

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZOC25601XU

EL	Οδηγίες Χρήσης Φούρνος	2
HU	Használati útmutató Sütő	27

# ZANUSSI

## **⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

---

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### **ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΥΠΑΘΩΝ ΑΤΟΜΩΝ**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτεταμένες και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### **ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

---

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.

- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεση ή χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

## ΧΡΗΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποσιζόμενα με εύφλεκτα προϊόντα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.

- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το επίπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά

- προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επιστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτήν τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.
- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

### ΣΈΡΒΙΣ

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ

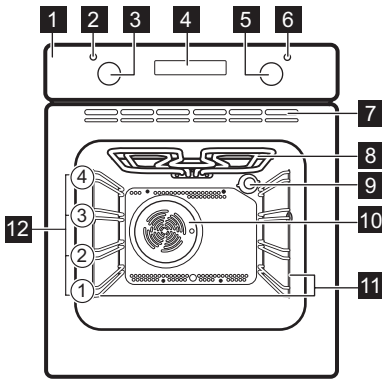


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## ΓΕΝΙΚΉ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 3 Διακόπτης προγραμμάτων
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ανοίγματα αερισμού για τον ανεμιστήρα ψύξης
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12 Θέσεις σχαρών

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Για να ρυθμίσετε την ώρα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

### ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.






Τα αξεσουάρ μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.




### ΡΎΘΜΙΣΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

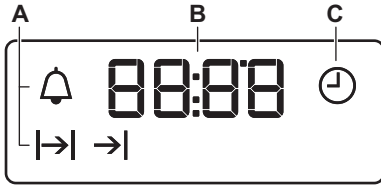
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.  
Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
- Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Ψήσιμο με Αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμιξη γεύσεων.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμομαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.

**ΟΘΟΝΗ**



- A. Ενδείξεις λειτουργιών
- B. Ένδειξη ώρας
- C. Ένδειξη λειτουργίας

**ΚΟΥΜΠΙΑ**

Πεδίο αφής / Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΡΟΛΟΓΙΟΥ**

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
⌚	ΩΡΑ Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
⏪	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.
⏩	ΤΕΛΟΣ Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.
⏪ ⏩	ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ- ΣΤΕΡΗΣΗΣ Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
🔔	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ- ΤΗΣ Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

**ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ. ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ**

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.

Η ένδειξη ⌚ αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.


Πιέστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το ⌚ επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη ⌚.




## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη  $I \rightarrow I$ .
3. Πιέστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  $I \rightarrow I$ .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  $I \rightarrow I$  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.


## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΕΛΟΣ


1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη  $\rightarrow I$ .
3. Πιέστε το  $+$  ή  $-$  για να ρυθμίσετε την ώρα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  $\rightarrow I$ .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  $\rightarrow I$  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη  $I \rightarrow I$ .



3. Πιέστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
4. Πιέστε το .
5. Πιέστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για το ΤΕΛΟΣ.

6. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

7. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.


## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
2. Πιέστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

## ΑΚΎΡΩΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.
2. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο  $-$ . Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

# ΧΡΉΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

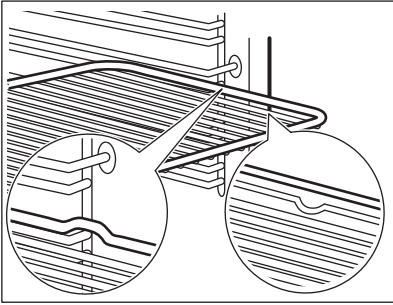


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## ΤΟΠΟΘΈΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

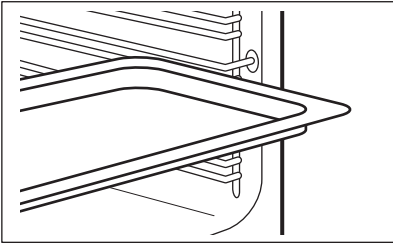
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

