

<b>HU</b>	Használati útmutató	2
<b>RO</b>	Manual de utilizare	18
<b>TR</b>	Kullanma Kılavuzu	34

Sütő  
Cuptor  
Fırın

# USER MANUAL

## Tartalomjegyzék


Biztonsági információk	2	Hasznos javaslatok és tanácsok	8
Termékleírás	4	Ápolás és tisztítás	12
Az első használat előtt	5	Mit tegyek, ha...	14
Napi használat	5	Műszaki adatok	15
Órafunkciók	6	Üzembe helyezés	15
Tartozékok használata	7	Környezetvédelmi tudnivalók	17
További funkciók	8		

A változtatások jogát fenntartjuk.


## Biztonsági információk

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága


-  **Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felélős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
  - Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak 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.

### Üzembe helyezés

-  **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. 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 szaképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
  - A készüléket kötelező földelni.
  - Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
  - Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
  - Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
  - Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati ká-

bel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.


- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek 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 dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben 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.

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- 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 tetjére.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütés-

hez. A gyümölcsök leve maradandó folto-  
kat ejthet.

## Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját 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 tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## Belső világítás

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

**⚠ Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

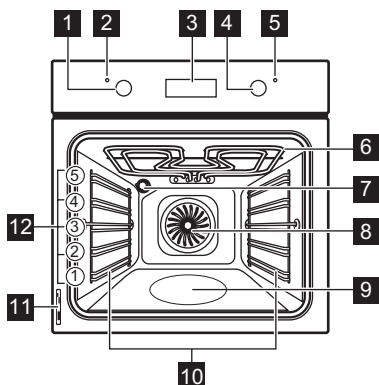
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 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.

## Termékleírás



- 2** Bekapcsolás-visszajelző
- 3** Elektronikus programválasztó gomb
- 4** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5** Hőmérséklet-visszajelző
- 6** Grill
- 7** Sütőlámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Víz tisztítás tartálya
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Adattábla
- 12** Polcszintek

**1** Sütőfunkciók szabályozógombja

## Sütő tartozékai

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

- **Nagyméretű alumínium tepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Teleszkópos sütősin**  
Polc vagy tepsi tehető rá.

## Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polcvezető sint (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

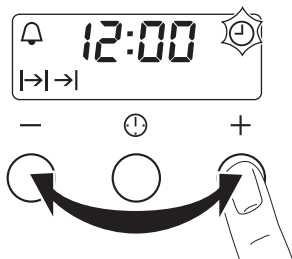
**Fontos** Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### Az óra beállítása

**i** A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra 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.

**i** Az idő módosításához nyomja le többször a gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam vagy Befejezés funkciót ugyanarra az időre beállítani.

### Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percre működni a készüléket.
3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percre működni a készüléket.

A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Napi használat






**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

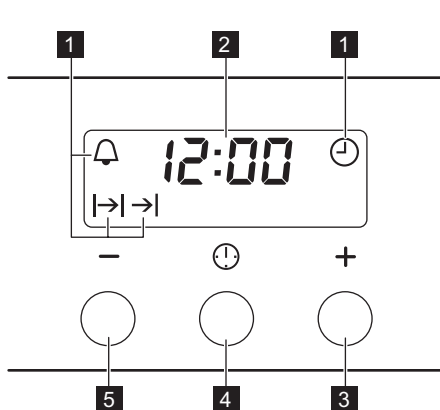
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

## Sütőfunkciók





Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Felső/alsó sütés / Víz tisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
 Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvénne a másik zamatát.
 Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez.

## Órafunkciók

### Elektronikus programkapcsoló



- 1** Funkciók visszajelzői
- 2** Időkijelző
- 3** + gomb
- 4** Kiválasztó gomb
- 5** - gomb

Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
 Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először állítsa be az Időtartamot  $\rightarrow$ , majd a Befejezést  $\rightarrow$ .

### Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  $\rightarrow$  funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

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

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-számlályzót.

### Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

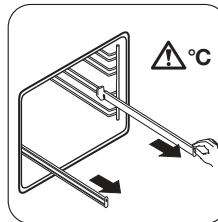
## Tartozékok használata

**!** **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

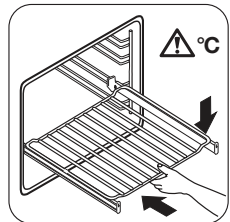
### Teleszkópos sütősín

**Fontos** Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



**1** Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősínek.



**2** Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

**!** **Figyelem** A teleszkópos sütősínek tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősínek tilos kenni (zsírozni)!

## 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 túl-

## Hasznos javaslatok és tanácsok

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

### Sütemények sütése

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

### Tészta- és hússütési táblázat

## SÜTEMÉNYEK

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

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

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, 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 zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak álagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, közben használja a készüléket.



ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	1	170	1	160	70 - 80	26 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon <sup>1)</sup>
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Habcsók	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Molnárka	3	190	3	180	15 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>
Képviselőfánk	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	1 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben <sup>1)</sup>
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## HÚS


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	Két darab
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészen
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészen
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészen
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészen
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészen

## HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

## Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bifsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagas- ság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második ol- dal
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pirítós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

## Tudnivaló az akril-amidokról


**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot!

 **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.

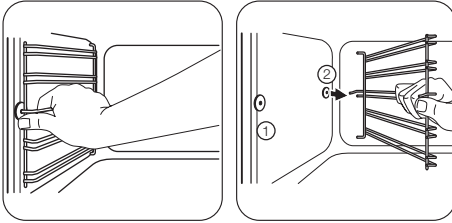
### Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

### Polctartók

A polctartók kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

## A polctartók eltávolítása



**1** Húzza el a polctartó elejét az oldal-faltól.

**2** Húzza el a polctartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki.

## A polctartók behelyezése

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

**i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

## Víz tisztítás

A Víz tisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Víz tisztítás tartályába, mely a sütő alján található.
2. Állítsa be a sütőfunkciót  $\Delta^*$ .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

**!** **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.  
Égésveszély!

## Sütőlámpa

**!** **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

## A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.

- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

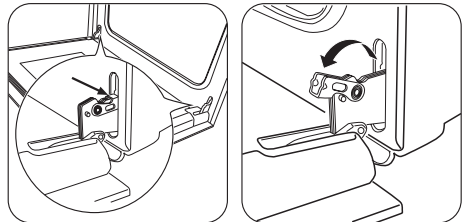
**i** Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmadék beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## A sütőajtó tisztítása

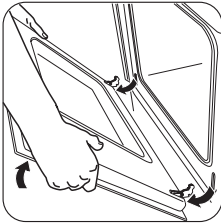
A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.

