

<b>HU</b>	Használati útmutató	2
<b>RO</b>	Manual de utilizare	21

# USER MANUAL

Sütő  
Cuptor

## Tartalom

Biztonsági információk.....	2	Hasznos tanácsok és javaslatok.....	9
Biztonsági utasítások.....	3	Ápolás és tisztítás.....	15
Termékleírás.....	5	Hibaelhárítás.....	17
Az első használat előtt.....	6	Üzembe helyezés.....	18
Napi használat.....	6	Műszaki információk.....	19
Órafunkciók.....	8	Energiahatékonyság.....	19
További funkciók.....	9		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## Biztonsági utasítások

### Elhelyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a

készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugas üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

## Használat



### VIGYÁZATI!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZATI!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## Ápolás és tisztítás



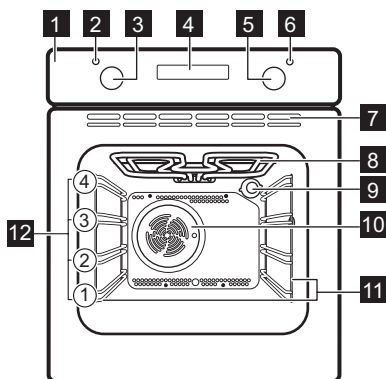
### VIGYÁZAT!

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

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

## Termékleírás

### Általános áttekintés



### Belső világítás

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



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

### Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

### Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

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

## Tartozékok

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

## Az első használat előtt



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

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

### Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A **+** vagy **-** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

## Napi használat



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Tortákhoz és süteményekhez.

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

### Az idő módosítása



Az Időtartam **|>|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a **⌚** gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

### Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.

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

### A készülék be- és kikapcsolása










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

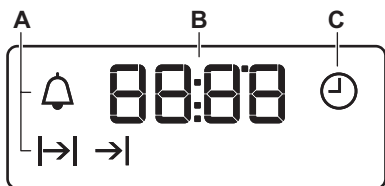
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

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

## Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 0	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Alsó + felső sütés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Légkeveréses sütés Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

## Kijelző



- A) Funkciók visszajelzői
- B) Időkijelző
- C) Funkció visszajelző

## Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.

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

## Órafunkciók

### Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

### Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a vagy gombot.

Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.

**i** A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

### Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
  2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a gombot.
- Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.



## További funkciók

### Hűtőventilátor

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

### Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

## Hasznos tanácsok és javaslatok



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

### Általános tudnivalók

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

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

egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### Sütemények sütése

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

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

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

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

## Tészta- és hússütési táblázat

## Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	165	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	170	2	160	2 (1 és 3)	20 - 30	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	165	2	70 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	160	2 (1 és 3)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	90 - 120	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	166	3 (1 és 3)	25 - 35	Sütő tálcán
Teasütemény <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Molnárika <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

### Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Mély tepsi-ben
Pogácsák <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

Töltött tészták

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	180	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	200	2	45 - 60	Formában
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Formában
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Yorkshire puding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 pudingforma

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, közepesen át-sütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, jól át-sütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tep-siben

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tepsi-ben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsi-ben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

#### Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

#### Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccel a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcma-gasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	250	12 – 15	12 – 14	3
Bifsztek	4	600	250	10 – 12	6 – 8	3
Kolbászok	8	-	250	12 – 15	10 – 12	3
Sertésborda	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Csirke (félbe vágva)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Kebab	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Csirkemell	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3
Hamburger	6	600	250	20 – 30	-	3
Halfilé	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Melegs-zendvics	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Piritós	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

### Infrasütés



A funkciót maximum 200 °C hőmérsékleten használja.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcma-gasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Csirke (félbevágva)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Csirkecomb	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Fürj	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Zöldséges csőben sült	-	-	200	20 - 25	-	3
Kagyló	-	-	200	15 - 20	-	3
Makréla	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Halszeletek	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

### Az ajtótomítések megtisztítása

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

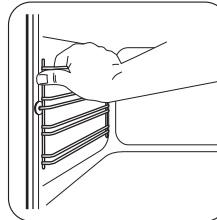
### A polctartók eltávolítása és a katalitikus panelek eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat és a katalitikus paneleket.

