

## ZOHEE2K2

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë</b>	2
<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	22
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	43
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმელი</b>	63
<b>EL</b>	Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	85
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Sütő</b>	106
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Печка</b>	126
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	147
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	167
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	189
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pećica</b>	209
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	229

## VIZITONI FAQEN TONË TË INTERNETIT PËR:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PANELI I KONTROLLIT.....	8
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	9
8. FUNKSIONET E ORËS.....	11
9. PËRDORIMI I AKSESOREVE.....	12
10. FUNKSIONET SHTESË.....	13
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	16
13. ZGJIDHA E PROBLEMEVE.....	20
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	20
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	21

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi

të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përvçe kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.

- PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shhangur prekjen e elementeve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gjërvishitet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësiti e tjera.
- Përparrë montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	580 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	589 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	570 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	558 mm
Thellësia e pajisjes	561 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	540 mm
Gjerësia me derën të hapur	1007 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm

Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathë të pjesës së pasme	1100 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përknjë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kablloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehjtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kablion elektrik duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vdhosen duhet të hijen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjëresi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

### Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për prerjen e kabllos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablio e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nulit.



## 2.3 Përdorimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos janë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlrohet avull i nxehjtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.

- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejtë në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtitë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të myllur.
- Nëse pajisa është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllët asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të myllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e myllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.

- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rendë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfqaçës.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gjëryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## 2.5 Ndriçimi i brendshëm

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.7 Hedhja

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

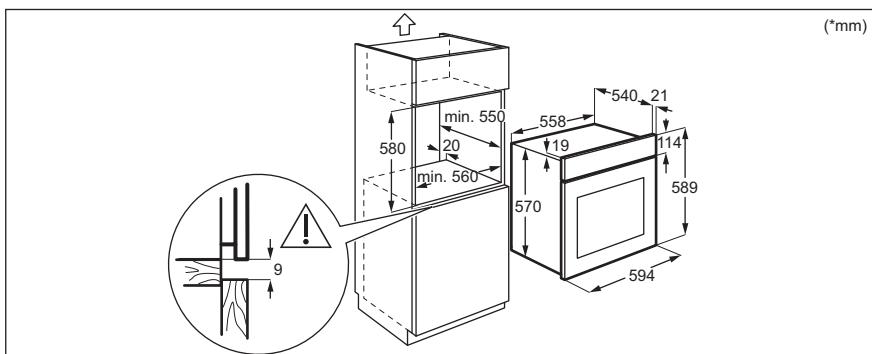
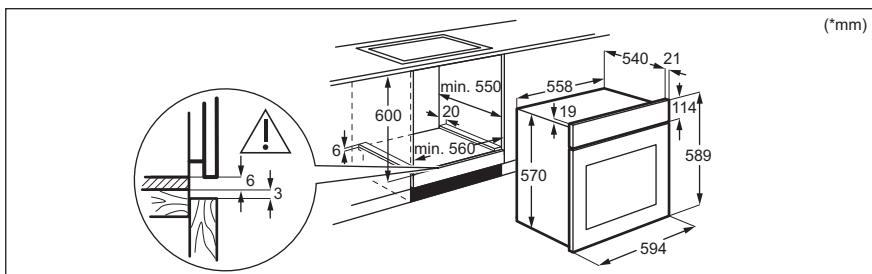
## 3. INSTALIMI



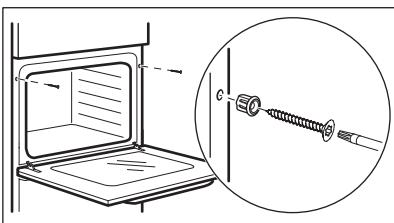
### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Montimi inkaso

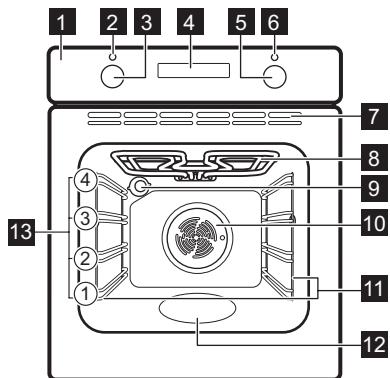


#### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Llamba e fuqisë / simboli
- 3 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4 Ekrani
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftoshjes
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llamba
- 10 Ventilimi
- 11 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12 Zbalcim i brendshëm - Depozita e pastrimit me ujë
- 13 Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.

- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.  
Çelësi del jashtë.

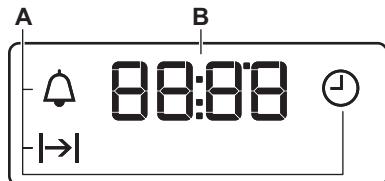
### 5.2 Butonat / fushat e sensorit

— Për vendosjen e orës.

(-) Për të vendosur funksionin e orës.

+ Për vendosjen e orës.

### 5.3 Ekrani



- A. Funksionet e orës  
B. Kohëmatësi

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Përpara përdorimit të parë

Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.



Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

Vendosja e orës	Pastrimi i furrës	Nxehni paraprakisht furrën bosh
1.  - shtpeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.	1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra. 2. Pastroni furrën dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: <input type="checkbox"/> Koha: 1 orë. 2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: <input checked="" type="checkbox"/> Koha: 15 min. 3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: <input checked="" type="checkbox"/> Koha: 15 min.

