

GETTING STARTED? EASY.



ZOP37902

HU Használati útmutató	2
Sütő	
RO Manual de utilizare	30
Cuptor	

ZANUSSI

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiányán lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárálag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, minden használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugasz a fali aljzatból.

- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gózt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

ELHELVEZÉS



VIGYÁZAT! A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



VIGYÁZAT! Tűz- és áramütésveszély.

- minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattablán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási

hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épsegére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserélő márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közél, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A káblet mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárálag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított

csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EGK irányelvénnek.

HASZNÁLAT



VIGYÁZAT! Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárolag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárvva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóna.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőrelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



VIGYÁZAT! A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.

- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készüléken.
- A tarozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garancia jog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély teplsíti használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárolag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiségre használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT! Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószívacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

PIROLITIKUS TISZTÍTÁS



Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütötérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetőszíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.

- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepek, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsátthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

BELSŐ VILÁGÍTÁS

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárolag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT! Vigyázz! Áramütés- veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszat a hálózati aljzatból.
- Kizárolag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

ÁRTALMATLANÍTÁS



VIGYÁZAT! Sérülés- vagy fulladásveszély.

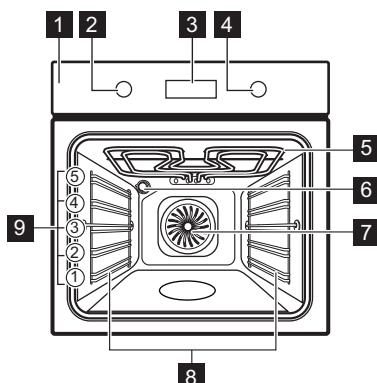
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szereesse le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermeket és kedvenc állatok készülékben rekedését.

SZERVIZ

- A készülék javítását bízza a márka szervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

TERMÉKLEÍRÁS

ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőter világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Polcszintek

TARTOZÉKOK

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**

Tortához és süteményekhez.

- **Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

KEZDETI TISZTÍTÁS

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercen a szoftververzió látható a kijelzőn.

Miután a szoftververzió eltűnik, a kijelzőn ez látható: **hr** és „**12:00**”. „**12**” kijelzés villog.

1. Az óra pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az **(!)** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.
3. A perc pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. „**00**” kijelzés villog.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **(!)** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.
A kijelző az új időt mutatja.

AZ IDŐ MÓDOSÍTÁSA

A pontos idő csak akkor módosítható, ha a sütő ki van kapcsolva.

Annyiszor érintse meg a(z)  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.

Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

ELŐMELEGÍTÉS

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagya egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagya 15 percig működni a készüléket. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsátthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségen.

NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

VISSZAHŰZHATÓ GOMBOK

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A KÉSZULÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

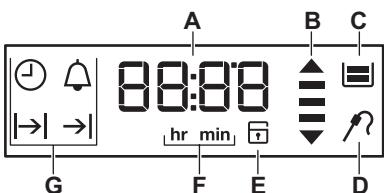
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

SÜTŐFUNKCIÓ

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszállás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tézsa- és hússütés számára.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékkáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorlási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítni, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/ alsó fűtés esetén.
	Hús	Különösen puha és szaffos sültek készítéséhez.
	Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás	Ez a funkció fagyaszott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyaszott étel méretétől és mennyiségtől függ.
	Pirolitika	A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

KIJELZÉS



- A. Időzítő
- B. Felfűtés és maradék hő visszajelző
- C. Víztartály (csak bizonyos modellekben)
- D. Húshőmérő szenzor (csak bizonyos modellekben)
- E. Ajtózár (csak bizonyos modellekben)
- F. Óra / perc
- G. Óra funkciók

GOMBOK

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

FELFŰTÉS VISSZAJELZŐ

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után vonalak jelennek meg.

A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

ÓRAFUNKCIÓK

ÓRAFUNKCIÓK TÁBLÁZATA

Óra funkció	Alkalmazás
⌚	ÓRA
	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ
	Használja a visszaszámításos időzítés beállítására (maximum 23:59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
→	IDŐTARTAM
	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
→	BEFEJEZÉS
	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.



Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az ⌚ gombot.



Az órafunkciók megerősítésére használja az ⌚ gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

A |→| vagy →| villogni kezd a kijelzőn.

2. Az értékek beállításához nyomja meg a + vagy — gombot, majd megerősítéshez a ⌚ gombot.

Az Időtartam |→| esetén először a perct, majd az órát, míg a Befejezés →| esetén először az órát, majd a perct állítsa be.

AZ IDŐTARTAM VAGY BEFEJEZÉS BEÁLLÍTÁSA

- Nyomja meg ismételten a ⌚ gombot, amíg a kijelzőn a |→| vagy →| meg nem jelenik.

Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A **|→|** vagy a **→|** szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.

3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.
4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

i Ha megnyomja az **①** gombot, miután az **IDŐTARTAM |→|** funkcióhoz az órák számát beállítja, a készülék a **BEFEJEZÉS →|** funkció beállításához lép.

