

RO Manual de utilizare

Aragaz

USER MANUAL

ZCG560M

RO

ZANUSSI

Cuprins

Informații privind siguranța	2	Cuptor- Utilizarea zilnică	10
Instrucțiuni privind siguranța	3	Cuptor - Recomandări ajutătoare	11
Descrierea produsului	7	Cuptor - Îngrijirea și curățarea	16
Înainte de prima utilizare	8	Ce trebuie făcut dacă...	18
Plită - Utilizarea zilnică	8	Instalarea	18
Plită - Recomandări ajutătoare	9	Protejarea mediului înconjurător	22
Plită - Îngrijirea și curățarea	9		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

⚠ Avertizare Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opritiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Ștergeți toate resturile varsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.



Instrucțiuni privind siguranța


Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.


- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o

deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Racordul la gaz


- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție la aspectele referitoare la o ventilație adecvată.

Utilizarea


 **Avertizare** Risc de vătămare, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în cuptor accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Poziționați vasele central pe inele și nu le lăsați să iasă în afara marginii suprafeței de gătit.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacăra pe arzător.

 **Avertizare** Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Pentru prăjituri moi utilizați o tavă de copt adâncă. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgăria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul când există lichide vărsate pe suprafață.
- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacele de sticlă se pot sparge când sunt încălzite (dacă este aplicabil).



⚠ Avertizare Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

Îngrijirea și curățarea

⚠ Avertizare Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

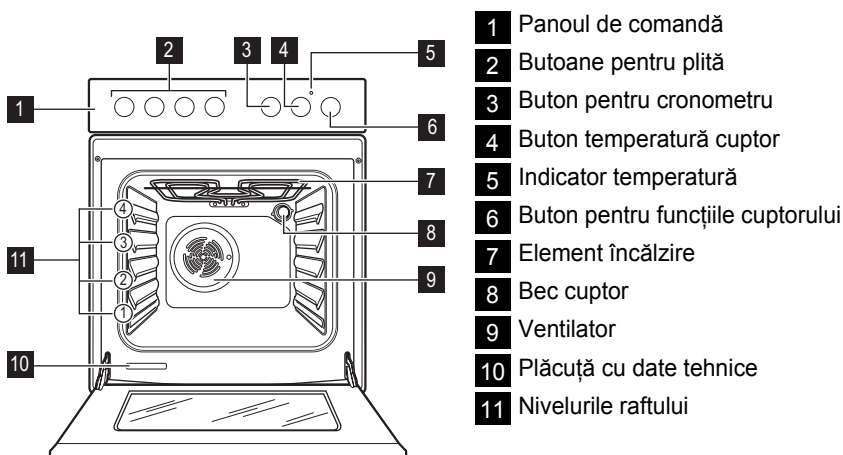
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Service

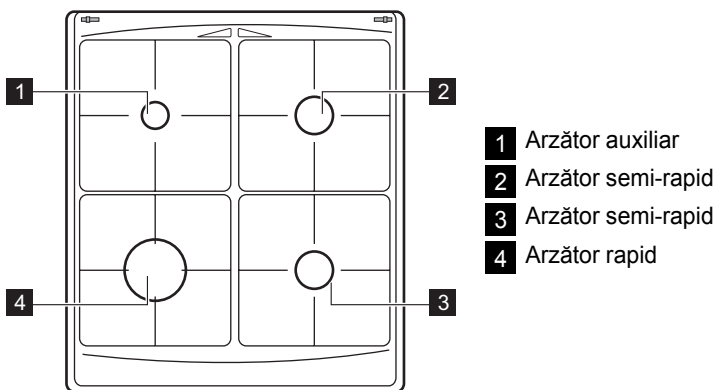
- Contactați centrul de service pentru repararea aparatului. Vă recomandăm să utilizați doar piese de schimb originale.

Descrierea produsului

Prezentare generală




Configurația plitei de gătit



Accesoriiile

- **Grătarul cuptorului**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă de coacere plată aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Compartiment de păstrare**

Sub cuptor se află compartimentul de depozitare.
Pentru a utiliza compartimentul, ridicați ușa frontală situată în partea inferioară, apoi trageți-o în jos.

 **Avertizare** Compartimentul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

⚠ Atenție Pentru a deschide ușa cuptorului, apucați întotdeauna de mijlocul mânerului.

Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

⚠ Atenție Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

Plită - Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.



Aprinderea arzătorului

⚠ Avertizare Procedați cu atenție când utilizați flacăra deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

i Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase deasupra lui.

