în vigoare. Operațiunile individuale pentru instalarea aparatului sunt descrise în paragraful cu instrucțiuni pentru instalator.
- Aparatul trebuie instalat și racordat de o persoană calificată, având cunoștințe de specialitate, care va efectua aceste operațiuni în conformitate cu directivele.
- Dacă sunt necesare modificări la sursa de alimentare cu electricitate, din cauza instalării, acestea trebuie să fie executate de un electrician calificat.

Funcționarea

- Acest cuptor este proiectat pentru a găti alimente; nu-l utilizați niciodată în alte scopuri.
- **Când deschideți cuptorul în timpul sau la terminarea coacerii, aveți grijă la fluxul de aer fierbinte care iese din cuptor.**
- Fiți foarte atenți când utilizați aragazul. Căldura ridicată a elementelor de încălzire face ca rafturile și alte piese să fie foarte fierbinți.
- Dacă, din vreun motiv oarecare, folosiți folie de aluminiu pentru a coace alimentele în cuptor, aveți grijă să nu intre niciodată în contact direct cu partea inferioară a cuptorului.
- Când curățați cuptorul, procedați cu grijă: nu pulverizați niciodată nimic pe filtrul pentru grăsime (dacă există), pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului.
- Este periculos să aduceți orice fel de modificare aparatului sau specificațiilor sale.
- În timpul coacerii produselor de patiserie sau a fripturilor și al frigerii la grătar, geamul cuptorului și alte părți ale aparatului se înfierbântă, de aceea copiii nu trebuie lăsați să se apropie de aparat. Atunci când conectați aparate electrice la prize din apropierea cuptorului, aveți grijă ca firele să nu intre în contact cu

inelele fierbinți sau să nu rămână prinse în ușa cuptorului.

- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile sau oalele din cuptor.
- Curățarea regulată previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Înainte de a curăța cuptorul, închideți alimentarea cu electricitate sau scoateți ștecherul din priză.
- Aveți grijă ca cuptorul să fie pe poziția “OFF”, când cuptorul nu mai este utilizat.
- Acest cuptor a fost proiectat ca aparat separat sau ca un aparat combinat cu o plită electrică, în funcție de model, pentru conectare monofazată la 230 V.
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat cu jet de vapori fierbinți sau cu jet de vapori.
- Nu folosiți substanțe abrazive sau răzuitoare ascuțite de metal. Acestea pot zgâria sticla de la ușa cuptorului, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Siguranța copiilor

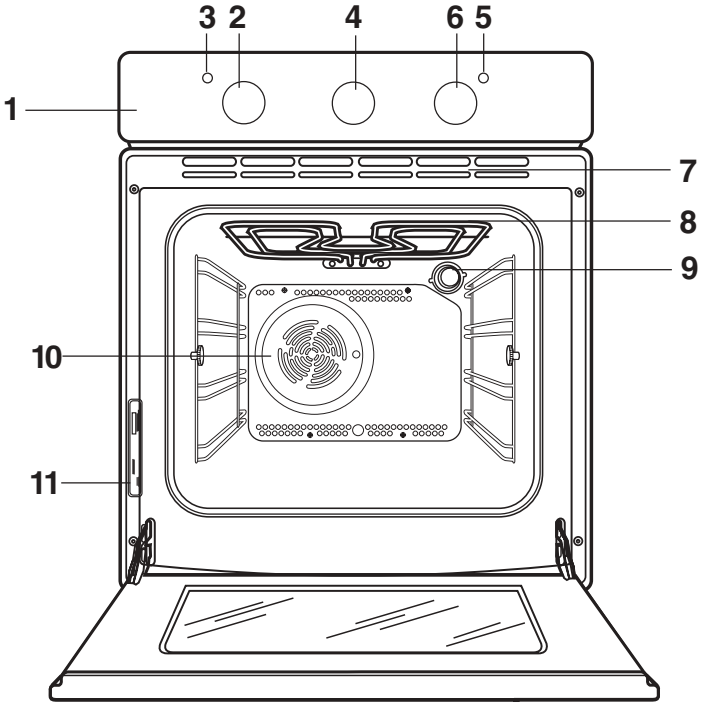
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat de adulți. Este periculos să lăsați copiii să-l folosească sau să se joace cu el.
- Copiii nu trebuie lăsați să se apropie când cuptorul e în funcțiune. După ce cuptorul a fost stins, rămâne fierbinte mult timp.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau de alte persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsa de experiență și de cunoștințe îi împiedică să folosească aparatul în siguranță, fără supraveghere sau instrucțiuni din partea unei persoane responsabile, care să se asigure că pot folosi aparatul în siguranță.

Serviciul Clienți

- Cereți ca verificările și/sau reparațiile să fie efectuate de serviciul de asistență al producătorului sau de un serviciu de asistență autorizat de producător și să se folosească numai piese de schimb originale.
- Nu încercați să reparați singuri aparatul în cazul funcționării defectuoase sau a defecțiunilor. Reparațiile efectuate de persoane necalificate pot cauza defecțiuni sau răniri.

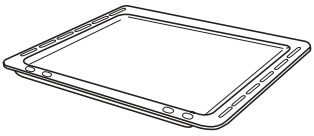
Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Trebuie predat la punctul de colectare pentru reciclarea echipamentului electric și electronic. Aruncarea corectă la gunoi a acestui aparat va ajuta la protejarea mediului înconjurător și a sănătății persoanelor. Mediul înconjurător și sănătatea sunt puse în pericol de aruncarea incorectă la gunoi. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Descrierea aparatului

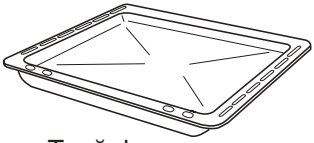


1. Panoul de control
2. Butonul de comandă al termostatului cuptorului
3. Luminița de control a termostatului cuptorului
4. Dispozitiv de programare pentru terminarea duratei de coacere
5. Luminiță de control pentru funcționare
6. Butonul de comandă al cuptorului
7. Deschideri pentru aer pentru Ventilatorul de răcire
8. Grill
9. Becul cuptorului
10. Ventilatorul cuptorului
11. Plăcuța cu datele tehnice