A PERCSZÁMLÁLÓ BEÁLLÍTÁSA

1. Annyiszor nyomja meg a **①** gombot, amíg a **⌚** szimbólum és a „**00**” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a **+ —** vagy **— +** gombot. Először a másodpercet, majd a percert és az órát állítsa be. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

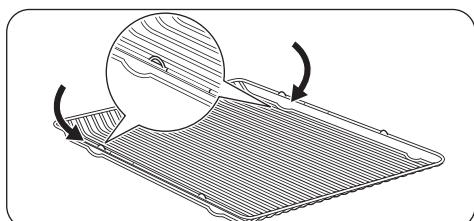


VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Mély tepsi:
Tolja a mély teptit a polcvezető sínek közé.

3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.

4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. **“00:00”** és **⌚** villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

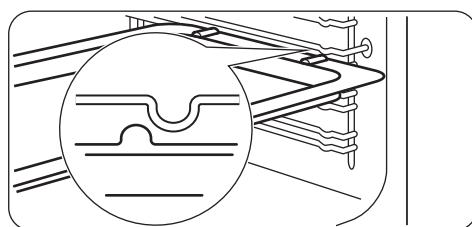
i Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a **IDŐTARTAM |→|** vagy a **BEFEJEZÉS →|** funkció működik, a **⌚** szimbólum megjelenik a kijelzőn.

SZÁMLÁLÓ

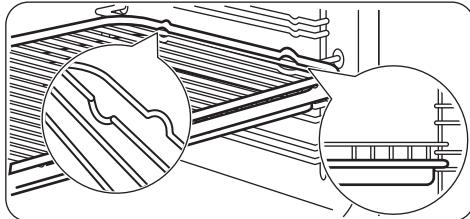
Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő minden hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **+ —** és **— +** gombokat. A számláló ismét megkezdi a számlálást.



A Számláló (előreszámlálásos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: Időtartam **|→|**, Befejezés **→|**.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:
Tolja a mély teptit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körül magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

A GYEREKZÁR HASZNÁLATA

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapsolását.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszeliődik.

Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a SAFE megjelenik a kijelzőn.

1. Ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja kikapcsolt helyzetbe legyen forgatva.
2. Egyszerre nyomja le és tartsa 2 másodpercig nyomva a ① és + gombot.

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a SAFE felirat jelenik meg.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

MARADÉKHÓ VISSZAJELZŐ

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése 🌡️ jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belséjében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtektésetéhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Világítás, Időtartam, Befejezés.

HŰTŐVENTILÁTOR

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

BIZTONSÁGI FELSZERELÉS

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegségek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapsol.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnek.

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gózt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiabefogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páraleckapodás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez

TÉSZTA- ÉS HÚSSÜTÉSI TÁBLÁZAT

Sütémenyek

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában

hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telik.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

HÚSOK ÉS HALAK SÜTÉSE

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tejszínt, hogy megőrzi a sütöt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelezés előtt, hogy a szafíja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tejszibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindenkor pótold a lepárolgott vizet.

SÜTÉSI IDŐTARTAMOK

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tál-cán
Gyü-mölctorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazz-dagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvator-ta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tál-cán
Aprósütemény - két szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tál-cán
Aprósütemény - három szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tál-cán
Keksz / omlosteisztek - egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tál-cán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tál-cán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tál-cán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tál-cán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tál-cán
Molnárka ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tál-cán
Képviselő-fánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tál-cán
Képviselő-fánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tál-cán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tál-cán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tál-cán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tál-cán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, Közepes átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertésla-pocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacska	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagas-ság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 3 percig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagas-ság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészelétek	4	800	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Bifsztek	4	600	maximális	10 – 12	6 – 8	4
Kolbászok	8	-	maximális	12 – 15	10 – 12	4
Sertésbor-dá	4	600	maximális	12 – 16	12 – 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1000	maximális	30 – 35	25 – 30	4
Kebab	4	-	maximális	10 – 15	10 – 12	4
Csirkemell	4	400	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Hamburg-ger	6	600	maximális	20 – 30	-	4
Halfilé	4	400	maximális	12 – 14	10 – 12	4
Meleg-szendvics	4 – 6	-	maximális	5 – 7	-	4
Pirítós	4 – 6	-	maximális	2 – 4	2 – 3	4

INFRASÜTÉS

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -sz-elet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy -sz-elet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy -sz-elet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

1) Melegítse elő a sütöt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (elő-főzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacska	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

HŐLÉGBEFÚVÁS (NEDVES)



Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfűjt	190 - 200	30 - 40	2
Burgonyafelfűjt	180 - 200	60 - 75	2
Muszaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Császármorzsa	170 - 190	45 - 60	2
Rizspuding	170 - 190	40 - 50	2
Almatorta	150 - 160	45 - 60	2
Fehér kenyér	180 - 190	45 - 55	2

FELOLVASZTÁS

Étel	Mennyiség (g)	Felolvastási időtartam (perc)	További kiolvastási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1000	100 – 140	20 – 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félideben fordítsa meg.
Hús	1000	100 – 140	20 – 30	Félideben fordítsa meg.
Hús	500	90 – 120	20 – 30	Félideben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300	30 – 40	10 – 20	-
Vaj	250	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200	80 – 100	10 – 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

ASZALÁS - HŐLÉGBEFÚVÁS, NAGY HŐFOK

- A teepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és

az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség sa-vanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátoló teflon bevonat sérülését okozhatják.

