

GETTING STARTED? EASY.



ZOP37903XU

LV	Lietošanas instrukcija	2
	Cepeškrāsns	
RO	Manual de utilizare	35
	Cuptor	

ZANUSSI

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

BĒRNU UN NESPĒJĪGU CILVĒKU DROŠĪBA

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimodus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms lampas mainīšanas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.

- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāni jānovieto pret vienāda augstuma ierīcēm vai mēbelēm.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu, drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rikojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un strāvas vadu. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

ELEKTRĪBAS PADEVES PIESLĒGŠANA



BRĪDINĀJUMS! Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Ierīce atbilst Eiropas Savienības direktīvām.

IZMANTOŠANA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbini ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nebalstieties uz atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nelaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), nodrošiniet, lai durvis nekad nebūtu aizvērtas, kad ierīce darbojas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums, kas var sabojāt ierīci, mēbeli, kurā tā iebūvēta, vai grīdu. Neaizveriet mēbeļu paneli, kamēr ierīce pēc lietošanas nav pilnībā atdzisusi.

APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlēt.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

PIROLĪTISKĀ TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Savainojumu/ aizdegšanās/kīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā. Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noguldes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši

nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.

- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei pirolītiskās tīrīšanas darbības laikā. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.

- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskarņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā zīdaiņiem un personām ar slimībām.

IEKŠĒJAIS APGAISMOJUMS



BRĪDINĀJUMS! Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze ir paredzēta tikai māsaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.
- Pirms spuldzes nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

SERVISA IZVĒLNE

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

IERĪCES UTILIZĀCIJA

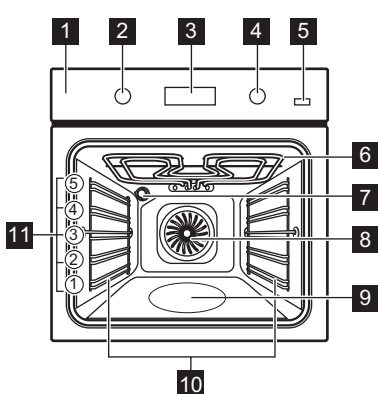


BRĪDINĀJUMS! Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties veļas žāvētāja tilpnē un tur sevi ieslēgt.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

VISPĀRĒJS PĀRSKATS



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Displejs
- 4 Temperatūras vadības regulators
- 5 Papildu tvaika taustiņš
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Iekšienes izcilnis
- 10 Izņemams plaukta atbalsts
- 11 Plauktu pozīcijas

PIEDERUMI

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepamā paplāte**

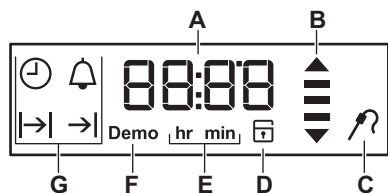
- Kūkām un cepumiem.
- **Dziļā cepamā panna**
Moussaka gatavošanai.

VADĪBAS PANELIS

TAUSTIŅI

Sensora lauks/taustiņš	Funkcija	Apraksts
—	MĪNUS	Lai iestatītu laiku.
	PULKSTENIS	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	PLUS	Lai iestatītu laiku.
	PAPILDU TVAIKS	Lai ieslēgtu Papildu ventilatora karsēšanas funkciju.

DISPLEJS



- A. Taimeris / Temperatūra
- B. Uzsilšanas un atlikušā siltuma indikators
- C. Temperatūras sensors (tikai atsevišķiem modeļiem)
- D. Elektroniska durvju bloķēšana (tikai atsevišķiem modeļiem)
- E. Stundas/minūtes
- F. Demo režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)
- G. Pulksteņa funkcijas

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".



Lai iestatītu Diennakts laiku, skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".

PIRMĀ TĪRĪŠANA

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes no cepeškrāsns.



Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Iztīriet cepeškrānsi un notīriet piederumus pirms pirmās lietošanas.

Ielieciet atpakaļ visus piederumus un izņemamos plauktu balstus to sākotnējā pozīcijā.

UZKARSĒŠANA

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi pirms pirmās lietošanas.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

IEGREMDĒJAMIE REGULATORI

Lai lietotu ierīci, piespiediet vadības regulatoru. Vadības regulators izvirsīs uz āru.



Par funkciju: Ventilatora Karsēšana PLUS skatiet sadaļu "Funkcijas aktivizēšana: Ventilatora Karsēšana PLUS".

1. Iestatiet funkciju  un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties 1 stundu.
3. Iestatiet funkciju  , nospiediet Papildu tvaika taustiņu  un iestatiet maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
5. Izslēdziet cepeškrānsi un ļaujiet tai atdzist. Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma istabā ir pietiekama.

KARSĒŠANAS FUNKCIJAS

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
0 Izslēgta pozīcija	Cepeškrāsns ir izslēgta.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ātrā Uzsildšana	Tā samazina sakarsēšanas laiku.
 Ventilatora Karsēšana / Ventilatora Karsēšana PLUS	Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai 3 plaukta pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 - 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš. + apakš-karsēšana. Lai gatavošanas laikā pievienotu mitrumu. Lai cepšanas laikā iegūtu pareizo krāsu un kraukšķīgu virskārtu. Lai uzsildīšanas laikā piešķirtu ēdienam sulīgumu.
 Picas Uztādījumi	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi apbrūninātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Augš. + apakškarsēšana (Augš./Apakškarsēšana)	Ēdiena gatavošanai un cepšanai vienā plaukta pozīcijā.
 Grunts Sil-tums	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Atkausēšana	Lai atkausētu ēdienu (dārzeņus un augļus). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no produktu daudzuma un apjoma.

Cepeškrāsns funkcija	Pielietojums
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un lai cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Karsēšanas jauda var tikt samazināta. Vispārīgus enerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet sadaļā "Energoefektivitāte", Enerģijas taupīšana. Šī funkcija tika izmantota, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1. Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.
 Ātrā Grilēšana	Lai grilētu plakanus produktus lielos daudzumos un grauздētu maizi.
 Infratermiskā Grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un apbrūninātu.
 Pirolīze	Lai aktivizētu cepeškrāsns pirolītisko tīrīšanu. Šī funkcija nodedzina cepeškrāsnī palikušos netīrumus.

KARSĒŠANAS FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

Lampīņa iedegas, kad cepeškrāsns darbojas.

3. Lai izslēgtu cepeškrāsns, pagrieziet regulatorus izslēgtā stāvoklī.

ĪESTATĪET FUNKCIJU:PAPILDU VENTILATORA KARSĒŠANA

Šī funkcija ļauj palielināt mitrumu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus:

- Neveriet cepeškrāsns durvis laikā, kad darbojas funkcija.
- Pēc funkcijas darbības izbeigšanas piesardzīgi atveriet cepeškrāsns durvis.



Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

1. Piepildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni ar krāna ūdeni.
Tilpnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml.
Piepildiet tilpnes tvertni ar ūdeni tikai, kad cepeškrāsns ir auksta.



UZMANĪBU! Neuzpildiet tilpnes tvertni ar ūdeni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

2. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
3. Iestatiet funkciju:  .
4. Nospiediet papildu tvaika taustiņu .

Papildu Tvaika taustiņš darbojas tikai ar šo funkciju.

Iedegsies indikators.

5. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.
6. Lai izslēgtu cepeškrāsns, nospiediet Papildu tvaika taustiņu , pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī.

Nodzisīs papildu tvaika taustiņa indikators.