Accesoriile cuptorului



Tavă pentru prăjituri

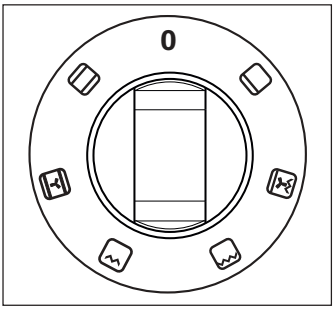


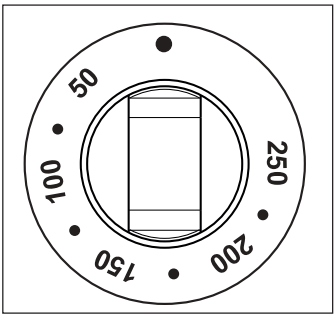
Tavă de scurgere

Raft cu margine împotriva răsturnării

Butoanele de comandă

Buton de comandă pentru funcțiile cuptorului





0 Cuptorul e stins

Elementul inferior de încălzire - Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului

Pizza - Elementul de încălzire inferior și grill-ul intern sunt activate, iar ventilatorul asigură circulația aerului, pentru a se coace garnitura de pe pizza sau umpluturile plăcintelor.

Grill complet - Elementul grill complet va fi aprins

Numai elementul grill interior - Poate fi folosit pentru frigerea la grătar a unor cantități mici

Coacere cu ventilator - Aceasta vă permite să gătiți fripturi, sau să gătiți fripturi și să coaceți produse de patiserie simultan, fără ca mirosurile să se amestece.

Coacere convențională - Căldura provine de la elementele superior și inferior, asigurând o încălzire uniformă în interiorul cuptorului

Indicator pentru sursa de alimentare activată

Beculețul pentru sursa de alimentare activată se va aprinde când butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului este programat.

Butonul de comandă al termostatului

Rotiți butonul de comandă al termostatului în sens anti-orar pentru a selecta temperaturi între 50°C și 250°.

Luminița indicatoare pentru butonul de comandă al termostatului

Luminița indicatoare pentru butonul de comandă al termostatului se va aprinde când butonul de comandă al termostatului este rotit. Luminița indicatoare va rămâne aprinsă până când se atinge temperatura corectă. După aceea va clipi intermitent, pentru a indica faptul că temperatura se menține.

Dispozitiv de programare pentru terminarea coacerii

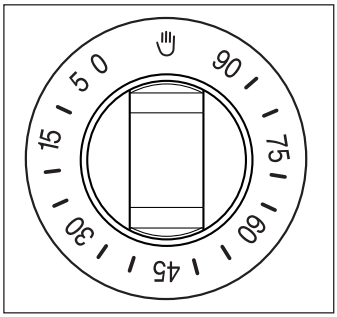
Acest dispozitiv permite închiderea automată a cuptorului când a trecut intervalul de timp programat. Se va auzi un semnal sonor când s-a terminat coacerea. Durata de coacere poate fi reglată până la 90 minute maximum.

Puneți alimentele în cuptor și rotiți butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului și butonul de comandă al termostatului pe setările dorite. Rotiți butonul timer-ului pe poziția de interval de timp maxim (“90”), apoi rotiți-l înapoi pentru a programa durata de coacere dorită. La terminarea duratei de coacere, se va auzi un semnal sonor și cuptorul se va stinge automat.

Rotiți butonul timer-ului pe ✋ pentru a programa cuptorul să funcționeze în modul manual.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni o supraîncălzire



periculoasă (din cauza utilizării incorecte a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul e dotat cu un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu electricitate. Cuptorul se aprinde din nou, în mod automat, când temperatura scade.

În caz că termostatul de siguranță se activează din cauza folosirii incorecte a aparatului, este suficient să remediați eroarea după ce cuptorul s-a răcit; în schimb, dacă termostatul de siguranță se activează din cauza unui component defect, vă rugăm contactați Serviciul Clienți.

Ventilatorul de răcire

Cuptorul este dotat cu un ventilator de răcire, al cărui rol este să împiedice încălzirea panoului frontal, a butoanelor și a mânerului ușii cuptorului. Ventilatorul se activează automat când cuptorul este aprins. Aerul cald iese afară prin deschiderea de lângă mânerul ușii cuptorului. Ventilatorul se stinge când, după terminarea coacerii, butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului este rotit pe poziția OFF. **0**.

Înainte de a utiliza cuptorul prima oară

Îndepărtați **toate ambalajele**, atât din interiorul cuptorului cât și din exteriorul lui, înainte de a-l utiliza.

Înainte de prima folosire, cuptorul trebuie încălzit fără alimente.

Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Este un fenomen absolut normal. Este cauzat de reziduurile rămase după construirea aparatului.

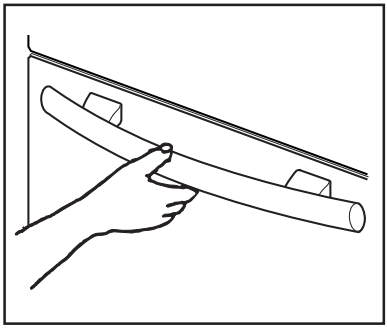
Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

1. Rotiți butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului pe "coacerea cu ventilator".
2. Puneți butonul de comandă al termostatului pe 250°.
4. Deschideți o fereastră pentru a asigura ventilația.
5. Permiteți încălzirea cuptorului gol timp de aproximativ 45 de minute.

Această procedură trebuie repetată cu funcția "grill complet" aproximativ 5-10 minute.

După aceea lăsați cuptorul să se răcească. După aceea umeziți o cârpă moale cu apă caldă și puțin detergent lichid delicat și curățați cu ea cavitatea cuptorului.

Înainte de a utiliza accesoriile cuptorului prima oară, spălați-le bine.



Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc.

Folosirea cuptorului

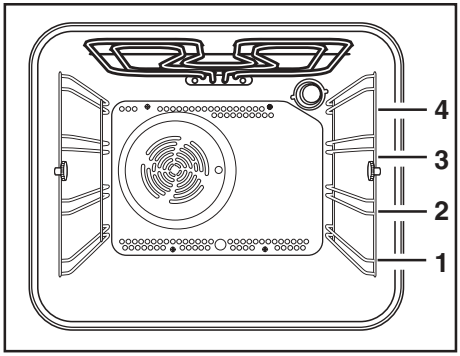
Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului.