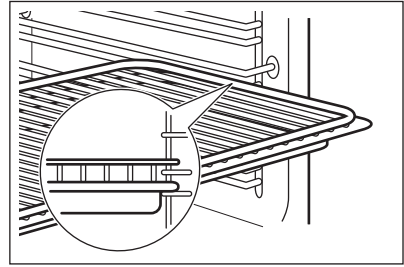


#### Ταψί ψησίματος:

Σπρώξτε το ταψί ψησίματος ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματοςμαζί:  
Σπρώξτε το ταψί ψησίματος ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



Η μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

## ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

### ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

### ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο φούρνος έχει τέσσερις θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Στους παρακάτω πίνακες μπορείτε να δείτε τις τυπικές ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θέση σχάρας.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

### Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

### Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### Κέικ

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σκάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σκάρας		
Ζύμη	170	2	165	2 (1 και 3)	45 - 60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	2 (1 και 3)	20 - 30	Σε φόρμα για κέικ
Cheese cake με ξινόγαλα	170	1	165	2	70 - 80	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μήλου (Μηλόπιτα)	170	1	160	2 (1 και 3)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλική σκάρα
Στρούντελ	175	2	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Πάστα φλώρα	170	2	160	2 (1 και 3)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ φρούτων	170	2	155	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ (με χαμηλά λιπαρά)	170	2	160	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων	170	2	160	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Σε μακρόστενη φόρμα
Μικρά κέικ	170	3	166	3 (1 και 3)	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 και 3)	30 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες	100	3	115	3	35 - 40	Σε ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Σου <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 και 3)	15 - 20	Σε ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	3	170	2	25 - 35	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Κέικ «σά-ντουιτς»	180	1 ή 2	170	2	45 - 70	Αριστερά + δεξιά σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σά-ντουιτς» <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

#### Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Λευκό ψωμί <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 τεμάχια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σίκαλης	190	1	190	1	30 - 45	Σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 και 3)	25 - 40	6 - 8 ψωμάκια σε ταψί ψησίματος
Πίτσα <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Σε ένα βαθύ ταψί
Βουτήματα <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

**Τάρτες**

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Σουφλέ ζυμαρικών	180	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	200	2	200	2	45 - 60	Σε φόρμα
Κις	190	1	190	1	40 - 50	Σε φόρμα
Λαζάνια	200	2	200	2	25 - 40	Σε φόρμα
Καννελόνια	200	2	200	2	25 - 40	Σε φόρμα
Πουτίγκα Γιόρκ-σαϊρ <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 φορμάκια για πουτίγκα

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

**Κρέας**

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί
Ψητό βοδινό λίγο ψημένο	210	2	200	2	44 - 50	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Ψητό βοδινό μέτριο ψημένο	210	2	200	2	51 - 55	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί
Ψητό βοδινό καλοψημένο	210	2	200	2	55 - 60	Σε μεταλλική σχάρα και σε βαθύ ταψί
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Σε ένα βαθύ ταψί
Μπούτι χοιρινό	180	2	160	2	100 - 120	2 κομμάτια σε βαθύ ταψί
Αρνί	190	2	190	2	110 - 130	Μπούτι
Κοτόπουλο	200	2	200	2	70 - 85	Ολόκληρο
Γαλοπούλα	180	1	160	1	210 - 240	Ολόκληρο
Πάπια	175	2	160	2	120 - 150	Ολόκληρο
Χήνα	175	1	160	1	150 - 200	Ολόκληρο
Κουνέλι	190	2	175	2	60 - 80	Σε κομμάτια
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμάτια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρο

### Ψάρι

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Πέστροφα / Συναγρίδα	190	2	175	2 (1 και 3)	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σολομός	190	2	175	2 (1 και 3)	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

**ΓΚΡΙΑ**

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	Ποσότητα (kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Μοσχάρισα φιλέτα	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινές μπριζόλες	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα	8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ	4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλο	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκι	6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ (σάντουιτς)	4 - 6	-	5 - 7	-
Φρυγανισμένο ψωμί	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΪΕΡΑ**