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

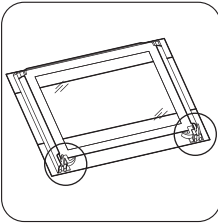


**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanéját.

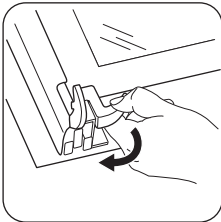
**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



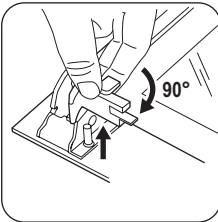
**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



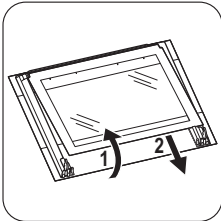
**4** Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



**5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



**7** Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

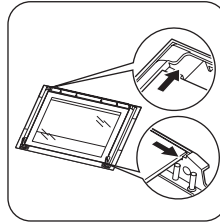
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése


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

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

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



## Mit tegyek, ha...

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
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.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: <b>12.00</b>	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

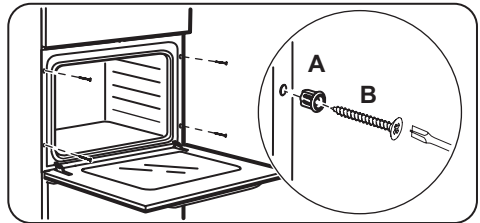
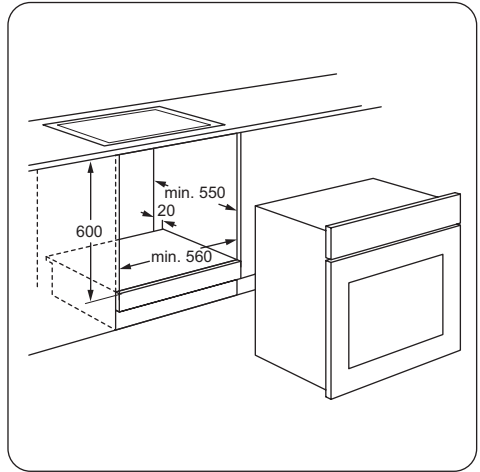
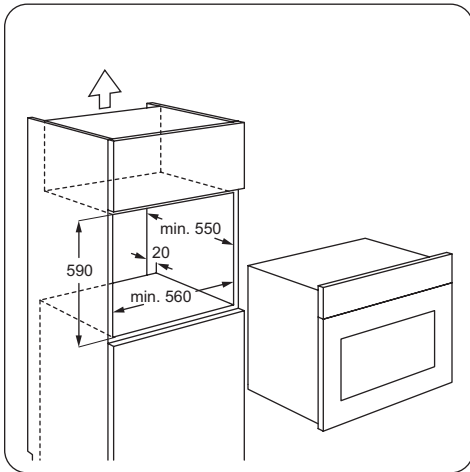
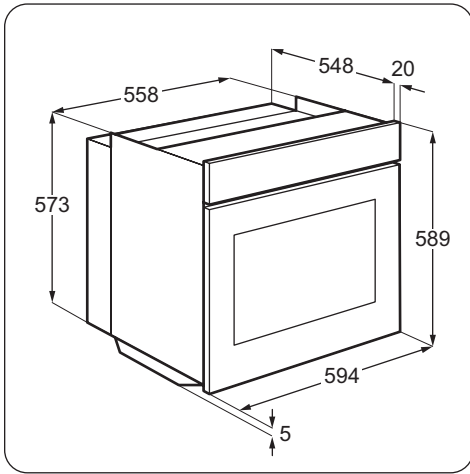
## Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

## Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

## Beépítés



### Elektromos üzembe helyezés

**!** **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:




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

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



## Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

## Cuprins


Informații privind siguranța _____	18	Sfaturi utile _____	24
Descrierea produsului _____	20	Îngrijirea și curățarea _____	28
Înainte de prima utilizare _____	21	Ce trebuie făcut dacă... _____	30
Utilizarea zilnică _____	21	Date tehnice _____	31
Funcțiile ceasului _____	22	Instalarea _____	31
Utilizarea accesoriilor _____	23	Protejarea mediului înconjurător _____	33
Funcții suplimentare _____	24		

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 răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

 **Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.


- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- 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.

### Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

### Conexiunea la rețeaua electrică


 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică.

Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa 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-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea 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 fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.


## Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat 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.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoa-

te sau a pune în interior accesorii sau vase.

- 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.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- 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 interiorul aparatului 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.

## Îngrijirea și curățarea

**⚠️ Avertizare** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta 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.