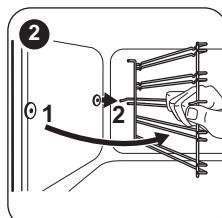
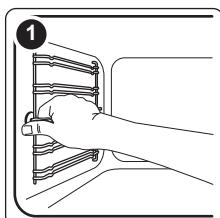
ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNIUM KÉSZÜLÉKEK



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törlje szárazra. Soha ne használjon acélygapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

A POLCTARTÓK ELTÁVOLÍTÁSA

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



1 Húzza el a polctartó előtő részét az oldalfaltól.

2 Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

PIROLITIKA



FIGYELMEZTETÉS! Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, míg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modellekben a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



VIGYÁZAT! A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



FIGYELMEZTETÉS! Amennyiben a készülékszekrénybe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vizivel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a → villog, a szükséges művelethez nyomja meg a + vagy a - gombot:

Kiegészítő funkció	Megnevezés
P1	Ha a sütő enyhén szennyezett. A folyamat időtartama: 1 ó.
P2	Ha a szennyeződés nem távolítható el könnyen. A folyamat időtartama: 1 ó 30 p.

A művelet 2 másodperc múlva elindul.

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

5. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az

ajtó reteszeli. A kijelzőn a(z) szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol. Ha a Pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

6. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
7. Amikor a készülék kihúlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

TISZTÍTÁSI EMLÉKEZTETŐ

A Pirolitika funkció használatának szükségességét a PYR tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a készülék minden bekapsolása és kikapcsolása után.



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre a „+” és „-” gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA

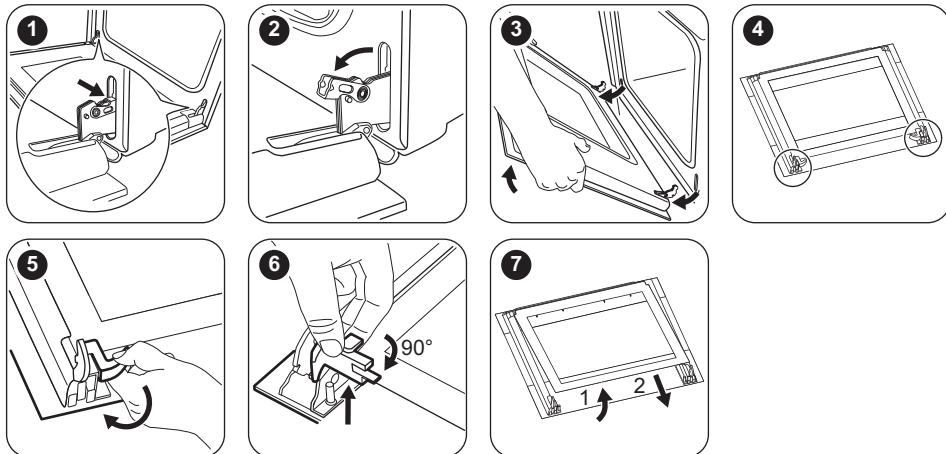
A sütő ajtájában három üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók.



A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



FIGYELMEZTETÉS! Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

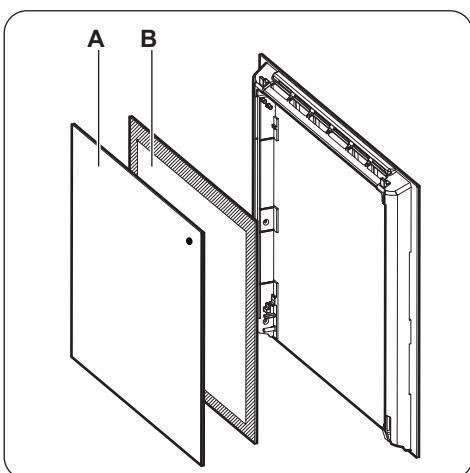


- 1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.
- 2** Emelje meg, és fordítja el a két zsanéron lévő kart.
- 3** Csukja vissza félíg a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.
- 4** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.
- 5** Oldja ki a reteszelőrendszeret az üveglapok kiszereléséhez.
- 6** A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükön.
- 7** Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.

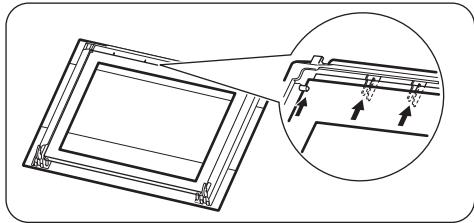
Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapot (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. A középső üveglap (B) díszkerettel rendelkezik. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete (B) a filmnyomott részeken nem érdes felületű, amikor hozzáér.



Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



A LÁMPA IZZÓJÁNAK CSERÉJE

Tegyen egy kendőt a készülék belséjének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérrnek a sérülését.