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία στους 200 °C.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	(kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Ρολό (γαλοπούλα)	1	1	30 - 40	20 - 30
Κοτόπουλο (κομμένο στα δύο)	2	1	25 - 30	20 - 30
Μπούτια από κοτόπουλο	6	-	15 - 20	15 - 18
Ορτύκι	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Λαχανικά ογκρατέν	-	-	20 - 25	-
Χτένια	-	-	15 - 20	-



Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	(kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Σκουμπρί	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Φέτες ψαριού	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

### ΥΓΡΟΣ ΘΕΡΜΟΣ ΑΪΡΑΣ



Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Γλυκά ψωμάκια, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 40
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	35 - 40
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 40
Βάση Τάρτας από Αφράτη Ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	170	2	20 - 30
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 45
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Κρέας ποσέ (0,25 kg)	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	40 - 50

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 35
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	40 - 45
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 40
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 45
Λαχανικά, μεσογειακά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 40

#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μηλόπιτα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	1	170	80 - 120	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διαμέτρου 20 cm), τοποθετημένα διαγώνια.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Αφράτο κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	35 - 45	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διαμέτρου 26 cm).
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	150	20 - 35	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Φρυγανισμένο ψωμί 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	3	μέγ.	2 - 4 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσαρισμένο μπιφτέκι 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	3	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τρίτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο δεύτερο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και κάποιο απαλό καθαριστικό.

Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν.

Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και

κάποιο καθαριστικό. Τα αξεσουάρ δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου στις καταλυτικές επιφάνειες.

Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη. Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

## ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ Ή ΑΛΟΥΜΪΝΙΟ

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο εάν έχει καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Για το καθαρίσμα του λάστιχου της πόρτας, ανατρέξτε στις γενικές πληροφορίες για το καθαρίσμα.

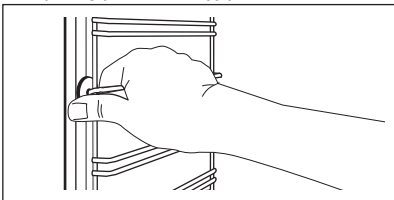
### ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΣΧΑΡΩΝ / ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΠΙΝΑΚΩΝ.

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τους καταλυτικούς πίνακες.

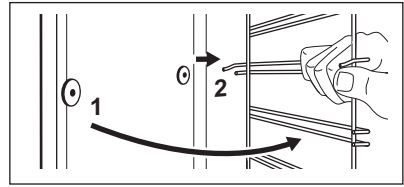


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου και μπορεί να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε τους πίσω βραχίονες και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους με το άλλο χέρι.



2. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.




Τοποθετήστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

### ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το εσωτερικό του φούρνου με καταλυτική επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενο. Απορροφά τα λίπη.

Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό:

- αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ .
- καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.
- καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό και ένα απαλό πανί.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 250 °C και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
4. Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον Καταλυτικό καθαρισμό.

### ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ




**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην καθαρίζετε την καταλυτική επιφάνεια με σπρέι καθαρισμού για τον φούρνο, λειαντικά καθαριστικά, σαπούνη ή άλλα προϊόντα καθαρισμού. Κάτι τέτοιο θα προκαλέσει ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια.



Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο.

Το κάλυμμα του ανεμιστήρα με καταλυτική επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενος. Απορροφά τα λίπη που συγκεντρώνονται στα τοιχώματα ενώ λειτουργεί η συσκευή.

Για να διευκολύνετε τη διαδικασία αυτοκαθαρισμού, θερμαίνετε τακτικά τον άδειο φούρνο.

1. Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων και στη συνέχεια σκουπίστε το.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 250 °C και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
4. Όταν ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον με ένα μαλακό και υγρό σφουγγάρι.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός των καταλυτικών επιφανειών δεν επηρεάζει τις καταλυτικές ιδιότητες.

## ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας» προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

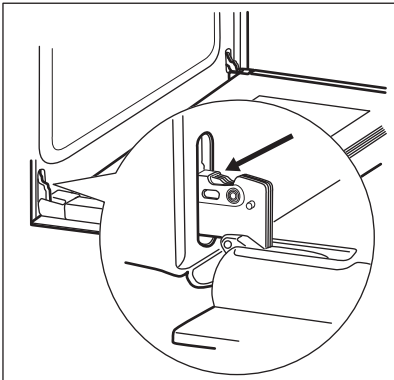


Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

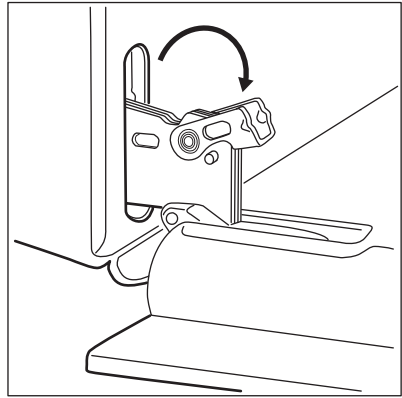


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

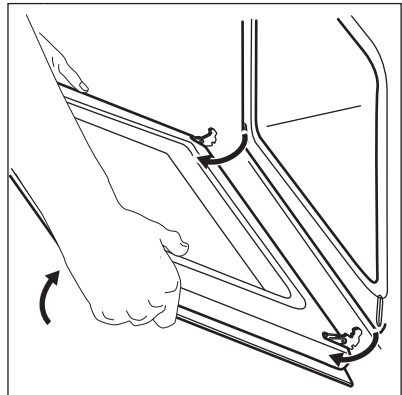
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



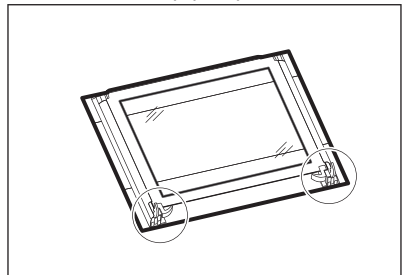
2. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.



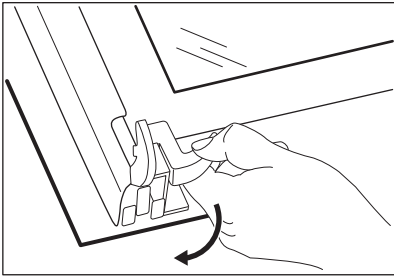
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



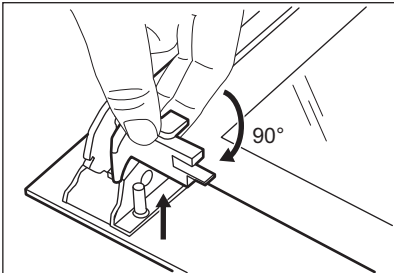
4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



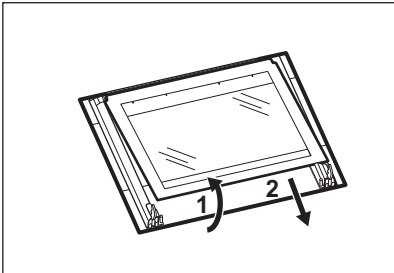
5. Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



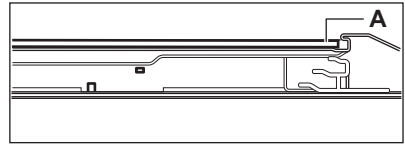
6. Στρέψτε τους δύο συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



7. Πρώτα σηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.



8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων. Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές.



### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

### Ο πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι.

#### ΔΕΔΟΜΕΝΑ Σ'ΕΡΒΙΣ

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

**Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:**

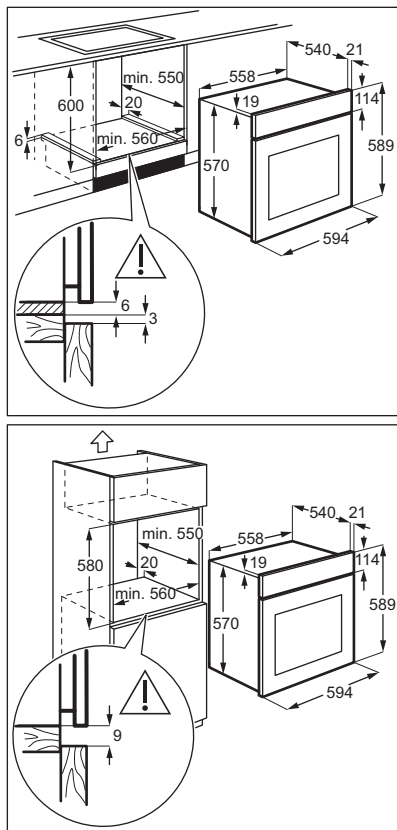
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