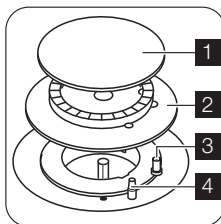
Pentru a aprinde arzătorul:

1. Apăsăți complet butonul arzătorului necesar și rotiți-l la poziția maximă. ⚠ Când apăsați butonul, generatorul de scânteie pornește automat.
2. Țineți apăsat butonul de comandă aproximativ 10 secunde. Astfel se permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
3. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 de minute.
3. Setati funcția . Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

i În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați pozițiile corecte ale coroanei și capacului arzătorului.



- 1** Capac arzător
- 2** Coroană arzător
- 3** Bujie de aprindere
- 4** Termocuplu

⚠ Avertizare Nu țineți apăsat butonul de control mai mult de 15 secunde.

Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de control, rotiți-l pe poziția "oprit" și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.

Important Puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric (de exemplu în cazul în care nu există curent electric în bucătărie). Pentru a face acest lucru, puneți o flacără lângă arzător, apăsați butonul de control respectiv și rotiți-l în sens antiorar la poziția maximă de eliberare a gazului.

i Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.

Plită - Recomandări ajutătoare

Economia de energie

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fiarbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fiarbă liniștit.

! **Avertizare** Folosiți oale și cratițe cu dimensiunea bazei corespunzătoare cu dimensiunea arzătorului. Nu utilizați vase de gătit care depășesc marginile plitei.

Plită - Îngrijirea și curățarea

! **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

! **Avertizare** Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.

! **Avertizare** Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.

! **Avertizare** Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți din sârmă sau substanțe acide, deoarece pot deteriora aparatul.

- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana arzătorului, spălați-le cu apă caldă și săpun.

i Generatorul de scânteie poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pauză de curent. Acest lucru este normal.

Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul **!**.

! **Avertizare** Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.


Arzător	Diametre vase de gătit
Rapid	160 - 220 mm
Semi-rapid	140 - 220 mm
Auxiliar	120 - 180 mm

Folosiți vase de gătit cu partea inferioară cât mai groasă și plată.

- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă, iar apoi uscați-le cu o lavetă moale.
- Suporturile pentru vase **nu sunt** adecvate pentru spălarea automată; acestea trebuie spălate **manual**.
- Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
- Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
- **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.**

După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale.


Cuptor- Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.









Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.


Termostatul de siguranță

 Termostatul de siguranță este un întrerupător termic incorporat în termostatul de funcționare.

Funcțiile cuptorului

Funcții cuptor	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.
 Grătar complet	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.  Avertizare Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
 Element de încălzire inferior	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
 Pizza economic	Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă. Grătarul și elementul inferior furnizează căldură directă și ventilatorul asigură circulația aerului fierbinte pentru a găti garniturile pentru pizza sau umplutura din plăcintă.  Avertizare Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.

Pentru a preveni deteriorarea termostatalui cuptorului datorită supra-încălzirii extreme, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

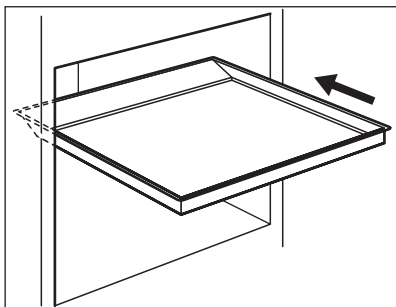
 **Avertizare** Termostatul de siguranță acționează doar dacă termostatul cuptorului nu funcționează corect. Când acest lucru se întâmplă, temperatura cuptorului este foarte mare și se poate arde toată mâncarea. Trebuie să sunați imediat la service pentru a înlocui termostatul cuptorului.

Ceasul avertizor

Utilizați-l pentru a regla o numărătoare inversă.

Mai întâi rotiți butonul de control al ceasului avertizor (vedeți "Descrierea produsului") în sens orar cât de mult posibil. Apoi rotiți-l îna-

Montarea tăvii de coacere



poi la valoarea perioadei de timp necesare. Se aude un semnal după ce a trecut intervalul de timp.

Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

Puneți tava în centrul cuptorului, între peretele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.

! Avertizare Nu împingeți tava până în peretele posterior al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

Cuptor - Recomandări ajutătoare

! Atenție Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smaltul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150°C și 200°C
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și succulentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.

- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerei, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

Căldură de sus + jos

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătit/coacere (min)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură joasă (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminate (lungime: 20 cm) la nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandispan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

- 1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.
- 3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

Gătit forțat cu aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivelul 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tavă emailată la nivel 1	-	160 - 170	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tavă emailată la nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) la nivelul 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	150 - 160	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată la nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	15	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată la nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Bezele (400 g)	tavă emailată la nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	110 - 120	45 - 55
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tavă emailată la nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

1) După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.


2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.


Pizza economic

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Temperatura (°C)	Durata de gătire / coacere (min)
Pizza (1000 g)	tavă emailată pe nivelul 1	200 - 210	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată pe nivelul 2, tavă aluminizată pe nivelul 1/2 1)	180 - 200	30

1) După 20 de minute, schimbați între ele tăvile de pe niveluri.

 Pentru rezultate optime, când pregătiți pizza rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția pentru Pizza.


Cuptor - Îngrijirea și curățarea


 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.


- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

Curățarea ușii cuptorului

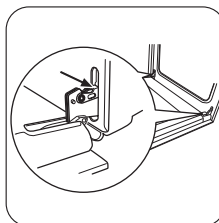
Ușa cuptorului are două panouri vitrate montate unul peste celălalt. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi scoasă.

 **Avertizare** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul vitrat interior când ușa este încă asamblată.

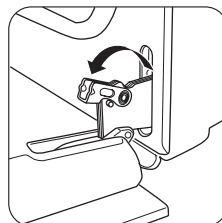
 **Avertizare** Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța ușa. Există riscul de spargere a sticlei.

 **Avertizare** Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

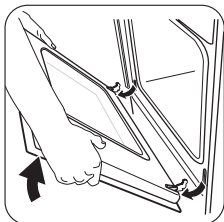
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului vitrat



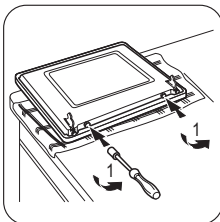
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.

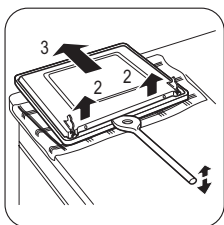


3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți-o din locaș.



4 Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o lavetă moale. Cu o șurubelniță scoateți cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.

Important Nu pierdeți șuruburile.



5 Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.

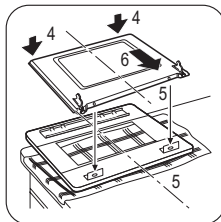
6 Ridicați ușa interioară.

7 Curățați interiorul ușii. Curățați panoul vitrat cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

! **Avertizare** Curățați panoul vitrat doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

Introducerea ușii cuptorului și a panoului vitrat

După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.



Becul cuptorului

! **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare înainte de a înlocui becul. Există pericol de electrocutare.

! **Avertizare** Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai la aparatele electrocasnice. Nu le utilizați pentru a ilumina camere sau zone din casă. Dacă trebuie să înlocuiți un bec, becul de schimb trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.
- Puneți o lavetă pe fundul cuptorului. Acest lucru ajută la protejarea becului și a capacului de sticlă.

Înlocuirea becului cuptorului:

1. Localizați capacul de sticlă al becului din spatele cavității. Rotiți capacul de sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un alt bec corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C. Folosiți doar un bec de cuptor de același tip cu becul înlocuit. Trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.
4. Instalați capacul de sticlă.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent	Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent	Examinați siguranța instalației electrice a locuinței.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Capacul și coroana arzătorului nu sunt aliniate	Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra se stinge imediat după aprindere	Termocuplul nu se încălzește suficient	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de aproximativ 5 secunde.
Flacăra arde inegal pe circumferința arzătorului	Coroana arzătorului este blocată de resturi alimentare	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.
Aparatul nu funcționează deloc	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările.
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de servicii.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.


Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

PNC (codul numeric al produsului)

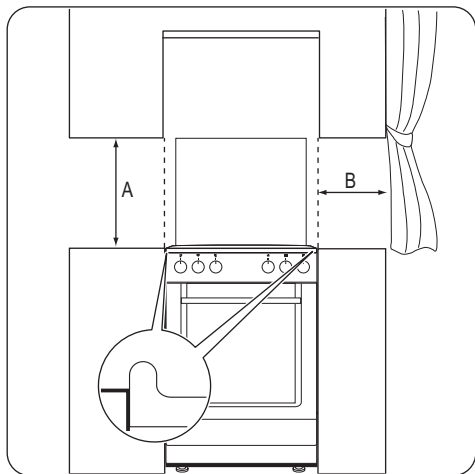
Numărul de serie (S-N.)

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	855 mm

Arzătoarele de gaz

Arzător	Putere normală	Putere redusă	Tip de gaz	Presiune	Diametrul injectorului	Utilizarea
	kW	kW		mbar		
Arzător auxiliar	1,00	0,35	Gaz natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	28 - 30	0,50	60,70
Arzător semi-rapid	2,00	0,43	Gaz natural G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	28 - 30	0,71	121,40
Arzător rapid	3,00	0,72	Gaz natural G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butan G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Propan G31	28 - 30	0,88	185,68

Dimensiuni

Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	2685,6 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Categorie gaz	I12H3B/P
Alimentare cu gaz	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) 30/30 mbar

Diametre de by-pass

Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite.

Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă se poate face ușor și complet verificarea racordului, puteți utiliza un racord flexibil. Trebuie să strângeți ferm cu coliere țeava flexibilă.