VIGYÁZAT! Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páraelecsapódás az ételen és a sütőterben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> Teljesen csukja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lákásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lákásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt. Tartsa nyomva a + gombot. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a + vagy - gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a (1) gombot. A következő számjegy kezd villogni. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.

A SZERVIZ SZÁMÁRA SZÜKSÉGES ADATOK

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkkereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék

sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

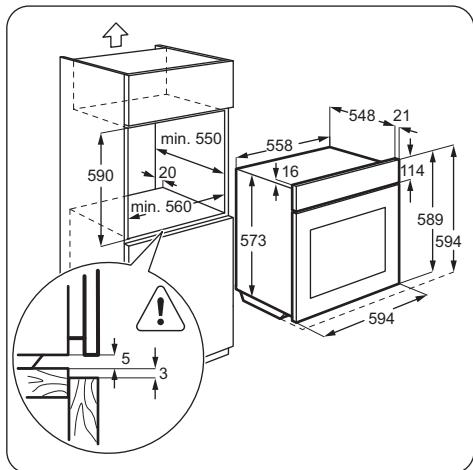
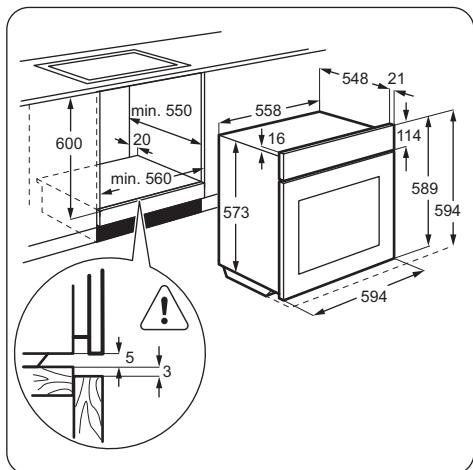
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

ÜZEMBE HELYEZÉS

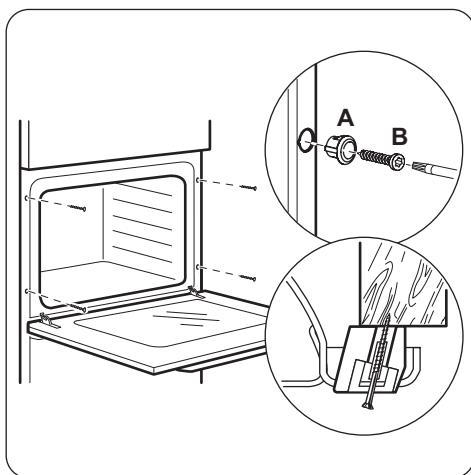


VIGYÁZAT! Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

BEÉPÍTÉS



A SÜTŐ RÖGZÍTÉSE A KONYHASZEKRÉNYHEZ



ELEKTROMOS BEKÖTÉS



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található övíntézkedéseket nem tartja be.

A készüléket csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

KÁBEL

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszeti (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A födelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).



ENERGIAHATÉKONYSÁG

TERMÉK ÉS INFORMÁCIÓS ADATLAP AZ EU 65-66/2014 SZ. RENDELKEZÉSNEK
MEGFELELŐEN

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZOP37902XK
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Tér fogat	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	34.6 kg

EN 60350-1 - Ház tartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

ENERGIATAKARÉKOSSÁG

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a minden napos főzés során.

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékkosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhoz tovább folytatja a sütést.

- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékkosság érdekében.
- **Maradékhő**
Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.
- **A Hőlégbefúvás (nedves)** funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjön kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatalnal.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚĂ

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

SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR VULNERABILE

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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.
- Copiii cu vârstă mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

ASPECTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚĂ

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlătărească cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curata sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

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. Purtăți întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte apărate și corpuși de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor apărate sau unități cu aceeași înălțime.

CONEXIUNEA LA REȚEAUĂ ELECTRICĂ



AVERTIZARE! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbințe.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor uinelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curenț direct prezintă jocuri, nu conectați 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 (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

UTILIZARE



AVERTIZARE! Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar 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 întrebunținare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbințe.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi cupitorul.



AVERTIZARE! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneti vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneti folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneti apă direct în aparatul fierbințe.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriorilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o crătiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuporului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE! Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.

- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curătați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curătați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrasive, bureți abrazivi, solventi sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curătați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

CURĂȚAREA PIROLITICĂ



Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/ resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, şinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-adherente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcționare. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operatie efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialelor componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potential emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea

aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatură maximă într-o zonă bine ventilată.

- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-adherente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatură înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

BECUL 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! Pericol de electrocutare.

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

GESTIONAREA DEȘEURILOR DUPĂ ÎNCHEIEREA CICLULUI DE VIAȚĂ AL APARATULUI



AVERTIZARE! Pericol de vătămare sau sufocare.