Acest sistem face posibilă coacerea în aburi și păstrarea preparatelor moi în interior și crocante la exterior. În plus, timpul de coacere și consumul de energie sunt reduse la minimum. În timpul coacerii se poate produce abur care poate fi eliberat la deschiderea ușii cuptorului. Este un fenomen absolut normal.

Cu toate acestea, utilizatorul trebuie să se îndepărteze de cuptor atunci când deschide ușa cuptorului în timpul coacerii sau la sfârșit, pentru a permite eliminarea aburului sau a căldurii acumulate.

Atenție! - Nu puneți obiecte pe partea inferioară a cuptorului și nu acoperiți nici o parte a cuptorului cu folie de aluminiu în timpul coacerii, deoarece poate duce la acumularea de căldură, care poate afecta rezultatul coacerii și poate deteriora emailul cuptorului. Puneți întotdeauna tăvile, vasele rezistente la căldură și tăvile de aluminiu pe grătarul care a fost introdus pe ghidajele pentru grătare. Când mâncarea este încălzită, se produce abur, ca într-un ceainic. Când aburul vine în contact cu sticla de la ușa cuptorului, se condensează și se produc picături de apă.

Pentru a reduce condensul, preîncălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 10 minute.



Vă recomandăm să ștergeți picăturile de apă după fiecare utilizare.

Coaceți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă. Îndepărtați-vă de cuptor atunci când deschideți ușa batantă a cuptorului. **Nu** lăsați ușa să cadă când se deschide, țineți ușa de mâner până când se deschide complet.

Cuptorul are patru niveluri pentru raft și este echipat cu un singur raft. Pozițiile raftului sunt numerotate de jos în sus, după cum ilustrează diagrama.
Este important ca aceste rafturi să fie corect poziționate, așa cum se arată în schemă.
Nu așezați vasele direct pe baza cuptorului.

Numai elementul inferior al cuptorului

Această funcție e foarte utilă când coaceți aluatul fără umplutură. Poate fi folosită și pentru a finisa quiche-uri sau flanuri, pentru a fi siguri că aluatul este bine copt.

Luminița de control a termostatului va rămâne aprinsă până când se

atinge temperatura corectă. După aceea va clipi intermitent, pentru a indica faptul că temperatura se menține.

Frigerea la grătar -

- Majoritatea alimentelor trebuie așezate pe grătarul din tava de grătare pentru a permite circulația maximă a aerului și pentru a ridica alimentul din grăsimi și sucuri naturale. Alimente cum ar fi peștele, ficatul și rinichii pot fi așezate direct în tava de grătare, după preferință.
- Alimentele trebuie uscate foarte bine înainte de a le pune pe grătar pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul coacerii.
- Garniturile cum ar fi roșiile și ciupercile pot fi așezate sub grătar în timpul coacerii cărnurilor
- Atunci când se prăjește pâinea, sugerăm să se folosească poziția de sus.
- Alimentele trebuie întoarse în timpul coacerii, după caz.

Elementul Grill complet

1. Rotiți butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului pe .
2. Rotiți butonul de comandă al termostatului până la temperatura dorită.
3. Reglați poziția grătarului și a tăvii de grătare în funcție de grosimea alimentelor preparate. Poziționați alimentele aproape de element pentru o coacere mai rapidă sau mai departe de element pentru o coacere mai domoală.

Preîncălziți grill-ul la setarea maximă înainte de a prăji ușor fripturile sau de a rumeni. Reglați setările pentru căldură și înălțimea raftului, după necesități, în timpul coacerii. În timpul gătitului, ventilatorul de răcire și luminița de control a termostatului vor funcționa în același mod descris pentru funcționarea cu ventilator a cuptorului.

Elementul grill interior

Grill-ul interior furnizează căldură rapidă directă în zona centrală a tigăii de grătar. Folosind elementul grill interior pentru a găti cantități mici, se poate economisi energia.

1. Rotiți butonul de comandă al cuptorului pe .
2. Rotiți butonul de comandă al termostatului până la temperatura dorită.
3. Reglați poziția grătarului și a tăvii de grătare pentru a permite diferite grosimi ale alimentelor și urmați instrucțiunile pentru frigerea la grătar.

Elementul grill e controlat de termostat. În timpul coacerii, grill-ul se stinge și se aprinde pentru a preveni supraîncălzirea.

Coacerea cu ventilator

- Alimentele sunt gătite cu ajutorul forței aerului preîncălzit, care e suflat uniform în jurul cavității cuptorului de către un ventilator situat pe peretele din spate al cuptorului.
- În acest mod căldura ajunge uniform și rapid în toate zonele cuptorului, ceea ce înseamnă că puteți găti simultan tipuri diferite de alimente poziționate pe rafturi diferite ale cuptorului. Coacerea cu ventilator asigură o eliminare rapidă a umidității, iar mediul mai uscat din cuptor oprește trecerea aromelor și a mirosurilor de la un aliment la altul.
- Posibilitatea de a coace pe rafturi situate la înălțimi diferite înseamnă că puteți găti

mai multe feluri de mâncare diferite în același timp, și până la trei tăvi de biscuiți și de mini-pizze, pentru a fi consumate imediat sau pentru a fi congelate.

- Desigur, cuptorul poate fi folosit și pentru coacerea pe un singur grătar. În acest caz ar trebui să folosiți ghidajul cel mai de jos, pentra a putea urmări mai bine desfășurarea coacerii.
- În plus, cuptorul este indicat în special pentru sterilizarea conservelor, pregătirea compotului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau a fructelor.

