

GETTING STARTED? EASY.



ZOB35702BU

ET	Kasutusjuhend Ahi	2
RO	Manual de utilizare Cuptor	24

ZANUSSI

OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

LASTE JA OHUSTATUD INIMESTE TURVALISUS

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas laste ohustusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

ÜLDINE OHUTUS

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

OHUTUSJUHISED

PAIGALDAMINE



HOIATUS! Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

ELEKTRIÜHENDUS



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektrihendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hooldekeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

KASUTAMINE



HOIATUS! Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS! Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutmist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.

- ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarkivate eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse kööginõõbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS! Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

SISEVALGUSTUS



HOIATUS! Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatakse valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

HOOLDUS

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

JÄÄTMEKÄITLUS

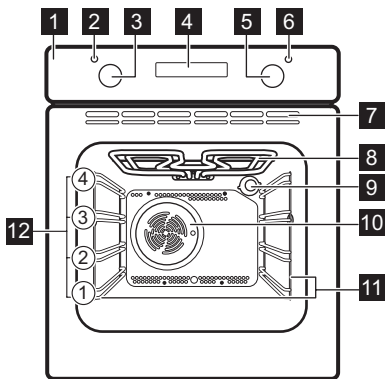


HOIATUS! Lämmumis- või vigastusohht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksujäämist.

TOOTE KIRJELDUS

ÜLEVAADE



- 1** Juhtpaneel
- 2** Toitetuli/-sümbol
- 3** Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 4** Ekraan
- 5** Temperatuuri juhtnupp
- 6** Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7** Jahutusventilaatori õhuavad
- 8** Kütteelement
- 9** Valgusti
- 10** Ventilaator
- 11** Restitugi, eemaldatav
- 12** Ahjuriuli tasandid

TARVIKUD

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

ESMANE PUHASTAMINE

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoeed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".



Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

EELKUUMUTUS

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur.

6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.




SISSELÜKATAVAD NUPUD





Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.


KÜPSETUSREŽIIMI VALIMINE


1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu. Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake nupud väljas-asendisse.

KÜPSETUSREŽIIMID

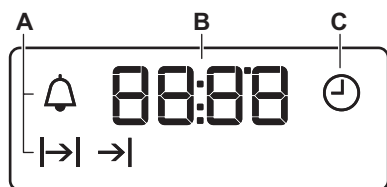
Ahju funktsioon	Rakendus
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui Tavaline küpsetamine.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske Pöördõhk	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuan-deid ja näpunäiteid", Niiske Pöördõhk. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldiste energiasäästusmeetmete võt-miseks vt peatükki "Energiasäästmine", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks.
 Alumine Kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.


Ahju funktsioon	Rakendus
 Tavaline küpsetamine (Ülemine/ Alumine Kuumutus)	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

EKRAAN








- A. Funktsiooni indikaatorid
- B. Kellaaja ekraan
- C. Funktsiooni indikaator


NUPUD

Sensorväli / nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

KELLA FUNKTSIOONID


KELLAFUNKTSIOONIDE TABEL

Kellafunktsioon		Rakendus
	KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
	KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
	LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
 	EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.


Kellafunktsioon		Rakendus
	MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.

KELLAJA VALIMINE. KELLAJA MUUTMINE


Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutate nuppe $+$ või $-$. Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaeg.

Kellaaja muutmiseks vajutate järjest , kuni  hakkab vilkuma.


KESTUSE MÄÄRAMINE

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni \rightarrow hakkab vilkuma.
3. Vajutage $+$ või $-$ KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse \rightarrow .

4. Kui aeg saab täis, vilgub \rightarrow ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

LÕPU MÄÄRAMINE


1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni \rightarrow hakkab vilkuma.
3. Puudutage $+$ või $-$, et valida aeg.

Ekraanil kuvatakse \rightarrow .

4. Kui aeg saab täis, vilgub \rightarrow ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

TARVIKUTE KASUTAMINE



EDASILÜKKAMISE VALIMINE

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni \rightarrow hakkab vilkuma.
3. Vajutage $+$ või $-$, et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage .
5. Vajutage $+$ või $-$, et valida LÕPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage .


Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÕPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.

7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

MINUTILUGEJA MÄÄRAMINE

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage $+$ või $-$ vajaliku aja valimiseks. Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

KELLAFUNKTSIOONIDE TÜHISTAMINE

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke $-$.

Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

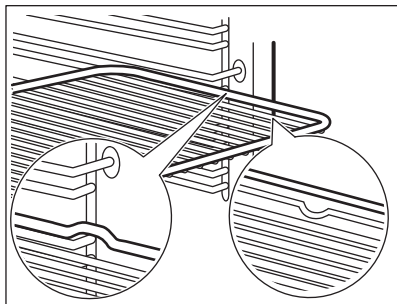
TARVIKUTE SISESTAMINE

Traatrest:



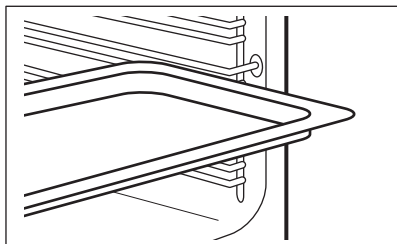
HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

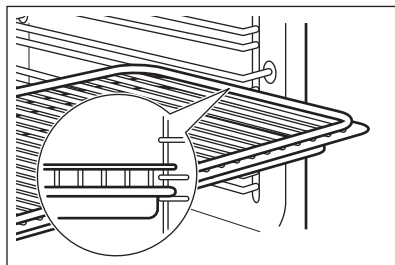


Küpsetusplaat:

Lükake küpsetusplaat ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaatkoos:
Lükake küpsetusplaat ahjuriuli tugede vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

LISAFUNKTSIOONID

JAHUTUSVENTILAATOR

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

TURVATERMOSTAAT

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

SOOVIKUD KÜPSETAMISEKS

Ahjus on neli tasandit.

Ahju tasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

Liha ja kala küpsetamine

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu

kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seeded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

KÜPSETAMINE JA RÖSTIMINE

Koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riivli tasand	Temperatuur (°C)	Riivli tasand		
Vahustatud road	170	2	160	2 (1 ja 3)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	2 (1 ja 3)	24 - 34	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	160	2	60 - 80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	170	1	160	2 (1 ja 3)	100 - 120	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil
Struudel	175	2	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	160	2	30 - 40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	170	2	155	2	60 - 70	26 cm koogivormis
Biskviitkook (rasvaineta kook)	170	2	160	2	35 - 45	26 cm koogivormis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Jõulukook / Rikkaliku puuviljapäidisega kook	170	2	160	2	50 - 60	20 cm koogivormis
Ploomikook ¹⁾	170	2	160	2	50 - 60	Leivavormis
Väikesed koogid	170	3	160	3 (1 ja 3)	20 - 30	Küpsetusplaadil
Küpsetised ¹⁾	150	3	150	3	20 - 30	Küpsetusplaadil
Beseed	100	3	100	3	90 - 120	Küpsetusplaadil
Kuklid ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	Küpsetusplaadil
Küpsetised keedutainast ¹⁾	190	3	180	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Plaadikoogid	180	3	170	2	45 - 70	20 cm koogivormis
Victoria kook	180	1 või 2	170	2 (vasak ja parem)	40 - 55	Vasak + parem, 20 cm koogivormis

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavormis
Kuklid, saiakesed ¹⁾	190	2	180	2 (1 ja 3)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil
Pitsa ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Küpsetusplaadil

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Pastavorm	180	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Vormis
Lasanje	200	2	200	2	25 - 40	Vormis
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Vormis
Yorkshire'i puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 pudingivormi

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/Alumine Kuumus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil ja sügaval pannil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil ja sügaval pannil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil ja sügaval pannil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	44 - 50	Traatrestil ja sügaval pannil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	51 - 55	Traatrestil ja sügaval pannil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	55 - 60	Traatrestil ja sügaval pannil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Sügaval pannil
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki sügaval pannil
Lambaliha	190	2	190	2	110 - 130	Kints
Kana	200	2	200	2	70 - 85	Terve tükina sügaval pannil
Kalkun	180	1	160	1	210 - 240	Terve tükina sügaval pannil
Part	175	2	160	2	120 - 150	Terve tükina sügaval pannil
Hani	175	1	160	1	150 - 200	Terve tükina sügaval pannil