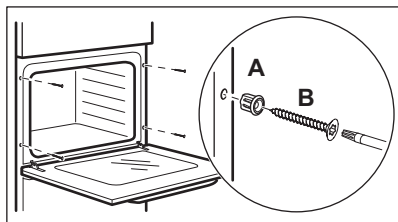


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



## ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο τροφοδοσίας.

## ΚΑΛΩΔΙΟ

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:  
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1



<b>Συνολική ισχύς (W)</b>	<b>Διατομή του καλωδίου (mm<sup>2</sup>)</b>
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).



Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα

## ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

### ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Zanussi
Αναγνωριστικό μοντέλου	ZOC25601XU
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.85 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.75 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	57 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	29.8 kg

EN 60350-1 - Ηλεκτρικές οικιακές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

### ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ο φούρνος περιλαμβάνει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

### Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.

Όταν μαγειρεύετε λίγα φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

### **Μαγείρεμα με αέρα**

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### **Διατήρηση του φαγητού ζεστού**

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την

υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.


### **Υγρός Θερμός Αέρας**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο.


## **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

---

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο

 Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην

απορρίψτε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές

που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## **⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**

---

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### **GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### **ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG**

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

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### ELHELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket csak képeített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szármag 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

## HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

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



**FIGYELMEZTETÉS!** 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 kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatról.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## BELSŐ VILÁGÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat!  
Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékekénél

alkalmazható. Otthona világítására ne használja.

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

## SZERVIZ

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

## ÁRTALMATLANÍTÁS

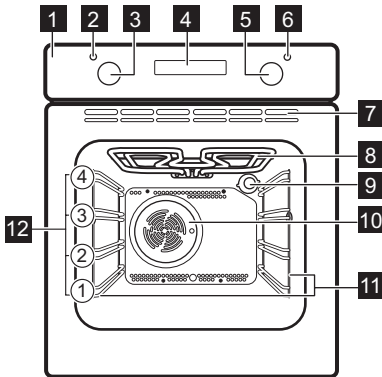


**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

# TERMÉKLEÍRÁS

## ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 Kezelőpanel
- 2 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőbetét
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Polcszintek

## KIEGÉSZÍTŐK

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

- **Sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. fejezetet.

## KEZDETI TISZTÍTÁS

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

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

## NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### EGY SÜTŐFUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.



3. A sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### SÜTŐFUNKCIÓK






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.

### ELŐMELEGÍTÉS

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

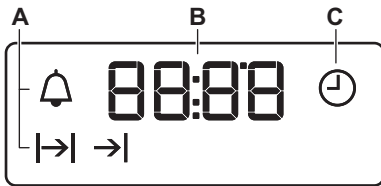
1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefűtés (Nedves)</p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hőlégbefűtés (Nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. E funkció használatakor a sütővilágítás automatikusan kikapcsol.</p>

**KIJELZŐ**



- A. Funkciók visszajelzői
- B. Idő kijelző
- C. Funkció visszajelző







**GOMBOK**

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.






# ÓRAFUNKCIÓK

## ÓRAFUNKCIÓK TÁBLÁZATA



Óra funkció		Alkalmazás
	ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.
 	KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA. AZ IDŐ MÓDOSÍTÁSA





A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát. Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.


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

Az idő beállításához nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a  villogni nem kezd.





### AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.


A kijelzőn  jelenik meg.

4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.









### A BEFEJEZÉS BEÁLLÍTÁSA

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.

4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.





### A KÉSLELTETÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg az  gombot.
5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.

7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.