7. Izlejiet ūdeni no tilpnes tvertnes.



BRĪDINĀJUMS! Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, pirms izliet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

ĀTRĀ UZSILŠANA

Ātrā sakarsēšana samazina sakarsēšanas laiku.



Nelieciet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas ātrā uzsildšana.

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai ātri uzsildītu.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru, lai iestatītu temperatūru.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

3. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.

KARSĒŠANAS INDIKATORS

Kad darbojas cepeškrāsns funkcija, joslas

displejā  parādās viena pēc otras, temperatūrai cepeškrāsnī palielinoties, un pazūd, temperatūrai samazinoties.

PULKSTĒŅA FUNKCIJAS

PULKSTĒŅA FUNKCIJU TABULA

Pulkstēņa funkcija	Lietojums
 DIENNAKTS LAIKS	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
 DARB. LAIKS	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas. Izmanojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.

Pulkstēņa funkcija	Lietojums
 BEIGAS	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku. Izmanojiet tikai tad, kad ir iestatīta karsēšanas funkcija.
 LAIKA AIZKAVE	Lai apvienotu funkcijas DARB. LAIKS un BEIGAS.

Pulksteņa funkcija	Lietojums
 LAIKA ATGĀDINĀJUMS	Izmantojiet, lai iestatītu atskaitīšanas laiku. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt LAIKA ATGĀDINĀJUMU jebkurā laikā, arī ja cepeškrāsns ir izslēgta.
00:00 LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS	Ja netiek iestatīta cita pulksteņa funkcija, LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS automātiski kontrolē cepeškrāsns darbības laiku. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeris nevar izmantot ar šādām funkcijām: DARB. LAIKS, BEIGAS.

DIENNAKTS LAIKA IESTATĪŠANA UN MAINĪŠANA

Pēc pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, pagaidiet, līdz displejā tiek parādīts **hr** un "12:00". "12" mirgo.

1. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundu.
2. Piespiediet , lai apstiprinātu un pāreiet pie minūšu iestatīšanas.

Displejs rāda **min** un iestatīto laiku. "00" mirgo.

3. Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu pareizas minūtes.
4. Piespiediet , lai apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

Displejā redzams jaunais laiks.

Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr displejā sāk mirgot diennakts laika  simbols.

DARB.ILGUMA

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot **|→|**.
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes un tad stundas. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Kad funkcijas DARB. ilgums iestatītais laiks būs beidzies, 2 minūtes skanēs skaņas signāls. **|→|** un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

BEIGU

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot **|→|**.
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu stundas un tad minūtes. Nospiediet , lai apstiprinātu. Iestatītajā Beigu laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. **|→|** un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas.
4. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

LAIKA AIZKAVES FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

1. Iestatiet cepeškrāsns funkciju.
2. Atkārtoti nospiediet , līdz sāk mirgot **|→|**.
3. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai DARB.ILGUMS. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Displejā tiks parādīts **|→|**.

4. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu minūtes un stundas funkcijai BEIGAS. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Cepeškrāsns vēlāk automātiski ieslēdzas, darbojas iestatītā DARB. LAIKĀ un apstājas pie iestatītā BEIGU laika.

Iestatītajā BEIGU laikā 2 minūtes skanēs skaņas signāls. **|→|** un laika iestatījums mirgos displejā. Cepeškrāsns izslēdzas.

5. Skaņas signāla pārtraukšanai nospiediet jebkuru taustiņu vai atveriet cepeškrāsns durtiņas.
6. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

FUNKCIJAS LAIKA ATGĀDINĀJUMS IESTATĪŠANA

Laika atgādinājumu var iestatīt gan tad, kad cepeškrāsns ir ieslēgta, gan izslēgta.

1. Vairākkārt spiediet , kamēr displejā mirgo  un "00"00".
2. Nospiediet **+** vai **-**, lai iestatītu sekundes un pēc tam minūtes.
Ja iestatāt laiku, kas ir ilgāks par 60 minūtēm, uz displeja parādās simbols **hr**.
3. Iestatiet stundu.
4. **LAIKA ATGĀDINĀJUMS** automātiski ieslēgsies pēc piecām sekundēm.
Kad pagājuši 90% no iestatītā laika, atskan skaņas signāls.

5. Kad iestatītais laiks beidzies, divas minūtes skanēs skaņas signāls. "Displejā mirgo **00:00**" un . Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

LAIKA SKAITĪŠANAS TAIMERIS

Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeri, piespiediet un turiet nospiestu **+** un **-**. Laika skaitīšanas taimeris sāk atkal skaitīt laiku.

PIEDERUMU LIETOŠANA

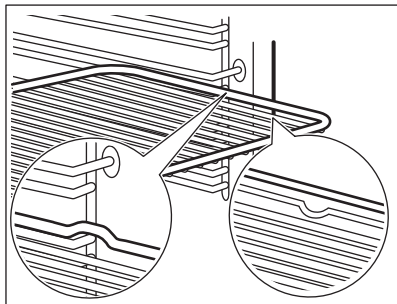


BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

PIEDERUMU IEVIETOŠANA

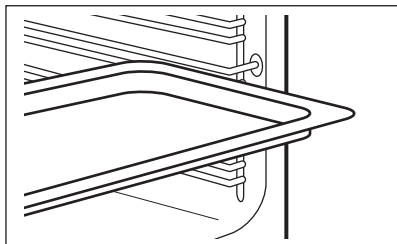
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



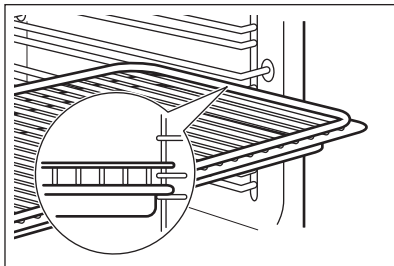
Cepamā paplāte/ cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.



Restots plaukts un cepamā paplāte /cepamā panna kopā:

Iebīdiet cepamo paplāti /cepamo pannu starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slidēt.

PAPILDFUNKCIJAS

BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJAS LIETOŠANA

Kad ir aktivizēta bērnu drošības funkcija, cepeškrāsns nevar nejauši ieslēgt.

1. Pārliecinieties, ka cepeškrāsns funkciju pārslēgs ir izslēgšanas pozīcijā.
2. Nospiediet un turiet nospiešu  un  vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls. SAFE un  parādās displejā. Durvis ir bloķētas.



Simbols  parādās displejā arī tad, kad darbojas pirolīzes tīrīšanas funkcija.

Lai izslēgtu bērnu drošības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS

Izslēdzot cepeškrāsns, displejā redzams atlikušā siltuma indikators , ja temperatūra cepeškrāsnī ir virs 40 °C. Pagrieziet temperatūras regulatoru kreisi vai pa labi, lai pārbaudītu cepeškrāsns temperatūru.

AUTOMĀTISKĀ IZSLĒGŠANĀS

Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas automātiski pēc kāda laika, ja darbojas cepeškrāsns funkcija un jūs nemaināt iestatījumus.

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
30 - 115	12.5

Temperatūra (°C)	Izslēgšanās laiks (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

Pēc automātiskās izslēgšanās, nospiediet jebkuru taustiņu, lai atkal iedarbinātu ierīci.



Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: apgaismojums, ilgums, beigas.

DZESĒŠANAS VENTILATORS

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz cepeškrāsns būs atdzisusi.

DROŠĪBAS TERMOSTATS

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

GATAVOŠANAS IETEIKUMI

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Nenovietojiet dziļo cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā

tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Funkcija Augš./apakškarsēšana ar standarta temperatūru ir ideāli piemērota maizes cepšanai.

Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

PAPILDU VENTILATORA KARSĒŠANA

Kūkas / smalkmaizītes / maizes

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns 5 minūtes.

Izmantojiet pannu.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 150 ml ūdens.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cepumi, plāceņi, kruasāni	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pica	230	10 - 20
Tīti miltu produkti	200	20 - 25

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Maize	180	35 - 40
Plūmju kūka, ābolu kūka, kanēlmaizītes, kas tiek ceptas kūku veidnē.	160 - 180	30 - 60

Saldēti gatavi ēdieni

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja	180 - 200	35 - 50

Pārtikas atjaunošana

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet temperatūru uz 110 °C.

Ēdiens	Laiks (min.)
Tīti miltu produkti	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeni	15 - 25

Cepeša cepšana

Izmantojiet stikla cepamtrauku.

Izmantojiet otro plaukta līmeni.

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu cepetis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cūkas cepetis	180	65 - 80

CEPŠANA

Kūkas

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	80 - 100	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (kreisais un labais)	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	170	2	165	2 (kreisais un labais)	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	170	2	150	2	40 - 50	26 cm kūku veidnē
Ziemas-svētku kūka/bagātīgs augļu pīrāgs ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm kūku veidnē

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Plūmju kūka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Maizes traukā
Nelielas kūkas - vienā līmenī ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divos līmeņos ¹⁾	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņos ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	120	3	120	3	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos ¹⁾	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Smalkmaizītes ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Uz cepamās paplātes
Eklēri – vienā līmenī	190	3	170	3	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu ¹⁾	170	1	160	2 (kreisais un labais)	30 - 50	20 cm kūku veidnē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsi 10 minūtes.

Maize un pica

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Baltmaize ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala
Rudzu maize	190	1	180	1	30 - 45	Maizes traukā
Tīti miltu produkti ¹⁾	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Cepamā paplātē vai cepamā pannā
Plāceņi ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Uz cepamās paplātes

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Valēji pīrāgi

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	200	2	180	2	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	200	2	175	2	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Veidnē
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Veidnē

1) Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.

Gaļa

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Liellopa gaļa	200	2	190	2	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	180	2	180	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Teļa gaļa	190	2	175	2	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	2	200	2	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	2	200	2	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	2	200	2	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	180	2	170	2	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	180	2	160	2	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	190	2	175	2	110 - 130	Kājiņa
Vista	220	2	200	2	70 - 85	Vesela
Tītars	180	2	160	2	210 - 240	Vesela
Pīle	175	2	220	2	120 - 150	Vesela
Zoss	175	2	160	1	150 - 200	Vesela
Trusis	190	2	175	2	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	190	2	175	2	150 - 200	Sadalīts gabalos

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Fazāns	190	2	175	2	90 - 120	Vesels

Zivs

Ēdiens	Augš./Apakškarsēšana		Ventilatora Karsēšana		Laiks (min.)	Komentāri
	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija		
Forele/ jūras asaris	190	2	175	2	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis/ lasis	190	2	175	2	35 - 60	4-6 filejas

GRILĒŠANA

Iestatiet maksimālo temperatūru.

Iepriekš uzsildiet cepeškrāsi 3 minūtes.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopu gaļas steiki	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sardeles	8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgāļas karbonāde ar ribiņu	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Vistas krūtiņa	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers	6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja	4	0,4	12 - 14	10 - 12

Ēdiens	Daudzums		Laiks (min.)	
	Gabali	Daudzums (kg)	Viena puse	Otra puse
Grauzdiņi ar garnējumu	4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

INFRATERMISKĀ GRILĒŠANA

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Liellopa Gaļa

Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsnī.

Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10

Cūkgaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Plecs, skausts, šķiņķa gabals (1-1,5 kg)	160 - 180	90 - 120
Sadaliet ribas, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Gaļas rulete, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Cūku kājas (iepriekš uzvārītas), 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

Teļa Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa stilbi, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

Jēra Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Jēra kāja, jēra cepetis, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Putnu Gaļa

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Putna gaļas porcijas, 0,2-0,25 kg	200 - 220	30 - 50

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vista, puse, 0,4-0,5 kg katra	190 - 210	35 - 50
Cālis, Pou-larde, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Zivs (tvaicēta)

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela zivs, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

VENTIL. KARS. AR MITRUMU



Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Ēdiens	Piederumi	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35

Ēdiens	Piederumi	Temperatūra (°C)	Plaukta pozīcija	Laiks (min.)
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Pikantie mīklas izstrādājumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Smalkmaizītes (kanapē), 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Apvārīti dārzeņi, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Dārzeņi, Vidusjūras gaumē, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

ATKAUSĒŠANA

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Vista	1.0	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakštases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1.0	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.

Ēdiens	Daudzums (kg)	Atkausēšanas laiks (min.)	Papildu atkausēšanas laiks (min.)	Komentāri
Gaļa	0.5	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1.4	60	60	-

ŽĀVĒŠANA - VENTILATORA KARSĒŠANA

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet

tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Dārzeni

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni skābēšanai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3

Augļi

Ēdiens	Temperatūra (°C)	Laiks (st.)	Plaukta pozīcija	
			1 stāvoklis	2 stāvokļi
Plūmes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikozes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ābolu šķēles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Bumbieri	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

INFORMĀCIJA PĀRBAUDES IESTĀDĒM

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Maza kūka	Augš. + apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	170	20 - 30	Novietojiet 20 ne-lielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	3	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 ne-lielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Maza kūka	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	Novietojiet 20 ne-lielas kūciņas uz vienas cepamās paplātes.
Ābolu pīrāgs	Augš. + apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Ābolu pīrāgs	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2	160	70 - 90	Lietojiet 2 formas (20 cm diametra), diagonāli izvietotas.
Kūka no biskvīt-mīklas bez tau-kiem	Augš. + apakškar-sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm dia-metrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvīt-mīklas bez tau-kiem	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Lietojiet kūku veidni (26 cm dia-metrā). Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Kūka no biskvīt-mīklas bez tau-kiem	Ventilatora Karsēšana	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Lietojiet kūku veidni (26 cm dia-metrā). Diagonāli izvietotas. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-

Ēdiens	Funkcija	Piederumi	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)	Komentāri
Smilšu mīkla	Ventilatora Karsēšana	Cepamā paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš. + apakškar-sēšana	Cepamā paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Grauzdiņš 4-6 gabali	Grilēšana	Restots plaukts	4	maks .	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers 6 gabali, 0,6 kg	Grilēšana	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks .	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

PIEZĪMES PAR TĪRĪŠANU

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tam paredzētu tīrīšanas līdzekli;

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Lielāks risks ir grīla paplātei.

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli; Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

piekaltsušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;

piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var bojāt piedegumdrošo pārklājumu.

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij darboties 10 minūtes. Pēc katras lietošanas notīriet mitrumu iekšpusē.

CEPEŠKRĀSNIS NO NERŪSĒJOŠA TĒRAUDA VAI ALUMĪNIJA

Tīriet cepeškrāsns durvis tikai ar mitru drānu vai tikai sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmu. Tīriet cepeškrāsns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus.

CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSES PADZIĻINĀJUMA TĪRĪŠANA

Tīrīšanas procedūra likvidē kaļķakmens atliekas cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā pēc gatavošanas ar tvaiku.



Funkcijai: Ventilatora Karsēšana PLUSmēs iesakām veikt tīrīšanas procedūru vismaz ik pēc 5-10 cepšanas cikliem.

1. Ielejiet 250 ml baltā etiķa cepeškrāsns iekšpuses padziļinājumā, kas atrodas cepeškrāsns pamatnē.
Lietojiet etiķi bez piedevām, kas nav stiprāks par 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt atlikušo kaļķakmeni istabas temperatūrā 30 minūtes.
3. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

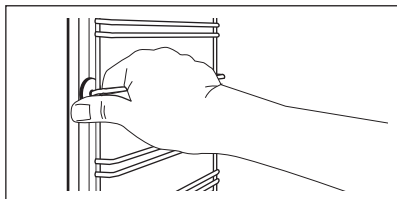
PLAUKTU BALSTU

Lai tīrītu cepeškrāsns iekšpusi, izņemiet plauktu balstus.

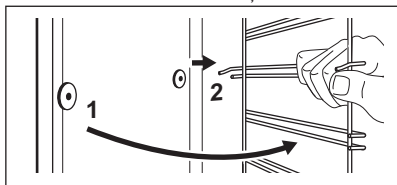


UZMANĪBU! Esiet piesardzīgi, izņemot plauktu balstus.

1. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



2. Pavelciet plauktu atbalstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiet izņemtos piederumus, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

PIROLĪZE



UZMANĪBU! Nevar sākt pirolīzi, ja ir nospiests Papildu tvaika taustiņš.



UZMANĪBU! Izņemiet visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.



Ja cepeškrāsns durvis nav pilnībā aizvērtas, nesāciet pirolīzi. Dažiem modeļiem šādā gadījumā displejā parādās kods "C3".



BRĪDINĀJUMS! Ierīce ievērojami sakarst. Var gūt apdegumus.



UZMANĪBU! Ja citas ierīces ir uzstādītas tajā pašā skapīti, nelietojiet tās, kamēr darbojas pirolīzes funkcija. Tas var sabojāt ierīci.

1. Izslaukiet iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu.
2. Notīriet durvju iekšpusi ar karstu ūdeni, lai karstā gaisa ietekmē nepiedegtu ēdiena atliekas.
3. Iestatiet pirolīzes funkciju. Skatiet sadaļu "Cepeškrāsns funkcijas - Izmantošana ikdienā".
4. Kad mirgo , nospiediet taustiņu  vai  lai iestatītu pirolīzes ilgumu:

Papildiespēja	Apraksts
P1	Vieglā tīrīšana. Ilgums: 1 h.
P2	Normālā tīrīšana. Ilgums: 1 h 30 min.

Nospiediet  vai pagrieziet temperatūras regulatoru, lai uzsāktu pirolīzi. Jūs varat izmantot funkciju BEIGAS, lai atliktu tīrīšanas procesa startu.

Pirolīzes laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

5. Kad cepeškrāsns ir iestatītajā temperatūrā, durvis aizslēdzas. Displejā ir redzams  un siltuma indikatora joslas, kamēr durvis atslēdzas.
Lai pārtrauktu pirolīzi pirms tās beigām, pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.
6. Kad pirolīze ir pabeigta, displejā būs redzams diennakts laiks. Cepeškrāsns durvis vēl arvien būs bloķētas.
7. Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.

TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS

Lai atgādinātu par pirolīzes nepieciešamību, PYR mirgo displejā 10 sekundes pēc katras cepeškrāsns ieslēgšanas vai izslēgšanas.



Tīrīšanas atgādinājums nodziest:

- pēc pirolīzes beigām.
- ja nospiežat **+** un **-** vienlaikus, kamēr displejā mirgo PYR.

DURVJU NOŅEMŠANA UN UZSTĀDĪŠANA

Cepeškrāsns durvis aprīkotas ar trijiem stikla paneļiem. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var noņemt, lai tos notīrītu.

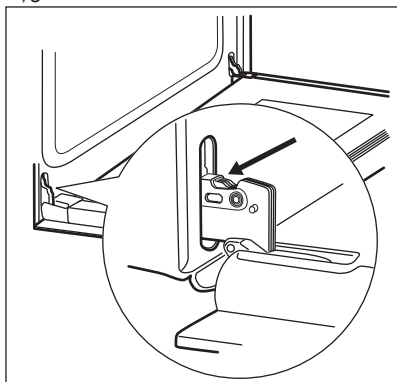


Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt stikla paneli, kamēr cepeškrāsns durvis vēl nav noņemtas.

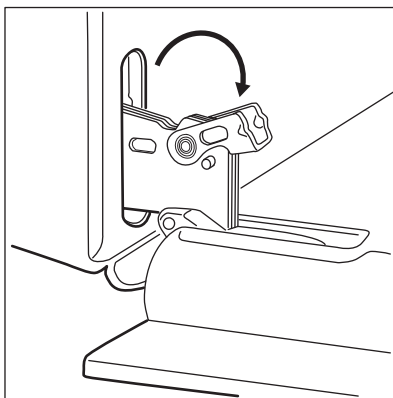


UZMANĪBU! Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

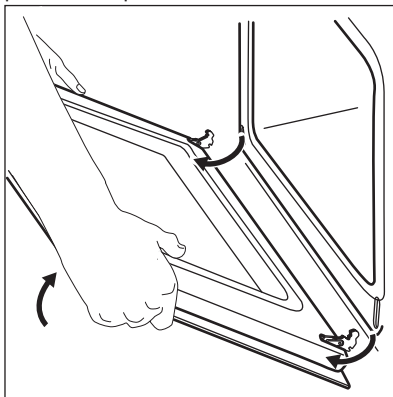
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



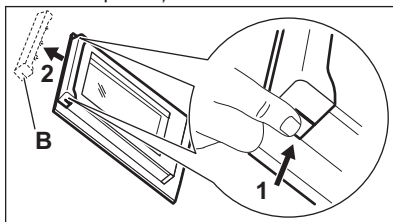
2. Paceliet un pagriežiet abu eņģu dviras.



3. Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

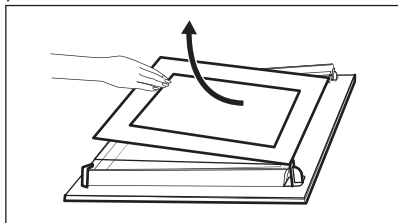


4. Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.
5. Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli.

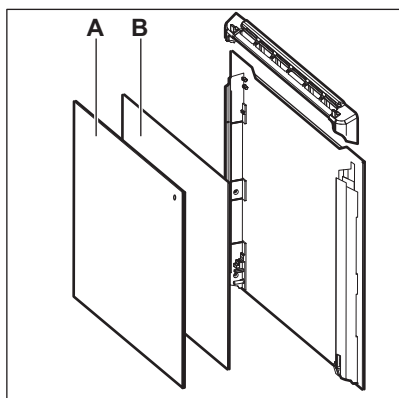
Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



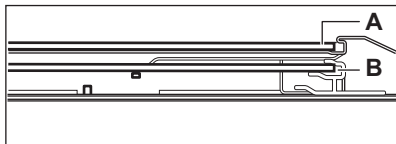
8. Notīriet stikla paneļus ar ziepjūdeni. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus.

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.



Vidējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi.



SPULDZES MAIŅA



BRĪDINĀJUMS! Pastāv risks saņemt elektrošoku.

Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet cepeškrāsni.
2. Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.
3. Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.
3. Ieklājiet cepeškrāsni iekšienes apakšā audumu.