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riivli tasand	Temperatuur (°C)	Riivli tasand		
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve tükkina sügaval pannil

Kala

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riivli tasand	Temperatuur (°C)	Riivli tasand		
Forell/merilati-kas	190	2	175	2 (1 ja 3)	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	190	2	175	2 (1 ja 3)	35 - 60	4-6 fileed

GRILL

Valige temperatuuriks 250 °C.

Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Kasutage kolmandat tasandit.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külj	2. külj
Sisefilee	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid	8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad	4	0.6	12 - 16	12 - 14

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külg	2. külg
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid	4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

TURBOGRILL

Kasutage kolmandat ahjutasandit.

Valige maksimaalne temperatuur 200 °C.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	(kg)	1. külg	2. külg
Kalkunirullid	1	1	30 - 40	20 - 30
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1	25 - 30	20 - 30
Kanakoivad	6	-	15 - 20	15 - 18
Vutt	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Juurviljavorm	-	-	20 - 25	-
Kammkarbid	-	-	15 - 20	-
Makrell	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Kalalõigud	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

NIISKE PÕÖRDÕHK



Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Toit	Tarvikud	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Magusad saia-kesed, 12 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	35 - 40
Saiakesed, 9 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva-pann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	30 - 40
Sufleed, 6 tk	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria kook	ahjuvorm ahjuresil	170	2	35 - 45
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	180	3	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	200	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	200	3	25 - 35
Küpsised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	150	2	40 - 50
Korvikesed, 8 tk	küpsetusplaat või rasva-pann	170	2	20 - 30
Pošeeritud köögivilji, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	180	3	35 - 40

Toit	Tarvikud	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Aeg (min.)
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Köögivili, vahemerepärase 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

SULATAMINE

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamis-aeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal-drikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	0.5	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Või	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

TEAVE TESTIMISASUTUSTELE

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riuli ta-sand	Tempera-tuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Väike kook	Tavaline küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	Pange ühele plaadile 20 väikest koogikest.
Õuna-kook	Tavaline küpsetamine	Traatrest	1	170	80 - 120	Kasutage 2 plaati (20 cm läbimõõduga) diagonaalpaigutuses.

Toit	Funktsioon	Tarvikud	Riiuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Märkusi
Tordipõ- hi	Tavaline küpsetami- ne	Traa- trest	2	170	35 - 45	Kasutage koogi- vormi (26 cm lä- bimõõduga).
Muretai- naküpse- tised	Tavaline küpsetami- ne	Küpse- tusplaat	3	150	20 - 35	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Röst- leib/-sai 4 - 6 tk	Grill	Traa- trest	3	maks.	2-4 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit tei- selt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseli- haga burger 6 tk, 0,6 kg	Grill	Traa- trest ja rasva- pann	3	maks.	20 - 30	Pange traatrest kolmandale ahju- tasandile ja ras- vapann teisele ta- sandile. Keerake toitu poole küpse- tusaja möödumi- sel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

JUHISED PUHASTAMISEKS

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.

Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondensaadi vähendamiseks kuumutage enne küpsetamist tühja ahju 10 minutit. Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

ROOSTEVABAST TERASEST VÕI ALUMIINIUMIST AHJUD

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

UKSETIHENDI PUHASTAMINE

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

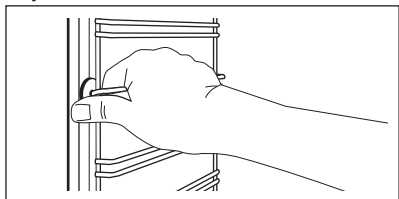
RESTITUGEDE

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

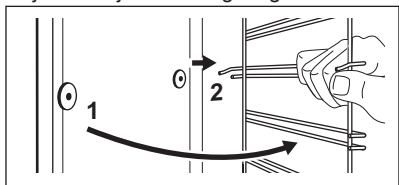


ETTEVAATUST! Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge seinä küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge seinä küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