### Bec 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** Risc de electrocutare.

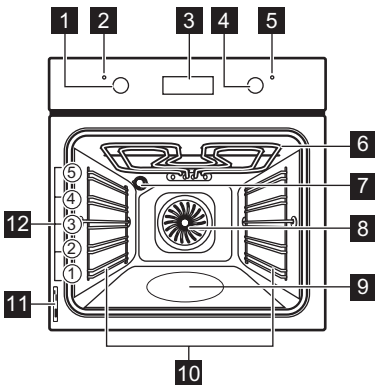
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

### Aruncarea la gunoi

**⚠️ Avertizare** Risc de rănire sau de sufocare.

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

## Descrierea produsului



- 1 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2 Indicator alimentare electrică
- 3 Programator electronic
- 4 Buton pentru temperatură

- 5 Indicatorul de temperatură
- 6 Grătar
- 7 Bec cuptor
- 8 Ventilator
- 9 Recipient pentru curățarea Aqua
- 10 Suportul pentru raft, detașabil
- 11 Plăcuță date tehnice
- 12 Poziții rafturi

### Accesoriile cuptorului

- **Grătar**  
Pentru vesală, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere mare aluminizată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Ghidajele telescopice**  
Pentru a pune rafturi sau tăvi pe acestea.

## Înainte de prima utilizare

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

### Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile raturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

**Important** Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

### Reglarea orei

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

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



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

**i** Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durată  $\rightarrow$  sau Sfârșit  $\rightarrow$  trebuie setate simultan.

### Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 minute.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

## Utilizarea zilnică

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".






### Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător. Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător. Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

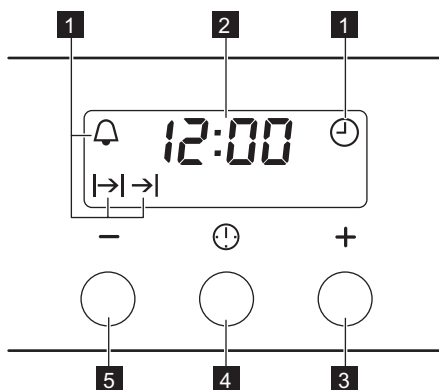
### Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație
Poziția Oprit	Aparatul este oprit.





Funcția cuptorului		Aplicație
	Lumină	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 	Gătire convențională (încălzire de sus + jos) / Curățarea Aqua	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea Aqua, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
	Prepararea la grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.





## Funcțiile ceasului

### Programator electronic






- 1** Indicatoarele funcției
- 2** Indicator timp
- 3** Buton +
- 4** Buton selectare
- 5** Buton -

Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
	Ceas avertizor	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat.

**i** Puteți folosi simultan Durată  și Sfârșit  pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durată , apoi Sfârșit .

### Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durată  și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Ceasul avertizor .

- Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



- Apăsați + sau - pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După închiderea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

torul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

**i** În cazul funcțiilor Durată |→| și Sfârșit →|, aparatul este dezactivat automat.

- Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

### Anularea funcțiilor ceasului

- Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
- Țineți apăsat butonul -. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

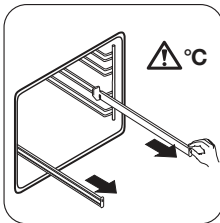
## Utilizarea accesoriilor

**!** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

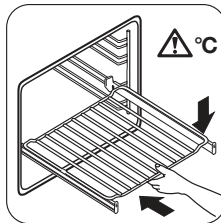
### Ghidajele telescopice

**Important** Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



**1** Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



**2** Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

**!** **Atenție** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

## Funcții suplimentare

### Suflantă 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 temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

### Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

praîncălzirea 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.

## Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare 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 gătit 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 gătitului. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit.
- 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 tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- 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 tava de scurgere. 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

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	1	160	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm pe un grătar
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar <sup>1)</sup>
Ștrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	170	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine <sup>1)</sup>
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Bezele	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci	3	190	3	180	15 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Eclere	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

TIP DE MÂN-CARE	Gătire conven- țională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	1 (stân- ga și dreap- ta)	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Gătire conven- țională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bu- cată <sup>1)</sup>
Pâine de seacă	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau tavă pentru friptură <sup>1)</sup>
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire conven- țională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tartă cu slănină și omletă	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>
Paste Cannello- ni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.


## CARNE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un grătar
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	Două bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gâscă	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

## PEȘTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

### Prepararea la grătar


-  Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Prepararea la grătar		Durate de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

## Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- 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 cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

 **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

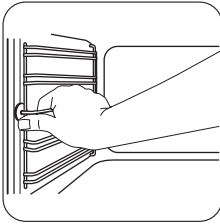
### Curățarea garniturii ușii

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

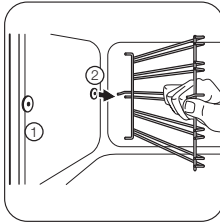
### Suporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

## Scoaterea suporturilor pentru rafturi



❶ Trageți partea din față a suportului grătarelor afară din peretele lateral.



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


## Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

❶ Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

## Curățare cu apă

Procedura de curățare Aqua utilizează aburul pentru a îndepărta resturile de grăsimi și de mâncare din cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în recipientul pentru curățare Aqua din partea de jos a cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului .
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interne ale cuptorului cu o lavetă.

⚠ **Avertizare** Verificați dacă aparatul este rece înainte de a-l atinge. Pericol de arsuri.

## Bec cuptor

⚠ **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

www.zanussi.com

## Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

❶ Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

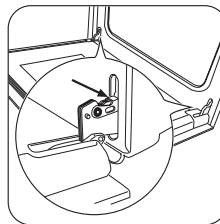
Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

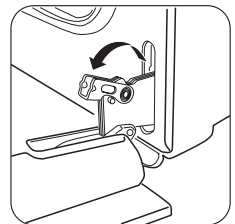
## Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

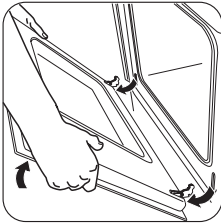
❶ Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



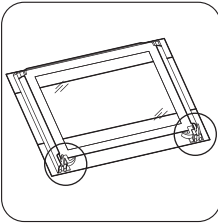
❶ Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



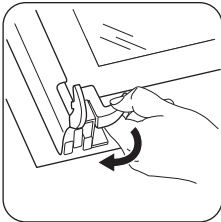
❷ Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



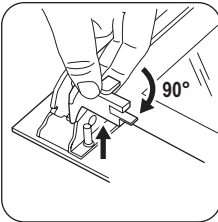
**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



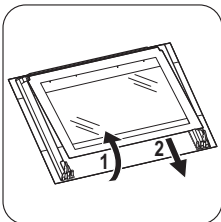
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



**5** Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



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



**7** Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

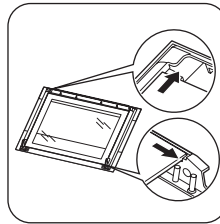
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

### Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți 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 panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



### Ce trebuie făcut dacă...

**!** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul.
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 din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Afișajul indică <b>12.00</b> .	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați ceasul.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....


Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

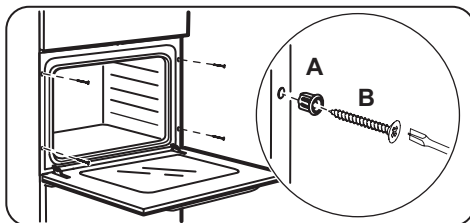
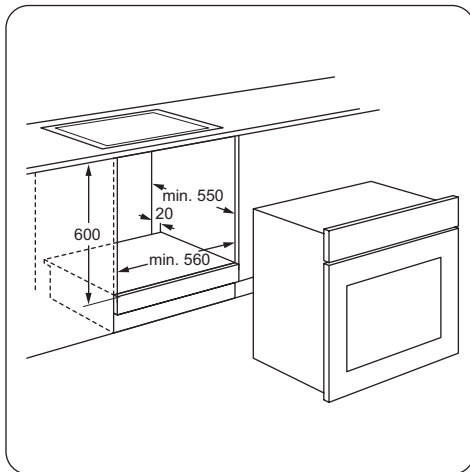
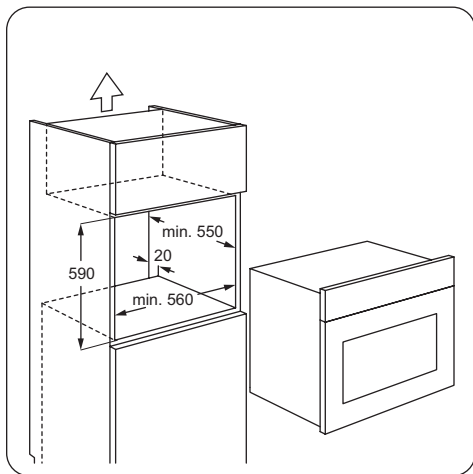
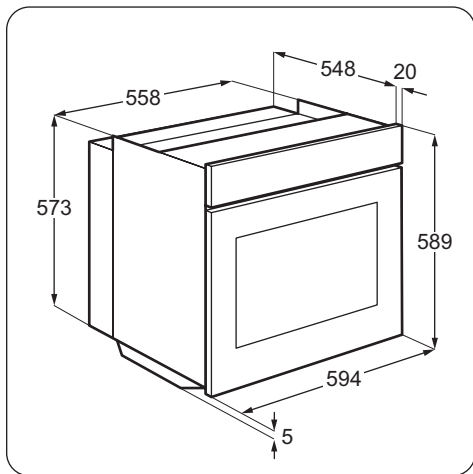
## Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

## Încorporarea



### Conectarea la alimentarea electrică

**!** **Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

### Cablu

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 absorbită	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maxim 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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



## Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



### Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

## İçindekiler

Güvenlik bilgileri	34	Yararlı ipuçları ve bilgiler	40
Ürün tanımı	36	Bakım ve temizlik	44
İlk Kullanımdan Önce	37	Servisi aramadan önce	46
Günlük kullanım	37	Teknik veriler	46
Saat fonksiyonları	38	Montaj	47
Aksesuarların kullanılması	39	Çevreyle ilgili bilgiler	48
Ek fonksiyonlar	40		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.



### Güvenlik bilgileri

Cihazın montajından ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu ileride kullanım için daima cihazın yakınında bulundurun.

#### Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Uyarı** Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.
- Çocuklar dahil olmak üzere, fiziksel ve mental kapasiteleri düşük veya cihazın kullanımına yönelik deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyin. Bu kişiler cihazı, güvenliklerinden sorumlu olan bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımını hakkında bu kişi tarafından bilgilendirilmek kaydıyla kullanabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.

#### Montaj

- Uyarı** Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Tüm ambalajları çıkarın.

- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatına uyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Cihazı kulpundan çekmeyin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın her iki yanı aynı boydaki diğer cihaz ve ünitelerle yan yana olmalıdır.

#### Elektrik bağlantısı




**Uyarı** Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektriksiz verilerin elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun. Aksi durumda, bir elektrikçiyi arayın.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.

- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların şok koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fiş takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyiniz. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

## Kullanım

 **Uyarı** Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması veya patlama riski vardır.


- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alır ya da koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas halindeyken kullanmayın.
- Açık kapağa baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.

- Cihaz çalışırken cihaz kapağını her zaman kapalı tutun.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.

 **Uyarı** Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - Fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - Alüminyum folyoyu doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
  - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra ıslak tabak ve yiyecekleri cihaza koymayın.
  - aksesuarları çıkarırken ve koyarken dikkatli olun.
- Emaye kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez. Garanti şartları uyarınca bu bir kusur değildir.
- Yaş pasta için pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.

## Bakım ve Temizlik

 **Uyarı** Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapı cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili servisi arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek bırakılması yangına neden olabilir.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı

ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.

- Fırın spreyi kullanıyorsanız ambalajdaki güvenlik talimatlarına uyun.
- Katalitik emeyeyi (mümkünse) deterjanla temizlemeyin.

### Fırın içi aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya fırın içi aydınlatma lambası türü, sadece ev cihazları içindir. Evin aydınlatılması için kullanmayın.

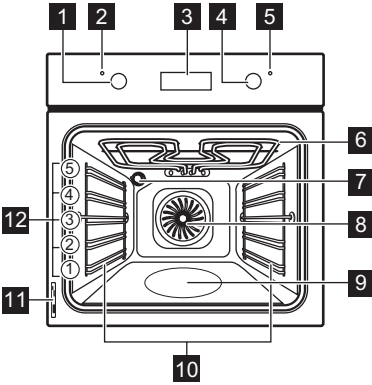
**!** **Uyarı** Elektrik çarpması riski.

- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

### Elden çıkarma

**!** **Uyarı** Yaralanma ya da boğulma riski.

## Ürün tanımı



- 1 Fırın fonksiyon düğmesi
- 2 Güç göstergesi
- 3 Elektronik programlayıcı
- 4 Sıcaklık düğmesi
- 5 Sıcaklık göstergesi

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapı kilit dilini çıkarın.

### Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS  
CORPORATION NV.

RAKETSTRAAT 40 / RUE DE LA FUSEE 40  
B-1130 BRUSSEL / BRUXELLES  
BELGIUM

TEL: +32 2 716 26 00

FAX: +32 2 716 26 01

www.electrolux.com

### Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır.

Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

- 6 Izgara
- 7 Fırın aydınlatması
- 8 Fan
- 9 Suyla temizleme haznesi
- 10 Klipsli raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Bilgi etiketi
- 12 Raf konumları

### Fırın aksesuarı

- **Tel raf**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Alüminyum kaplama geniş pişirme tepsi**  
Kekler ve bisküviler için.
- **Teleskobik raylar**  
Üzerine raflar veya tepsiler yerleştirmek içindir.

## İlk Kullanımdan Önce

**⚠ Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

### İlk temizlik

- Bütün aksesuar ve klipsli raf desteklerini çıkarın (varsa).
- Cihazı ilk kullanım öncesinde temizleyin.

**Önemli** "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

### Zamanı ayarlama

**i** Fırını çalıştırmadan önce saati ayarlamanız gerekir.

Cihazı elektrik şebekesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında Zaman fonksiyonu yanıp söner. Doğru saati ayarlamak için + ya da - tuşuna basın.



Yaklaşık beş saniye sonra yanıp sönmeye işlemini durur ve gösterge ekranında ayarladığınız saat gösterilir.

**i** Saati değiştirmek için ⌚ tuşuna Zaman fonksiyonu göstergesi yanıp söndükten sonra tekrar tekrar basın. Süre |→| ve Bitiş →| fonksiyonunu aynı anda ayarlamamalısınız.

### Ön ısıtma

Kalan yağ kalıntılarının yanması için boş cihazı önceden ısıtın.

1. fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Cihazı 45 dakika çalıştırın.
3. fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Cihazı 15 dakika çalıştırın.

Aksesuarlar normalden daha fazla ısınabilir. Cihazdan koku ve duman yayılabilir. Bu normal bir durumdur. Hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

## Günlük kullanım

**⚠ Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.






### Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması

1. Fırın fonksiyonları kontrol düğmesini bir fırın fonksiyonuna çevirin. Cihaz çalışırken güç göstergesi yanar.

2. Sıcaklık kontrol düğmesini bir sıcaklığa ayarlayın. Cihazın içindeki sıcaklık artarken sıcaklık göstergesi yanar.
3. Cihazı devre dışı bırakmak için fırın fonksiyon düğmesi ile sıcaklık kontrol düğmesini Kapalı konuma getirin.

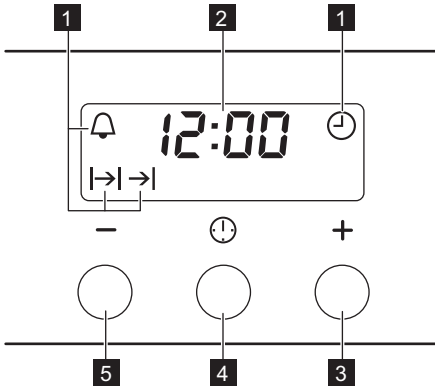
### Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Uygulama
Kapalı konumu	Cihaz kapalıdır.





Fırın fonksiyonu		Uygulama
	Lamba	Fırın lambasını bir pişirme fonksiyonunu kullanmadan etkinleştirmek içindir.
 	Üst + Alt Isıtma / Suyla Temizleme	Tek bir fırın rafında pişirme ve kızartma yapmak içindir. Üst ve alt ısıtıcı elemanları aynı anda çalışır. Suyla Temizleme hakkında daha fazla bilgi için "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın.
	Fanlı Pişirme	Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren yemekleri birden fazla rafı kullanarak ve aromaları karışmadan kızartma veya kızartma ve pişirme yapmak içindir.
	Izgara	Az miktardaki yassı yiyecekleri rafın ortasında ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.

## Saat fonksiyonları

### Elektronik programlayıcı



- 1 Fonksiyon göstergeleri
- 2 Zaman ekranı
- 3 + tuşu
- 4 Seçme tuşu
- 5 - tuşu

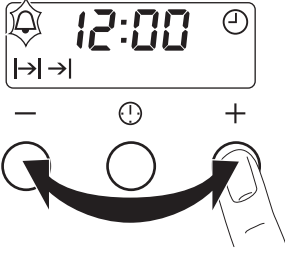
Saat fonksiyonu		Kullanıldığı işlemler
	Zaman	Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
	Mekanik Zaman Aya- rısı	Geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
	Süre	Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
	Bitiş	Cihazın ne zaman durması gerektiğini ayarlamak içindir.

**i** Cihazın kapanıp açılması gereken durumlarda, Süre  $\rightarrow$  ve Bitiş  $\rightarrow$  fonksiyonlarını aynı anda kullanabilirsiniz. Önce Süre

fonksiyonunu  $\rightarrow$ , sonra Bitiş fonksiyonunu  $\rightarrow$  ayarlayın.

### Saat fonksiyonlarının ayarlanması

1. Süre |→| ve Bitiş →| için bir fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın. Bu Mekanik Zaman Ayarı 🔔 için gerekli değildir.
2. Gerekli saat fonksiyonuna ait gösterge yanıp sönmeye kadar Seçim tuşuna tekrar tekrar basın.



3. Gerekli saat fonksiyonunu ayarlamak için + veya - tuşuna basın.

Gösterge ekranı ayarladığınız saat fonksiyonunu gösterir. Ayarlanan zaman sona erdiğinde, gösterge ekranı yanıp söner ve iki dakika boyunca sesli bir uyarı duyulur.

**i** Süre |→| ve Bitiş →| fonksiyonları ile cihaz otomatik olarak devre dışı bırakılır.

4. Sinyali kapamak için bir düğmeye basın.
5. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının kontrol düğmelerini kapalı konuma getirin.

### Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Seçim tuşuna gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönmeye kadar arka arkaya basın.
2. - tuşuna basın ve basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye sonra devre dışı kalır.

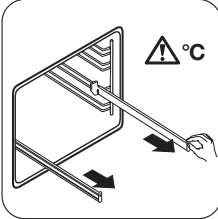
### Aksesuarların kullanılması

**⚠ Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

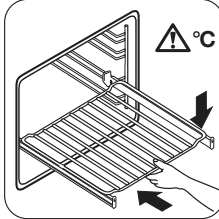
#### Teleskobik raylar

**Önemli** Sonraki kullanımlar için teleskobik rayların montaj talimatlarını saklayın.

Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.



**1** Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.



**2** Tel rafı teleskobik rayların üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.

Fırın kapısını kapatmadan önce teleskobik rayları tamamen cihazın içine ittiğinizden emin olun.

**⚠ Dikkat** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.

## Ek fonksiyonlar

### Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihaz yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz içindeki sıcaklık soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

### Güvenlik termostadı

Cihazın hatalı kullanımı veya kusurlu bileşenlerin kullanımı ciddi hasara neden olabilecek

## Yararlı ipuçları ve bilgiler

- Cihazda beş raf seviyesi bulunmaktadır. Raf seviyelerini cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem, buharlı bir ortamda pişirme yapmanızı ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlar. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırının kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı temizleyin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine hiçbir nesne koymayın ve bileşenlerin üzerine alüminyum folyo koymayın. Aksi takdirde pişirme sonuçları değişebilir ve emaye kaplama zarar görebilir.

### Kek pişirme

- Fırın kapısını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

### Pişirme ve kızartma tablosu

## KEKLER

aşırı ısınmaya yol açabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostadı mevcuttur. Sıcaklık düştüğü zaman fırın otomatik olarak tekrar çalışır duruma geçer.

- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

### Et ve balık pişirme

- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken bir damlalık tepsisi kullanın.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, damlatma tepsisine biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kurduktan sonra her seferinde su ekleyin.

### Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir. Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız kaplara, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı uyarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.



YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko-numu	Sıcak-lık [°C]	Raf ko-numu	Sıcak-lık [°C]		
Çırpma usulü ta-rifler	2	170	3	160	45 - 60	Kek kalıbında
Kurabiye hamu-ru	2	170	3	160	20 - 30	Kek kalıbında
Yağlı sütlü chee-se cake	1	170	1	160	70 - 80	Tel raf üzerinde 26 cm'lik bir kek kalıbında
Elmalı kek (El-malı pay)	2	170	2 (sol ve sağ)	160	80 - 100	Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Kek tepsisinde
Reçelli tart	2	170	2 (sol ve sağ)	165	30 - 40	26 cm'lik bir kek kalıbında
Sünger kek (Pandispanya)	2	170	2	160	50 - 60	26 cm'lik bir kek kalıbında
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek	2	170	2	150	90 - 120	20 cm'lik bir kek kalıbında <sup>1)</sup>
Erikli kek	1	175	2	160	50 - 60	Bir ekmek kalıbında <sup>1)</sup>
Küçük kekler - tek seviye	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Kek tepsisinde
Küçük kekler - iki seviye	-	-	2 ve 4	140 - 150	25 - 35	Kek tepsisinde
Bisküvi / poğaç - tek seviye	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Kek tepsisinde
Bisküvi / poğaç - iki seviye	-	-	2 ve 4	140 - 150	35 - 40	Kek tepsisinde
Bezeler	3	120	3	120	80 - 100	Kek tepsisinde
Çörekler	3	190	3	180	15 - 20	Kek tepsisinde <sup>1)</sup>
Ekler	3	190	3	170	25 - 35	Kek tepsisinde
Kaplama turtalar	2	180	2	170	45 - 70	20 cm'lik bir kek kalıbında
Bol meyveli kek	1	160	2	150	110 - 120	24 cm'lik bir kek kalıbında
Victoria sandviç	1	170	1 (sol ve sağ)	160	50 - 60	20 cm'lik bir kek kalıbında <sup>1)</sup>

1) Fırını 10 dakikalığına önceden ısıtın.

## EKMEK VE PİZZA

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko-numu	Sıcak-lık [°C]	Raf ko-numu	Sıcak-lık [°C]		
Beyaz ekmek	1	190	1	190	60 - 70	Parça başına 500 gr, 1 - 2 parça <sup>1)</sup>

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]		
Çavdar ekmeği	1	190	1	180	30 - 45	Bir ekmek kalıbında
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Pişirme tepsisinde veya derin kızartma tavaında <sup>1)</sup>
Yağlı çörekler	3	200	3	190	10 - 20	Kek tepsisinde <sup>1)</sup>

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

## TURTALAR / BÖREKLER

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]		
Börek	2	200	2	180	40 - 50	Bir kalıpta
Sebzeli tart	2	200	2	175	45 - 60	Bir kalıpta
Kiş	1	180	1	180	50 - 60	Bir kalıpta <sup>1)</sup>
Lazanya	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Bir kalıpta <sup>1)</sup>
Cannelloni (içi malzemeli boru makarna)	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Bir kalıpta <sup>1)</sup>

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

## ET

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]	Raf ko-numu	Sıcaklık [°C]		
Siğir eti	2	200	2	190	50 - 70	Tel raf üzerinde
Keçi Eti	2	180	2	180	90 - 120	Tel raf üzerinde
Dana eti	2	190	2	175	90 - 120	Tel raf üzerinde
Az pişmiş rozbif	2	210	2	200	50 - 60	Tel raf üzerinde
Orta pişmiş rozbif	2	210	2	200	60 - 70	Tel raf üzerinde
İyi pişmiş rozbif	2	210	2	200	70 - 75	Tel raf üzerinde
Keçi omzu	2	180	2	170	120 - 150	Derili
Keçi incik	2	180	2	160	100 - 120	İki parça
Kuzu Eti	2	190	2	175	110 - 130	But
Tavuk	2	220	2	200	70 - 85	Bütün
Hindi	2	180	2	160	210 - 240	Bütün
Ördek	2	175	2	220	120 - 150	Bütün

YEMEĞİN TÜ- RÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko- numu	Sıcak- lık [°C]	Raf ko- numu	Sıcak- lık [°C]		
Kaz	2	175	1	160	150 - 200	Bütün
Tavşan	2	190	2	175	60 - 80	Parçalar halinde
Yaban tavşanı	2	190	2	175	150 - 200	Parçalar halinde
Sülün	2	190	2	175	90 - 120	Bütün

## BALIK

YEMEĞİN TÜ- RÜ	Üst + Alt Isıtma		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf ko- numu	Sıcak- lık [°C]	Raf ko- numu	Sıcak- lık [°C]		
Alabalık / Çipura	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 balık
Ton balığı / So- mon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileto

## Izgara

**i** Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YEMEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Pişirme süresi [dk.]	
	Adet	[g]	Raf konumu	Sıcaklık [°C]	1. taraf	2. taraf
Bonfile	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Sosisler	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Pirzola	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Tavuk (2 parça ha- linde)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaplar	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Tavuk göğsü	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Balık filetoları	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Tost sandviçler	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Kızartma	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## Akrilamidler hakkında bilgi

**Önemli** Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, yiyecek yüzeyinin kızartılması halinde (özellikle nişasta içeren ürünlerde),

akrilamidler sağlık için tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanızı tavsiye ederiz.

## Bakım ve temizlik

**⚠ Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için her zaman ki temizlik maddesini kullanın.
- Her kullanımdan sonra fırının içini temizleyin. Bu sayede kirleri daha kolay temizleyebilir ve içerde yanmasını önleyebilirsiniz.
- Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.
- Tüm fırın aksesuarlarını her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.

### **i** Paslanmaz çelik ve alüminyum cihazlar

Fırın kapısını sadece ıslak süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın. Fırın yüzeyine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

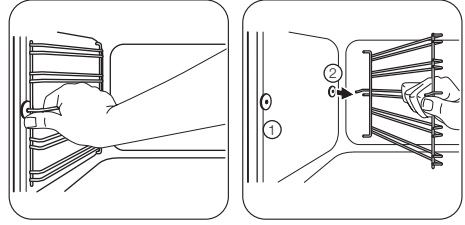
### Kapı contalarının temizlenmesi

- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Yetkili servisi arayın.
- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

### Teleskobik ray destekleri

Yan duvarları temizlemek için teleskobik ray desteklerini çıkarabilirsiniz.

### Ray desteklerinin çıkarılması



**1** Ray desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.

**2** Ray desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

### Ray desteklerinin takılması

Ray desteklerini ters sırayla takın.

**i** Ray desteklerinin yuvarlatılmış kenarları öne doğru bakmalıdır.

### Suyla temizleme

Suyla temizleme prosedürü kalan yağ ve yemek parçalarını fırından arındırmak için buhar kullanır.

1. Fırının altındaki Suyla temizleme haznesine 300 ml su koyun.
2. Fırın fonksiyonunu ayarlayın **☑**.
3. Sıcaklığı 90°C'ye ayarlayın.
4. Cihazı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihazı kapayın ve soğumasını bekleyin.
6. Cihaz soğuduğunda, fırının iç kısımlarını bezle temizleyin.

**⚠ Uyarı** Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski söz konusudur.

### Fırın aydınlatması

**⚠ Uyarı** Fırın lambasını değiştirirken dikkatli olun. Elektrik çarpması riski vardır.

### Fırın lambasını değiştirmeden önce:

- Fırını kapayın.

- Sigorta kutusundaki sigortaları çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.

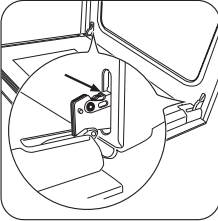
**i** Fırın lambasının ve cam kapağın hasar görmesini önlemek için fırının altına bir bez serin. Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

1. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Fırın lambası ampulünü uygun 300°C ısıya dayanıklı bir fırın lambası ampulüyle değiştirin. Aynı tip fırın lambası kullanın.
4. Cam kapağı takın.

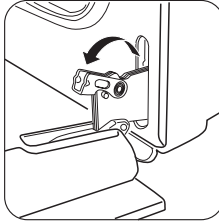
### Fırın kapısının temizlenmesi

Fırın kapısı iki cam panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz.

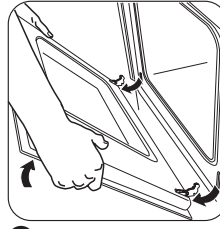
**i** Fırın kapısını sökmeden iç cam panelleri çıkarmaya çalışırsanız fırın kapısı kapabilir.



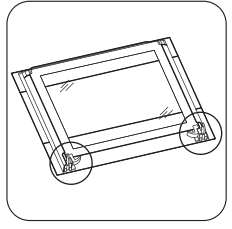
**1** Kapıyı tamamen açın ve iki kapı menteşesini tutun.



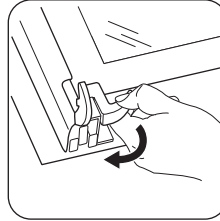
**2** Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.



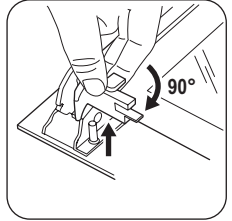
**3** Fırın kapısını ilk açılma pozisyonuna getirin (yarı yarıya). Daha sonra ileri doğru çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



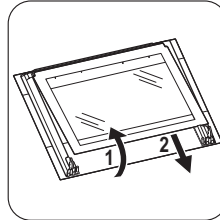
**4** Kapıyı yumuşak bir bez üzerinde sağlam bir yüzeye koyun.



**5** Dahili cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini açın.



**6** Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.



**7** Cam paneli dikkatlice kaldırıp (adım 1) yerinden çıkarın (adım 2).

Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurutun.

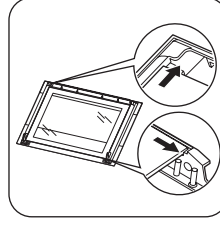
### Kapının ve cam panelin takılması

Temizleme işlemi bittikten sonra, cam paneli ve fırın kapısını takın. Yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.

Ekran baskı bölgesi kapının iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölge-

sindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

İç cam paneli yuvasına doğru şekilde oturduğunuzdan emin olun. Resme bakın.



## Servisi aramadan önce

**Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Cihaz kapalıdır.	Cihazı etkinleştirin.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olduğundan emin olun.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalıdır.	Fırın lambasını değiştirin.
Göstergede <b>12.00</b> görüntüleniyor	Elektrik kesintisi olmuştur.	Saati ayarlayın.
Buhar ve buğular, yemeklerin üstünde ve fırının iç kısmında birikiyor.	Yemek fırında çok uzun süre bırakılmıştır.	Pişirme bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla tutmayın.

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya yetkili servise başvurun.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.) .....

Ürün numarası (PNC) .....

Seri numarası (S.N.) .....

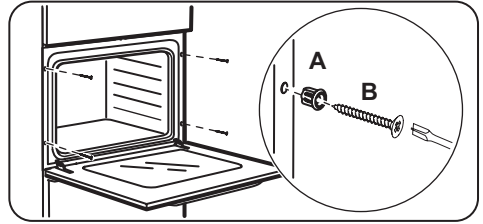
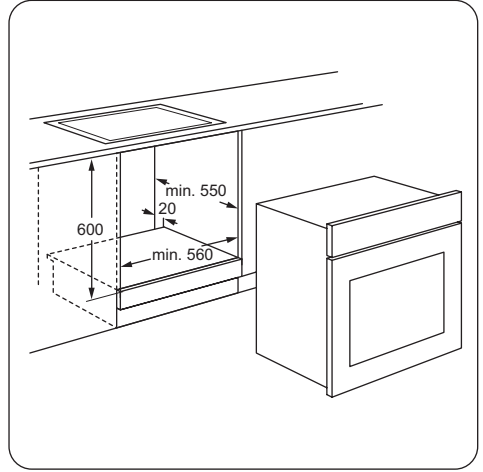
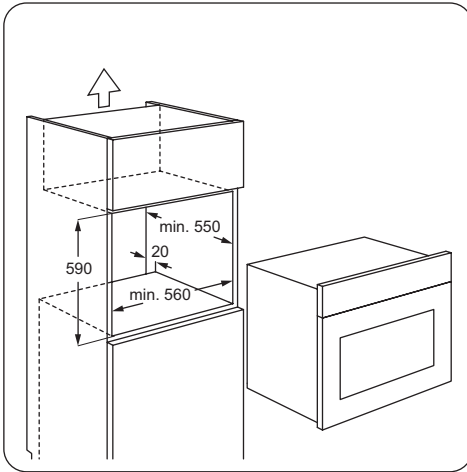
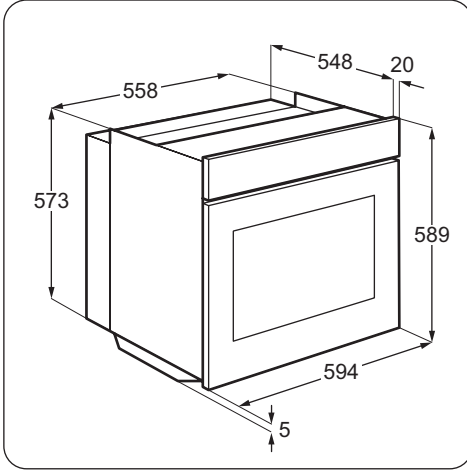
## Teknik veriler

Gerilim	230 V
Frekans	50 Hz

## Montaj

⚠ **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

### Ankastré Montaj



### Elektrik tesisatı

⚠ **Uyarı** Elektrik tesisatı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

**i** "Güvenlik Bilgileri" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz, bir elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte teslim edilir.

### Kablo

Montaj ve değişime uygun kablo tipleri: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Kablo bölümü için (bilgi etiketindeki) toplam güce ve tabloya bakın:


Toplam güç	Kablo bölümü
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

Toplam güç	Kablo bölümü
maksimum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Fırın kablosu (yeşil/sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

## Çevreyle ilgili bilgiler

Ürünün ya da ambalajının üzerindeki  simgesi, bu ürünün normal ev çöprü gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm için verildiği özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiğini belirtir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi, hem de çevrenizdekilerin sağlığını korumuş olursunuz. Yanlış şekilde imha ise hem çevreye hem sağlığa zararlıdır. Bu ürünün geri dönüşümüne ilişkin daha ayrıntılı bilgileri

belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü satın almış olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.



**Ambalaj malzemesi**

Ambalaj malzemesi çevre dostu ve geri dönüştürülebilir özelliktedir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.











[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