### A PERCSÁMLÁLÓ BEÁLLÍTÁSA

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percsámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a .

### AZ ÓRA FUNKCIÓK TÖRLÉSE

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

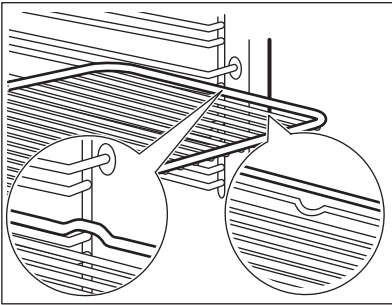


**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

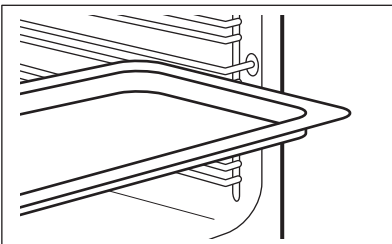
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



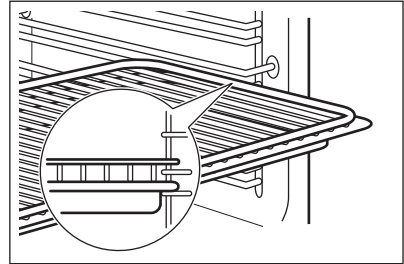
Sütőtálca:

Tolja a sütőtálcát a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálcagyűjt:

Tolja a sütő tálcát a polctartó vezetősínei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### HŰTŐVENTILÁTOR

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

### BIZTONSÁGI TERMOSZTÁT

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

## HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

### SÜTÉSI JAVASLATOK

A sütőben négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

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, kívülről pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

### Sütemények sütése

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

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

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

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## TÉSZTA- ÉS HÜSSÜTÉSI TÁBLÁZAT

### Sütemények

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

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Teasütemény <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán
Molnárika <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

### Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Zsemle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Mély tep-siben
Pogácsák <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

#### Töltött tészták

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, Közepes átsütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertéslepőcka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tep-siben
Sertés-csülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsiben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

### Hal

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Piszt-ráng / tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

### GRILL

Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra.

Melegítse elő a süttőt 10 percig.  
A harmadik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-



Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Pírtós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### INFRASÜTÉS

A harmadik polcszintet használja.

Állítsa be a maximális hőmérsékletet 200 °C-ra.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	(kg)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1	30 - 40	20 - 30
Csirke (félbevágva)	2	1	25 - 30	20 - 30
Csirkecomb	6	-	15 - 20	15 - 18
Fürj	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Zöldséges csőben sült	-	-	20 - 25	-
Kagyló	-	-	15 - 20	-
Makréla	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Halszeletek	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

### HŐLÉGBEFÚVÁS (NEDVES)



A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázat javaslatait.

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemények, 12 darab	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 40
Zsemle, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 40

Ételek	Kiegészítők	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	35 - 40
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Szúflé, 6 db	kerámia ramekin huzalpolcon	200	3	30 - 40
Piskóta tortaalap	tortasütő forma huzalpolcon	170	2	20 - 30
Victoria szendvics	sütőtálca huzalpolcon	170	2	35 - 45
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Halfilé, 0,3 kg	pizzasütő tálca huzalpolcon	180	3	35 - 45
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 35
Aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Habcsók, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	40 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósüt. ropogós tésztával, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Gyümölcs torta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldség, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 40
Vegetáriánus omlett	pizzasütő tálca huzalpolcon	200	3	30 - 45
Mediterrán zöldség, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 40

## TÁJÉKOZTATÁS A BEVIZSGÁLÓ INTÉZETEK SZÁMÁRA

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálca-ra.
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	1	170	80 - 120	Használjon 2 tepesít (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Piskótátészta	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	35 - 45	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő).
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pirítós 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	3	max.	2 - 4 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp-tálca	3	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepp-tálcát a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