UKSE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

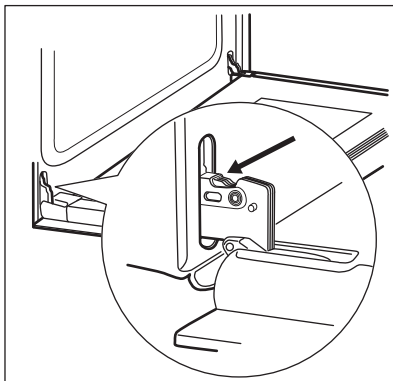


Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

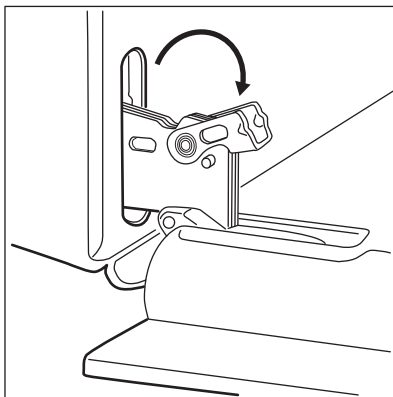


ETTEVAATUST! Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

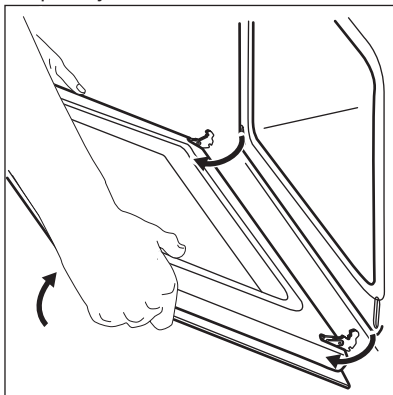
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse mõlemast hingest kinni.



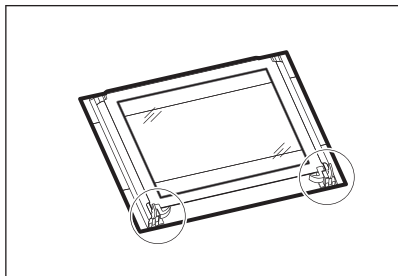
2. Tõstke ja keerake mõlema hinge hoovad täiesti üles.



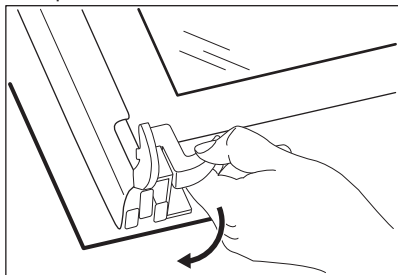
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



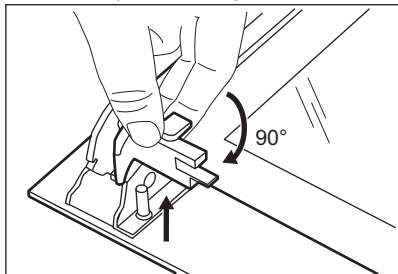
4. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



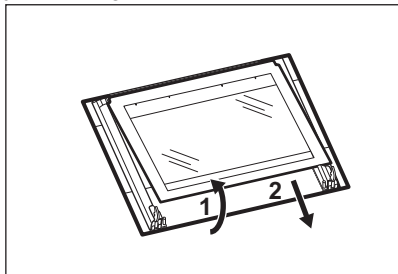
5. Vabastage lukustussüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



6. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesedest välja.