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

Hapi 1	Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
--------	---

<b>Hapi 2</b>	Rotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
<b>Hapi 3</b>	Kur të përfundojë gatimi, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

## 7.2 Funksionet e nxehjes

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
	Furra është e fikur.
Pozicioni fikur	
	Për të ndezur llambën.
Drita	
	Për të pjekur në dy pozicione të rafshit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.
Ventilator i plotë	
	Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të pakështet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënimë mbi: Pjekje vent. me lagështirë.
Pjekje vent. me lagështirë	
	Për pjetjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
Nxehtësia e poshtme	
	Për pjetjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e aromave.
Gatim me ajrim	

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
	Për të pjekur nyja të mëdha mish ose shpendësh me kocka në një pozicion rafiti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
Pjekje turbo në skarë	
	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
Shkrirja	
	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.
Gatim tradicional / Pastrimi me ujë	
	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
Skarë	

## 7.3 Shënimë mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas:

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbylljet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
 Ora	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
 Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 Sinjalizues i minutave	Për vendosjen e numërimit mbaprash. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

### 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

#### Si ta programoni: Ora

 - pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

 ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

#### Mënyra e ndryshimit: Ora

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

Hapi 2  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

#### Si ta programoni: Kohëzgjatja

Hapi 1 Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

Hapi 2  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Hapi 3  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.  
Ekrani shfaq:   
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 4 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 5 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

#### Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

## **Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave**

- Hapi 2** +, — - shtypeni për të caktuar kohën.  
Funksioni nis automatiqisht pas 5 sekondash.  
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.
- Hapi 3** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Hapi 4** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

## **Si të anuloni: Funksionet e orës**

- Hapi 1** ⏱ - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.
- Hapi 2** Shtypni dhe mbani shtypur: —.  
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

# **9. PËRDORIMI I AKSESORËVE**

## **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

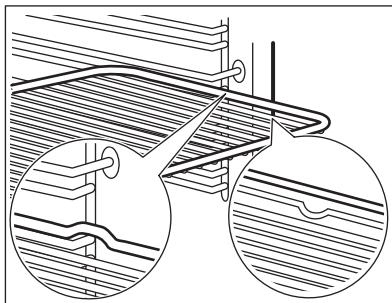
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth  
skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

## **9.1 Futja e aksesorëve**

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme  
rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

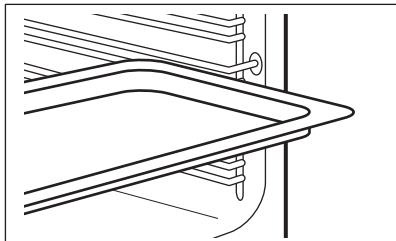
### **Rafti me rrjetë:**

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të  
mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të  
jenë me drejtëm poshtë.



#### Tava e pjekjes:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



## 10. FUNKSIONET SHTESË

### 10.1 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

### 10.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxherje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpërt furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka katër pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë ndryshe nga furra që keni pasur më parë.

#### Gatimi i kekëve

Mos e hapni derën e furrës para se të mbarojnë 3/4 e kohës së caktuar të gatimit.

Nëse përdorni dy tava për pjekje në të njëjtën kohë, mbanë një nivel bosh mes tyre.

#### Gatimi i mishit dhe peshkut

Lëreni mishin për afersisht 15 minuta para se ta prisi në mënyrë që lëngu të mos dalë jashtë.

Për të parandaluar shumë tym në furre gjatë pjekjes, shtoni pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë çdo herë pasi të thahet.

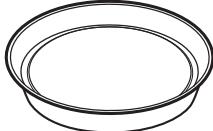
#### Koha e gatimit

Koha e gatimit varet nga lloji i ushqimit, qëndrueshmëria e tij dhe vëllimi.

Fillimisht, monitoroni performancën kur gatuani. Gjeni cilësimet më të mira (vendosja e nxehësisë, koha e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë kur përdorni këtë pajisje.

### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

			
Tavë pice	Tavë gatimi	Tasa qeramike	Tavë për bazë pandispanje
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

### 11.3 Pjekje vent. me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

				
		(°C)		
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Picë, e ngirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	35 - 40
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	30 - 40
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	170	2	20 - 30
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 45
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 35
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

Amareta, 20 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	2	40 - 45
Kek me kupa, 12 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 16 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifét, 20 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Tarta të vogla, 8 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 40
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	30 - 45
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 40

## 11.4 Informacion pér institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

Kekë të vegjël, 16 pér tavë	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 16 pér tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 16 pér tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	1	170	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	35 - 45	-

Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	35 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	20 - 35	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150	20 - 35	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Bukë e thekur	Skarë	Rafti me rrjetë	3	maks.	1 - 5	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Qofte prej mish llope, 6 copë, 0.6 kg	Skarë	Rafti me rrjetë dhe tavë kullimi	3	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 12.1 Shënime për pastrimin



Ajgentët e pastrimit

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



#### Aksesorët

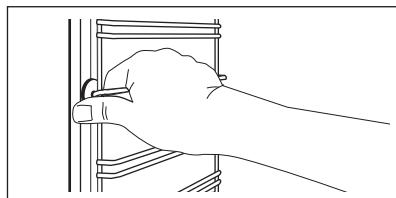
Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërini të thafen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrontë dhe detergent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatatarëse.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisnin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

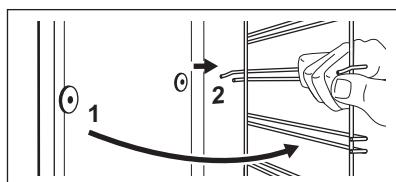
## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.



**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.



**Hapi 3** Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

**Hapi 4** Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

**Hapi 1** Derdhni ujë në reliefin e hapësirës së brendshme: 150 ml.

**Hapi 3** Vendoseni temperaturën në 90°C.

**Hapi 2** Caktoni funksionin:

**Hapi 4** Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

**Hapi 5** Fikni furrën.

**Hapi 6** Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

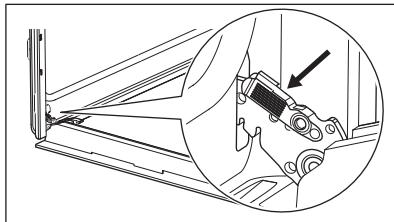
## 12.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës ka dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpëra se të hiqni panelet prej xhami.

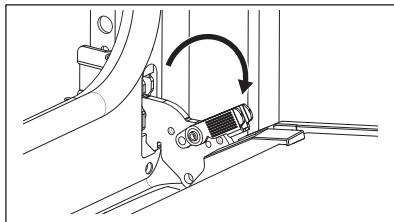
### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

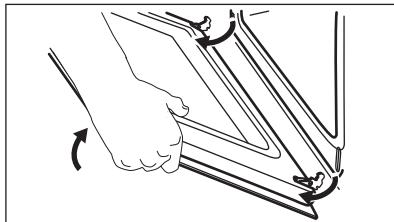
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



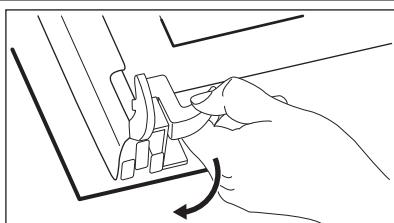
**Hapi 2** Ngrini dhe têrhiqni shulat derisa të klikojnë.



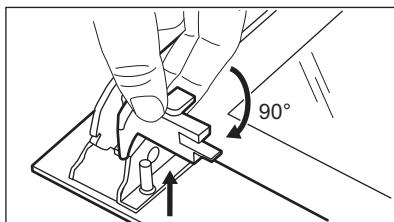
**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe têrhiqeni per ta hequr derën nga vendi.



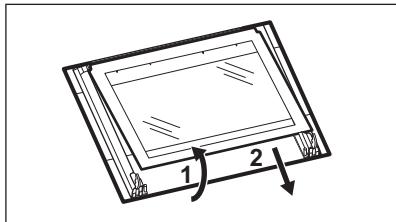
**Hapi 4** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin blokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.



**Hapi 5** Rrotulloni mbërthyset me  $90^\circ$  dhe hiqni nga vendi.



- Hapi 6** Fillimisht ngrijeni me kujdes dhe më pas hiqni panelin prej xhami.

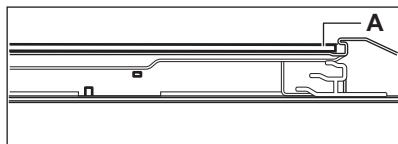


- Hapi 7** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.

- Hapi 8** Pas pastrimit, montoni panelin prej xhamit dhe derën e furrës.

Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Kur instalohet saktë korniza e derës kérçet.  
Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e brendshëm prej xhami.



## 12.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

**Hapi 1**

**Hapi 2**

**Hapi 3**

Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.

Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.

Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

- Hapi 1** Rrotullojeni kapakun e llambës pér ta hequr.

- Hapi 2** Pastroni kapakun prej xhami.

- Hapi 3** Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehësisë 300 °C.

- Hapi 4** Instaloni kapakun prej xhami.

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

#### 13.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

#### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 14. EFKASITETI ENERGJETIK

#### 14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Zanussi
Identifikimi i modelit	ZOHEE2K2 944068228
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	95.1
Klasi i efikasitetit energetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.89kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.78kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehësisë	Elektriciteti
Volumi	65l

Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	27.5kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

## 14.2 Kursimi i energjisë



Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e myllur mirë kur pajisa është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përparrë gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

### Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

### Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktioni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përparrë përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdorenri nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

## 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhimonit në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## ПОСЕТЕТЕ НАШИЯ УЕБСАЙТ ЗА:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервис и ремонт:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	22
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	24
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	27
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	28
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	29
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	29
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	30
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	31
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	32
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	33
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	33
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	37
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	40
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	41
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	42

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	580 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм

Височина в предната част на уреда	589 мм
Височина в задната част на уреда	570 мм
Ширина в предната част на уреда	594 мм
Ширина в задната част на уреда	558 мм
Дълбочина на уреда	561 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	540 мм
Дълбочина при отворена врата	1007 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1100 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено

когато е включен или когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталiranето.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 mm.
- Този уред се доставя с електроизахранващи щепсел и кабел.

### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел.



## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алюминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.

- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Вътрешно осветление

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 3. ИНСТАЛИРАНЕ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

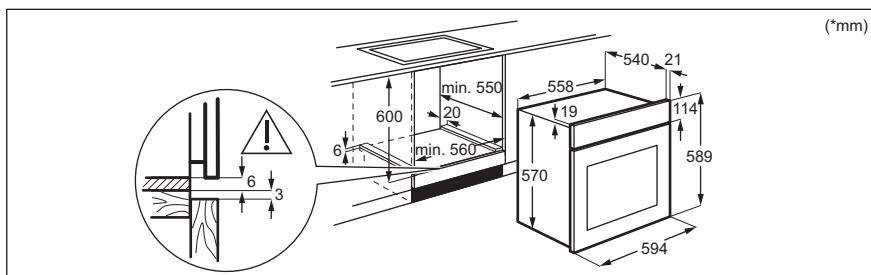
## 2.7 Изхвърляне

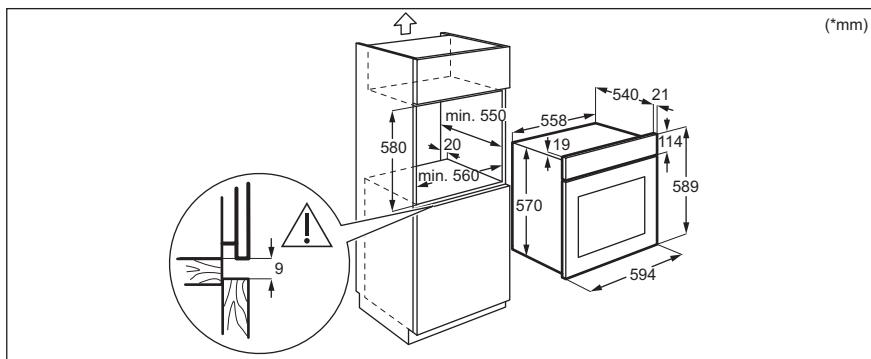
### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

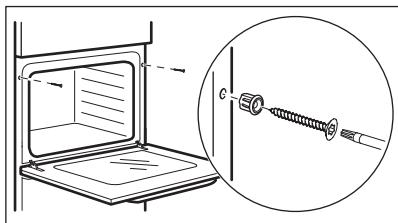
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3.1 Вграждане



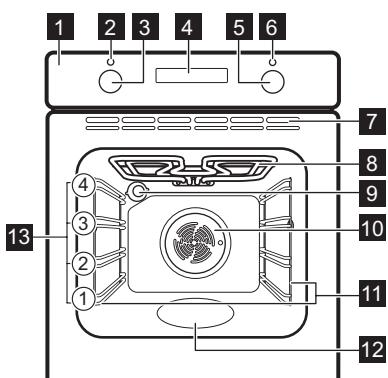


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- |           |   |
|-----------|---|
| <b>1</b>  | Контролен панел   |
| <b>2</b>  | Лампа за захранване/ символ                               |
| <b>3</b>  | Копче за функциите за нагряване                           |
| <b>4</b>  | Екран   |
| <b>5</b>  | Копче за управление (за температурата)                    |
| <b>6</b>  | Индикатор за температура/ символ                          |
| <b>7</b>  | Вентилационни отвори за вентилатора за охлаждане          |
| <b>8</b>  | Нагряващ елемент  |
| <b>9</b>  | Лампа   |
| <b>10</b> | Вентилатор  |
| <b>11</b> | Водачи за скара, отстраняеми                              |
| <b>12</b> | Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода |

### 13 Позиция на скара

#### 4.2 Аксесоари

##### • Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печени.

##### • Тава за печене

За торти и бисквити.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.

Ключът излиза.

### 5.2 Сензорни полета/бутони



За настройка на времето.

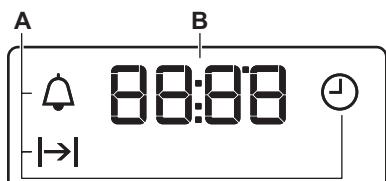


За настройка на функция на часовника.



За настройка на времето.

### 5.3 Екран



- A. Функции на Часовника  
B. Таймер

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното загряване.  
Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1



Стъпка 2

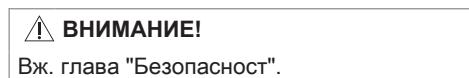


Стъпка 3

Настройте часовника	Почистете фурната	Предварително загрейте празната фурна
<p>1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.</p>	<p>1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.</p> <p>2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибрена кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.</p>	<p>1. Задайте максималната температура за функцията: <input checked="" type="checkbox"/> Време: 1 ч</p> <p>2. Задайте максималната температура за функцията: <input checked="" type="checkbox"/> Време: 15 мин</p> <p>3. Задайте максималната температура за функцията: <input checked="" type="checkbox"/> Време: 15 мин</p>

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

- Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
- Стъпка 2** Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
- Стъпка 3** Когато готовното приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

### 7.2 Функции нагряване

Функция за нагряване	Приложение
	Фурната е изключена.
Положение Изключено (Off)	За да включите лампичката.
	Осветление

Функция за нагряване	Приложение
	За печене на две нива едновременно и за сушение на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
	За печене на сладкиши с хрупка долната част и за запазване на храната.
	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на пригответяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.
	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

Функция за нагряване	Приложение
	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.
	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на

енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 and EU 66/2014).  
Изпитвания съгласно:

IEC/EN 60350-1

Братата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на Часовника

Функция на часовника	Приложение
	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
Час от деновонощието	
	За определяне колко време да работи фурната.
Времетраене	
	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.
Таймер	

### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

#### Как да настроите: Час от деновонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.

След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

### Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколкоократно, за да смените часа.  – започва да мига.

Стъпка 2  – натиснете, за да зададете часа.

След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

### Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да настроите: Таймер

Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 2  – натиснете, за да зададете часа.

Функцията започва автоматично след 5 секунди.

След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколкоократно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .

Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

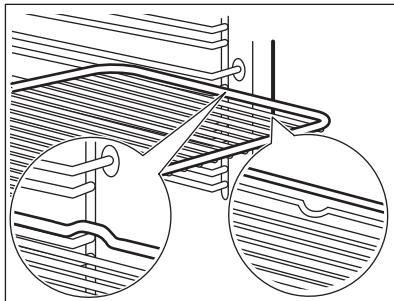
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изпълзването на готварски съдове.

### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдълбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдълбнатините също са

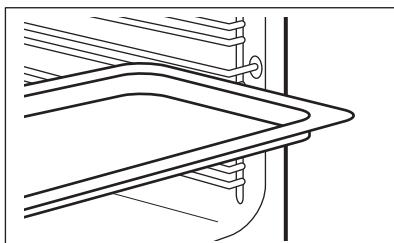
### **Скра/решетка:**

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



### **Тава за печене:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## **10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ**

### **10.1 Охлаждащ вентилатор**

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

### **10.2 Предпазен термостат**

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

## **11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ**



Вж. глава "Безопасност".

### **11.1 Препоръки за готовне**

Фурната има четири нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пеке по-различно от досегашната ви фурна.

#### **Печене на кейкове**

Не отваряйте вратата на фурната преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готовне.

Ако използвате две тави за печене едновременно, оставете едно празно ниво между тях.

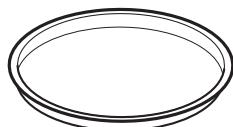
#### Готвене на месо и риба

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

### 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолии и съдове. Те абсорбиращат топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.



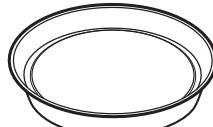
Тава за пיצה



Съд за печене



Купички за печение



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи  
28 см диаметър

Тъмни, неотразяващи  
26 см диаметър

Керамичен материал  
8 см диаметър, 5  
см височина

Тъмни, неотразяващи  
28 см диаметър

### 11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложението в долната таблица.

Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180 (°C)	2	35 - 40 (мин)
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	35 - 40
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40

				
		(°C)		(мин)
Суфле, 6 броя	керамични рамки на скарата	200	3	30 - 40
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	170	2	20 - 30
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	35 - 45
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	40 - 50
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 35
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	40 - 45
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 40
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	30 - 45
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 40

#### 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

					( °C )	
Малки кейкове 16 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
Малки кейкове 16 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	160	20 - 35	-
Малки кейкове 16 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	1 и 3	160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/решетка	1	170	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	35 - 45	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	35 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	150	20 - 35	Заграйте предварително фурната за 10 мин.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150	20 - 35	Заграйте предварително фурната за 10 мин.
Тост	Грил	Скара/решетка	3	макс.	1 - 5	Заграйте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/решетка и тава за отцепждане	3	макс.	20 - 30	Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцепждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готовене. Заграйте предварително фурната за 10 мин.

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибрна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



#### Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готовене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибрна кърпа след всяка употреба.



#### Аксесоари

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибрна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почистявайте аксесоарите в съдомиялната

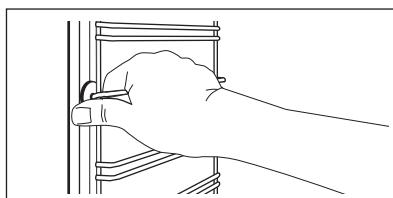
Не почистявайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

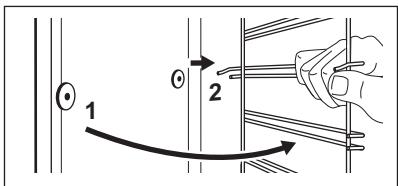
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



**Стъпка 3** Издърпайте задната част на носача на рафта на ската от стената и я извадете.

**Стъпка 4** Поставете носачите на рафта в обратна последователност.



## 12.3 Начин на използване: Почистване с вода

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

**Стъпка 1** Напълнете релефа на вътрешността с вода: 150 мл.

**Стъпка 2** Задайте функцията: .

**Стъпка 3** Настройте температурата на 90 °C.

**Стъпка 4** Оставете фурната да работи за 30 мин.

**Стъпка 5** Изключете фурната.

**Стъпка 6** Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

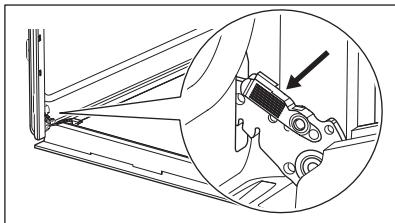
## 12.4 Как да премахнете и инсталirate: Вратичка

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраниТЕ вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката”, преди да вадите стъклените панели.

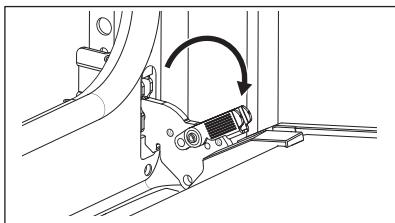
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

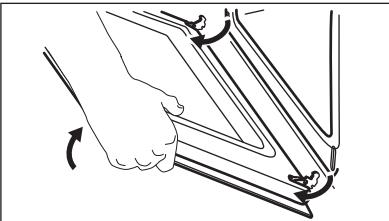
**Стъпка 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѹ панти.



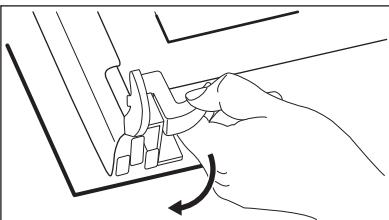
**Стъпка 2** Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



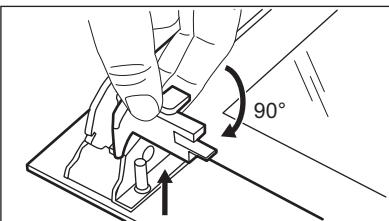
**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



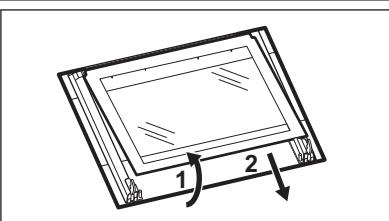
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете система за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



**Стъпка 5** Завъртете крепежните елементи на 90° и ги извадете от гнездата им.



**Стъпка 6** Първо повдигнете внимателно и след това извадете стъкления панел.



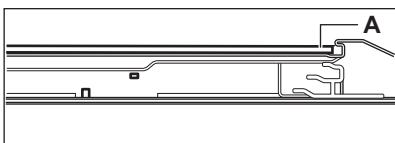
**Стъпка 7** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 8** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен правилно в гнездата.



## 12.5 Как да подмените: Лампа

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

#### Преди да смените лампата:

##### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

##### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

##### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

**Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

**Стъпка 3** Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

**Стъпка 4** Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервис.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.

Проблем	Проверете дали...
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с уполномощен сервизен център.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от деновощието.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към уполномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмения табелка с данни от вътрешността на уреда.

**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Модел (MOD.) .....

## Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и лист с информация за продукта\*

Име на доставчик	Zanussi
Идентификация на модела	ZONEE2K2 944068228
Индекс на енергийна ефективност	95.1
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89kWh/циклъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсирани режим на вентилатора	0.78kWh/циклъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	65л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	27.5kg

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

### 14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

#### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

#### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

#### **Подгряване на храна**

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

#### **Печене с влажност**

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

## **15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

Рециклирайте материалите със символа

 Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинаска служба.

## **POSJETITE NAŠE INTERNETSKE STRANICE:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Zadržava se pravo na izmjene.

## **SADRŽAJ**

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>43</b>
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>45</b>
<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>48</b>
<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>49</b>
<b>5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....</b>	<b>49</b>
<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>50</b>
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>50</b>
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>52</b>
<b>9. KORIŠTENJE PRIBORA.....</b>	<b>53</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>54</b>
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>54</b>
<b>12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....</b>	<b>57</b>
<b>13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....</b>	<b>60</b>
<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>61</b>
<b>15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>62</b>

## **1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI**

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

### **1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijache ili povrsinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posude.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštete metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uredaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uredaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Visina prednje strane uređaja	589 mm
Visina stražnje strane uređaja	570 mm
Širina prednje strane uređaja	594 mm
Širina stražnje strane uređaja	558 mm
Dubina uređaja	561 mm
Ugradna dubina uređaja	540 mm
Dubina s otvorenim vratima	1007 mm
Minimalna veličina ventilačnog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1100 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

### 2.2 Električni priključak



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	580 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm

- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adapttere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštećite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

#### Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3x0.75

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.



## 2.3 Primjena

### ⚠️ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboediti vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavlјajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### ⚠️ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavlјajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavlјajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kučišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utičica izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamjenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uredaj redovito očistite kako biste sprječili propadanje materijala površine.
- Uredaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnica, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste sprječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

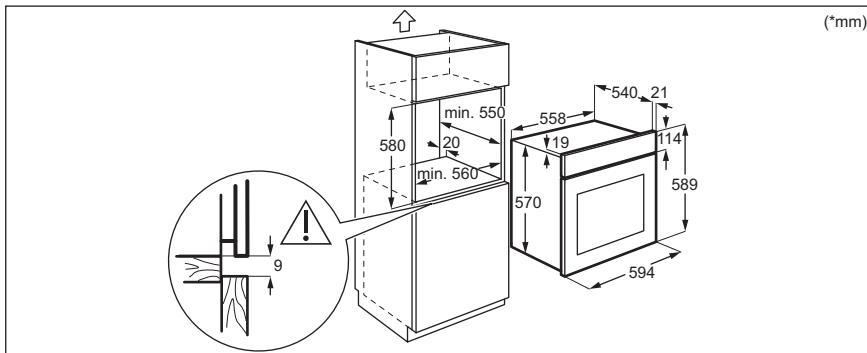
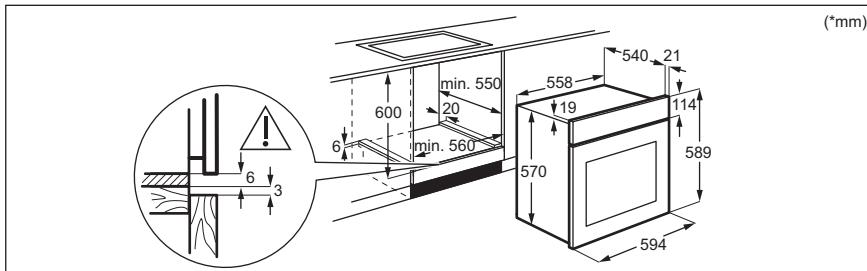
### 3. POSTAVLJANJE



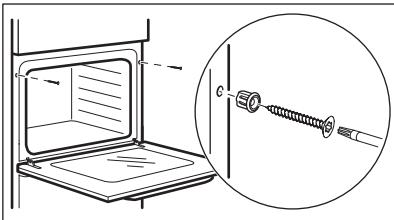
#### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Ugradivanje u ugradbene ormariće

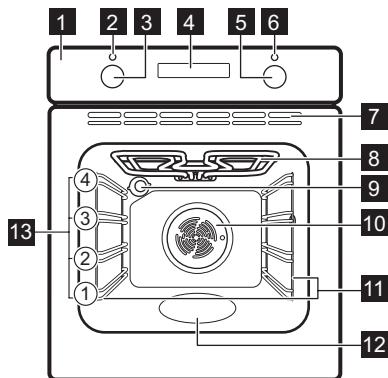


#### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Simbol snage / svjetla
- 3 Regulator funkcija pećnice
- 4 Zaslон
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Otvori za ventiliranje za ventilator hlađenja
- 8 Toplinski element
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Nosač polica, uklonjiv
- 12 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 13 Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.

- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.  
Tipka se izvlači.

### 5.2 Polja senzora/tipke



Za postavljanje vremena.

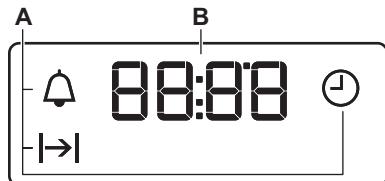


Za postavljanje funkcije sata.



Za postavljanje vremena.

## 5.3 Zaslon



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavija sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve upotrebe

Tijekom prethodnog zagrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.



1. korak



2. korak



3. korak

#### Postavite sat

1. - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

#### Očistite pećnicu

2. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Očistite pećnicu i pribor samo krompom od mikrovlakana, topлом vodom i blagim deterdžentom.

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .  
Vrijeme: 1 h.
2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .  
Vrijeme: 15 min.
3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .  
Vrijeme: 15 min.

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavija sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

#### 1. korak

Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

- 2. korak** Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
- 3. korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.

## 7.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećni- Aplikacija	
<b>0</b>	Pećnica je isključena.
Isključeni položaj	
	Za uključivanje svjetla.
Svijetlo	
	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
Vrući zrak	
	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomenе o: Vlažno pečenje.
Vlažno pečenje	
	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
Donji grijač	
	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja polica, bez mijenjanja okusa.
Kuhanje zrakom	

## Funkcija pećni- Aplikacija

	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapecenih jela i tamnjenje.
	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrzнуте hrane.
	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.
	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
Roštilj	

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema:

IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Upute za kuhanje potražite u poglavljju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavljju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Sat	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

#### Kako postaviti: Sat

 - treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

 ,  - pritisnite za postavke vremena.  
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

#### Kako promijeniti: Sat

1. korak  - pritisnite više puta za promjenu sata.  - počinje treperiti.

2. korak  ,  - pritisnite za postavke vremena.  
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

#### Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zastavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

#### Kako postaviti: Zvučni alarm

1. korak  – pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

## Kako postaviti: Zvučni alarm

2. korak - pritisnite za postavke vremena.  
Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
3. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.
4. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

## Kako poništiti: Funkcije sata

1. korak - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.
2. korak Pritisnite i držite:   
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

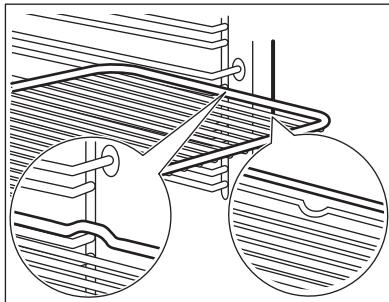
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjeru protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

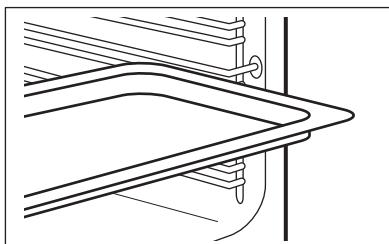
#### Mreža za pečenje:

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



#### Pekač za pecivo:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

### 10.2 Sigurnosni termostat

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

## 11. SAVJETI



Pogledajte poglavljia sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojte položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije od pećnice koju ste imali ranije.

#### Pečenje kolača

Nemojte otvarati vrata pećnice prije isteka 3/4 podešenog vremena kuhanja.

Ako istodobno koristite dva protvana za pečenje, držite jednu razinu praznu između njih.

#### Pečenje mesa i ribe

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja na komade kako sok ne bi iscurio.

Kako biste spriječili stvaranje previše dima u pećnici tijekom pečenja, dodajte malo vode u duboku plitcu. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

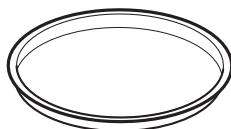
#### Vremena pečenja

Vremena pečenja ovise o vrsti jela, njegovoj konzistenciji i volumenu.

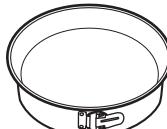
U početku pratite učinkovitost pečenja. Kad koristite ovaj uređaj, pronađite najbolje postavke (postavka grijanja, vrijeme pečenja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine.

### 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.



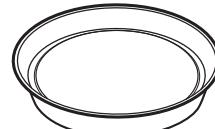
Tava za pizzu



Posuda za pečenje



Ramekin posude



Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm

Keramika  
Promjer 8 cm, visina 5 cm

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

### 11.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Slatke rolade, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 40
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	35 - 40
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	170	2	20 - 30
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	40 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	30 - 45

Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 40

## 11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

Mali kolači, 16 po plad- nju	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 16 po plad- nju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	160	20 - 35	-
Mali kolači, 16 po plad- nju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	1 i 3	160	20 - 35	-
Pita od jabu- ka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	1	170	70 - 90	-
Pita od jabu- ka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	35 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Tost	Roštilj	Mreža za pečenje	3	maks.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i pladanje za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na treću razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Okrenite hrani na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 12.1 Napomene za čišćenje



##### Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s topom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



##### Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hrani u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



##### Dodatna oprema

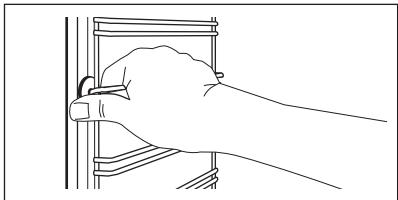
Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpnu od mikrovlakana namočenu u topu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

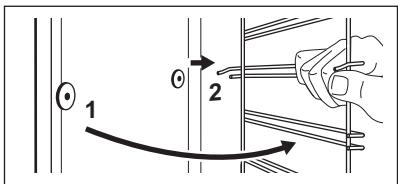
#### 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



- 3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
- 4. korak** Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



## 12.3 Način upotrebe: Čišćenje vodom

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

- 1. korak** Ulije vodu u udubinu u unutrašnjosti: 150 ml.

- 2. korak** Postavite funkciju:
- 3. korak** Podesite temperaturu na 90 °C.
- 4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.
- 5. korak** Isključite pećnicu.
- 6. korak** Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

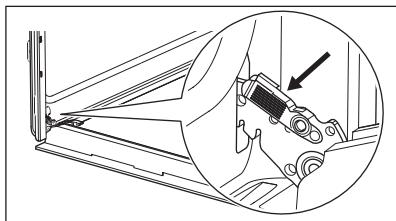
## 12.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste je očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

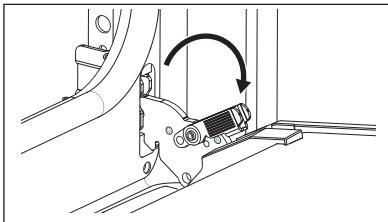
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

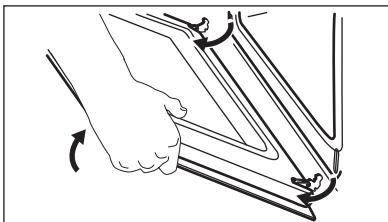
- 1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



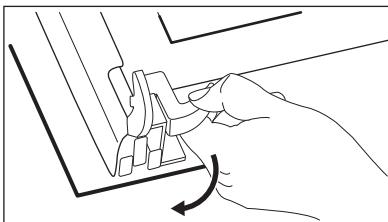
- 2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



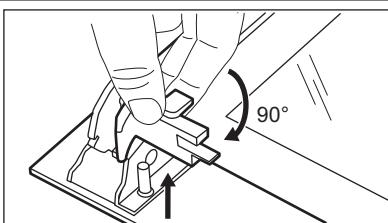
- 3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



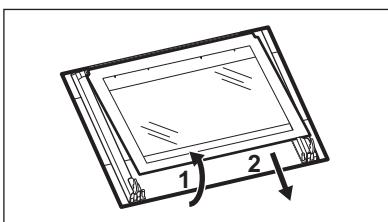
- 4. korak** Stavite vrata na mekanu krpnu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču.



- 5. korak** Okrenite pričvršne elemente pod kutom od  $90^\circ$  i izvucite ih iz ležišta.



- 6. korak** Najprije pažljivo podignite i skinite staklenu ploču.



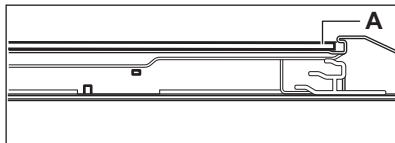
- 7. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuda.