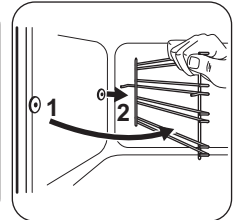


### FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.



- 1 Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Másik kezével tartsa a hátsó polctartókat és a katalitikus panelet a helyükön.



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

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

### Katalitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.



A katalitikus felület elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a katalitikus tulajdonságokra.




### VIGYÁZAT!

Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőt. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és fennáll az égési sérülés veszélye.

**i** A katalitikus tisztítás bekapcsolása előtt távolítsa el minden tartozékot a sütőből.

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a sütő működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres sütőt.

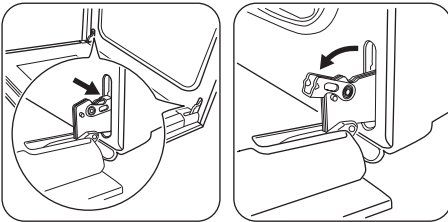
1. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
2. Állítsa be a  funkciót.
3. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C -ra, majd hagyja 1 órán át működni.
4. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

### A sütőajtó tisztítása

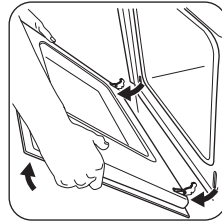
A sütő aijájában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.

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

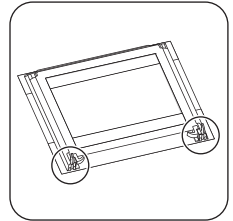
**!** **FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.



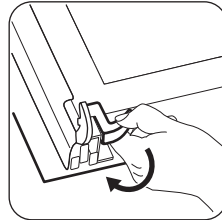
- 1 Nyissa ki teljesen az aijót, és tartsa meg az aijó két zsanérját.
- 2 Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



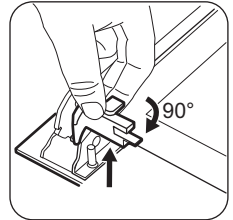
- 3 Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az aijót a helyéről.



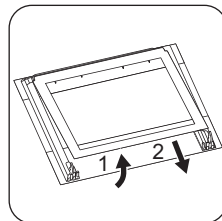
- 4 Helyezze az aijót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



- 5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



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

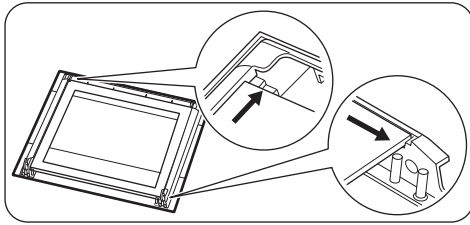
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

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

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





### A lámpa izzójának cseréje

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



#### VIGYÁZAT!

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

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

### Hátsó lámpa

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

## Hibaelhárítás



#### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

## A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

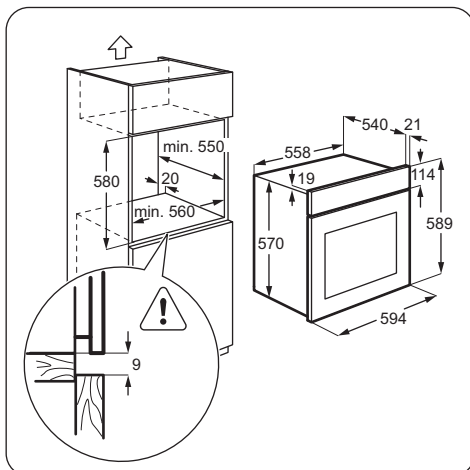
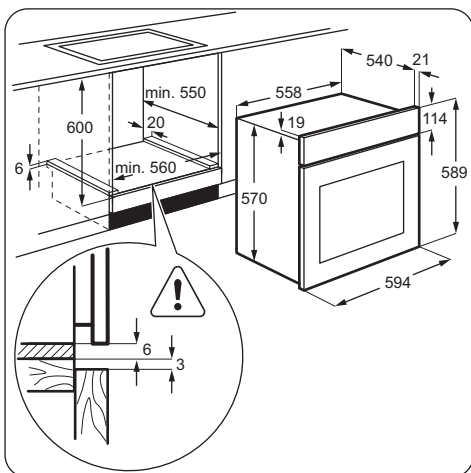
## Üzembe helyezés