Coacerea convențională

- Poziția din mijloc a raftului permite cea mai bună distribuire a căldurii. Pentru a rumeni mai mult alimentele pe partea inferioară, coborâți poziția raftului. Pentru a rumeni mai mult alimentele pe deasupra, ridicați poziția raftului.
- Materialul și finisajul tăvilor și al vaselor va influența gradul de rumenire pe partea inferioară. Vasele emailate, de culoare închisă, grele sau antiaderente măresc gradul de rumenire pe partea inferioară, pe când vasele din sticlă de Jena, tăvile din aluminiu lucios sau din oțel finisat reflectă căldura și produc o rumenire mai redusă în partea inferioară.
- Puneți întotdeauna alimentele pe mijlocul raftului pentru a asigura o rumenire uniformă.
- Puneți alimentele pe tăvi de dimensiuni adecvate, pentru a preveni revărsarea pe partea inferioară a cuptorului și pentru a ușura curățarea.
- **Nu** puneți vasele, tăvile sau tăvile de copt direct pe baza cuptorului, deoarece se înfierbântă foarte tare și le poate deteriora. Când folosiți această setare, căldura provine de la elementele superior și inferior. Acest lucru vă permite să gătiți pe un singur nivel și este recomandată mai ales pentru alimentele care necesită o rumenire mai accentuată a părții inferioare, de ex. quiche sau flan.

Alimentele gratinate, lasagnele și carnea rasol, care trebuie rumenite mai mult pe deasupra, pot fi gătite bine în cuptorul convențional.

Cum se folosește cuptorul convențional

1. Rotiți butonul de comandă al cuptorului pe funcția de coacere necesară .
2. Rotiți butonul de comandă al termostatului până la temperatura dorită.

Sfaturi utile

- Poziția din mijloc a raftului permite cea mai bună distribuire a căldurii. Pentru a rumeni mai mult alimentele pe partea inferioară, coborâți poziția raftului. Pentru a rumeni mai mult alimentele pe deasupra, ridicați poziția raftului.
- Materialul și finisajul tăvilor și al vaselor va influența gradul de rumenire pe partea inferioară. Vasele emailate, de culoare închisă, grele sau antiaderente măresc gradul de rumenire pe partea inferioară, pe când vasele din sticlă de Jena, tăvile din aluminiu lucios sau din oțel finisat reflectă căldura și produc o rumenire mai redusă în partea inferioară.
- Puneți întotdeauna alimentele pe mijlocul raftului pentru a asigura o rumenire uniformă.
- Puneți alimentele pe tăvi de dimensiuni adecvate, pentru a preveni revărsarea pe partea inferioară a cuptorului și

pentru a ușura curățarea.

- **Nu** puneți vasele, tăvile sau tăvile de copt direct pe baza cuptorului, deoarece se înfierbântă foarte tare și le poate deteriora.

Când coaceți produse de patiserie:

Prăjiturile și produsele de patiserie necesită de obicei o temperatură medie (150°C-200°C) și, prin urmare, trebuie să preîncălziți cuptorul aprox. 10 minute.

Nu deschideți ușa cuptorului înainte să fi trecut 3/4 din durata de coacere.

Aluatul sfărâmicios se coace într-o formă cu fund detașabil sau în tavă până când trec 2/3 din durata de coacere și apoi se adaugă umplutura înainte de a termina coacerea. Durata de coacere care mai rămâne depinde de tipul și de cantitatea de garnitură sau de umplutură. Aluatul de pandișpan trebuie să se desprindă greu de pe lingură. Durata de coacere se lungește în mod inutil dacă aluatul e prea lichid.

Dacă se introduc în cuptor două tăvi de copt cu pișcoturi sau biscuiți, în același timp, locul raftului dintre tăvi trebuie să fie lăsat liber.

Dacă se introduc în cuptor două tăvi de copt cu pișcoturi sau biscuiți, în același timp, locul tăvilor trebuie să fie schimbat și acestea trebuie să fie întoarse după ce au trecut 2/3 din durata de coacere.

Coacerea fripturilor:

Nu gătiți bucăți mai mici de 1 kg. Bucățile mai mici se pot usca în timpul coacerii.

Carnea roșie, care trebuie făcută bine la exterior, dar să rămână în sânge sau potrivită la interior, trebuie gătită la o temperatură mai ridicată (200°C-250°C).

Carnea albă, carnea de pasăre și peștele, pe de altă parte, necesită o temperatură mai joasă (150°C-175°C). Ingredientele pentru sos sau pentru zeama de carne trebuie să fie adăugate în tava de friptură la început numai când durata de coacere e scurtă. În celelalte cazuri, adăugați-le în ultima jumătate de oră.

Puteți folosi o lingură pentru a vedea dacă e gata carnea: dacă nu poate fi apăsată, e gata. Rosbiful și fileul, care trebuie să rămână roz la interior, trebuie gătite la o temperatură mai ridicată într-un interval de timp mai scurt.

Dacă puneți carnea direct pe grătarul cuptorului, introduceți tava de friptură pe grătarul de dedesubt pentru a strânge zeama.

Lăsați butul să se odihnească cel puțin 15 minute, astfel încât să nu se scurgă zeama din carne.

Pentru a reduce acumularea de fum în interiorul cuptorului, se recomandă să turnați puțină apă în tava de friptură. Pentru a preveni formarea condensului, adăugați apă de mai multe ori. Alimentele pot fi menținute la cald în cuptor, la temperatura minimă, până la servire.

Atenție!
Nu tapetați cuptorul cu folie de aluminiu și nu puneți o tavă de friptură sau de copt pe partea inferioară, deoarece emailul cuptorului se va deteriora din cauza supraîncălzirii.

Duratele de coacere

Duratele de coacere pot varia în funcție de compoziția, ingredientele și cantitățile de lichid diferite din alimente.

Rețineți setările de la primele dv. experimente de gătit fripturi sau produse de patiserie, pentru a câștiga experiență pentru prepararea ulterioară a aceloraşi feluri de mâncare.

Pe baza experienței dv. veți putea modifica valorile indicate în tabele.

Tabele pentru coacere și fripturi

Coacere convențională

Duratele nu includ timpul de preîncălzire.
Cuptorul gol trebuie întotdeauna preîncălzit timp de 10 minute.