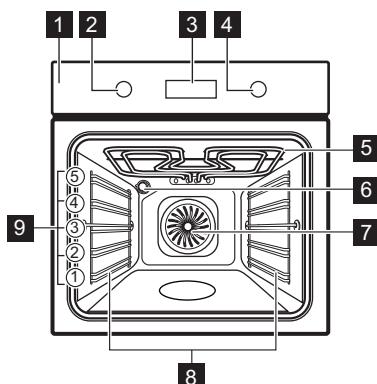
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

SERVICE

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

DESCRIEREA PRODUSULUI

PREZENTARE GENERALĂ



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3 Dispozitiv de programare electronic
- 4 Buton de selectare pentru temperatură
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Suport pentru raft, detasabil
- 9 Poziții rafturi

ACCESORII

- **Raft de sărmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

PRIMA CURĂȚARE

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curătați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

SETAREA OREI

După prima conectare la priză, toate simbolurile de pe afișaj se aprind pentru câteva secunde. În următoarele câteva secunde afișajul indică versiunea software.

După ce versiunea de software dispare, pe display este afișat **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orei curente apăsați + sau -.
2. Apăsați ⏪ pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde.
Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. "00" se aprinde intermitent.
3. Pentru setarea minutelor apăsați + sau -.
4. Apăsați ⏪ pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. La următoarele setări noul timp va fi salvat automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

MODIFICAREA OREI

Puteți modifica ora curentă numai atunci când cupitorul este oprit.

Apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru ora curentă se aprinde intermitent pe afișaj.

Pentru setarea unei alte ore, consultați „Setarea orei”.

1. Setați funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția și setați temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

PREÎNCĂLZIREA

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

BUTOANE DE SELECTARE RETRACTABILE

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de comandă. Butonul de comandăiese în afară.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cupitorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cupitorului în poziția opriț.

ACTIVAREA ȘI DEZACTIVAREA APARATULUI



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

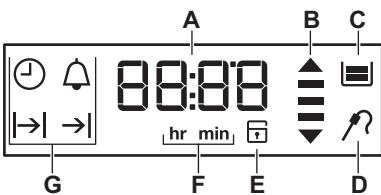
- Indicatorul se aprinde când cupitorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cupitorului sau temperatura.

FUNCȚIILE CUPTORULUI

Funcția cupitorului	Aplicație
	Pozitia Oprit Aparatul este oprit.
	Aer cald Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încalzire sus/jos.
	Încălzire sus / jos Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.

Funcția cuptorului	Aplicație
	<p>Aer cald (umed)</p> <p>Pentru a economisi energie când coaceți și gătiți produse coapte fără abur. De asemenea, pentru produse coapte în forme pe 1 poziție a raftului. Această funcție a fost utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.</p> <p>Prin urmare, este necesar să setați mai întâi durata de gătire. Pentru informații suplimentare despre setările recomandate, consultați tabelele de gătit.</p>
	<p>Grill rapid</p> <p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.</p>
	<p>Gatire intensiva</p> <p>Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.</p>
	<p>Pizza</p> <p>Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setați temperatură cu 20 - 40°C mai jos decât pentru încalzire sus/jos.</p>
	<p>Carne</p> <p>Pentru a prepara fripturi fragede și succulente.</p>
	<p>Mentine cald</p> <p>Pentru a păstra mâncarea caldă.</p>
	<p>Decongelare</p> <p>Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.</p>
	<p>Pirolitica</p> <p>Pentru a activa curățarea pirolitică automată a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor.</p>

AFIȘAJ



- A. TempORIZATOR
- B. INDICATOR DE ÎNCĂLZIRE ȘI CĂLDURĂ REZIDUALĂ
- C. SERTAR PENTRU APĂ (DOAR PENTRU ANUMITE MODELE)
- D. SENZOR (DOAR PENTRU ANUMITE MODELE)
- E. BLOCARE ELECTRONICĂ A UȘII (DOAR PENTRU ANUMITE MODELE)
- F. ORE / MINUTE
- G. FUNCȚIILE CEASULUI

BUTOANE

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
⌚	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

INDICATORUL DE ÎNCĂLZIRE

Când activați o funcție a cuporului, segmentele de pe afișaj se aprind pe rând. Segmentele

indică creșterea sau reducerea temperaturii cuporului.

FUNCȚIILE CEASULUI

TABELUL CU FUNCȚIILE CEASULUI

Funcția ceasului	Aplicație
⌚	ORA CURENTĂ
⌚	CRONOMETRU
→	DURATA
→	SFÂRȘIT



Pentru a alterna funcțiile ceasului apăsați în mod repetat .



Pentru confirmarea setării funcțiilor ceasului, apăsați sau așteptați 5 secunde pentru confirmarea automată.

SETAREA DURATA ȘI SFÂRȘIT

1. Apăsați pe în mod repetat până când afișajul indică |→| sau →|.

|→| sau →| se aprinde intermitent pe afișaj.

2. Apăsați + sau — pentru a seta valorile și apăsați pentru confirmare.

Pentru Durata |→| setați mai întâi minutele după care setați orele, pentru Sfârșit →| setați mai întâi orele și după aceea minutele.

Se va aude un sunet timp de 2 minute după expirarea timpului. Simbolul |→| sau →| și setarea timpului se vor aprinde intermitent pe afișaj. Cuporul se oprește.

3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuporului la poziția opriț.
4. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.