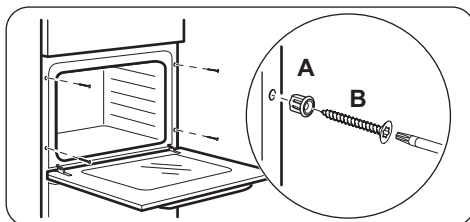
### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Beépítés



### A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## Elektromos bekötés



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

A készüléket csak egy tápvezetékekkel szállítjuk.

### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1,5

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



## Műszaki információk

### Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V
Frekvencia	50 Hz

## Energiahatékonyság

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

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZOC25601XK
Energiahatékonysági szám	105.8
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.84 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Hangerő	57 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	29.8 kg

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

### Energiatakarékosság



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

#### • Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.
- A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## Cuprins

Informații privind siguranța.....	21	Informații și sfaturi.....	28
Instrucțiuni privind siguranța.....	22	Îngrijirea și curățarea.....	34
Descrierea produsului.....	24	Depanare.....	37
Înainte de prima utilizare.....	25	Instalarea.....	38
Utilizarea zilnică.....	25	Informații tehnice.....	39
Funcțiile ceasului.....	27	Eficiență energetică.....	39
Funcții suplimentare.....	28		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța

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

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

## Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesoriile sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## Instrucțiuni privind siguranța

### Instalarea



#### AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purnați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

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

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

## Utilizare



### AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## Îngrijirea și curățarea



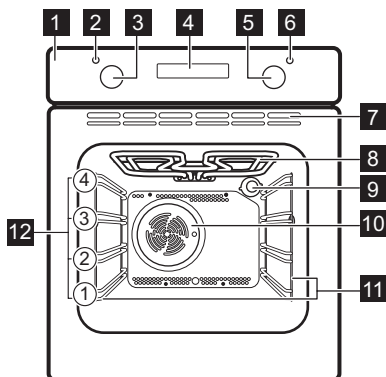
### AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## Descrierea produsului

### Prezentare generală



### Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



### AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

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

### Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

### Service

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

- 1 Panou de comandă
- 2 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 7 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator



## 11 Suport pentru raft, detașabil

### Accesorii

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

## Înainte de prima utilizare



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.





Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

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

### Setarea orei

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

Indicatorul pentru funcția Ora curentă 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 butonul  sau .

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

## Utilizarea zilnică



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



## 12 Poziții rafturi


Pentru prăjituri și fursecuri.

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

### Modificarea orei





Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durata  sau Sfârșit  este activă.

Apăsați  în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent. Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

### Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

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

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

## Activarea și dezactivarea aparatului



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

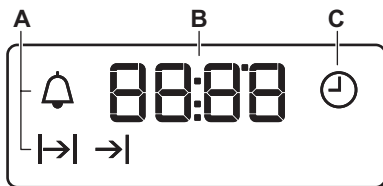
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

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

## Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit, pe mai mult de un 1 poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	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.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

## Afișaj



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

## Butoane

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

## Funcțiile ceasului

### Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului		Aplicație
🕒	Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
🔔	Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
⏪	Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
⏩	Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.

**i** Puteți utiliza simultan funcțiile Durata **⏪** și Sfârșit **⏩** pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata **⏪** și după aceea Sfârșit **⏩**.

### Setarea funcțiilor ceasului

Pentru Durata **⏪** și Sfârșit **⏩**, setați o funcție a cuptorului și temperatura de gătire. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru 🔔.