UZMANĪBU! Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Aizmugurējā lampa

1. Pagrieziet lampas pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsni lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsni lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

KO DARĪT, JA...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsni nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārļiecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet lampu.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejs rāda "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejs rāda "F102".	- Nav pilnībā aizvērtas durvis. - Bojāta durvju bloķēšana.	- Cieši aizveriet durvis. - Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	- Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. - Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora Karsēšana PLUS.	Funkcija nav ieslēgta: Ventilatora Karsēšana PLUS.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora Karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora Karsēšana PLUS.	Funkcija nav pareizi ieslēgta: Ventilatora Karsēšana PLUSar papildu tvaika taustiņu.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora Karsēšana PLUS".
Izmantojot funkciju, gatavošanas rezultāti nav labi. Ventilatora Karsēšana PLUS.	Jūs neiepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.	Skatiet sadaļu "Funkcijas ieslēgšana: Ventilatora Karsēšana PLUS".
Jūs vēlaties aktivizēt ventilatora karsēšanas funkciju, bet deg Papildu tvaika taustiņš.	darbojas ventilatora karsēšanas PLUS funkcija.	Nospiediet Papildu tvaika taustiņu  lai apturētu ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.
Jūs vēlaties aktivizēt tīrīšanas funkciju, bet displejā redzams "C4".	Papildu tvaika taustiņš ir nospiests.	Nospiediet papildu tvaika taustiņu .
Ūdens tilpnes tvertnē nevārās.	Temperatūra ir pārāk zema.	Iestatiet temperatūru uz vismaz 110 °C. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
No tilpnes tvertnes tek ūdens.	Tilpnes tvertnē ir pārāk daudz ūdens.	Deaktivizējiet cepeškrāsni un pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu ūdens daudzumu tilpnes tvertnē. Skatiet specifisko procedūru.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesakarst. Ventilators nedarbojas. Displejā tiks parādīts "Demo" .	Ieslēgts demo režīms.	1. Izslēdziet cepeškrāsni. 2. Nospiediet un turiet pie- spiestu taustiņu +. 3. Pirmais cipars displejā un Demo indikators sāk mirgot. 4. Ievadiet kodu 2468, no- spiežot pogas + vai -, lai mainītu vērtības, un nospiediet ⌚, lai apstipri- nātu. 5. Nākamais cipars sāk mirgot. 6. Demo režīms izslēdzas, kad apstiprināt pēdējo ci- paru un kods ir pareizs.

APKOPES DATI

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte

atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:

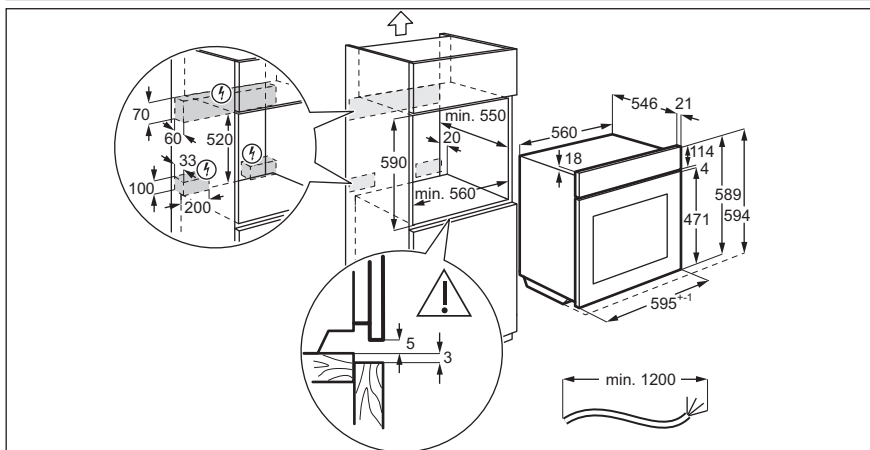
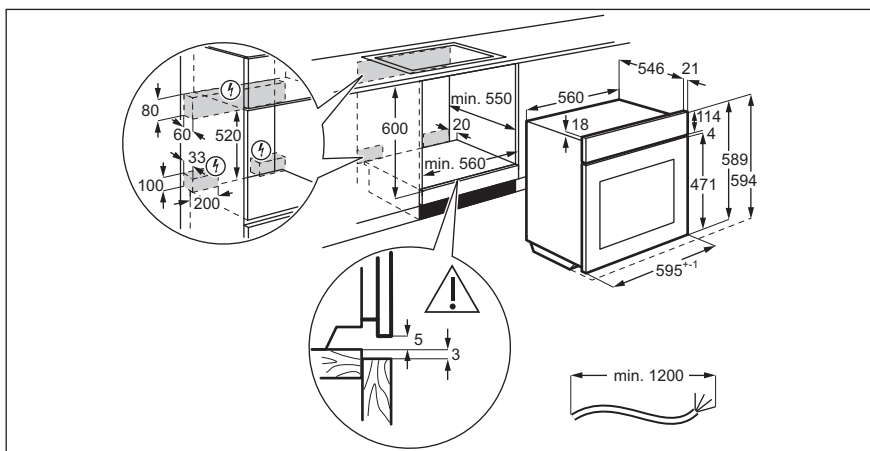
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)	
Izstrādājuma numurs (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

UZSTĀDĪŠANA

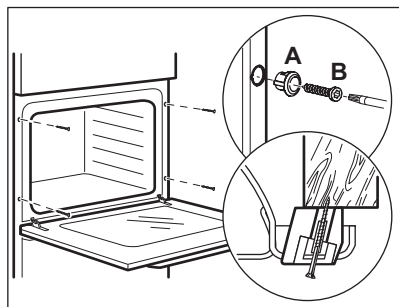


BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

IEBŪVĒŠANA



IERĪCES NOSTIPRINĀŠANA PIE VIRTUVES MĒBELĒM



ELEKTROINSTALĀCIJA



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī ierīce ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

KABELIS

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomainībai:

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

Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm ²)
maksimums 3680	3 x 1.5

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).



ENERGOEFEKTIVITĀTE

PRODUKTA MARĶĒJUMS UN INFORMĀCIJA ATBILSTOŠI ES 65-66/2014

Ražotāja nosaukums	Zanussi
Modeļa noteikšana	ZOP37903XU
Energoefektivitātes indekss	81.2
Elektroenerģijas patēriņa klase	A+
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta ielādi, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Skaņas līmenis	72 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Masa	30.2 kg

EN 60350-1 - Elektriskās māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepečkrāsnis, tvaika cepečkrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANA



Cepečkrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas gatavojošiem ietaupīs enerģiju.

Vispārēji padomi

Pārbaudiet, vai cepečkrāsns darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā nevēlams durvis pārāk bieži. Uzturiet tīras durvju starplikas un pārliecinieties, vai tās ir nostiprinātas vietā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Pirms ēdiena ievietošanas vēlams neuzkarsēt cepečkrāsnī.

Gatavošanai, kas ilgs vairāk nekā 30 minūtes, samaziniet cepečkrāsns temperatūru līdz minimumam uz 3-10 minūtēm, atkarībā no gatavošanas laika un gatavošanas ilguma. Atlikušais siltums cepečkrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā reizē.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, uzkarsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un

saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar

simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei.

Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet

ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājtsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o 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.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- 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, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

ASPECTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație 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 ascutite 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, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- 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 DE SIGURANȚĂ

INSTALAREA



AVERTISMENT! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- 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.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ



AVERTISMENT! Pericol de incendii și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- 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 de service autorizat.
- 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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

UTILIZARE



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

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz 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.