TIP DE MÂNCARE	Coacere convențională		Coacere cu ventilator		Duratele de coacere în minute	NOTE
	4 3 2 1	temp. °C	4 3 2 1	temp. °C		
PRĂJITURI						
Rețete cu aluat bătut	2	170	2 (1 și 3)*	160	45-60	În formă de prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3)*	160	20-30	În formă de prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	175	2	165	60-80	În formă de prăjituri
Prăjitură cu mere (Plăcintă cu mere)	1	170	2stg+dr.	160	90-120	În formă de prăjituri
Ștrudel	2	180	2	160	60-80	În tavă de copt
Tartă cu gem	2	190	2(1 și 3)*	180	40-45	În formă de prăjituri
Prăjitură cu fructe	2	170	2	150	60-70	În formă de prăjituri
Pandișpan	1	170	2(1 și 3)*	165	30-40	În formă de prăjituri
Prăjitură cu fructe și nuci	1	150	2	150	120-150	În formă de prăjituri
Chec	1	175	2	160	50-60	În tavă de pâine
Prăjitură mică	3	170	2	160	20-35	În tavă de copt
Biscuiți	2	160	2(1 și 3)*	150	20-30	În tavă de copt
Bezele	2	135	2(1 și 3)*	150	60-90	În tavă de copt
Chifle	2	200	2	190	12~20	În tavă de copt
Patiserie: Choux	2 sau 3	210	2(1 și 3)*	170	25-35	În tavă de copt
Madeleine	2	180	2	170	45-70	În formă de prăjituri
PÂINE ȘI PIZZA						
Pâine albă	1	195	2	185	60-70	
Pâine de secară	1	190	1	180	30-45	În tavă de pâine
Cornuri	2	200	2(1 și 3)*	175	25-40	În tavă de copt
Pizza	2	200	2	200	20-30	În tavă de copt
FLAN						
Flan de paste făinoase	2	200	2(1 și 3)*	175	40-50	În formă
Flan de legume	2	200	2(1 și 3)*	175	45-60	În formă
Quiche	1	210	1	190	30-40	În formă
Lasagne	2	200	2	200	25-35	În formă
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	În formă
CARNE						
Vită	2	190	2	175	50-70	Pe grătar
Porc	2	180	2	175	100-130	Pe grătar
Vițel	2	190	2	175	90-120	Pe grătar
Rosbif englezesc						
în sânge	2	210	2	200	50-60	Pe grătar
potrivit	2	210	2	200	60-70	Pe grătar
bine făcut	2	210	2	200	70-80	Pe grătar
Spată de porc	2	180	2	170	120-150	Cu crustă
But de porc	2	180	2	160	100-120	2 buc.
Miel	2	190	2	175	110-130	But
Pui	2	190	2	200	70-85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210-240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120-150	Întreagă
Gâscă	2	175	1	160	150-200	Întreagă
Iepure de casă	2	190	2	175	60-80	Tăiat bucăți
Iepure sălbatic	2	190	2	175	150-200	Tăiat bucăți
Fazan	2	190	2	175	90-120	Întreg
Ruladă de carne	2	180	2	170	tot.150	în tavă de pâine
PEȘTE						
Păstrăv/Plătică	2	190	2(1 și 3)*	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2(1 și 3)*	175	35-60	4-6 fileuri

(*) Dacă gătiți mai mult de un fel de mâncare în același timp, vă recomandăm să le puneți pe nivelurile indicate între paranteze.

Frigerea la grătar -

Duratele nu includ timpul de preîncălzire.
Cuptorul gol trebuie întotdeauna preîncălzit timp de 10 minute.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durata de coacere în minute	
	Bucăți	g.		temp.°C	1a parte	a 2a parte
Friptură file	4	800	3	250	12~15	12~14
Friptură de vită	4	600	3	250	10~12	6~8
Cârnați	8	/	3	250	12~15	10~12
Friptură de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Pui (piept)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preîncălzire 5'00"						
Pește (file)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandvișuri	4~6	/	3	250	5~7	/
Pâine prăjită	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Temperaturile din tabel au caracter indicativ. Temperaturile trebuie adaptate la necesitățile personale.

Funcția pizza

TIP DE MÂNCARE	Funcția pizza		Durata de coacere în minute	NOTE
		temp.°C		
Pizza , mare	1	200	15~25	în tavă de copt
Pizza , mică	1	200	10~20	în tavă de copt sau pe grătar
Cornuri	1	200	15~25	în tavă de copt

Temperaturile din tabel au caracter indicativ. Temperaturile trebuie adaptate la necesitățile personale.

Întreținerea și curățarea

Înainte de a curăța stingeți cuptorul și lăsați-l până se răcește.

Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat cu jet de vapori fierbinți sau cu jet de vapori.

Important: Înainte de a efectua orice operație de curățare, aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu electricitate.

Pentru a asigura o lungă durată de viață a aparatului dv., e necesar să efectuați următoarele operațiuni de curățare în mod regulat:

- Efectuați operația numai după ce cuptorul s-a răcit.
- Curățați părțile emailate cu apă cu săpun.
- Nu utilizați produse abrazive.
- Uscați părțile din oțel inoxidabil și sticlă cu o cârpă moale.
- Dacă există pete rezistente, folosiți produse disponibile în comerț pentru oțel inoxidabil, sau oțet cald.

Emailul cuptorului este extrem de durabil și foarte impermeabil. Acțiunea acizilor fierbinți de fructe (de la lămâi, prune etc.) poate lăsa totuși urme permanente, opace, aspre pe suprafața emailului. Cu toate acestea, urmele de pe suprafața strălucitoare a emailului nu afectează funcționarea cuptorului. Curățați bine cuptorul după fiecare utilizare. Acesta e cel mai ușor mod de a curăța murdăria. Previne arderea murdăriei.

Materiale de curățat

Înainte de folosirea oricăror materiale de curățat în cuptor, verificați dacă acestea sunt corespunzătoare și utilizarea lor este recomandată de producător.

Soluțiile de curățat cu conținut de clor NU trebuie folosite deoarece pot deteriora finisajele suprafețelor. De asemenea, trebuie evitați abrazivii foarte duri.

Curățarea externă

Ștergeți regulat panoul de control, ușa cuptorului și garnitura ușii cu ajutorul unei cârpe moi înmuiată în apă caldă, în care s-a adăugat puțin detergent lichid.

Pentru a evita deteriorarea sau slăbirea panourilor de sticlă ale ușii evitați să folosiți următoarele:

- Detergent casnic și clor
- Tampoane impregnate nerecomandate pentru vase de gătit de teflon
- Bureți de sârmă
- Lavete sau spray-uri cu aerosol cu substanțe chimice pentru cuptor
- Substanțe pentru îndepărtarea ruginii
- Substanțe pentru înlăturarea petelor pentru baie / chiuvete

Curățați sticla interioară și exterioară a ușii utilizând apă caldă cu săpun. Dacă interiorul geamului ușii se murdărește foarte tare, se recomandă folosirea unui produs de curățare cum ar fi Hob Brite. Nu folosiți răzuitoare pentru a îndepărta murdăria.

