

# GETTING STARTED? EASY.



ZOB10402XU

|           |                            |           |
|-----------|----------------------------|-----------|
| <b>HR</b> | <b>Upute za uporabu</b>    | <b>2</b>  |
|           | Pećnica                    |           |
| <b>RO</b> | <b>Manual de utilizare</b> | <b>20</b> |
|           | Cuptor                     |           |

# ZANUSSI

## **SIGURNOSNE INFORMACIJE**

---

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### **SIGURNOST DJECE I OSJETLJIVIH OSOBA**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

### **OPĆA SIGURNOST**

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.

## SIGURNOSNE UPUTE

### POSTAVLJANJE



**UPOZORENJE!** Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Bočne strane uređaja trebaju biti uz uređaje ili jedinice iste visine.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

### ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



**UPOZORENJE!** Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima.

Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

## UPOTREBA



**UPOZORENJE!** Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



**UPOZORENJE!** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga

mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



**UPOZORENJE!** Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujuć sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## UNUTARNJA RASVJETA



**UPOZORENJE!** Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

## SERVISIRANJE

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## ODLAGANJE



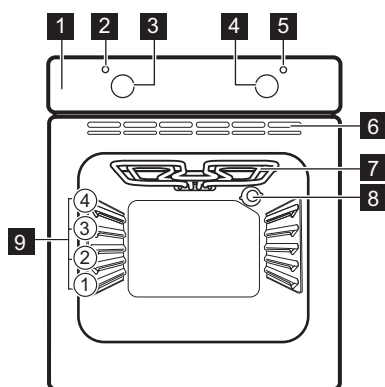
**UPOZORENJE!** Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## OPIS PROIZVODA

### OPĆI PREGLED



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Žaruljica/simbol napajanja
- 3 Prekidač za funkcije pećnice
- 4 Regulator temperature
- 5 Indikator temperature/simbol
- 6 Otvori za zrak ventilatora za hlađenje
- 7 Grijač
- 8 Svjetlo
- 9 Položaji police

### PRIBOR

- **Žičana polica**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.

## PRIJE PRVE UPOTREBE



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### POČETNO ČIŠĆENJE

Izvadite sav pribor iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe. Pribor vratite natrag na njegovo mjesto.

### PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
  2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
  3. Postavite funkciju i postavite najvišu temperaturu.
  4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
  5. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.
- Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

# SVAKODNEVNA UPORABA



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

2. Okrenite regulator za odabir temperature. Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.
3. Za isključivanje pećnice, okrenite regulatore u položaj "isključeno".

## POSTAVLJANJE FUNKCIJE ZAGRIJAVANJA

1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.

## FUNKCIJA PEĆNICE

| Funkcije pećnice |                                          | Upotreba                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                | Položaj za isključeno                    | Pećnica je isključena.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | Donji grijač                             | Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                  | Mali roštilj                             | Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                  | Veliki roštilj                           | Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | Uobičajeno kuhanje (Gornji/donji grijač) | Za pečenje i prženje na jednom položaju police.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | Tradicionalno lagano pečenje             | Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute u vezi kuhanja pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke" Tradicionalno lagano pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje. |

## KORIŠTENJE PRIBORA

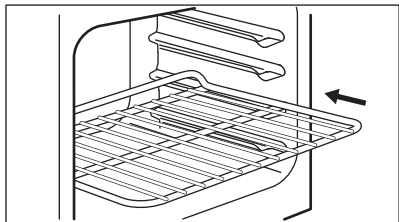


**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje..

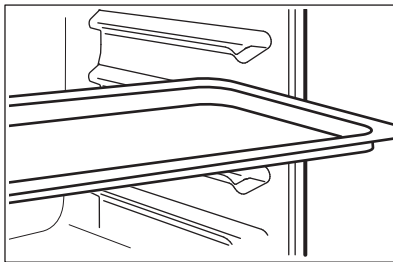
## UMETANJE PRIBORA

Mreža za pečenje:



Pekač za pecivo:

Pritisnite pekač za pecivo između vodilica ili nosača police.



## DODATNE FUNKCIJE

### VENTILATOR ZA HLAĐENJE

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje se zaustavlja.

### SIGURNOSNI TERMOSTAT

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostad koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

## SAVJETI I PREPORUKE



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

### PREPORUKE ZA KUHANJE

Pećnica ima četiri položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

#### Pečenje kolača

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

#### Pečenje mesa i ribe

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku plitvicu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

#### Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posude, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