7. Tõstke klaaspaneel esmalt ettevaatlikult üles ja eemaldage see.

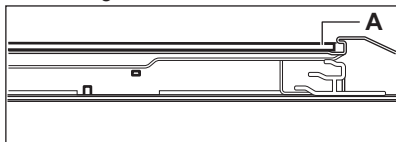


8. Puhastage klaaspaneel seebiveega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



LAMBI ASENDAMINE



HOIATUS! Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja.
Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

VEAOTSING



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seaded oleksid õiged.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

HOOLDUSTEAVE

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

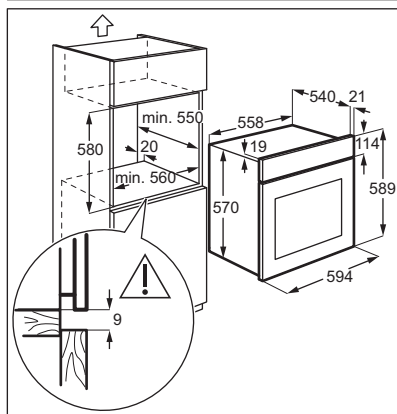
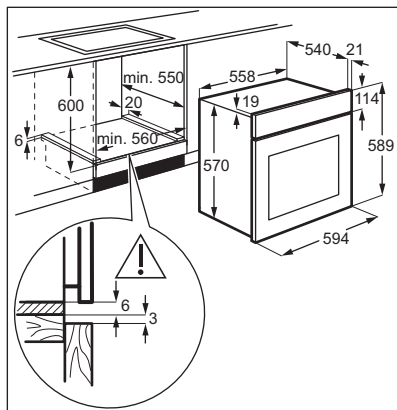
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

PAIGALDAMINE

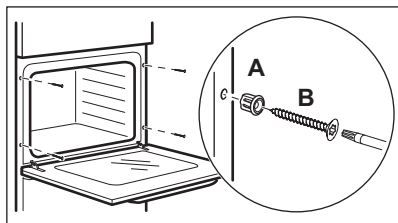


HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

PAIGUTAMINE MÖÖBLISSE



SEADME KINNITAMINE KÖÖGIMÖÖBLISSE



ELEKTRIÜHENDUS



Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Selle seadme juurde kuulub ainult toitejuhe.

KAABEL

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).



ENERGIATÕHUSUS

TOOTEKIRJELDUS JA ANDMED VASTAVALT MÄÄRUSELE EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Zanussi
Mudeli tunnus	ZOB35702BU
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.83 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.75 kWh/tsüklis
Sisekambrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Mahutavus	57 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	27.5 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – jõudluse mõõtemeetodid.

ENERGIA KOKKUHOID



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Üldised nõuanded

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju elkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata. Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske Pöördõhk

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja

elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

⚠️ 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.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

INSTALAREA



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

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- 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.
- 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.

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 apă.

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.

BECUL 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 ÎNCHIEIEREA CICLULUI DE VIAȚĂ AL APARATULUI

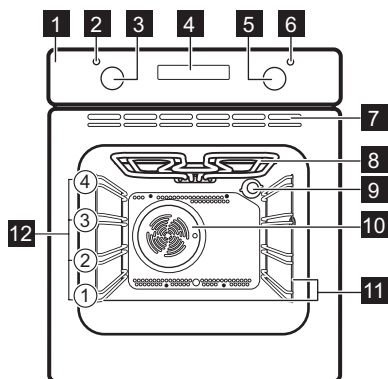


AVERTISMENT! Pericol de vătămare sau sufocare.

- 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 Afișaj
- 5 Buton de selectare pentru temperatură
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 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.



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

PRIMA CURĂȚARE

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

BUTOANE DE SELECTARE RETRACTABILE

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

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.

FUNCTII DE GATIRE



Funcția cuptorului	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.



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. Setati funcția  și setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriti cuptorul și lăsați-l să se răcească.

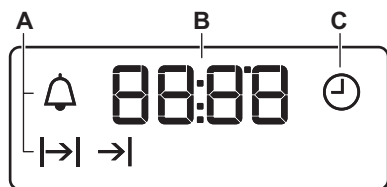
Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Iluminare Cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 Aer Cald	Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.