NU curăţaţi uşa cuptorului cât timp panourile de sticlă sunt calde. Dacă această precauţie nu este respectată panoul de sticlă se poate sparge.

Dacă panoul de sticlă al uşii se ciobeşte sau se zgârie, sticla poate slăbi şi trebuie înlocuită pentru a evita spargerea panoului. Contactaţi Centrul de Service local care vă va consilia cu plăcere.

Cavitatea cuptorului

Partea inferioară, emailată, a cavităţii cuptorului se curăţă cel mai bine cât timp cuptorul este cald încă.

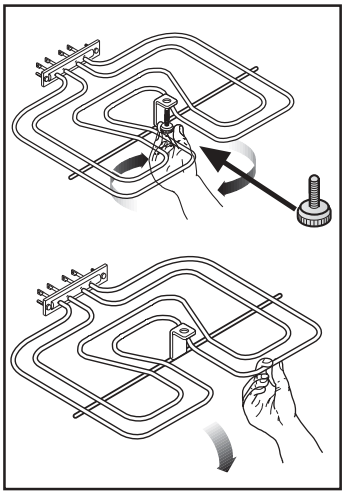
Ştergeţi cuptorul cu o cârpă moale îmbibată cu apă caldă cu detergent după fiecare folosire. Din când în când este necesară o curăţare generală cu un detergent special de curăţare a cuptorului.

Elementul grill de încălzire

Acest model a fost dotat cu un element grill cu balama pentru a uşura foarte mult curăţarea plafonului cuptorului.

Înainte de a începe asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul şi că este deconectat de la sursa de alimentare cu electricitate.

1) Deşurubaţi şurubul care fixează elementul grill (vezi Fig). Când efectuaţi această operaţie pentru prima oară, se recomandă să folosiţi o şurubelniţă.
2) După aceea trageţi delicat în jos pentru a permite accesul la plafonul cuptorului (vezi Fig).
3) Curăţaţi plafonul cuptorului cu o substanţă adecvată şi ştergeţi-l bine înainte de a pune elementul grill cu balama în poziţia sa iniţială.



4) Împingeți cu grijă elementul la loc, în poziția sa inițială, și strângeți piulița de fixare.

Verificați ca piulița de fixare a elementului grill să fie bine strânsă, astfel încât să nu cadă în timpul utilizării.

Rafturile cuptorului și suporturile rafturilor

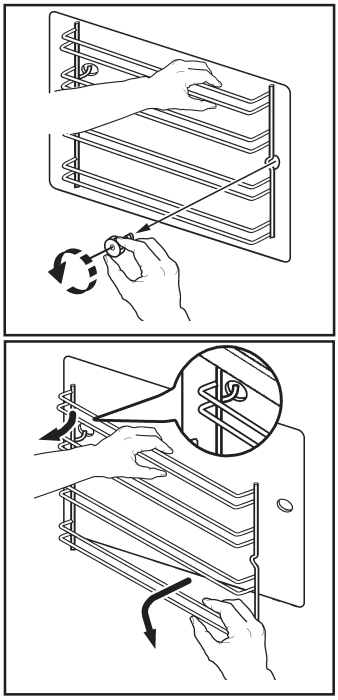
Pentru a curăța rafturile cuptorului, înmuiați-le în apă caldă cu detergent și îndepărtați petele persistente cu o lavetă umedă și bine impregnată cu detergent. Clătiți bine și uscați cu o cârpă uscată și moale.

Suporturile raftului pot fi scoase pentru a fi curățate mai ușor.

Procedați conform instrucțiunilor de mai jos:

1. scoateți șurubul din față în timp ce mențineți suportul raftului pe poziție cu mâna cealaltă;
2. deblocați cârligul din spate și scoateți suportul raftului;
3. după ce ați terminat curățarea, montați la loc suporturile rafturilor urmând aceeași procedură în sens invers.

Vă rugăm să vă asigurați că piulițele sunt bine strânse când puneți la loc suportul pentru raft.



Curățarea ușii cuptorului

Înainte de a curăța ușa cuptorului, recomandăm demontarea acesteia de pe cuptor.

Procedați conform instrucțiunilor de mai jos:

1. deschideți complet ușa cuptorului;
2. identificați balamalele care fixează ușa de cuptor (Fig. A);

3. deblocați și rotiți micile pârghii situate pe cele două balamale (Fig. B);
4. apucați ușa de părțile laterale apoi ridicați-o încet spre cuptor, până când este pe jumătate închisă (Fig. C);
5. trageți ușor ușa cuptorului din locașul său (Fig. C);
6. așezați-o pe un plan solid;

Curățați sticla ușii cuptorului numai cu apă caldă cu detergent și cu o cârpă moale. Este interzisă folosirea abrazivelor agresive. După curățarea ușii, remontați ușa cuptorului, urmând aceeași procedură în sens invers.

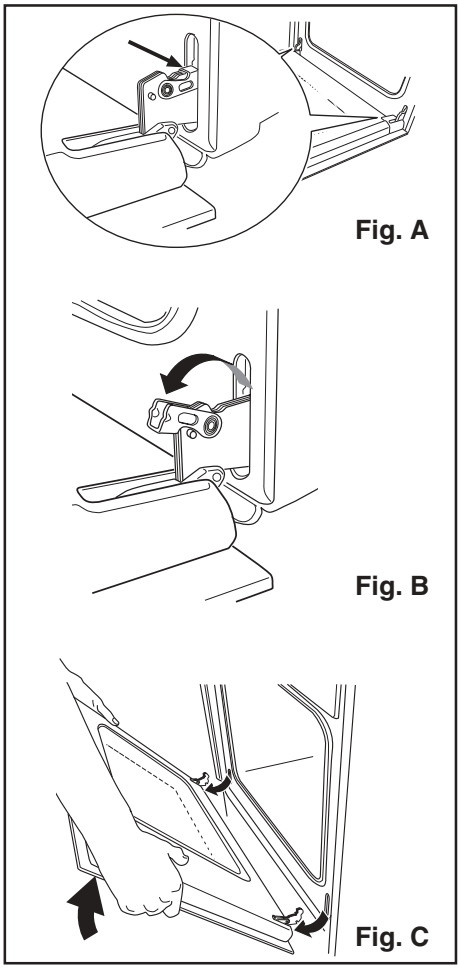
Aparate din oțel inox sau aluminiu:

Recomandăm ca ușa cuptorului să fie curățată numai cu un burete umed și să fie ștearsă după curățare, cu o cârpă moale.