# TABLICE ZA PEČENJE TIJESTA/PECIVA I MESA/RIBE

## Kolači

| Jelo                                              | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene                                                   |
|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------|---------------|------------------------------------------------------------|
|                                                   | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                                                            |
| Recepti s tučnim tijestom                         | 170                 | 2               | 45 - 60       | U kalupu za torte                                          |
| Prhko tijesto                                     | 170                 | 2               | 24 - 34       | U kalupu za torte                                          |
| Mliječna torta s maslacem i sirom                 | 170                 | 1               | 60 - 80       | U kalupu za torte od 26 cm                                 |
| Kolač s jabukama (pita s jabukama)                | 170                 | 1               | 100 - 120     | U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje |
| Štrudl                                            | 175                 | 2               | 60 - 80       | U pekaču za pecivo                                         |
| Torta s marmeladom                                | 170                 | 2               | 30 - 40       | U kalupu za torte od 26 cm                                 |
| Voćni kolač                                       | 170                 | 2               | 60 - 70       | U kalupu za torte od 26 cm                                 |
| Kolač od dizanog tijesta (Bezmasna biskvit torta) | 170                 | 2               | 35 - 45       | U kalupu za torte od 26 cm                                 |
| Božićni kolač/ bogati voćni kolač                 | 170                 | 2               | 50 - 60       | U kalupu za torte od 20 cm                                 |
| Kolač od šljiva <sup>1)</sup>                     | 170                 | 2               | 50 - 60       | U kalupu za pečenje kruha                                  |
| Kolačići                                          | 170                 | 3               | 20 - 30       | U pekaču za pecivo                                         |
| Keksi <sup>1)</sup>                               | 150                 | 3               | 20 - 30       | U pekaču za pecivo                                         |
| Poljupci                                          | 100                 | 3               | 90 - 120      | U pekaču za pecivo                                         |
| Žemlje <sup>1)</sup>                              | 190                 | 3               | 15 - 20       | U pekaču za pecivo                                         |
| Choux kolač <sup>1)</sup>                         | 190                 | 3               | 25 - 35       | U pekaču za pecivo                                         |

| Jelo             | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene                                  |
|------------------|---------------------|-----------------|---------------|-------------------------------------------|
|                  | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                                           |
| Voćne pite       | 180                 | 3               | 45 - 70       | U kalupu za torte od 20 cm                |
| Sendvič Victoria | 180                 | 1 ili 2         | 40 - 55       | Lijevo + desno u kalupu za tortu od 20 cm |

1) Predgrije pećnicu 10 minuta.

### Kruh i pizza

| Jelo                      | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene                         |
|---------------------------|---------------------|-----------------|---------------|----------------------------------|
|                           | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                                  |
| Bijeli kruh <sup>1)</sup> | 190                 | 1               | 60 - 70       | 1 - 2 komada, 500 g po komadu    |
| Raženi kruh               | 190                 | 1               | 30 - 45       | U kalupu za pečenje kruha        |
| Peciva <sup>1)</sup>      | 190                 | 2               | 25 - 40       | 6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo |
| Pizza <sup>1)</sup>       | 190                 | 1               | 20 - 30       | Na dubokoj plitici               |
| Pogače <sup>1)</sup>      | 200                 | 3               | 10 - 20       | U pekaču za pecivo               |

1) Predgrije pećnicu 10 minuta.

### Pite

| Jelo                             | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|---------------|----------|
|                                  | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |          |
| Zapečena tjestenina              | 180                 | 2               | 40 - 50       | U kalupu |
| Pita od prhkog tijesta s povrćem | 200                 | 2               | 45 - 60       | U kalupu |

| Jelo                            | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene            |
|---------------------------------|---------------------|-----------------|---------------|---------------------|
|                                 | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                     |
| Bureci                          | 190                 | 1               | 40 - 50       | U kalupu            |
| Lasagne                         | 200                 | 2               | 25 - 40       | U kalupu            |
| Caneloni                        | 200                 | 2               | 25 - 40       | U kalupu            |
| Yorkshire pudding <sup>1)</sup> | 220                 | 2               | 20 - 30       | 6 kalupa za pudding |

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

## Meso

| Jelo                                    | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene                             |
|-----------------------------------------|---------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|
|                                         | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                                      |
| Govedina                                | 200                 | 2               | 50 - 70       | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Svinjetina                              | 180                 | 2               | 90 - 120      | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Teletina                                | 190                 | 2               | 90 - 120      | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno   | 210                 | 2               | 44 - 50       | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno | 210                 | 2               | 51 - 55       | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno   | 210                 | 2               | 55 - 60       | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |
| Svinjska plečka                         | 180                 | 2               | 120 - 150     | Na dubokoj plitici                   |
| Svinjske nogice                         | 180                 | 2               | 100 - 120     | 2 komada na dubokoj plitici          |
| Janjetina                               | 190                 | 2               | 110 - 130     | But                                  |

| Jelo   | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene                 |
|--------|---------------------|-----------------|---------------|--------------------------|
|        | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                          |
| Pile   | 200                 | 2               | 70 - 85       | Cijeli u dubokoj plitici |
| Purica | 180                 | 1               | 210 - 240     | Cijeli u dubokoj plitici |
| Patka  | 175                 | 2               | 120 - 150     | Cijeli u dubokoj plitici |
| Guska  | 175                 | 1               | 150 - 200     | Cijeli u dubokoj plitici |
| Kunić  | 190                 | 2               | 60 - 80       | Razrezan na komade       |
| Zec    | 190                 | 2               | 150 - 200     | Razrezan na komade       |
| Bažant | 190                 | 2               | 90 - 120      | Cijeli u dubokoj plitici |

#### Riba, cijela

| Jelo            | Gornji/donji grijač |                 | Vrijeme (min) | Napomene           |
|-----------------|---------------------|-----------------|---------------|--------------------|
|                 | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke |               |                    |
| Pastrva/komarča | 190                 | 2               | 40 - 55       | 3 - 4 Riba, cijela |
| Tuna/losos      | 190                 | 2               | 35 - 60       | 4 - 6 fileta       |

#### MALI ROŠTILJ

Postavite temperaturu na 250 °C .

Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Koristite treći položaj.

| Jelo           | Množství |               | Vrijeme (min) |           |
|----------------|----------|---------------|---------------|-----------|
|                | Komada   | Količina (kg) | 1. strana     | 2. strana |
| Teleći odresci | 4        | 0.8           | 12 - 15       | 12 - 14   |
| Goveđi odrezak | 4        | 0.6           | 10 - 12       | 6 - 8     |

| Jelo                         | Množství |               | Vrijeme (min) |           |
|------------------------------|----------|---------------|---------------|-----------|
|                              | Komada   | Količina (kg) | 1. strana     | 2. strana |
| Svinjetina                   | 8        | -             | 12 - 15       | 10 - 12   |
| Svinjski kotleti             | 4        | 0.6           | 12 - 16       | 12 - 14   |
| Pile (razrezano na 2 dijela) | 2        | 1             | 30 - 35       | 25 - 30   |
| Kebabi                       | 4        | -             | 10 - 15       | 10 - 12   |
| Pileća prsa                  | 4        | 0.4           | 12 - 15       | 12 - 14   |
| Hamburger                    | 6        | 0.6           | 20 - 30       | -         |
| Ribljí filet                 | 4        | 0.4           | 12 - 14       | 10 - 12   |
| Tost sendviči                | 4 - 6    | -             | 5 - 7         | -         |
| Tost                         | 4 - 6    | -             | 2 - 4         | 2 - 3     |

## TRADICIONALNO LAGANO PEČENJE



Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

| Jelo                      | Pribor                                   | Temperatura (°C) | Položaj rešetke | Vrijeme (min) |
|---------------------------|------------------------------------------|------------------|-----------------|---------------|
| Slatke rolade, 12 komada  | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:  | 180              | 2               | 35 - 40       |
| Rolade, 9 komada          | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:  | 180              | 2               | 35 - 40       |
| Pizza, smrznuta, 0,35 kg  | žičana polica                            | 220              | 2               | 35 - 40       |
| Rolada                    | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:  | 170              | 2               | 30 - 40       |
| Čokoladni kolačić         | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:  | 180              | 2               | 30 - 40       |
| Sufle, 6 komada           | keramički kalupi na mreži žičanoj polici | 200              | 3               | 30 - 40       |
| Biskvitna podloga za flan | podloga za flan na žičanoj polici        | 170              | 2               | 20 - 30       |
| Sendvič Victoria          | pečenje na žičanoj polici                | 170              | 2               | 35 - 45       |
| Poširana riba, 0,3 kg     | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:  | 180              | 3               | 35 - 45       |

| Jelo                         | Pribor                                  | Temperatura (°C) | Položaj rešetke | Vrijeme (min) |
|------------------------------|-----------------------------------------|------------------|-----------------|---------------|
| Cijela riba, 0,2 kg          | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 180              | 3               | 35 - 45       |
| Ribljí filet, 0,3 kg         | pizza na žičanoj polici                 | 180              | 3               | 35 - 45       |
| Poširano meso, 0,25 kg       | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 200              | 3               | 40 - 50       |
| Shashlik, 0,5 kg             | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 200              | 3               | 25 - 35       |
| Kolačići, 16 komada          | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 180              | 2               | 20 - 30       |
| Makaroni, 20 komada          | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 180              | 2               | 40 - 45       |
| Mafini, 12 komada            | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 170              | 2               | 30 - 40       |
| Ukusno tijesto, 16 komada    | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 170              | 2               | 35 - 45       |
| Krekeri, 20 komada           | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 150              | 2               | 40 - 50       |
| Tortice, 8 komada            | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 170              | 2               | 20 - 30       |
| Poširano povrće, 0,4 kg      | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 180              | 3               | 35 - 40       |
| Vegetarijanski omlet         | pizza na žičanoj polici                 | 200              | 3               | 30 - 45       |
| Povrće, mediteransko, 0,7 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom: | 180              | 4               | 35 - 40       |

## INFORMACIJE ZA USTANOVE ZA TESTIRANJE

Provjere prema IEC 60350-1.

| Jelo        | Funkce             | Pribor          | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Napomene                                              |
|-------------|--------------------|-----------------|-----------------|------------------|---------------|-------------------------------------------------------|
| Sitan kolač | Uobičajeno kuhanje | Pekač za pecivo | 3               | 170              | 20 - 30       | Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje. |

| Jelo                           | Funkce             | Pribor                                        | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Vrijeme (min)                                       | Napomene                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pita od jabuka                 | Uobičajeno kuhanje | Žičana polica                                 | 1               | 170              | 80 - 120                                            | Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.                                                                                                                |
| Dizano tijesto                 | Uobičajeno kuhanje | Žičana polica                                 | 2               | 170              | 35 - 45                                             | Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara).                                                                                                                               |
| Prhko tijesto                  | Uobičajeno kuhanje | Pekač za pecivo                               | 3               | 150              | 20 - 35                                             | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.                                                                                                                                             |
| Tost 4 - 6 komada              | Mali roštilj       | Žičana polica                                 | 3               | maks.            | 2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana | Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.                                                                                                                                              |
| Goveđi burger 6 komada, 0.6 kg | Mali roštilj       | Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće | 3               | maks.            | 20 - 30                                             | Stavite mrežu za pečenje na treću razinu i posudu za skupljanje masnoće na drugu razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta. |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### NAPOMENE O ČIŠĆENJU