Dacă apăsați în momentul în care alegeți orele pentru DURATA , aparatul trece la setările pentru funcția SFÂRȘIT .

și se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.



Dacă setați CRONOMETRUL atunci când funcția DURATA sau SFÂRȘIT este activă, simbolul apare pe afișaj.

SETAREA CRONOMETRULUI

- Apăsați în mod repetat până când și "00" se aprind intermitent pe afișaj.
- Apăsați sau pentru a seta CRONOMETRUL.
Prima dată setați secundele, urmate de minute și de ore.
La început, timpul este calculat în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe afișaj.
- Aparatul calculează acum timpul în ore și minute.
- CRONOMETRUL pornește automat după cinci secunde.
După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
- La sfârșitul duratei setate este emis un semnal acustic timp de două minute. "00:00"

CRONOMETRUL DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ

Utilizați Cronometrul de numărătoare directă pentru a monitoriza durata de funcționare a cupitorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cupotorului.

Pentru a reseta Cronometrul de numărătoare directă, apăsați lung și . Cronometrul începe numărătoarea directă din nou.



Cronometrul de numărătoare directă nu poate fi folosit cu aceste funcții:
Durata , Sfârșit .

UTILIZAREA ACCESORIILOR

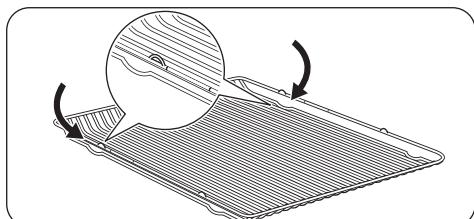


AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

INTRODUCEREA ACCESORIILOR

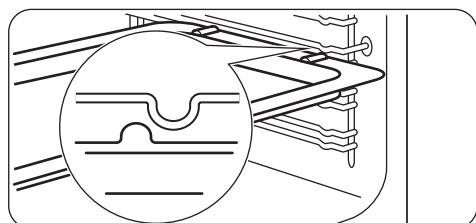
Raft sarma:

Împingeți raftul între şinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

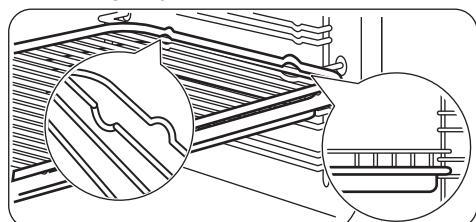


Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între şinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sărmă împreună cu cratița adâncă:
Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sărmă deasupra barelor de ghidaj.





- Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranță. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
- Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

UTILIZAREA BLOCARE ACCES COPII

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.



Dacă funcția Pirolitică este activă, ușa este blocată.
SAFE se aprinde pe afișaj când roțiți un buton de selectare sau apăsați un buton.

1. Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului este în poziția oprit.
2. Apăsați lung și simultan și timp de 2 secunde.

Este emis un semn acustic. SAFE apare pe afișaj.

Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

INDICATOR PENTRU CĂLDURA REZIDUALĂ

Când dezactivați aparatul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale dacă temperatura este mai mare de 40°C. Roțiți butonul de selectare a temperaturii spre stânga sau dreapta pentru a afișa temperatura cuptorului.

OPRIREA AUTOMATĂ

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție a cuptorului este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	1.5

După o dezactivare automată, pentru a utiliza din nou aparatul apăsați orice buton.



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Durata, Sfârșit.

SUFLANTA CU AER RECE

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafetele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de retete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

INFORMAȚII CU CARACTER GENERAL

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărăți pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale 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.
- Curătați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneti obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneti folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

COACEREA PRĂJITURILOR

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

TABELE PENTRU COACERE ȘI FRIGERE

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sărmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	170	2	150	2	40 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveli ¹⁾	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Prăjitură mici - pe trei niveluri ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjitură de 20 cm

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	30 - 50	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucătă
Pâine de secară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sărmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sărmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sărmă
Friptură de vită englezescă, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sărmă
Friptură de vită englezescă, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sărmă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Friptură de vită englezescă, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sărmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

GRILL



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârneați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în două)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
File de pește	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

GATIRE INTENSIVA

Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2
Friptură de vită sau file, bine făcută ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vitel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Portii de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Peste (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Peste intreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

AER CALD (UMED)



Pe durata gătirii, deschideți ușa aparatului doar atunci când este necesar.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	190 - 200	30 - 40	2
Cartofi gratinati	180 - 200	60 - 75	2
Musaca	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Paste Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Budincă cu pâine	170 - 190	45 - 60	2
Budincă cu orez	170 - 190	40 - 50	2
Prăjitură cu mere	150 - 160	45 - 60	2
Paine alba	180 - 190	45 - 55	2

DECONGELARE

Aliment	Cantitate (g)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platoul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-

Aliment	Cantitate (g)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

USCARE - AER CALD

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergamant.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuporul la jumătatea duretei de uscare, deschideți ușa și

lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

NOTE CU PRIVIRE LA CURĂȚARE

- Curătați partea din față a cuporului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curătați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curătați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuporul.
- Curătați toate accesorioile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-adherente, nu le curătați utilizând agenți agresivi, obiecte cu

margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-adherent poate fi deteriorat.