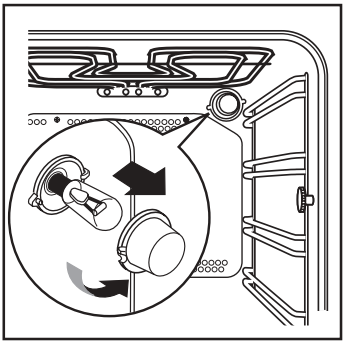
A nu se folosi spălătoarele de sârmă, acizii sau produsele abrazive deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de control al cuptorului cu aceeași precauție.

NU curățați ușa cuptorului cât timp panourile de sticlă sunt calde. Dacă această precauție nu este respectată panoul de sticlă se poate sparge.

Dacă panoul de sticlă al ușii se ciobește sau se zgârie, sticla poate slăbi și trebuie înlocuită pentru a evita spargerea panoului. Contactați Centrul de Service local care vă va consilia cu plăcere.



Înlocuirea becului cuptorului



Deconectați aparatul

Dacă becul cuptorului trebuie înlocuit, acesta trebuie să corespundă următoarelor specificații:

- Putere electrică: 15 W/25 W,
- Tensiune electrică: 230 V (50 Hz),
- Rezistent la temperaturi de 300°C,
- Tip de conexiune: E14.

Becurile se pot achiziționa de la Centrul de Service.

Pentru înlocuirea unui bec defect:

1. Asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la sursa de alimentare cu electricitate.
2. Împingeți spre înăuntru și rotiți capacul de sticlă în sens antiorar.
3. Înlăturați becul defect și înlocuiți-l cu unul nou.
4. Puneți la loc capacul de sticlă și conectați la electricitate.

Dacă apar probleme

Dacă aparatul nu funcționează corect, vă rugăm să efectuați următoarele verificări înainte de a contacta Centrul de Service Electrolux:

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
■ Cuptorul nu se aprinde.	◆Verificați să fie selectate atât o funcție de coacere, cât și temperatura. *sau* ◆Verificați dacă aparatul este conectat corect și dacă întrerupătorul prizei este conectat sau dacă e alimentat cu electricitate cuptorul.
■ Beculețul pentru temperatura cuptorului nu se aprinde.	◆Selectați o temperatură cu ajutorul butonului de comandă al termostatului *sau* ◆Selectați o funcție cu ajutorul butonului de comandă pentru funcțiile cuptorului.
■ Becul cuptorului nu funcționează.	◆Selectați o temperatură cu ajutorul butonului de comandă al termostatului *sau* ◆ Verificați becul cuptorului și înlocuiți-l dacă este cazul (vezi “Curățarea cuptorului”)
■ Gătitul alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	◆ Temperatura poate necesita reglare *sau* ◆Urmați recomandările din aceste instrucțiuni, mai ales cele din secțiunea “Recomandări practice“.
■ Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	◆Când coacerea s-a terminat, nu lăsați alimentele în cuptor mai mult de 15-20 minute.

Date tehnice

Puterea elementelor de încălzire

Elementul de încălzire inferior	1000 W
Funcția pizza	2650 W
Cuptor complet (Sus+Jos)	1800 W
Grill complet	2450 W
Grill interior	1650 W
Ventilator convecție	25 W
Bec cuptor	25 W
Ventilator de răcire	25 W
Putere totală	2725 W
Tensiunea de funcționare (50 Hz)	230 V

Dimensiunile locașului

Înălțime	sub blat	mm 593
	în coloană	mm 580
Lățime		mm 560
Adâncime		550 mm

Cuptorul

Înălțime	335 mm
Lățime	395 mm
Adâncime	400 mm
Capacitatea cuptorului	53 l

Instrucțiuni pentru instalator

Instalarea și racordarea trebuie efectuate în conformitate cu reglementările în vigoare. Toate operațiile trebuie efectuate numai când aparatul este stins. Numai inginerii cu specializare recunoscută pot repara aparatul.
Producătorul nu-și asumă nici o responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

Conectarea la alimentarea cu electricitate

Înainte de a conecta la sursa de alimentare cu electricitate, vă rugăm să vă asigurați de următoarele:

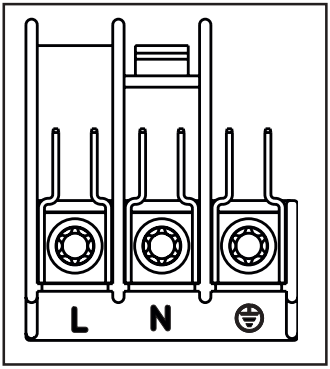
- Siguranța și instalația electrică a locuinței trebuie să fie proiectate pentru puterea absorbită max. a aparatului (vezi plăcuța cu datele tehnice).
- Instalația electrică a locuinței trebuie să fie echipată cu o legare la pământ corespunzătoare, în conformitate cu reglementările în vigoare.
- Priza sau întrerupătorul omnipolar trebuie să fie ușor accesibile după ce aparatul a fost instalat.

Acest aparat este furnizat cu un cablu de alimentare.

Cablul acesta trebuie să fie dotat cu un ștecher adecvat, în funcție de voltajul indicat pe plăcuța cu datele tehnice. Ștecherul trebuie introdus într-o priză adecvată. Dacă e necesară conectarea directă la rețeaua electrică (priză), va trebui să se monteze, între aparat și

Cablul de racordare trebuie amplasat astfel încât în nici un punct să nu atingă 50°C (peste temperatura camerei).

După terminarea racordării, elementele de încălzire trebuie să fie testate prin punerea în funcțiune timp de 3 minute.