Utilizați un suport pentru țevă la montare. Strângeți bine suportul pentru țevă de garnitură și continuați cu racordul de gaz. Țeava flexibilă este adecvată când:

- Nu poate deveni mai fierbinte decât temperatura camerei sau nu poate avea mai mult de 30 °C.
- Are o lungime de maxim 1500 mm.
- Nu se comprimă.
- Nu este supusă la tracțiune sau torsiune.
- Nu intră în contact cu margini ascuțite sau colțuri.
- Poate fi inspectată cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Pentru conservarea țevii flexibile trebuie să verificați la intervale regulate dacă:

- Nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsură la capete sau pe lungimea sa.
- Materialul este la fel de elastic și nu s-a întărit.
- Colierele nu sunt ruginite.
- Nu a expirat.

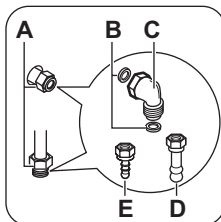
Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

Important După terminarea instalării, folosiți o soluție pe bază de apă și săpun (nu folosiți niciodată o flacăară) pentru a verifica etanșeitatea perfectă a montajului.

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

⚠ Avertizare Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din

tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.



- A) Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B) Garnitură
- C) Racord ajustabil
- D) Suport pentru țevă GPL
- E) Suport pentru țevă gaz natural

i Aparatul este configurat pentru gaz implicit. Pentru a schimba setarea alegeți din listă suportul pentru țevă corespunzător. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

⚠ Avertizare Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.

i Acest aparat este proiectat pentru utilizare cu gaz natural (de la rețea).

Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichiefiat (îmbuteliat).

⚠ Avertizare Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția "oprit" și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet. Există riscul de vătămare.

Înlocuirea injectoarelor

1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.

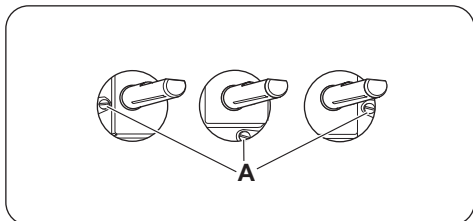
4. Asamblați piesele, urmând aceeași procedură în ordine inversă.
5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această plăcuță se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul de comandă.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subtire (A).

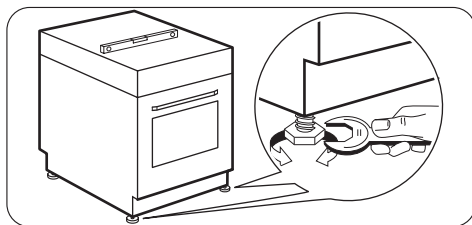


- Dacă se trece de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat), strângeți până la capăt șurubul de reglare.
- Dacă se trece de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea), slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/4 rotație.

⚠ Avertizare Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

Nivelarea

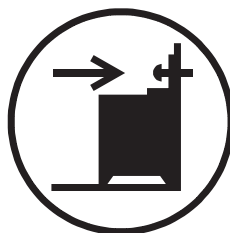
Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului de gătit la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului



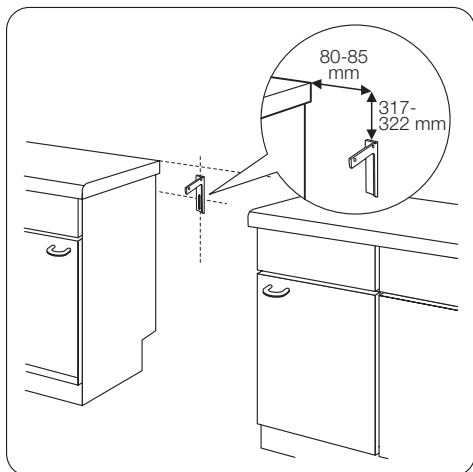
Protecție la înclinare

⚠ Avertizare Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Montați protecția la înclinare pentru a împiedica căderea aparatului când este încărcat incorect.

⚠ Avertizare Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.




Important Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



Instalarea protecției la înclinare

1. Setezi înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.
2. Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.
3. Montați protecția la înclinare cu 317-322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80-85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).


Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru


4. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Consultați imaginea.
5. Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.

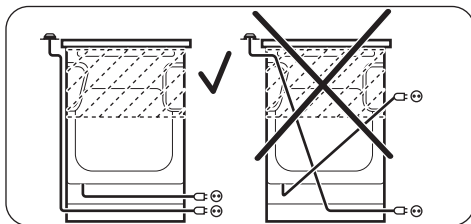
Important Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.

Conectarea la alimentarea electrică


-  Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.


Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

-  Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

-  **Materialele de ambalare**
Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare.

-  **Avvertizare** Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol. Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul din priză și tăiați cablul electric al aparatului.



www.zanussi.com/shop



892953850-A-502012