PENTRU MODELELE DIN INOX SAU ALUMINIU



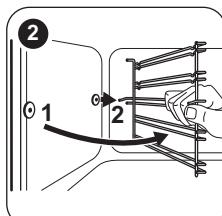
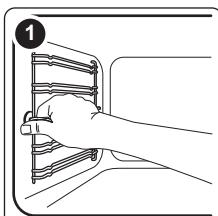
Curătați ușa cuporului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuporului.

Curătați panoul de comandă al cuporului cu aceeași precauție.

SCOATEREA SUPORTURILOR RAFTULUI

Pentru a curata cuporul, scoateți suporturile pentru raft.



1 Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.

2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

PIROLITICA



ATENȚIE! Scoateți toate accesoriole și suporturile rafturilor detașabile.



Nu porniți Pirolitica dacă nu ați închis complet ușa cuporului. La unele modele, afișajul indică „C3” când apare această eroare.



AVERTIZARE! Aparatul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.



ATENȚIE! Dacă există alte aparate instalate în același cabinet, nu le utilizați pe acestea atunci când utilizați funcția Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

- Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
- Curătați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
- Setați funcția Pirolitica. Consultați secțiunea „Funcțiile cuporului”.
- Când clipește, apăsați sau pentru a seta procedura necesară:

Opțiune	Descriere
P1	Dacă cupotorul nu este foarte murdar. Durata procedurii: 1 oră.
P2	Dacă nu puteți elibera ușor murdăria. Durata procedurii: 1 oră 30 min.

După 2 secunde procedura începe.

Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întâzirea a procedurii de curățare.

În timpul Pirolitica, becul este stins.

5. Dacă cupotorul este la temperatura prestabilită, ușa se blochează. Afisajul indică simbolul și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.
6. Pentru a opri Pirolitica înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cupotorului în poziția opri.
7. După terminarea Pirolitica, afisajul indică ora zilei. Ușa cupotorului rămâne blocată.

7. Atunci când aparatul este din nou rece, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

SEMNAL DE CURĂȚARE

Pentru a vă reaminti că trebuie să efectuați Pirolitica, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a aparatului.



Semnalul de curățare se stinge:

- după terminarea funcției Pirolitica.
- dacă apăsați simultan și în timp ce PYR clipește pe afișaj.

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

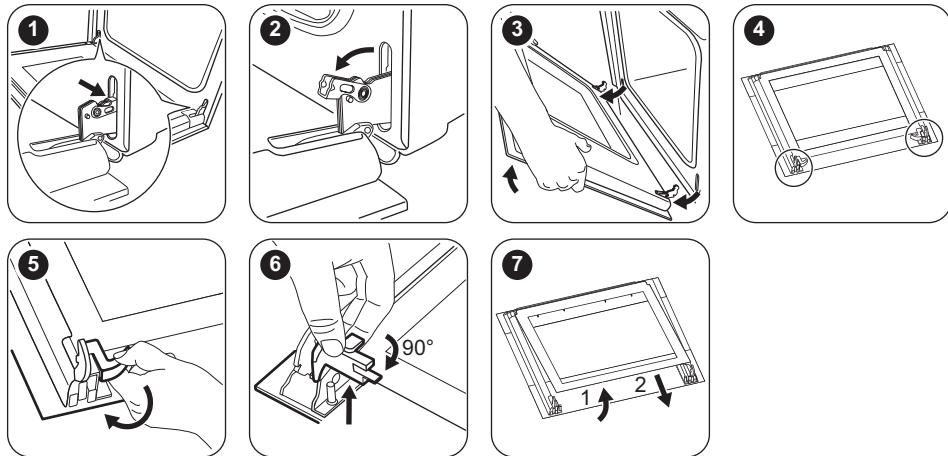
Ușa cupotorului are trei panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cupotorului panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța.



Ușa cupotorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cupotorului.



ATENȚIE! Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



1 Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.

2 Ridicați și rotați pârghiile de pe cele două balamale.

3 Închideți pe jumătate ușa cupotorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.

4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

5 Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panourile interne de sticlă.

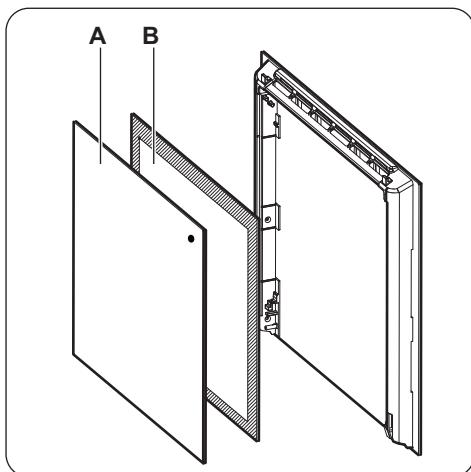
- 6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.
- 7 Mai întâi ridicăți cu atenție, după care scoateți panourile de sticlă, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus.

Curătați panourile de sticlă cu apă și săpun.