Blocul de borne

Cuptorul este dotat cu un bloc de borne ușor accesibil, proiectat pentru a funcționa cu tensiune monofazată de 230 V.

Litera L - Borna pentru fază
Litera N - Borna pentru nul
sau E - Borna de împământare

Instrucțiuni pentru încorporare

Pentru funcționarea fără probleme a aparatului încorporat, dulapul de bucătărie sau locașul în care va fi încorporat aparatul trebuie să aibă dimensiuni adecvate.
În conformitate cu reglementările în vigoare, toate piesele care asigură protecția împotriva șocului electric pentru părțile sub tensiune și izolate trebuie să fie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără instrumente.
Aceasta include și amenajarea pereților de la începutul sau de la capătul unei linii de unități încorporate.
Protecția împotriva șocului electric trebuie să fie oricum asigurată prin încorporarea aparatului.
Aparatul poate fi amplasat cu spatele sau cu un perete lateral lângă mobile de bucătărie mai înalte, aparate sau pereți. Cu toate acestea, numai alte aparate sau unități cu aceeași înălțime ca acest aparat pot fi amplasate de partea cealaltă a peretelui.

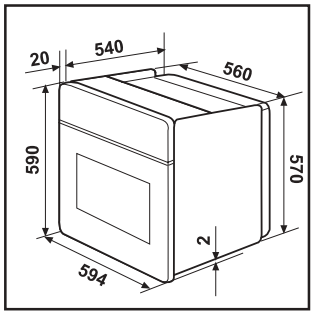


Fig. A

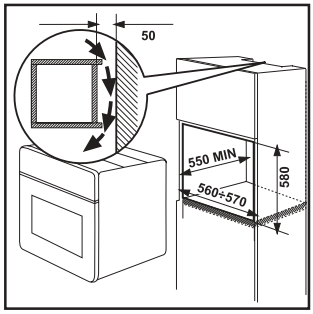


Fig. B

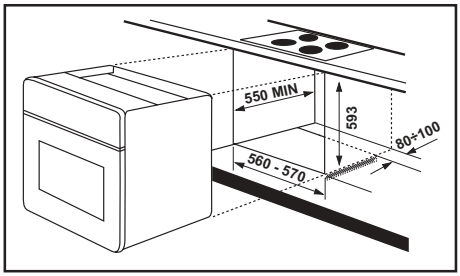


Fig. C

Dimensiunile cuptorului (Fig. A)

Instrucțiuni pentru încorporare

Pentru funcționarea fără probleme a aparatului încorporat, dulapul de bucătărie sau locașul în care va fi încorporat aparatul trebuie să aibă dimensiuni adecvate (Fig. B-C).

Fixarea aparatului de dulap

- Deschideți ușa cuptorului;
- fixați cuptorul de dulap cu ajutorul celor patru distanțiere (Fig. D - A) care se potrivesc exact în orificiile din cadru, apoi fixați cele patru șuruburi furnizate (Fig. D - B).

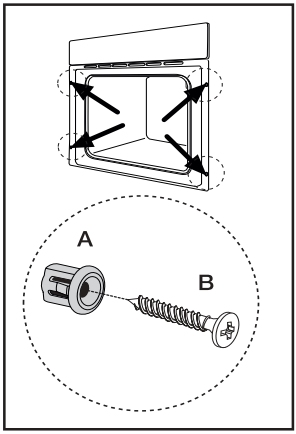


Fig. D

Garanție Europeană

Acest aparat este garantat de Electrolux în fiecare din țările enumerate la sfârșitul acestui manual, pentru perioada specificată în fișa de garanție a aparatului sau în alt fel prin lege. În cazul în care vă mutați dintr-una din aceste țări într-o altă țară enumerată mai jos, garanția aparatului se va muta o dată cu dvs., cu condiția respectării următoarelor:

- Garanția aparatului începe de la data la care ați achiziționat prima dată aparatul, care este dovedită prin prezentarea documentului valabil de cumpărare emis de vânzătorul aparatului.
- Garanția aparatului este pentru aceeași perioadă și are aceeași acoperire pentru manoperă și piese de schimb cu cea existentă în noua dvs. țară de rezidență pentru acest model anume sau gamă de aparate.
- Garanția aparatului este personală cumpărătorului original al aparatului, și nu poate fi transferată altui utilizator.
- Aparatul este instalat și utilizat în concordanță cu instrucțiunile emise de Electrolux, și este utilizat numai în scopuri casnice, cu alte cuvinte nu este utilizat în scopuri comerciale.
- Aparatul este instalat în concordanță cu toate reglementările relevante în vigoare în noua dvs. țară de rezidență.

Prevederile acestei Garanții europene nu afectează nici unul din drepturile care vă sunt garantate prin lege.

www.electrolux.com		
☑	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 361
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energian-kulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για νήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Behelzung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130cm≤
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο οικονομικό / More efficient / Économe / Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kulutitava

A B C D E F G

Menos eficiente / Høj forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο οικονομικό / Less efficient / Peu économe / Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kulutitava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	ZANUSSI
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOB 361
3 ●	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energijske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiahatékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiafogyasztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotreba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	0,79 kWh
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0,78 kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Para	- Vapori	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využiteľný objem (litre)	Volum util (litri)	53
●● ●●● ●●●●	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkość: - Mała - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Velkosť: - Malá - Stredná - Veľká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încărcătură normală:	
10	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	43 min.
11	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	41 min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területe	Plocha největšího pečicího plechu	Plocha najväčšieho plechu na pečenie	Suprafața tăvii de copt celei mai mari	1130 cm^2
13	Buka (db (A) re 1 pw)	Hrup (db (A) re 1 pw)	Poziom hałasu (db (A) re 1 pw)	Zaj (db (A) re 1 pw)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnosť (db (A) re 1 pw)	Zgomot (db (A) re 1 pw)	

● Veća djelotvornost / Večja učinkovitost / Większa sprawność / Hatékonyabb / Úspornější / Viac úsporná / Mai eficient

A B C D E F G

Manja djelotvornost / Manjša učinkovitost / Mniejsza sprawność / Kevésbé hatékony / Méně úsporné / Menej úsporná / Mai puțin eficient

●● 12 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 35 l

●●● 35 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 65 l

●●●● 65 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util

2002/40/EC

www.electrolux.com