Funcția cuptorului	Aplicație
 Aer Cald (Umed)	<p>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. 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.</p>
 Incalzire Jos	<p>Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.</p>

Funcția cuptorului	Aplicație
 Decongelare	<p>Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.</p>
 Grill	<p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.</p>
 Grill Rapid	<p>Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.</p>
 Gatire Intensiva	<p>Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	<p>Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>

AFIȘAJ



- A. Indicatoarele funcției
- B. Afișaj pentru oră
- C. Indicator funcție

BUTOANE

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
🕒	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

FUNȚIILE CEASULUI

TABELUL CU FUNȚIILE CEASULUI

Funcția ceasului		Aplicație
🕒	ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
→	DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
→	SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
→ →	TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
🔔	CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.

SETAREA OREI. MODIFICAREA OREI

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

🕒 se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați + sau —.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

Pentru a modifica ora curentă, apăsați în mod repetat 🕒 până când 🕒 începe să clipească.

SETAREA FUNCȚIEI DURATA

1. Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați 🕒 în mod repetat până când |→| începe să clipească.
3. Apăsați + sau — pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică |→|.

4. La încheierea duratei, |→| clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

SETAREA FUNCȚIEI SFÂRȘIT









1. Setați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați 🕒 în mod repetat până când →| începe să clipească.
3. Apăsați + sau — pentru a seta timpul.

Afișajul indică →|.





4. La încheierea duratei, →| clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.



SETAREA TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsati .
5. Apăsati  sau  pentru a seta timpul pentru SFĂRȘIT.
6. Apăsati  pentru a confirma.
Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFĂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

SETAREA CRONOMETRULUI

1. Apăsati  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsati  sau  pentru a seta ora dorită. Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

ANULAREA FUNCȚIILOR CEASULUI

1. Apăsati repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
 2. Apăsati lung .
- După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

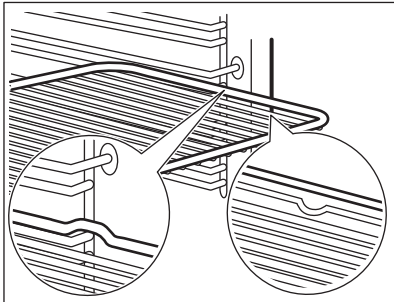


AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

INTRODUCEREA ACCESORIILOR

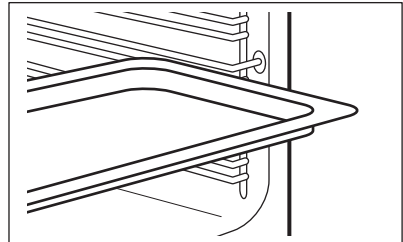
Raft de sârmă:

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



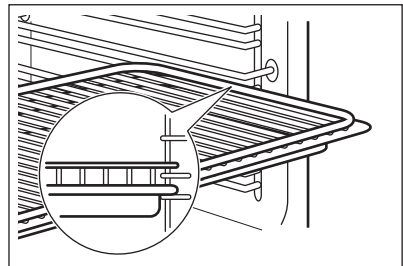
Tavă de gătit:

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



Raft de sârmă și tavă de gătit împreună:

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





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

FUNȚII 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 continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.



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

RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

Cuptorul are 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 gătitului și poziția raftului. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară. Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele

moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

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

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

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.

COACERE ȘI FRIGERE**Prăjituri**

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	2 (1 și 3)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	2 (1 și 3)	24 - 34	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	170	1	160	2	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	170	1	160	2 (1 și 3)	100 - 120	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	160	2	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prajitura cu fructe	170	2	155	2	60 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan (pandispan fără grăsimi)	170	2	160	2	35 - 45	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici	170	3	160	3 (1 și 3)	20 - 30	Într-o tavă de gătit
Biscuiți ¹⁾	150	3	150	3	20 - 30	Într-o tavă de gătit
Bezele	100	3	100	3	90 - 120	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	Într-o tavă de gătit
Choux ¹⁾	190	3	180	3	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Tarte	180	3	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	180	1 sau 2	170	2 (stânga și dreapta)	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		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Paine alba ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de secară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (1 și 3)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Într-o cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Într-o tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	180	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Într-o formă
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Într-o formă

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Budincă Yorkshire ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 forme de budincă