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu

namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

### PEĆNICE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA ILI ALUMINIJA

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

### ČIŠĆENJE BRTVE VRATA

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

### SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

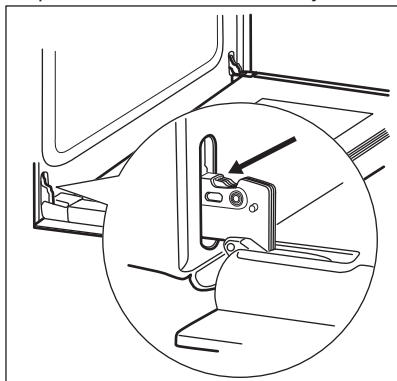


Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

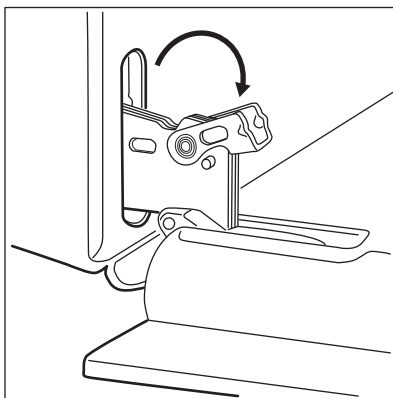


**OPREZI!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

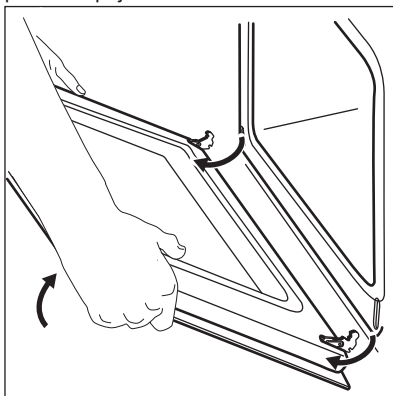
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



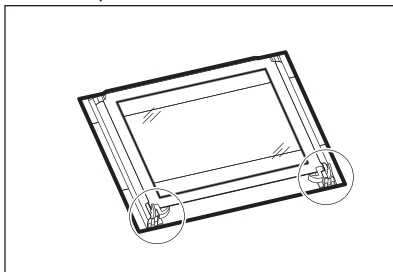
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



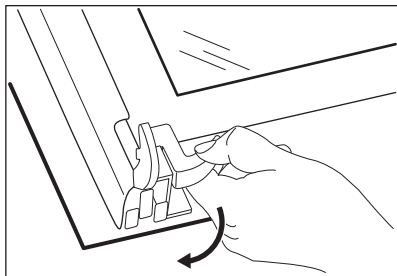
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



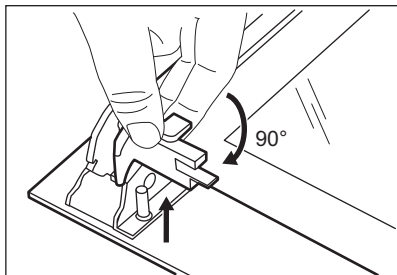
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



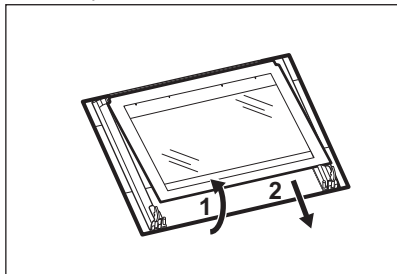
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



6. Dva pričvrsta elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

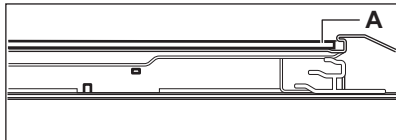


8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## ZAMJENA ŽARULJE



**UPOZORENJE!** Opasnost od električnog udara.  
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu.
- Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krp.

### Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### RJEŠAVANJE PROBLEMA...

| Problem              | Mogući uzrok           | rješenje           |
|----------------------|------------------------|--------------------|
| Pećnica se ne grije. | Pećnica je isključena. | Uključite pećnicu. |

| Problem                                                           | Mogući uzrok                         | rješenje                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pećnica se ne grije.                                              | Osigurač je pregorio.                | Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Svjetlo pećnice ne radi.                                          | Svjetlo pećnice nije ispravno.       | Zamijenite žarulju pećnice.                                                                                    |
| Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice | Jelo ste predugo ostavili u pećnici. | Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.                                 |