AVERTISMENT! 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 cavității 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 sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- 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.
- 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



AVERTISMENT! 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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

CURĂȚAREA PIROLITICĂ



AVERTISMENT! Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.
Nu porniți Piroliza dacă este apăsat butonul Abur plus.

- 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, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensiile etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune.

Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.

- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți 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 potențial 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 temperatura 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-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensiile etc. pot fi deteriorate de temperatura 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



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescentă sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

SERVICE

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

GESTIONAREA DEȘEURILOR DUPĂ ÎNCHEIEREA CICLULUI DE VIAȚĂ AL APARATULUI



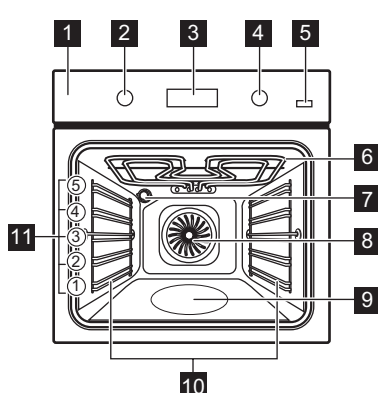
AVERTISMENT! Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

DESCRIEREA PRODUSULUI

PREZENTARE GENERALĂ



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de selectare pentru temperatură
- 5 Buton Abur plus
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții rafturi

ACCESORII

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**

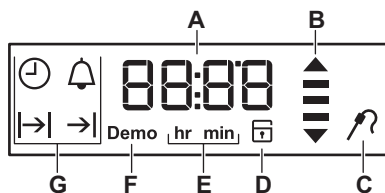
- Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță foarte adâncă**
Pentru a face musaca.

PANOUL DE COMANDĂ

BUTOANE

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	ABUR PLUS	Pentru a porni funcția Aer cald PLUS.

AFIȘAJ



- A. Cronometru / Temperatură
- B. Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C. Senzor (doar pentru anumite modele)
- D. Blocare electronică a ușii (doar pentru anumite modele)
- E. Ore / minute
- F. Modul demo (doar pentru anumite modele)
- G. Funcțiile ceasului

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.



Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

PRIMA CURĂȚARE

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

PREÎNCĂLZIREA

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

BUTOANE DE SELECTARE RETRACTABILE

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



Pentru funcția: Aer cald PLUS consultați „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
 2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
 3. Setati funcția , apăsați butonul Abur plus și setati temperatura maximă.
 4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
 5. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

FUNCTII DE GATIRE

Funcția cuptorului	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Incalzire Rapida	Pentru reducerea timpului de încălzire.
 Aer Cald / Aer cald PLUS	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensă și o bază crocantă.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.
 Grill Rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gatire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Pirolitica	Pentru a porni curățarea pirolitică a cuptorului. Această funcție arde resturile de murdărie din cuptor.

SETAREA UNEI FUNCȚII DE GĂTIRE

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butoanele de comandă la poziția oprit.

SETAREA FUNCȚIEI: AER CALD PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea din timpul gătitului.



AVERTISMENT! Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când funcția este activă.
- Deschideți cu grijă ușa cuptorului după ce s-a oprit funcția.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



ATENȚIE! Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

2. Puneți alimentele în cuptor și închideți ușa cuptorului.
3. Setati funcția:  .

FUNCȚIILE CEASULUI

TABELUL CU FUNCȚIILE CEASULUI

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CU- RENTĂ	Pentru a afișa sau modifica ora curentă. Puteți schimba ora ceasului doar dacă cuptorul este oprit.

4. Apăsati butonul Abur plus .
- Butonul Abur plus funcționează doar cu această funcție.

Indicatorul se aprinde.

5. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o temperatură.

6. Pentru a opri cuptorul, apăsați butonul Abur

Plus , rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



AVERTISMENT! Cuptorul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

INCALZIRE RAPIDA

Încălzire rapidă micșorează timpul necesar pentru încălzire.



Nu introduceți alimente în cuptor în timpul operării Încălzire rapidă.

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a seta încălzirea rapidă.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Semnalul este emis când aparatul ajunge la temperatura setată.

3. Setati o funcție a cuptorului.

INDICATOR DE ÎNCĂLZIRE

Atunci când cuptorul funcționează, barele de pe afișaj  apar una câte una când temperatura din cuptor crește și dispar atunci când temperatura scade.

Funcția ceasului	Aplicație
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.

Funcția ceasului	Aplicație
SFÂRȘIT	Pentru a seta momentul de închidere a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
TEMPORIZARE	Combinare a funcțiilor DURATA și SFÂRȘIT.
CRONOMETRU	Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.
00:00 CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ	Dacă nu setați nicio altă funcție cu ceas, CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ monitorizează automat timpul pentru care cuptorul este activ. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului. Cronometrul de numărătoare directă nu poate fi folosit cu aceste funcții: DURATA, SFÂRȘIT.

REGLAREA ȘI MODIFICAREA OREI

După ce faceți prima conexiune la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică **hr** și „12:00”. „12” se aprinde intermitent.

1. Pentru reglarea orelor, apăsați **+** sau **-**.
2. Apăsați pentru confirmare și comutați pentru a seta minutele.

Pe afișaj este indicat **min** și ora setată. „00” se aprinde intermitent.

3. Pentru setarea minutelor apăsați **+** sau **-**.
4. Apăsați pentru a confirma sau ora curentă setată va fi salvată automat după 5 secunde.

Afișajul indică noul timp.

Pentru modificarea orei curente, apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru ora curentă se aprinde intermitent pe afișaj.

SETAREA FUNCȚIEI DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore. Apăsați pentru confirmare. Când timpul setat pentru Durata se termină, este emis semnalul acustic timp de 2 minute. și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.
4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la poziția oprit.

SETAREA FUNCȚIEI SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta orele urmate de minute. Apăsați pentru confirmare.

La ora setată pentru Sfârșit, este emis semnalul acustic timp de 2 minute. și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.

4. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
5. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la poziția oprit.

SETAREA FUNCȚIEI TEMPORIZARE

1. Setati o funcție a cuptorului.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore la timpul pentru DURATA. Apăsați pentru confirmare.

Afișajul indică care clipește.

4. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta minutele urmate de ore la timpul pentru SFÂRȘIT. Apăsați pentru confirmare.

Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT.

La atingerea orei setată pentru SFÂRȘIT, este emis semnalul acustic timp de 2 minute. → și setarea duratei se aprind intermitent pe afișaj. Cuptorul se stinge.

5. Pentru a opri sunetul apăsați orice buton sau deschideți ușa cuptorului.
6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului la poziția oprit.

SETAREA CRONOMETRULUI

Cronometrul poate fi setat atât cu cuptorul oprit, cât și cu cuptorul pornit.

1. Apăsați  în mod repetat până când  și „00” se aprind intermitent pe afișaj.
2. Apăsați  sau  pentru a seta secunde, urmate de minute.

Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, **hr** clipește pe afișaj.

3. Setati orele.
4. CRONOMETRUL pornește automat după 5 secunde.
După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
5. La sfârșitul duratei setate este emis un semnal sonor timp de 2 minute. “00:00” și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

CRONOMETRU DE NUMĂRĂTOARE DIRECTĂ

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

UTILIZAREA ACCESORIILOR

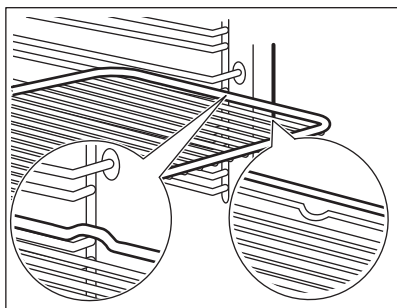


AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

INTRODUCEREA ACCESORIILOR

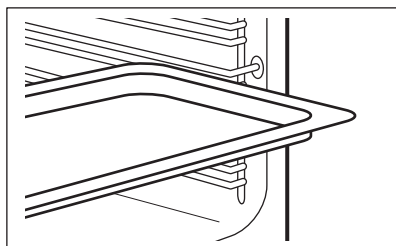
Raftul de sârmă:

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



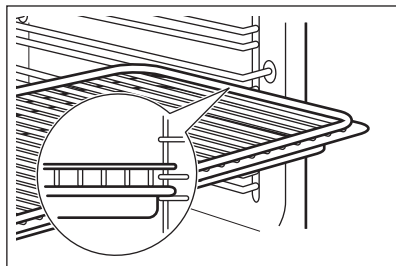
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit /cratița adâncă împreună:

Împingeți tava de gătit /cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

UTILIZAREA BLOCARE ACCES COPII

Atunci când este pornită Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi pornit accidental.

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

Este emis un semnal acustic. SAFE și  apar pe afișaj. Ușa este blocată.



Simbolul  apare pe afișaj și atunci când funcția Pirolitică este activă.

Pentru a opri Blocare acces copii, repetați pasul 2.

INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă

indicatorul căldurii reziduale  dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40°C. Rotiți spre dreapta sau stânga butonul de selectare pentru temperatură pentru a verifica 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.

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Durata de oprire (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

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

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

Funcționarea incorectă a cuptorului 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 pornește din nou în mod automat.

INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.



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

RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe poziția cea mai de jos a raftului.

Cuptorul 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. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

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

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

Funcția Încălzire sus/jos (Încălzire sus/jos) la temperatura implicită este ideală pentru coacerea pâinii.

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 frigerii, 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.

AER CALD PLUS

Prăjituri / produse de patiserie / pâini

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Utilizați tava de copt.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 150 ml de apă.

Aliment	Tempe- ratura (°C)	Durată (min)
Fursecuri, pateuri, croa- sante	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Chifle	200	20 - 25

Aliment	Tempe- ratura (°C)	Durată (min)
Pâine	180	35 - 40
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară preparate într-o formă pentru prăji- turi	160 - 180	30 - 60

Alimente preparate și congelate

Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 200 ml de apă.

Aliment	Tempe- ratura (°C)	Durată (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagna	180 - 200	35 - 50

Regenerarea alimentelor

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

Aliment	Durată (min)
Chifle	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25
Legume	15 - 25

Frigerea

Folosiți vase din sticlă pentru coacere.
Utilizați raftul de pe al doilea nivel.
Folosiți 200 ml de apă.

Aliment	Tempe- ratura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită	200	50 - 60

Aliment	Tempe- ratura (°C)	Durată (min)
Pui	210	60 - 80
Friptura de porc	180	65 - 80

COACERE ȘI FRIGERE

Prăjituri

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compozi- ție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fra- ged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
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 dreap- ta)	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 gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap- ta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Pandis-pan	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 gătit
Prăjituri mici - pe două nivele ¹⁾	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Prăjituri mici - pe trei niveluri ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de gătit
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de gătit
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de gătit

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de gătit
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 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
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Paine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
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 gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°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 Cannelloni 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
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°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
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezescă, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezescă, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezescă, 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	Pulpă
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
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°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

Setați temperatura maximă.

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	Cantitate (kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Fripturi de vită	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați	8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui (tăiat în 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
File de pește	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

GATIRE INTENSIVA

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Vită

Preîncălziți cuptorul.

Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrii de grosime ai fileului.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

Porc

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă, ceafă, bucăți de șuncă 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlet, costiță de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Ciolan de porc (fiert), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vitel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptură de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Ciolan de vitel 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Miel

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpă de miel, friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Spinare de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Pasăre

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Porții de pasăre, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

AER CALD (UMED)



Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Sufle, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Fursecuri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Biscuiți cu aluat fraged, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume opărite, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume, mediteraneene 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

DECONGELARE

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Unt	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	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

Pentru o singură tavă, folosiți a treia poziție a raftului.
Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Fructe

Aliment	Temperatura (°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

INFORMAȚII PENTRU INSTITUTELE DE TESTARE

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	170	20 - 30	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald	Tavă pentru prăjituri	3	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.
Prăjituri mici	Aer Cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	150 - 160	20 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă pentru prăjituri.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Plăcintă cu mere	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Plăcintă cu mere	Aer Cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală.
Pandiș-pan fără grăsime	Încălzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan fără grăsime	Aer Cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan fără grăsime	Aer Cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Așezată pe diagonală. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer Cald	Tavă pentru prăjituri	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încălzire sus/jos	Tavă pentru prăjituri	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

NOTE CU PRIVIRE LA CURĂȚARE

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului 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 toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.

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.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

PENTRU CUPTOARELE DIN INOX SAU ALUMINIU

Curățați ușa cuptorului 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 cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

CURĂȚAREA ADÂNCITURII CAVITĂȚII

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Pentru funcția: Aer cald PLUSvă recomandăm să realizați procedura de curățare la cel puțin 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

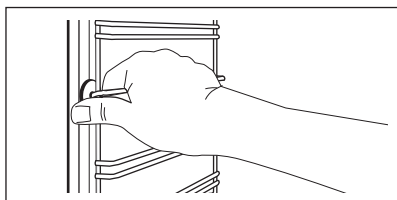
SCOATEREA SUPTURILOR RAFTULUI

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

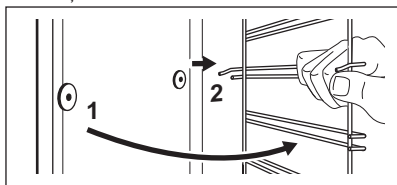


ATENȚIE! Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi 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 accesoriile scoase în ordine inversă.

PIROLITICA



ATENȚIE! Nu porniți Piroлиза dacă este apăsat butonul Abur plus.



ATENȚIE! Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.



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



AVERTISMENT! Cuptorul 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.

1. Ștergeți cavitatea cu o lavetă moale.
2. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
3. Setați funcția Pirolitica. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, „Funcțiile cuptorului”.
4. Atunci când clipește, apăsați sau pentru a seta durata pirolizei:

Opțiune	Descriere
P1	Curățare ușoară. Durata: 1 oră.
P2	Curățare normală. Durata: 1 oră 30 min.

Apăsați sau rotiți butonul de selectare a temperaturii pentru a începe piroliza. Puteți utiliza funcția SFÂRȘIT pentru pornirea cu întârziere a curățării.

În timpul pirolizei, becul cuptorului este stins.

5. Atunci când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează. Afișajul indică și barele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

Pentru a opri piroliza înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

6. După terminarea pirolizei, afișajul indică ora curentă. Ușa cuptorului rămâne blocată.
7. După ce cuptorul se răcește din nou, ușa se deblochează.

SEMNAL DE CURATARE

Pentru a vă reaminti că este necesară piroliza, PYR se aprinde intermitent pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a cuptorului.



Semnalul de curățare se stinge:

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

SCOATEREA ȘI MONTAREA UȘII

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

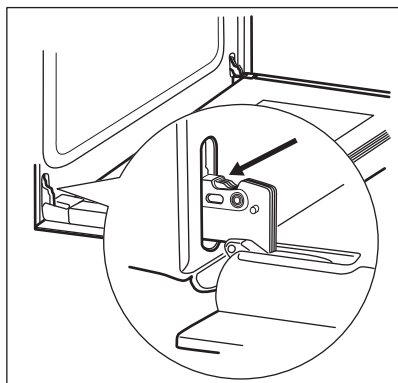


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

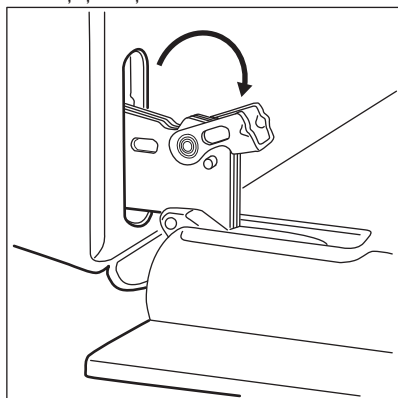


ATENȚIE! Nu utilizați cuptorul fără panourile din sticlă.

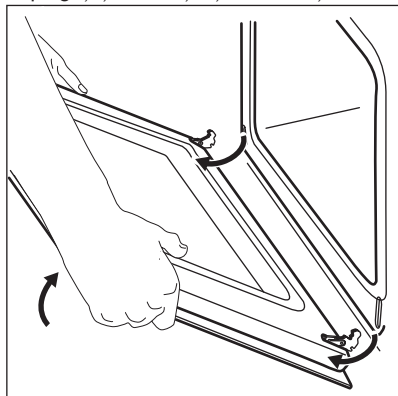
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.

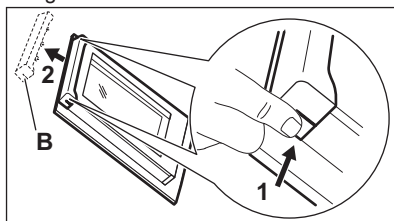


3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.

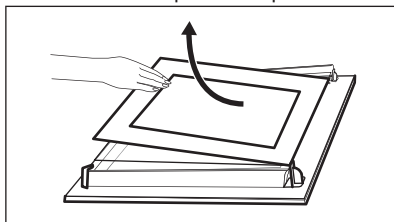


4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

5. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



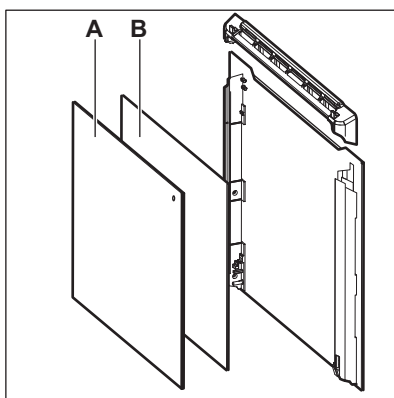
6. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
7. Țineți panourile din sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



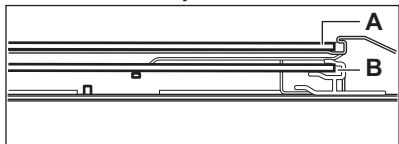
8. Curățați panourile din sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panourile din sticlă.

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

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului din sticlă. Fiecare panou din sticlă are diferite pentru a ușura dezamblarea și asamblarea.



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



ÎNLOCUIREA BECULUI



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.

2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.



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

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului 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.

DEPANARE



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
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 „Oprirea 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmăriți sfaturile din manualul utilizatorului.
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.
Afișajul indică „C3”.	Funcția de curățare nu se activează. Nu ați închis bine ușa sau blocarea electronică a ușii este defectă.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică „F102”.	- Nu ați închis bine ușa. - Blocarea electronică a ușii este defectă.	- 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.	- 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.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit funcția: Aer cald PLUS.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit corect funcția: Aer cald PLUS cu butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsăți butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Doriți să activați funcția de curățare, însă afișajul indică "C4".	Butonul Abur Plus este apăsat.	Apăsați din nou butonul Abur Plus.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo".	Modul demo este activat.	- Dezactivați cuptorul. - Țineți 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 OK 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, 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 cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

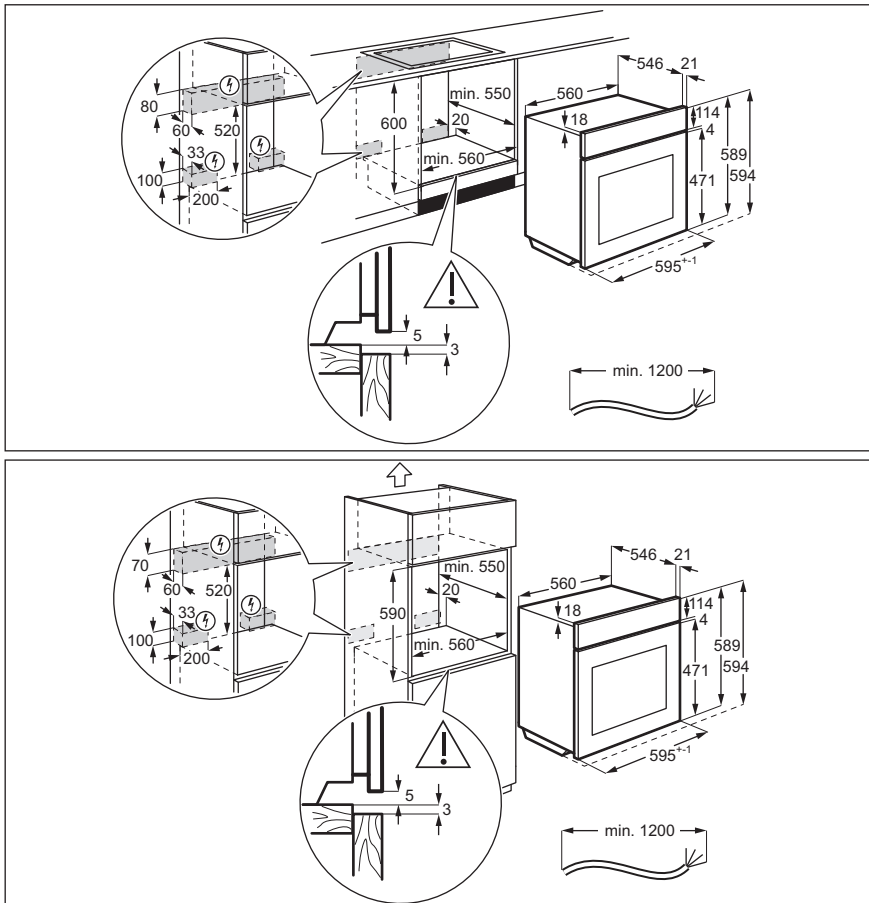
Vă recomandăm să notați datele aici:

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

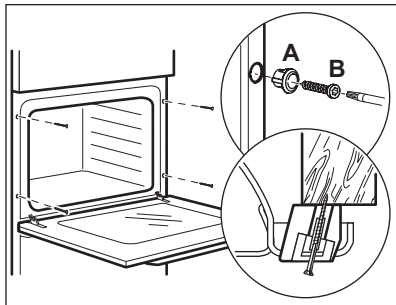
INSTALAREA



ÎNCASTRAREA ÎN MOBILIER



FIXAREA APARATULUI DE MOBILIER



CONECTAREA LA ALIMENTAREA ELECTRICĂ



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. 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

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

Numele furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZOP37903XU
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 încadrat
Masă	30.2 kg

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

ECONOMISIREA ENERGIEI



Cuptorul 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 în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

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 gătire.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătutul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de secunde.

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 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



CE

867341636-B-172018