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Vitel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească în sânge	210	2	200	2	44 - 50	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească gătită mediu	210	2	200	2	51 - 55	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Friptură de vită englezească bine făcută	210	2	200	2	55 - 60	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Într-o cratiță adâncă
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți într-o cratiță adâncă
Miel	190	2	190	2	110 - 130	Pulpă
Pui	200	2	200	2	70 - 85	Întreg într-o cratiță adâncă
Curcan	180	1	160	1	210 - 240	Întreg într-o cratiță adâncă
Rață	175	2	160	2	120 - 150	Întreg într-o cratiță adâncă
Gâscă	175	1	160	1	150 - 200	Întreg într-o cratiță adâncă
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure Sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg într-o cratiță adâncă

Pește

Aliment	Încălzire Sus/Jos		Aer Cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatura (°C)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2 (1 și 3)	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	190	2	175	2 (1 și 3)	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

GATIRE INTENSIVA

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Setați temperatura maximă la 200°C.

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	(kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1	30 - 40	20 - 30
Pui (tăiat în două)	2	1	25 - 30	20 - 30
Pulpe de pui	6	-	15 - 20	15 - 18
Prepeliță	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Legume gratinate	-	-	20 - 25	-
Scoici	-	-	15 - 20	-

Aliment	Cantitate		Durată (min)	
	Bucăți	(kg)	Pe o parte	Pe cealaltă parte
Macrou	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Pește bucăți	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

AER CALD (UMED)



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

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	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

Aliment	Accesorii	Temperatura (°C)	Nivel raft	Durată (min)
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
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

DECONGELARE

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	3.0	30 - 40	10 - 20	-

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Unt	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

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 cuptorul 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 cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită 6 bucăți, 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.

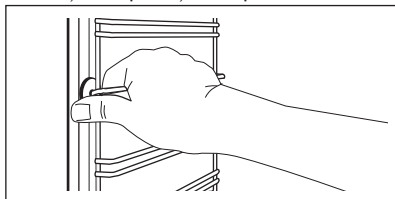
SCOATEREA SUPORTURILOR RAFTULUI

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

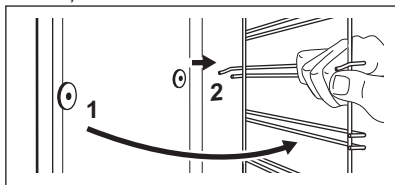


ATENȚIE! Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

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.

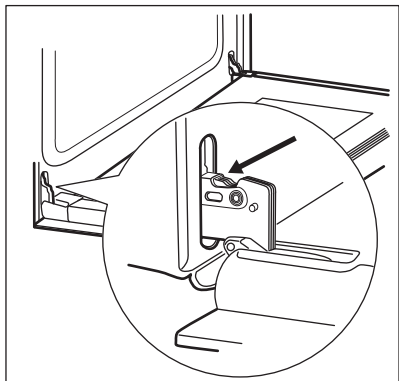


Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

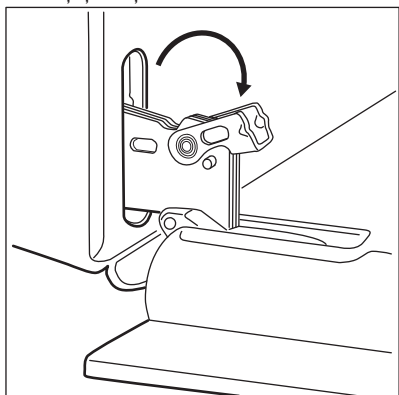


ATENȚIE! Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

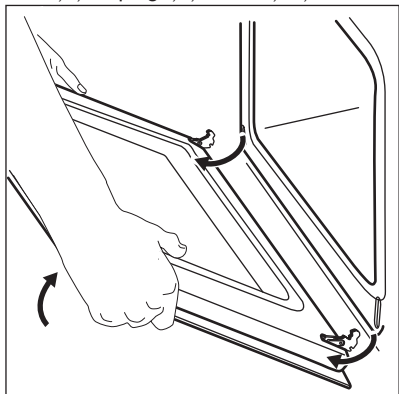
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



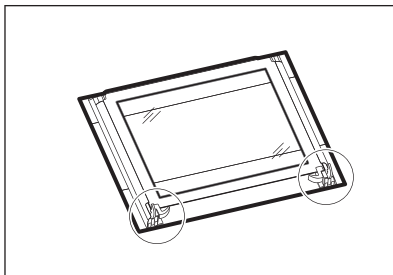
2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.



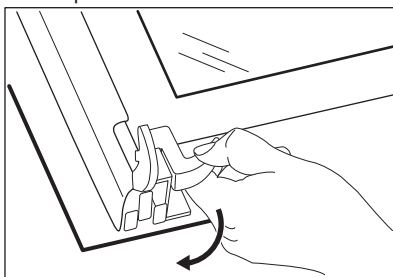
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.



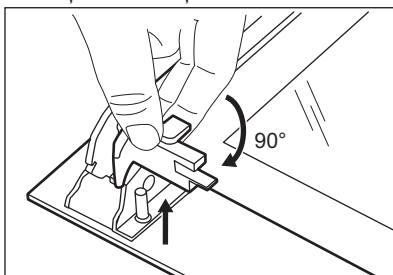
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



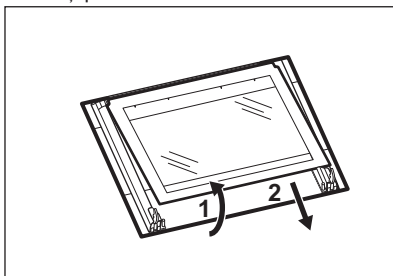
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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.

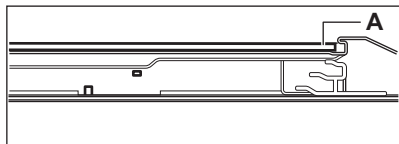


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

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.

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.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	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.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

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

1. Oprii cuptorul.

Așteptați până când cuptorul s-a răcit.

2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

3. 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.

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

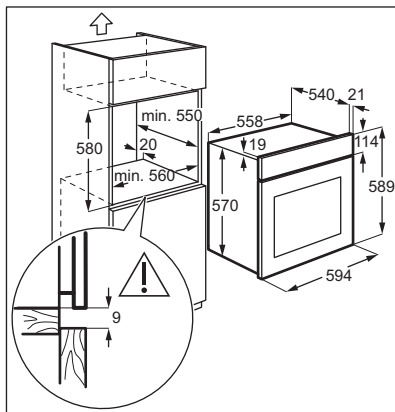
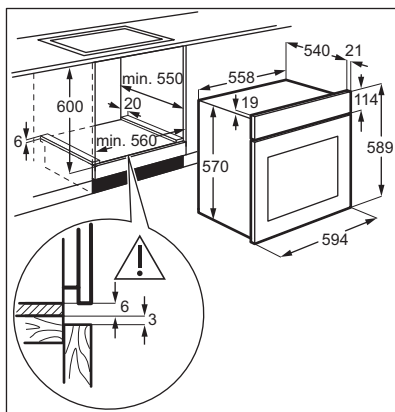
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

INSTALAREA

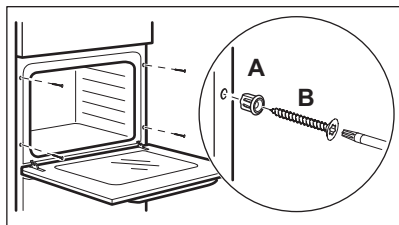


AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

ÎNCASTRAREA ÎN MOBILIER



FIXAREA APARATULUI DE MOBILIER



CONECTAREA LA ALIMENTAREA ELECTRICĂ



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

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

CABLUL

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

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

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



EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZOB35702BU
Indexul de eficiență energetică	94.9
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.83 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.75 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	57 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	27.5 kg

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

ECONOMISIREA ENERGIEI



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

Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

Gătitul cu ventilator

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


Menținerea caldă a alimentelor


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

Aer Cald (Umed)

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. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și

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

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867341837-B-252018