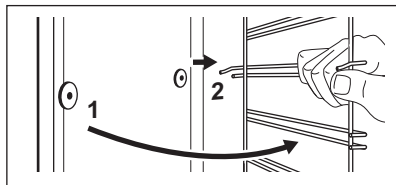
Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg. Ne juttassa a sütőtisztító szert a katalitikus felületekre.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A lecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig működtesse a készüléket. Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

## ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNÍUM SÜTŐK

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgypapot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

## AZ AJTÓTÖMÍTÉSEK MEGTISZÍTÁSA

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótmítés állapotát. Az ajtótmítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtótmítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

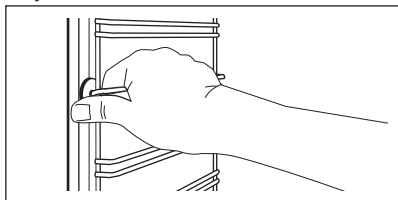
## A POLCTARTÓK / KATALITIKUS PANELEK ELTÁVOLÍTÁSA

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.



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


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



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

## KATALITIKUS TISZTÍTÁS

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsiradékok. Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot .
  - tisztítsa meg a sütőtér alját kimélő mosogatószeres oldattal.
  - langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.
1. Állítsa be a  funkciót.
  2. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C -ra, majd hagyja 1 órán át működni.
  3. Kapcsolja ki a sütőt.
  4. Miután a sütő lehűlt, nedves puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

## KATALITIKUS BEVONATÚ VENTILÁTORFEDÉL




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



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

A katalitikus bevonattal ellátott ventilátorfedél öntisztuló. Ez ugyanis magába szívja a falakon lerakódó zsiradékok, miközben a sütő működik. Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres sütőt.

1. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
2. Állítsa be a  funkciót.
3. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C -ra, majd hagyja 1 órán át működni.

4. Amikor a sütő lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

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

### AZ AJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZASZERELÉSE

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

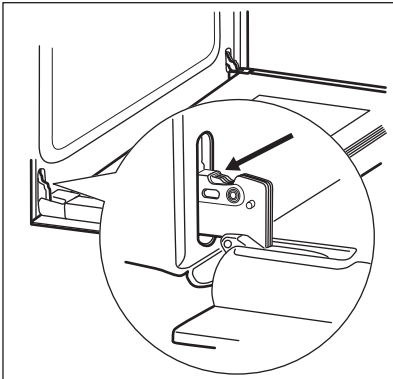


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

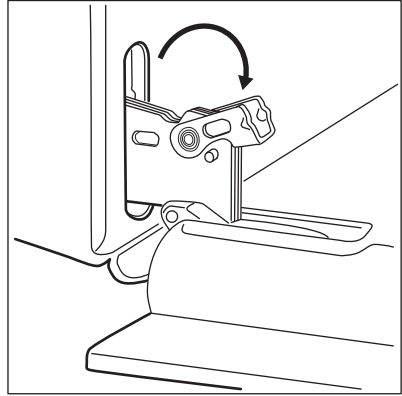


**VIGYÁZAT!** Ne használja a sütőt a belső üveglap nélkül.

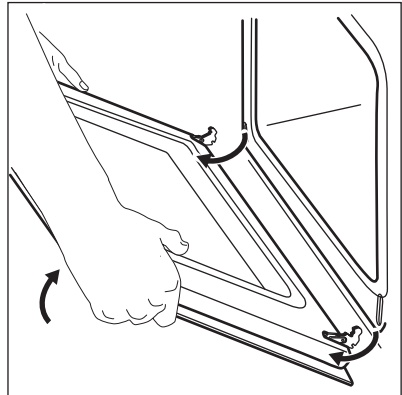
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



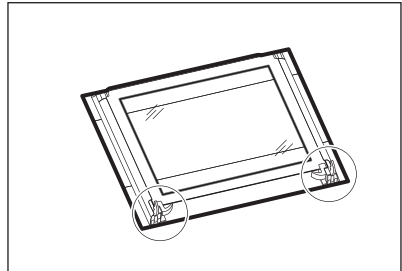
2. Emelje fel és fordítsa el teljesen mindkét zsanéron a kart.