## SERVISNI PODACI

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem

okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

**Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:**

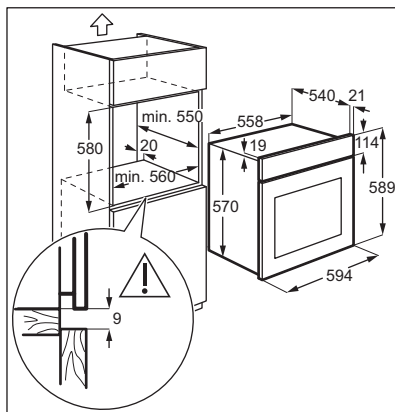
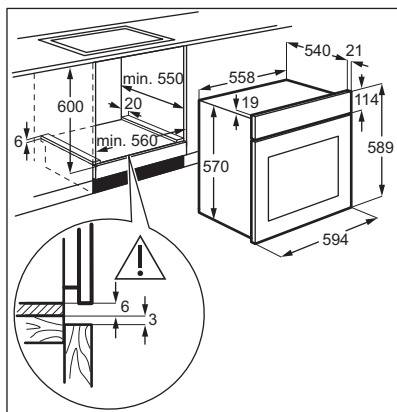
|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Broj proizvoda (PNC) | ..... |
| Serijski broj (S.N.) | ..... |

## POSTAVLJANJE

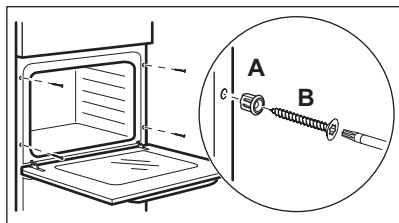


**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### UGRADNJA



## PRIČVRŠĆIVANJE UREĐAJA ZA KUHINJSKI ORMARIĆ



## ELEKTRIČNA INSTALACIJA



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

### KABEL

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

| Ukupna snaga (W) | Presjek kabela (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|-----------------------------------|
| maksimalno 1380  | 3 x 0.75                          |
| maksimalno 2300  | 3 x 1                             |
| maksimalno 3680  | 3 x 1.5                           |

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).



# ENERGETSKA UČINKOVITOST

## TABLICA INFORMACIJA O PROIZVODU I INFORMACIJE U SKLADU S EU 65-66/2014

|                                                                           |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Naziv dobavljača                                                          | Zanussi           |
| Identifikacija modela                                                     | ZOB10402XU        |
| Indeks energetske učinkovitosti                                           | 94.9              |
| Klasa energetske učinkovitosti                                            | A                 |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 0.75 kWh/ciklusu  |
| Broj prostora za pečenje                                                  | 1                 |
| Izvor topline                                                             | Električna struja |
| Zapremnina                                                                | 56 l              |
| Vrsta pećnice                                                             | Ugradbena pećnica |
| Masa                                                                      | 24.7 kg           |

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

## UŠTEDA ENERGIJE



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

## Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite što kraćima.

### **Održavanje hrane toplom.**

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

### **Tradicionalno lagano pečenje**

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

## **BRIGA ZA OKOLIŠ**

---

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne

bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## **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 ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

## 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.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- 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 incendiu 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.
- 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.

## BECL INTERIOR



**AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență 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

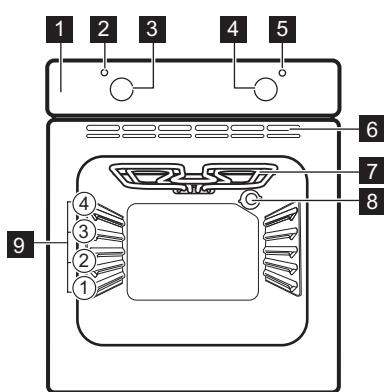


**AVERTISMENT!** Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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** Bec / simbol alimentare
- 3** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4** Buton de selectare pentru temperatură
- 5** Indicator / simbol pentru temperatură
- 6** Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 7** Element de încălzire
- 8** Bec
- 9** Poziții rafturi

## ACCESORII

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

- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

## PRIMA CURĂȚARE

Scoateți toate accesoriile din cuptor.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

## PREÎNCĂLZIREA

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

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
  2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
  3. Setati funcția  și setati temperatura maximă.
  4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
  5. Opriti 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.

# UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

## 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.

## FUNCȚIILE CUPTORULUI

| Funcția cuptorului                                                                  |                                              | Aplicație                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Poziția Sfârșit                              | Cuptorul este oprit.                                                                     |
|    | Încalzire Jos                                | Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.              |
|    | Grill                                        | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.                   |
|  | Grill Rapid                                  | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită. |
|  | Încălzire sus/jos<br>(Încălzire Sus/<br>Jos) | Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.                    |

| Funcția cuptorului                                                                |                                         | Aplicație                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Gătit tradițional la temperatură redusă | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Gătit tradițional la temperatură redusă. 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. 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. |

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

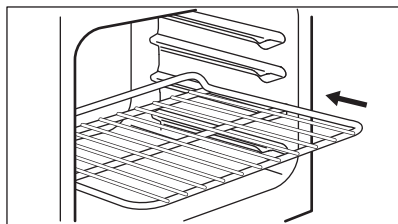


**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### INTRODUCEREA ACCESORIILOR

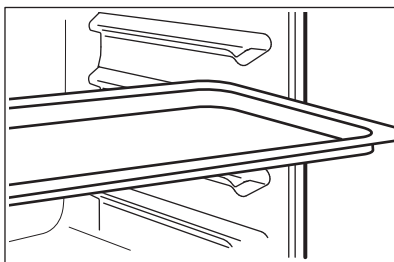
Raftul de sârmă:

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



Tavă de gătit:

Împingeți tava de gătit între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



## FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 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 se oprește.

suprîncîlzirea 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.

### TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

# 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 patru 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 gătirii și poziția raftului.

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

## Coacerea prăjiturilor

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

## TABELE PENTRU COACERE ȘI FRIGERE

### Prăjituri

| Aliment                              | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii                                                  |
|--------------------------------------|-------------------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------|
|                                      | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |                                                             |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul | 170               | 2          | 45 - 60      | Într-o formă pentru prăjituri                               |
| Aluat fraged                         | 170               | 2          | 24 - 34      | Într-o formă pentru prăjituri                               |
| Prăjitură cu brânză de vaci          | 170               | 1          | 60 - 80      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm                      |
| Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) | 170               | 1          | 100 - 120    | În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă |
| Strudel                              | 175               | 2          | 60 - 80      | Într-o tavă de coacere                                      |

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

## Gătirea cărnii și a peștelui

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă.

Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## Durate de gătit

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

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

| Aliment                                | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii                                          |
|----------------------------------------|-------------------|------------|--------------|-----------------------------------------------------|
|                                        | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |                                                     |
| Tartă cu gem                           | 170               | 2          | 30 - 40      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm              |
| Prăjitură cu fructe                    | 170               | 2          | 60 - 70      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm              |
| Pandispan (pandispan fără grăsimi)     | 170               | 2          | 35 - 45      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm              |
| Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe | 170               | 2          | 50 - 60      | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm              |
| Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>       | 170               | 2          | 50 - 60      | Într-o formă de pâine                               |
| Prăjituri mici                         | 170               | 3          | 20 - 30      | Într-o tavă de coacere                              |
| Biscuiți <sup>1)</sup>                 | 150               | 3          | 20 - 30      | Într-o tavă de coacere                              |
| Bezele                                 | 100               | 3          | 90 - 120     | Într-o tavă de coacere                              |
| Chifle dulci <sup>1)</sup>             | 190               | 3          | 15 - 20      | Într-o tavă de coacere                              |
| Choux <sup>1)</sup>                    | 190               | 3          | 25 - 35      | Într-o tavă de coacere                              |
| Tarte                                  | 180               | 3          | 45 - 70      | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm              |
| Sandviș Victoria                       | 180               | 1 sau 2    | 40 - 55      | Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## Pâine și pizza

| Aliment                  | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii                        |
|--------------------------|-------------------|------------|--------------|-----------------------------------|
|                          | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |                                   |
| Pâine albă <sup>1)</sup> | 190               | 1          | 60 - 70      | 1 - 2 bucăți, 500 g per bucată    |
| Pâine de seară           | 190               | 1          | 30 - 45      | Într-o formă de pâine             |
| Chifle <sup>1)</sup>     | 190               | 2          | 25 - 40      | 6 - 8 role într-o tavă de coacere |
| Pizza <sup>1)</sup>      | 190               | 1          | 20 - 30      | Într-o cratiță adâncă             |
| Pateuri <sup>1)</sup>    | 200               | 3          | 10 - 20      | Într-o tavă de coacere            |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## Tarte

| Aliment                         | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii         |
|---------------------------------|-------------------|------------|--------------|--------------------|
|                                 | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |                    |
| Tarte cu paste                  | 180               | 2          | 40 - 50      | Într-o formă       |
| Tarte cu legume                 | 200               | 2          | 45 - 60      | Într-o formă       |
| Tarte tip Quiche                | 190               | 1          | 40 - 50      | Într-o formă       |
| Lasagne                         | 200               | 2          | 25 - 40      | Într-o formă       |
| Paste Cannelloni                | 200               | 2          | 25 - 40      | Într-o formă       |
| Budincă Yorkshire <sup>1)</sup> | 220               | 2          | 20 - 30      | 6 forme de budincă |

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## Carne

| Aliment                                   | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii                              |
|-------------------------------------------|-------------------|------------|--------------|-----------------------------------------|
|                                           | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |                                         |
| Vită                                      | 200               | 2          | 50 - 70      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Porc                                      | 180               | 2          | 90 - 120     | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Vițel                                     | 190               | 2          | 90 - 120     | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească în sânge     | 210               | 2          | 44 - 50      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească gătită mediu | 210               | 2          | 51 - 55      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească bine făcută  | 210               | 2          | 55 - 60      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Ceafă de porc                             | 180               | 2          | 120 - 150    | Într-o cratiță adâncă                   |
| Picior de porc                            | 180               | 2          | 100 - 120    | 2 bucăți într-o cratiță adâncă          |
| Miel                                      | 190               | 2          | 110 - 130    | Rasol                                   |
| Pui                                       | 200               | 2          | 70 - 85      | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Curcan                                    | 180               | 1          | 210 - 240    | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Rață                                      | 175               | 2          | 120 - 150    | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Gâscă                                     | 175               | 1          | 150 - 200    | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Iepure                                    | 190               | 2          | 60 - 80      | Bucăți                                  |
| Iepure sălbatic                           | 190               | 2          | 150 - 200    | Bucăți                                  |
| Fazan                                     | 190               | 2          | 90 - 120     | Întreg într-o cratiță adâncă            |

## Pește

| Aliment          | Încălzire Sus/Jos |            | Durată (min) | Comentarii    |
|------------------|-------------------|------------|--------------|---------------|
|                  | Temperatura (°C)  | Nivel raft |              |               |
| Păstrăv / Doradă | 190               | 2          | 40 - 55      | 3 - 4 pești   |
| Ton / Somon      | 190               | 2          | 35 - 60      | 4 - 6 fileuri |

## GRILL

Setați temperatura la 250 °C.

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Utilizați al treilea 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             |

## GĂTIT TRADIȚIONAL LA TEMPERATURĂ REDUSĂ



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

| <b>Aliment</b>                         | <b>Accesorii</b>                           | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Nivel raft</b> | <b>Durată (min)</b> |
|----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|
| Rulouri dulci, 12 bucăți               | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 180                     | 2                 | 35 - 40             |
| Rulouri, 9 bucăți                      | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 180                     | 2                 | 35 - 40             |
| Pizza, congelată, 0,35 kg              | raft sarma                                 | 220                     | 2                 | 35 - 40             |
| Ruladă                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 170                     | 2                 | 30 - 40             |
| Negresă                                | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 180                     | 2                 | 30 - 40             |
| Sufle, 6 bucăți                        | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă       | 200                     | 3                 | 30 - 40             |
| Blat de pandișpan                      | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 170                     | 2                 | 20 - 30             |
| Sandviș Victoria                       | vas de copt pe raft de sârmă               | 170                     | 2                 | 35 - 45             |
| Pește fiert, 0,3 kg                    | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 180                     | 3                 | 35 - 45             |
| Pește întreg, 0,2 kg                   | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 180                     | 3                 | 35 - 45             |
| File de pește, 0,3 kg                  | tavă de pizza pe raft de sârmă             | 180                     | 3                 | 35 - 45             |
| Carne fiartă, 0.25 kg                  | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 200                     | 3                 | 40 - 50             |
| Shashlik, 0,5 kg                       | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 200                     | 3                 | 25 - 35             |
| 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                 | 40 - 45             |
| 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        | 170                     | 2                 | 35 - 45             |
| Biscuiți cu aluat fraged, 20 de bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare        | 150                     | 2                 | 40 - 50             |

| 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 - 40      |
| Omletă vegetariană           | tavă de pizza pe raft de sârmă      | 200              | 3          | 30 - 45      |
| Legume, mediteraneene 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180              | 4          | 35 - 40      |

## 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.      |
| Plăcintă cu mere           | Încălzire sus/jos | Raft de sârmă         | 1          | 170              | 80 - 120                                                | Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală. |
| Pandispan                  | Încălzire sus/jos | Raft de sârmă         | 2          | 170              | 35 - 45                                                 | Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm).          |
| Biscuit sfărâmi-cios       | Încălzire sus/jos | Tavă pentru prăjituri | 3          | 150              | 20 - 35                                                 | Preîncălziți cup-torul timp de 10 minute.                    |
| Pâine prăjită 4 - 6 bucăți | Grill             | Raft de sârmă         | 3          | max.             | 2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte | Preîncălziți cup-torul timp de 3 minute.                     |

| Aliment                               | Funcție | Accesorii                          | Nivel raft | Temperatura (°C) | Durată (min) | Comentarii                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|---------|------------------------------------|------------|------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burger de vită<br>6 bucăți,<br>0,6 kg | Grill   | Raft de sârmă și tavă de colectare | 3          | max.             | 20 - 30      | Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. 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.

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 GARNITURII UȘII

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

### SCOATEREA ȘI MONTAREA UȘII

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoateră și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

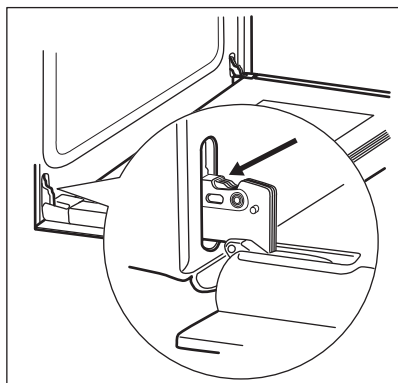


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

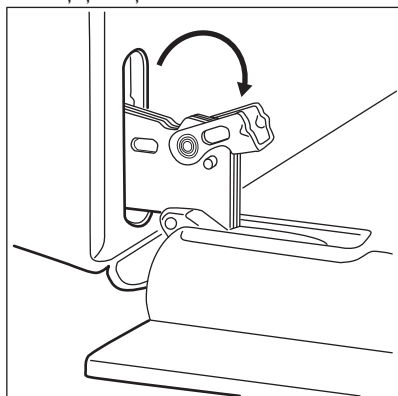


**ATENȚIE!** Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

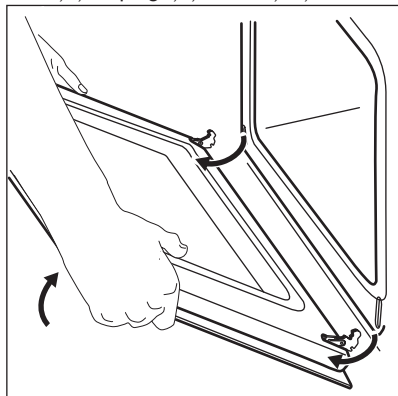
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



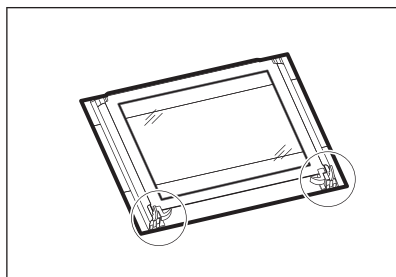
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



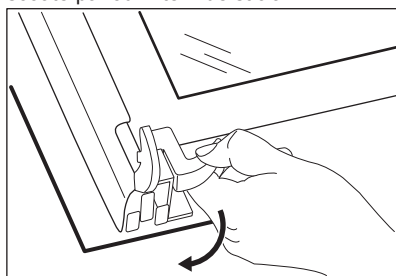
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



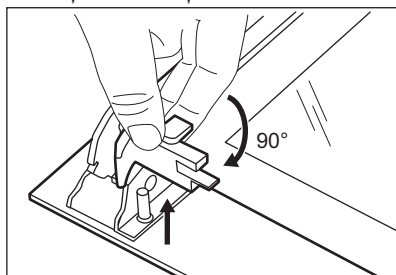
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



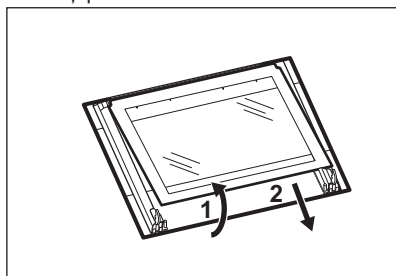
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



6. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.

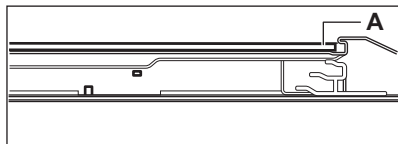


7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscăți cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După terminarea curățării, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.  
Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.  
Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## ÎNLOCUIREA BECULUI



**AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
2. Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
3. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
4. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

### 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 se încălzește.                                           | Cuptorul este oprit.                                 | Activați cuptorul.                                                                                                                |
| 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.                                                                                                                  |
| Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.                   |

### DATE PENTRU SERVICE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, 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:**

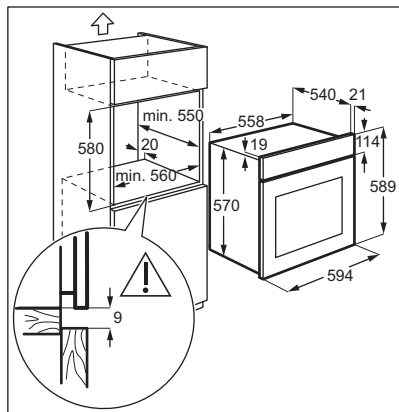
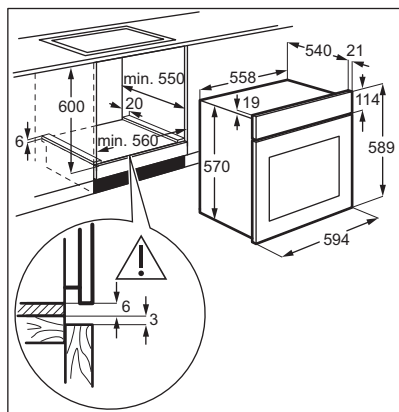
|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                      | ..... |
| Codul numeric al produsului (PNC) | ..... |
| Numărul de serie (S.N.)           | ..... |

## INSTALAREA

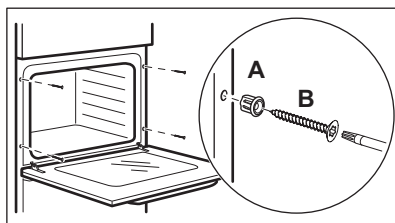


**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### ÎNCORPORAREA ÎN MOBILIER



### FIXAREA APARATULUI DE MOBILIER



### CONECTAREA LA ALIMENTAREA ELECTRICĂ



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

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

### 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 (mm²) |
|-------------------|--------------------------|
| 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                                           | ZOB10402XU        |
| Indexul de eficiență energetică                                   | 94.9              |
| Clasa de eficiență energetică                                     | A                 |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.75 kWh/ciclu    |
| Numărul de incinte                                                | 1                 |
| Sursa de căldură                                                  | Energie electrică |
| Volum                                                             | 56 l              |
| Tipul cuptorului                                                  | Cuptor încastrat  |
| Masă                                                              | 24.7 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 gătit.

#### 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 gătit 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 gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

#### Gătit tradițional la temperatură redusă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 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**

**867341809-A-182018**