1. Apăsăți repetat 🕒 până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsăți + sau — pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

**i** Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.

3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

**i** În cazul funcțiilor Durata **⏪** și Sfârșit **⏩**, aparatul este dezactivat automat.

### Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat 🕒 până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsăți lung —. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## Funcții suplimentare

### Suflanta cu aer rece

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

### Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze

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

## Informații și sfaturi



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

### Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz

contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

### Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

### Gătirea cărnii și a peștelui

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

### Durate de gătit

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

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

## Tabele pentru coacere și frigere

## Prăjituri

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	165	2 (1 și 3)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	2 (1 și 3)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	170	1	165	2	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	170	1	160	2 (1 și 3)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	160	2 (1 și 3)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	170	2	155	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan (pandispan fără grăsimi)	170	2	160	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Într-o formă de pâine

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Prăjituri mici	170	3	166	3 (1 și 3)	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 și 3)	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Bezele	100	3	115	3	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Choux <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 și 3)	15 - 20	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	3	170	2	25 - 35	Într-o formă pentru prăji-turi de 20 cm
Sandviș Vic-toria	180	1 sau 2	170	2	45 - 70	Stânga + dreapta în forma pen-tru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăji-turi de 24 cm
Sandviș Vic-toria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Într-o formă pentru prăji-turi de 20 cm

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

### Pâine și pizza

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Pâine de se-cară	190	1	190	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 și 3)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Într-o cratiță adâncă
Pateuri <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Într-o tavă de coacere

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

### Tarte

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	180	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu le-gume	200	2	200	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 Can-nelloni	200	2	200	2	25 - 40	Într-o formă
Budincă Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 forme de budincă

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## Carne

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Carne de porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă
Vițel	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
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	Rasol
Pui	200	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	1	160	1	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	160	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	1	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți



Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

### Pește

Aliment	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comen-tarii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2 (1 și 3)	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / So-mon	190	2	175	2 (1 și 3)	35 - 60	4 - 6 fileuri

### Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Tempera-tură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cea-laltă parte	
File bucăți	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Fripturi de vită	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Cârnați	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Cotlet de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Pui (taiat în două)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebab	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Piept de pui	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
File de pește	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3

Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Pâine prăjită	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

### Gatire intensiva



Utilizați această funcție cu o temperatură maximă de 200°C.

Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Ruladă de carne (curcan)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Pui (tăiat în două)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Pulpe de pui	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Prepeliță	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Legume gratinate	-	-	200	20 - 25	-	3
Scoici	-	-	200	15 - 20	-	3
Macrou	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Pește bucăți	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## Îngrijirea și curățarea



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu

marginii ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

### Pentru modelele din inox sau aluminiu

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

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

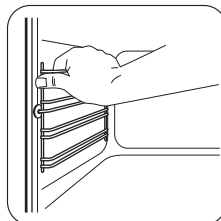
### Curățarea garniturii ușii

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

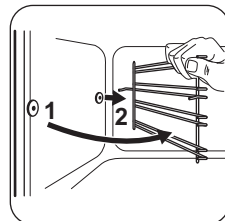
### Scoaterea suporturilor raftului și îndepărtarea panourilor catalitice

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft și îndepărtați panourile catalitice.

**!** **ATENȚIE!**  
Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.



**1** Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



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

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

### Curățare catalitică

**!** **ATENȚIE!**  
Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.


**i** Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

**!** **AVERTIZARE!**  
Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.

**i** Înainte de a activa curățarea catalitică scoateți toate accesoriile din cuptor.


Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.


Pentru a ajuta procedura de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără nimic în interior.

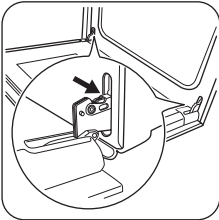
1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setați funcția .
3. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
4. După răcirea aparatului, curățați-l cu un burete moale și umed.

### Curățarea ușii cuptorului

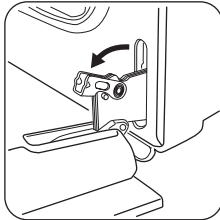
Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.

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

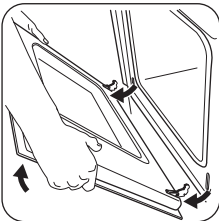
 **ATENȚIE!**  
Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.



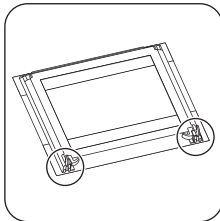
**1** Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



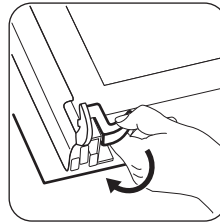
**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



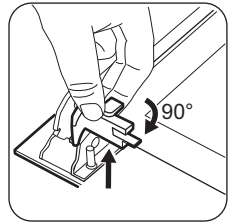
**3** Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



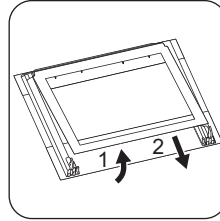
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



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



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



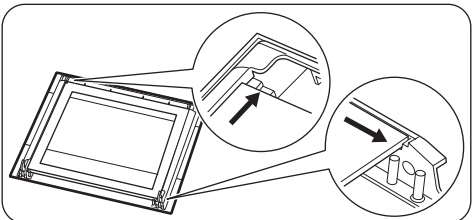
**7** Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

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

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

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

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



## Înlocuirea becului

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



### AVERTIZARE!

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

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

### Becul din spate

1. Rotiți spre stânga 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



### AVERTIZARE!

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 s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

### Date pentru service

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

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

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

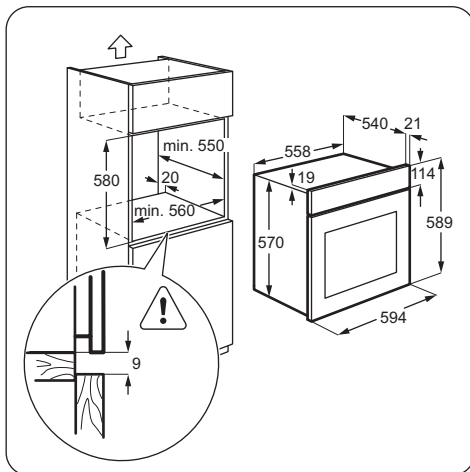
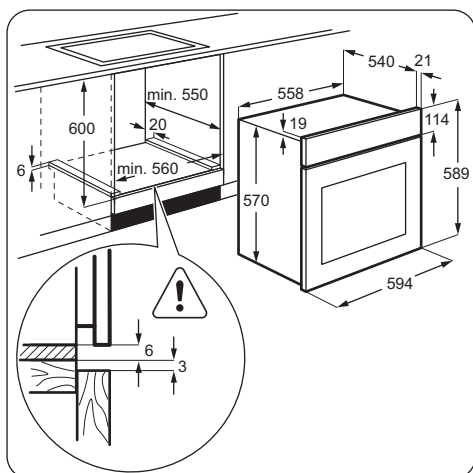
## Instalarea



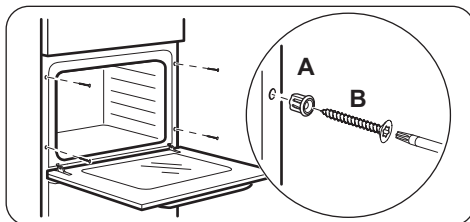
### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind 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 furnizat doar cu un cablu electric.

## Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice și tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0,75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1,5

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



## Informații tehnice

### Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

## Eficiență energetică

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

Numele furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZOC25601XK
Indexul de eficiență energetică	105.8
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.85 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul ventilator forțat	0.84 kWh/ciclu
Numărul de cavități	1
Sursa de căldură	Curent
Volum	57 l
Tipul cuptorului	Cuptor încorporat
Masă	29.8 kg

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

### Economisirea energiei

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

- **Sfaturi generale**


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


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

- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.

- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil.

## INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. 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](http://www.zanussi.com/shop)