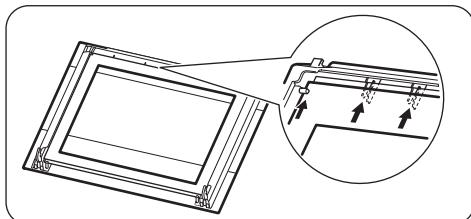
Uscăti cu atenție panourile de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panourile de sticlă și ușa cupotorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Asigurați-vă că puneti panourile de sticlă (A și B) la loc în secvență corectă. Panoul din mijloc (B) are un cadru decorativ. Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu față spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă (B) de pe zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.



Asigurați-vă că ati montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



ÎNLOCUIREA BECULUI

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cupotorului. Aceasta previne deteriorarea cavitatei și a capacului din sticlă al becului.



AVERTIZARE! Pericol de electrocutare! Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cupotorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



ATENȚIE! În totdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsimi pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați sigurantele din tablou sau dezactivați înterupătorul.

Becul din spate

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curătați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adevarat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

DEPANARE



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problema	Cauza posibila	Solutie
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorrect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activăți cuporul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprire automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul de utilizare.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cupor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cupor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.

Problema	Cauza posibila	Solutie
Afișajul indică „F102”.	<ul style="list-style-type: none"> Nu ati închis bine ușa. Blocarea ușii este defectă. 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa complet. Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care „F102” apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aparatul este activat dar nu se încalzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo".	Modul demo este activat.	<ol style="list-style-type: none"> Dezactivați cuptorul. Tineți apăsat butonul  Prima cifră de pe afișaj și indicatorul Demo încep să clipească. Introduceți codul 2468 apăsând butoanele  sau  pentru a modifica valorile și apăsați  pentru confirmare. Următoarea cifră începe să clipească. Modul Demo se dezactivează atunci când confirmați ultima cifră și codul este corect.

DATE PENTRU SERVICE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problema, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

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

amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

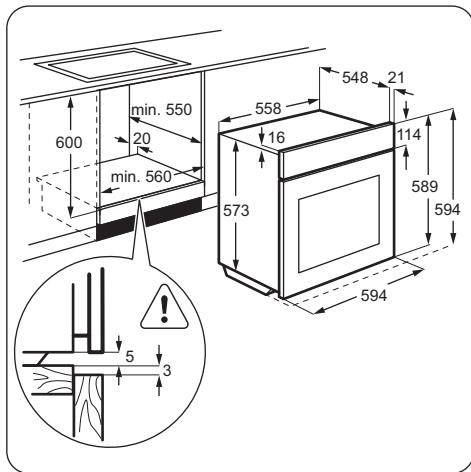
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

INSTALAREA

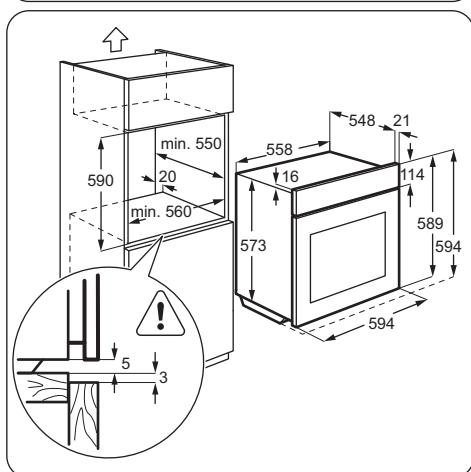
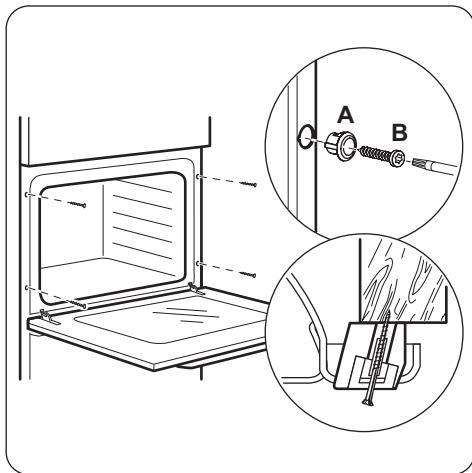


AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranță.

ÎNCORPORAREA ÎN MOBILIER



FIXAREA APARATULUI DE MOBILIER



CONECTAREA LA ALIMENTAREA ELECTRICĂ



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranță.

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

CABLUL

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

FIŞA PRODUSULUI ȘI INFORMAȚII ÎN CONFORMITATE CU UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZOP37902XK
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	34.6 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

ECONOMISIREA ENERGIEI

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

• Sfaturi generale

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înapoi.
- Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10

minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.
- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- **Căldura reziduală**
La unele funcții ale cuptorului, dacă este activat un program cu selectare timp (Durată, Sfârșit) și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat atunci când a mai rămas 10% din timp. Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.
- Atunci când utilizați funcția **Aer cald (umed)**, becul se stinge după 30 de secunde. Îl puteți activa din nou, dacă dorîți.

- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel

de temperatură posibil. Afişajul indică temperatura căldurii reziduale.

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din apărătele electrice și

electrocasnice. Nu aruncați apărătele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867323460-A-422015