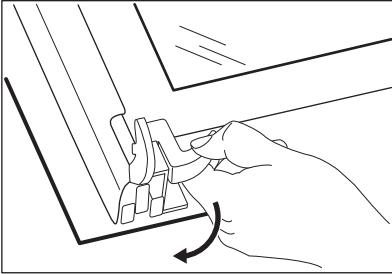
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



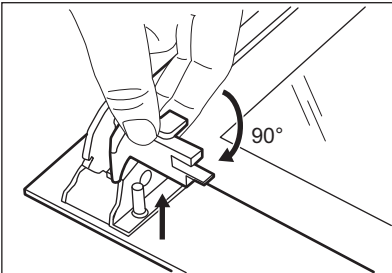
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



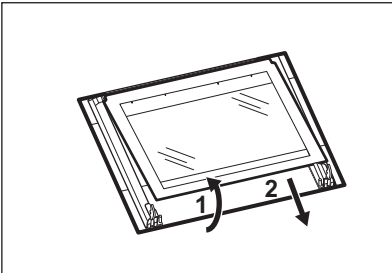
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszérésehez.



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



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

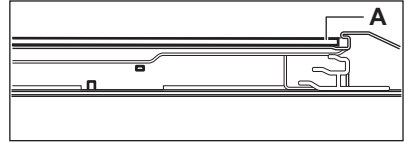


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Helyes felszereléskor az ajtó díszlece kattánót hangot ad.

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



### A HŰTŐLÁMPA CSERÉJE



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat!  
Áramütés-veszély!  
A lámpa forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt.  
Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

#### Hátsó lámpa

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

## HIBAELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

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

#### A SZERVIZ SZÁMÁRA SZÜKSÉGES ADATOK

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

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

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

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

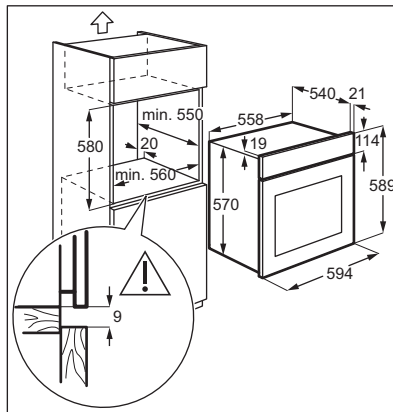
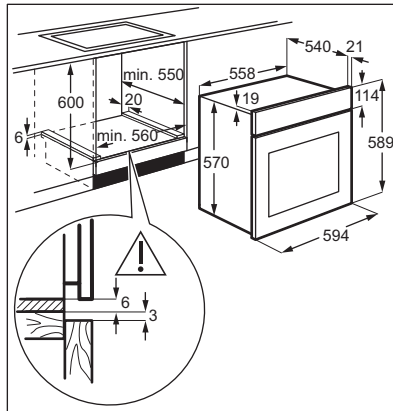
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## ÜZEMBE HELYEZÉS

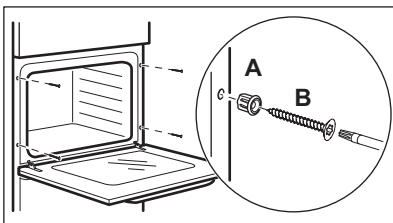


**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## BEÉPÍTÉS



### A SÜTŐ RÖGZÍTÉSE A KONYHASZEKRÉNYHEZ



A készüléket csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

### KÁBEL

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

### ELEKTROMOS BEKÖTÉS



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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1





<b>Teljes teljesítmény (W)</b>	<b>Vezeték keresztmetszet (mm<sup>2</sup>)</b>
maximum 3680	3 x 1.5

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

## ENERGIAHATÉKONYSÁG

### TERMÉK ÉS INFORMÁCIÓS ADATLAP AZ EU 65-66/2014 SZ. RENDELKEZÉSNEK MEGFELELŐEN

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZOC25601XU
Energihatékonysági szám	94.9
Energihatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	57 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	29.8 kg

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

### ENERGIATAKARÉKOSSÁG



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

### Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Ételek melegen tartása



A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Hőlégbefűvás (Nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

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

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



[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE