



Használati útmutató

2

Manual de utilizare

21

USER MANUAL

Sütő
Cuptor

Tartalom

| | | | |
|------------------------------|---|-------------------------------------|----|
| Biztonsági információk..... | 2 | Hasznos tanácsok és javaslatok..... | 8 |
| Biztonsági utasítások..... | 3 | Ápolás és tisztítás..... | 15 |
| Termékleírás..... | 5 | Hibaelhárítás..... | 17 |
| Az első használat előtt..... | 6 | Üzembe helyezés..... | 18 |
| Napi használat..... | 6 | Műszaki információk..... | 19 |
| Órafunkciók..... | 7 | Energiahatékonyság..... | 19 |
| További funkciók..... | 8 | | |

A változtatások jogát fenntartjuk.

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 híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket 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.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett 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, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt 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 gőzt.
- 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 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

Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített 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 mozgításakor. 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 villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, 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 szerszámmal 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 készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag 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.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- 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 ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet 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.



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 készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

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 lehűlt-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 készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

Ártalmatlanítás



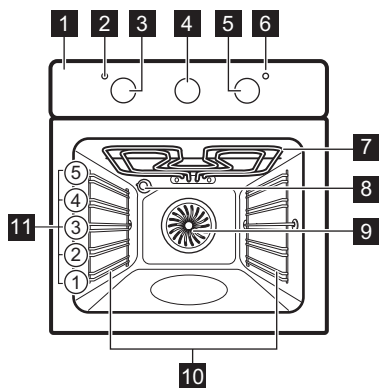
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 Analóg időzítő
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 7 Fűtőelem
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcszintek

Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Alumínium tepsi**

Tartákhoz és süteményekhez.

- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок 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.

Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

Napi használat



VIGYÁZAT!




Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A készülék 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.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
 3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
 5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
 6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
- A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

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.

Sütőfunkció

| Sütőfunkció | | Alkalmazás |
|---|------------------|---|
| 0 | Kikapcsolt állás | A készülék kikapcsolt állapotban van. |
|  | Sütő világítás | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül. |

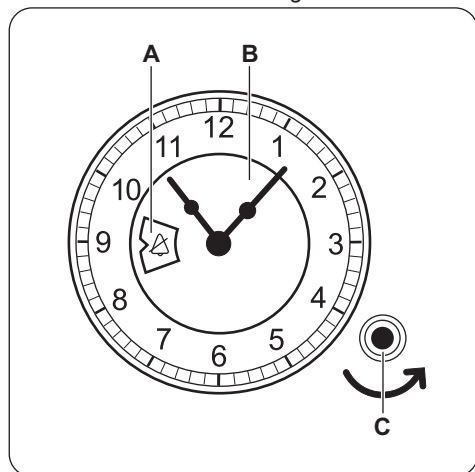
| Sütőfunkció | | Alkalmazás |
|---|--------------------------|---|
|  | Alsó + felső sütés | 1 szinten történő tészta- és hússütés számára. |
|  | Felső fűtés | Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez. |
|  | Alsó sütés | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  | Grill | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. |
|  | Grill + felső sütés | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása. |
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén. |
|  | Felolvasztás | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. |

Órafunkciók

Analóg időzítő

Az időzítő a következő funkciókkal rendelkezik:


- Óra
- Percszámláló + Sütés vége.




- A) Ablak
- B) Tárcsa
- C) Beállítógomb

A pontos idő beállítása


A pontos idő beállításához nyomja le és fordítsa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentétesen (a nyíl által jelölt irányba), amíg az óra mutatói a kívánt állásba nem kerülnek. A beállítógombot ne fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Az idő beállítása után hagyja a beállítógombot visszaugrani a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

Normál beállítás 

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben kézzel vezérelheti a készüléket. A Percszámoló + Sütés vége funkció ki van kapcsolva.

Percszámoló + Sütés vége

Beállíthatja valamelyik sütőfunkció automatikus kikapcsolási időpontját. 180 perc a maximálisan beállítható idő.

 Csak olyan étel esetében érdemes használni, amelyet nem kell megkavarni vagy ellenőriznie a sütési folyamat során.

További funkciók


Hűtőventilátor


Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, 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 részegységek meghibásodása veszélyes



Hasznos tanácsok és javaslatok


 **VIGYÁZAT!**
Olvasza el a „Biztonság” című fejezetet.

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben a készülék kikapcsolásakor nem ad ki hangjelzést.


1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a kívánt kikapcsolási idő (percben) meg nem jelenik a tárcsa ablakában.

Elkezdődik a visszaszámlálás. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.

 A hangjelzés kikapcsolható. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben a készülék kikapcsolásakor nem ad ki hangjelzést.

A Percszámoló + Sütés vége funkció törléséhez forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban.

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

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

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 gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- 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 páralecsapódás 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 hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|-------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-----------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Habos sütemények | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 45 - 60 | Tortasütő formában |
| Linzertészta | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 20 - 30 | Tortasütő formában |
| Kefires sajttorta | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | 26 cm-es tortasütő formában |

- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott 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 | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--|--------------------|--------------|--------------------------|-----------------|------------|---|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| 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 tálcán |
| Gyümölcs-torta | 170 | 2 | 165 | 2 (bal és jobb) | 30 - 40 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Piskótatészta | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Karácsonyi torta/gyümölcs-torta gazdagon ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | 20 cm-es tortasütő formában |
| Szilvatorta ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kenyérsütő formában |
| Aprósütemény – egy szinten | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Sütő tálcán |
| Aprósütemény – két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 25 - 35 | Sütő tálcán |
| Aprósütemény – három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 30 - 45 | Sütő tálcán |
| Kecs / om-lós tészták – egy szinten | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Sütő tálcán |
| Kecs / om-lós tészták – két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 35 - 40 | Sütő tálcán |
| Kecs / om-lós tészták – három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 35 - 45 | Sütő tálcán |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|-------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|-----------------|------------|-----------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Habcsók – egy szinten | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Sütő tálcán |
| Habcsók – két szinten ¹⁾ | - | - | 120 | 2 és 4 | 80 - 100 | Sütő tálcán |
| Molnárika ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Sütő tálcán |
| Képviselőfánk – egy szinten | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Sütő tálcán |
| Képviselőfánk – két szinten | - | - | 170 | 2 és 4 | 35 - 45 | Sütő tálcán |
| Tortalapok | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm-es tortasütő formában |
| Gyümölcs-torta gazdagon | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 cm-es tortasütő formában |
| Lekváros piskóta | 170 | 1 | 160 | 2 (bal és jobb) | 50 - 60 | 20 cm-es tortasütő formában |

¹⁾ Melegítse elő a sütit 10 percre.

Kenyér és pizza

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| 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 tálcán |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--------------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Sütő tálcán vagy mély tepsiben |
| Pogácsák ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Sütő tálcán |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Töltött tészták

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| 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 percre.

Hús

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| 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 |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|-------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Angol marhasült, közepesen át-sütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült, jól át-sütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Huzalpolcon |
| Sertéslapocka | 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 |
| Kacsa | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Egészben |
| Liba | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Egészben |
| Nyúlhús | 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 | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| 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 perccig a sütés előtt.

| Étel | Mennyiség | | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | | Polcmagasság |
|----------------------|-----------|------|------------------|------------|---------------|--------------|
| | Darab | (g) | | Első oldal | Második oldal | |
| Filészeletek | 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 |
| Sertésborda | 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 |
| Hamburger | 6 | 600 | maximális | 20 – 30 | - | 4 |
| Halfilé | 4 | 400 | maximális | 12 – 14 | 10 – 12 | 4 |
| Melegszendvics | 4 – 6 | - | maximális | 5 – 7 | - | 4 |
| Piritós | 4 – 6 | - | maximális | 2 – 4 | 2 – 3 | 4 |

Felolvasztás

| Étel | Mennyiség (g) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------------|---------------|--------------------------------|---------------------------------------|--|
| Csirke | 1000 | 100 – 140 | 20 – 30 | Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 1000 | 100 – 140 | 20 – 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 500 | 90 – 120 | 20 – 30 | Félidőben 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 tepsit borítsa be zsirpapírral vagy sütőpapírral.

- 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 savanyúsághoz | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fűszernövény | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Gyümölcs

| 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 hagyományos tisztítószerekkel 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 szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és

tisztítószerekkel megnedvesített puha kendőt használjon.

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

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



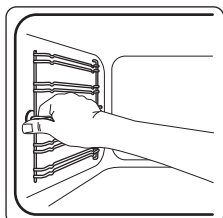
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

Az ajtó tömítések megtisztítása

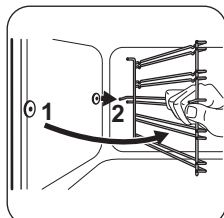
- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



- 1** Húzza el a polctartó előlső részét az oldalfaltól.



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

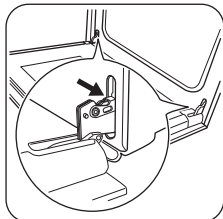
A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

A sütőajtó tisztítása

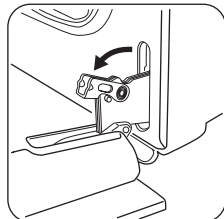
A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.

- i** A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

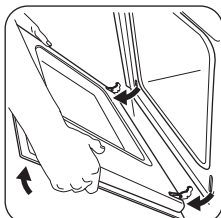
- !** **FIGYELMEZTETÉS!**
Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.



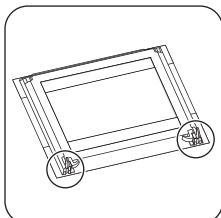
- 1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



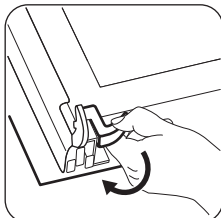
- 2** Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



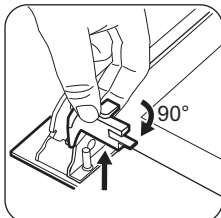
- 3** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



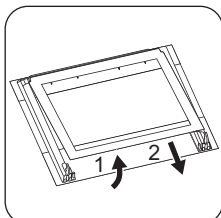
- 4** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



- 5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszereléséhez.



- 6** A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



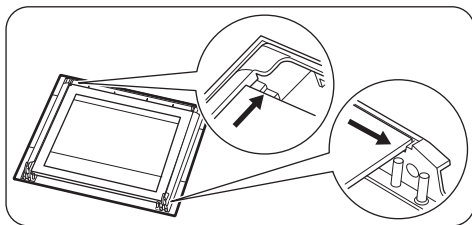
- 7** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

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



A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrójának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

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



FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

Hibaelhárítás



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|--|---|
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Percszámláló + Sütés vége funkció nincs beállítva. | Állítsa be a Percszámláló + Sütés vége funkciót. Lásd az „Órafunkciók” c. fejezetet. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |

A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

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.)

.....

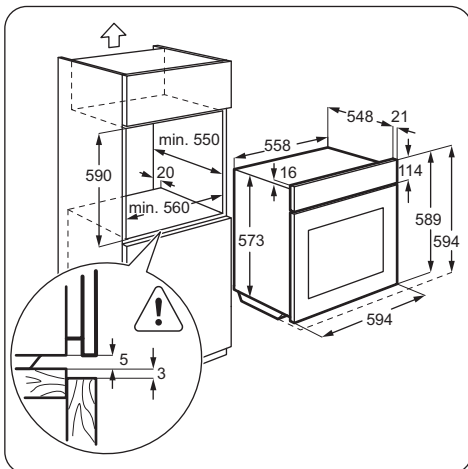
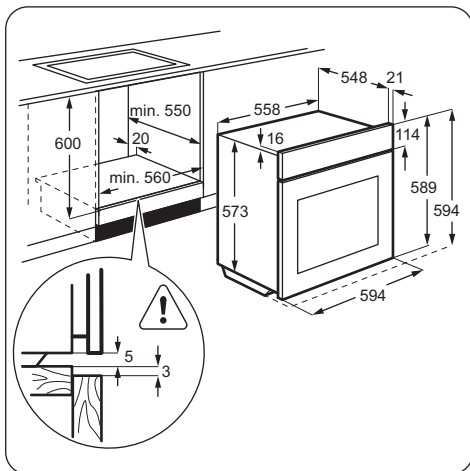
Üzembe helyezés



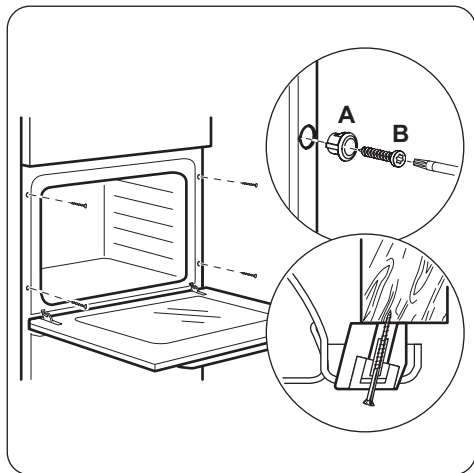
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Beépítés



A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



Elektromos bekötés

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

A készüléket csak egy tápvezetékekkel szállítjuk.

Műszaki információk

Műszaki adatok

| | |
|------------|-------|
| Feszültség | 230 V |
| Frekvencia | 50 Hz |

Energiahatékonyság

Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

| | |
|-----------------------------|--|
| Gyártó neve | Zanussi |
| A készülék azonosítójele | ZOB33701CR ZOB33701MR ZOB33701PR |
| Energiahatékonysági szám | 100.0 |
| Energiahatékonysági osztály | A |

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 összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|-------------------------|---|
| maximum 1380 | 3 x 0,75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1,5 |

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



| | | |
|--|-----------------|---------|
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.85 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Áram | |
| Hangerő | 72 l | |
| Sütő típusa | Beépített sütő | |
| Tömeg | ZOB33701CR | 32.1 kg |
| | ZOB33701MR | 32.2 kg |
| | ZOB33701PR | 32.2 kg |

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

Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos 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 energiatakarékosság 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.
- A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

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 lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Cuprins

| | | | |
|-------------------------------------|----|------------------------------|----|
| Informații privind siguranța..... | 21 | Informații și sfaturi..... | 27 |
| Instrucțiuni privind siguranța..... | 22 | Îngrijirea și curățarea..... | 35 |
| Descrierea produsului..... | 24 | Depanare..... | 36 |
| Înainte de prima utilizare..... | 25 | Instalarea..... | 37 |
| Utilizarea zilnică..... | 25 | Informații tehnice..... | 39 |
| Funcțiile ceasului..... | 26 | Eficiență energetică..... | 39 |
| Funcții suplimentare..... | 27 | | |

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă 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 vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități 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 vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască 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 curăța 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.
- 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. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua 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 fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent 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.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

Utilizarea



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 întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- 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 scânteele 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.



AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță 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 cuptorului închisă.

Îngrijirea și curățarea



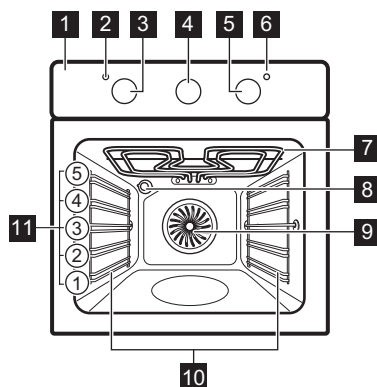
AVERTIZARE!

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.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Descrierea produsului

Prezentare generală



Accesorii

- Raft de sârmă

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 înlocui 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.

- 1 Panou de comandă
- 2 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 3 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 4 Cronometru analogic
- 5 Buton de selectare pentru temperatură
- 6 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții rafturi

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

- Tavă de coacere aluminizată
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Cratiță adâncă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

Înainte de prima utilizare



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare. Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

Utilizarea zilnică



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

Activarea și dezactivarea aparatului






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

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








Funcțiile cuptorului

| Funcția cuptorului | | Aplicație |
|--------------------|---------------|----------------------|
| 0 | Poziția Oprit | Aparatul este oprit. |

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului 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 cuptorului în poziția oprit.

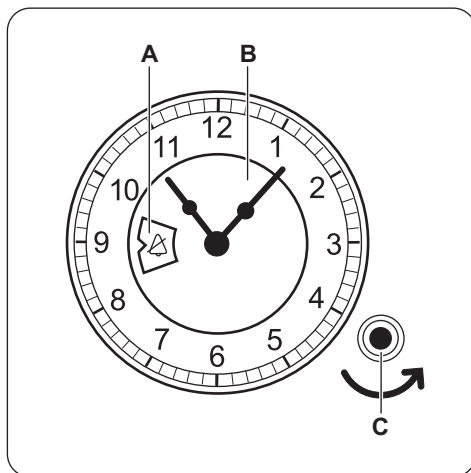
| Funcția cuptorului | | Aplicație |
|---|----------------------|--|
|  | Iluminare cuptor | Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit. |
|  | Caldura de sus + jos | Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului. |
|  | Incalzire sus | Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja gătite. |
|  | Incalzire jos | Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele. |
|  | Grill | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită. |
|  | Grill rapid | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită. |
|  | Aer cald | Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos. |
|  | Decongelare | Pentru a decongela alimente congelate. |

Funcțiile ceasului

Cronometru analogic

Cronometrul are următoarele funcții:

- Ora
- Ceas avertizor + Terminarea gătitului.




- A) Vizor
- B) Cadran

Reglarea orei curente

Pentru a seta timpul, apăsați și rotiți la stânga butonul pentru setări (în direcția indicată de săgeată) până când acele ceasului sunt în poziția dorită. Nu rotiți butonul pentru setări spre dreapta.

După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.

Setare normală 

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.



Folosiți-l doar pentru alimente la care nu trebuie să amestecați sau care nu trebuie monitorizate pe durata procesului de gătire.

Funcții suplimentare

Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele 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


Informații și sfaturi



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.


C) Buton setări


Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți butonul de setare la stânga, până când în vizorul cadranelui apare timpul de oprire automată (în minute).

Începe numărătoarea inversă. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.



Semnalul acustic poate fi dezactivat. Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

Pentru a anula funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens anti-orar până când  apare în vizor.

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.



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

Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați 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.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți 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 | Caldura de 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 |
| Prăjitură cu brânză și lapte bătut | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

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

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

| Aliment | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comentarii |
|--|----------------------|------------|------------------|-----------------------|--------------|---|
| | Temperatură (°C) | Nivel raft | Temperatură (°C) | Nivel raft | | |
| 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 sârmă |
| 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 | 160 | 2 | 50 - 60 | 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 | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Într-o tavă de coacere |
| Prăjituri mici - pe două niveluri | - | - | 140 - 150 | 2 și 4 | 25 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Prăjituri mici - pe trei niveluri | - | - | 140 - 150 | 1, 3 și 5 | 30 - 45 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe un nivel | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | 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 |

| Aliment | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comentarii |
|---|----------------------|------------|------------------|-----------------------|--------------|--|
| | Temperatură (°C) | Nivel raft | Temperatură (°C) | Nivel raft | | |
| 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 prăjituri de 20 cm |
| Tort cu multe fructe | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm |
| Sandviș Victoria | 170 | 1 | 160 | 2 (stânga și dreapta) | 50 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

| Aliment | Caldura de 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 bucată |
| Pâine de seacă | 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 |

| Aliment | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comen-tarii |
|-----------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|---|
| | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | | |
| 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 | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comen-tarii |
|---------------------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|--------------|
| | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | | |
| Tarte cu paste | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Într-o formă |
| Tarte cu le-gume | 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 Can-nelloni ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Într-o formă |

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne


| Aliment | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comen-tarii |
|---------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|---------------------|
| | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | | |
| Vită | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Pe un raft de sârmă |
| Porc | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Pe un raft de sârmă |
| Vițel | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Pe un raft de sârmă |

| Aliment | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comen-tarii |
|---|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|---------------------|
| | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | | |
| Friptură de vită engle-zească, în sânge | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Pe un raft de sârmă |
| Friptură de vită engle-zească, gătită mediu | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Pe un raft de sârmă |
| Friptură de vită engle-zească, bine făcută | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Pe un raft de sârmă |
| 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 | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată (min) | Comen-tarii |
|------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|---------------|
| | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft | | |
| Păstrăv / Doradă | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 pești |
| Ton / So-mon | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 fileuri |

Grill

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

| Aliment | Cantitate | | Temperatura (°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 |
| Cârnați | 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 |

Decongelare

| Aliment | Cantitate (g) | Timp de decongelare (min) | Timp suplimentar de decongelare (min) | Comentarii |
|---------|---------------|---------------------------|---------------------------------------|---|
| Pui | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Puneți puiul pe platanul 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 | - |

| Aliment | Cantitate (g) | Timp de decongelare (min) | Timp suplimentar de decongelare (min) | Comentarii |
|-----------|---------------|---------------------------|---------------------------------------|--|
| Căpșuni | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Unt | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| 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 pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei 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 siguranța.

Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați 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.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Pentru modelele din inox sau aluminiu



Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale.

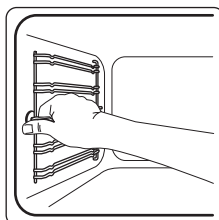
A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

Curățarea garniturii ușii

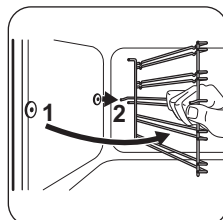
- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un centru de service autorizat.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, 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.

Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.

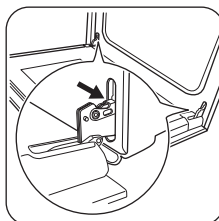


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

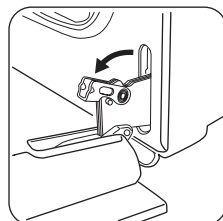


ATENȚIE!

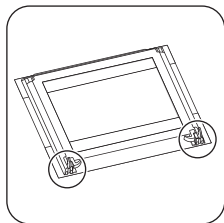
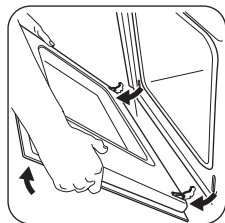
Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.



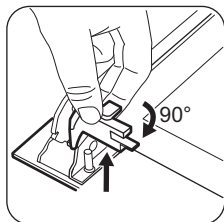
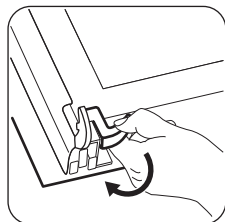
- 1 Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



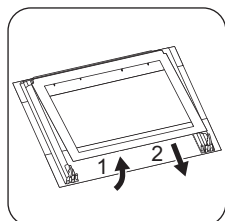
- 2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



- 3** Închideți pe jumătate ușa cuptorului 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 panoul intern de sticlă.
- 6** Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



- 7** Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu atenție panoul de sticlă.

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

Depanare

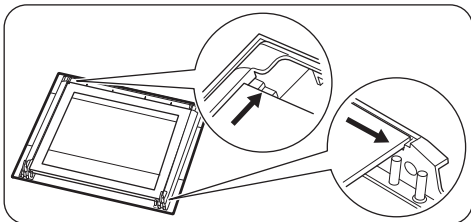


AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



Înlocuirea becului

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



AVERTIZARE!

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



ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

Becul din spate

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

Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|--|---|
| Cuptorul nu se încălzește. | Cuptorul este oprit. | Activați cuptorul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat. | Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța s-a declanșat. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat. |
| Becul nu funcționează. | Becul este defect. | Înlocuiți becul. |
| Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit. |

Date pentru service

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

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

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.) | |

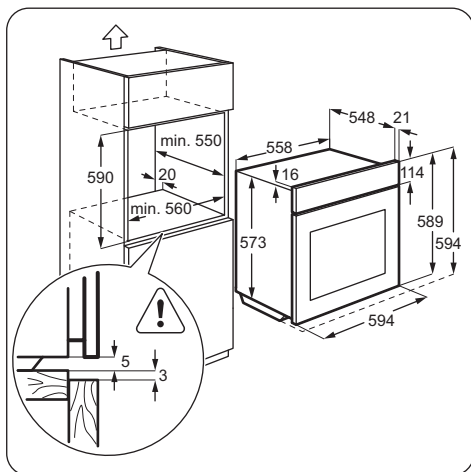
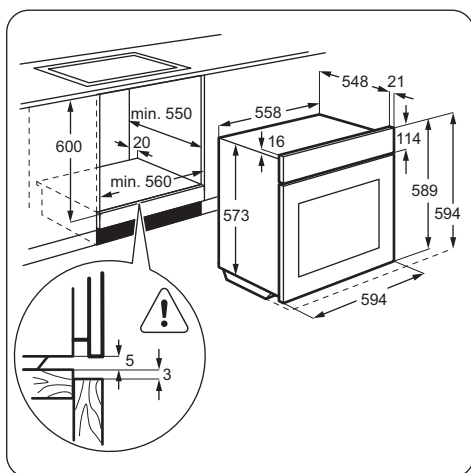
Instalarea



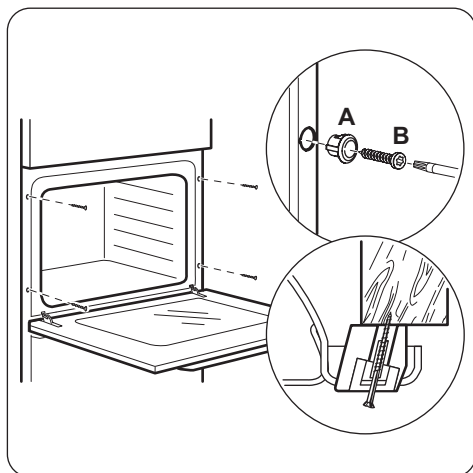
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

Încorporarea în mobilier



Fixarea aparatului de mobilier



Conectarea la alimentarea electrică

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

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 și 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).



Informații tehnice

Date tehnice

| | |
|-----------|-------|
| Tensiune | 230 V |
| Frecvență | 50 Hz |

Eficiență energetică

Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

| | | |
|--|--|---------|
| Numele furnizorului | Zanussi | |
| Identificarea modelului | ZOB33701CR ZOB33701MR ZOB33701PR | |
| Indexul de eficiență energetică | 100.0 | |
| 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 ventilator forțat | 0.85 kWh/ciclu | |
| Numărul de cavități | 1 | |
| Sursa de căldură | Curent | |
| Volum | 72 l | |
| Tipul cuptorului | Cuptor încorporat | |
| Masă | ZOB33701CR | 32.1 kg |
| | ZOB33701MR | 32.2 kg |
| | ZOB33701PR | 32.2 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 înainte.
- 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 energia.

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

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

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



www.zanussi.com/shop



867323314-A-242015