## 8. korak

Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.  
Provjerite je li unutarnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 12.5 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpnu.

## Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavља sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

#### Problem

#### Provjerite ako ...

Brtva na vratima je oštećena.

Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Na zaslonu se prikazuje "12.00".

Nestalo je struje. Podesite sat.

Svetiljka ne radi.

Žarulja je pregorjela.

#### Problem

#### Provjerite ako ...

Pećnica se ne zagrijava. Osigurač je pregorio.

## 13.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, обратите se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i Obrazac s informacijama o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Zanussi
Identifikacija modela	ZOHEE2K2 944068228
Indeks energetske učinkovitosti	95.1
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.89kWh/ciklus
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.78kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	65l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećница
Mass	27.5kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

## 14.2 Ušteda energije



Uredaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata

održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

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

## ეწვიეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს  
დახმარება, სერვისისა და შეკვეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	63
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	65
3. მონტაჟი.....	69
4. პროდუქტის აღწერა.....	70
5. კონტროლის პანელი.....	70
6. პირველ გამოყენებამდე.....	71
7. ყოველდღიური გამოყენება.....	71
8. საათის ფუნქციები.....	73
9. აქსესუარების გამოყენება.....	74
10. დამტებითი ფუნქციები.....	75
11. რჩევები და მითითებები.....	75
12. მოვლა და დასუფთავება.....	78
13. პრობლემის აღმოფხვრა.....	82
14. ენერგოეფექტურობა.....	83
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	84

## 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე,  
ყურადღებით წაიკითხეთ მოწყოდებულ ინსტრუქციებს.  
მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე  
პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და  
არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ  
რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ  
ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე  
მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8  
წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური,  
გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან

გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ  
მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან  
დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ  
დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის  
ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული  
პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან  
სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ  
იყვნენ.

- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის,  
რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და  
განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და  
მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ  
ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას  
გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების  
აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ  
მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად  
არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ  
შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს  
ოფისებში, სასტუმროს წომრებში, B&B-ს წომრებში,  
საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს  
საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება  
(საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე  
სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს  
საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და  
შეცვალოს კაბელი.

- წუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოიყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხევები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი



**გარეთხილება!**

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიპყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.

- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოროთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფეროს ადგილზე, რომელიც აკმეყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწერა, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ჭვერით კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	580 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	589 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	570 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	558 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	561 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	540 მმ
ღია კარის სიღრმე	1007 მმ
საცენტრილაციო ნახტერტის მინიმალური ზომა. ჭვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახტერტი	560x20 მმ
ჭველის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1100 მმ

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### ⚠ გარეთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარტყუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლივი გადამკვანები და დამაგრძელებლები.
- დარტყუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვისი ცენტრმა.
- არ შეისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხსო ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ჭვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრძებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარტყუნდით, რომ როზეტან წვდომა არის დამორტუქების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეართოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე უნვისი კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი,

- რომელიც საშუალებას მოგცემთ  
გათიშოთ მოწყობილობა დენის  
ქსელიდან ყველა ჰოლუსზე.  
საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდნეს  
კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ  
სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი  
შტეკერი და კაბელი.

### ევროპაში მინტაჭისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

კაბელის კვეთის შესახებ ინფორმაციას  
გაეცანით რეიტინგის დაფაზე. დაფაზე  
ასევე შეგიძლიათ მიიღოთ შემდეგი  
ინფორმაცია:

სრული სიმძლავრე	კაბელის კვეთი (მმ²)
(ვტ)	
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი  
კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი,  
ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი  
ნულოვნი კაბელები.



## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის  
დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის  
სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო  
ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის  
დროს უმეტვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი  
გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის  
კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა

მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი  
გამოვიდეს.

- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი  
ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეტოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო  
ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის  
კარი. სპირტისანი ინგრედიენტების  
გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს  
ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ  
მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და  
ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან  
სველი საგნები აალებად  
პროდუქტებთან ერთად  
მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან  
მასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის  
გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა  
პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ  
ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა  
პირდაპირ მოწყობილობის ღურუ  
ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ  
ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ  
ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები  
მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების  
მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჯანგავი ფოლადის  
ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს  
მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო  
ნამცხვრებისთვის. ხილის წევნი  
ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება  
მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი  
ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია  
ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან,  
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის  
მუშაობისას კარი არასდროს  
დახურუება. სიბორ და ტენი,  
შესაძლოა, დახურული პანელის უკან  
დაგროვდეს და შედეგად,

მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დააუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციის დროს, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმე!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთა. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ფუტელის სპერის გამოყენების შემთხვევაში დაიცვით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

## 2.5 შიდა განათება

### ⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები

დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკურის ნათურები.

## 2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.7 განკარგვა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაახუთვის რისკი.

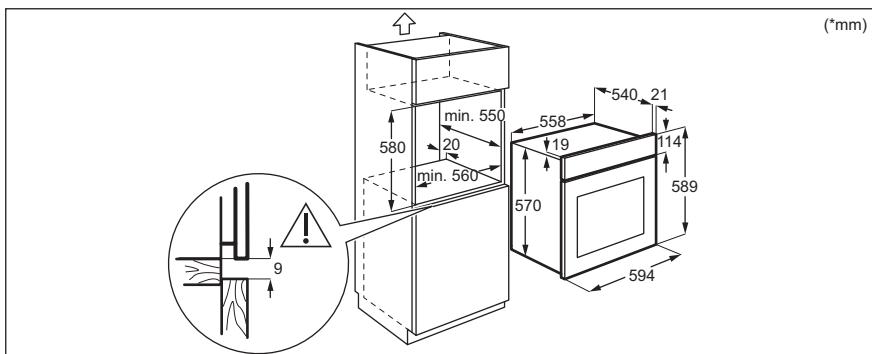
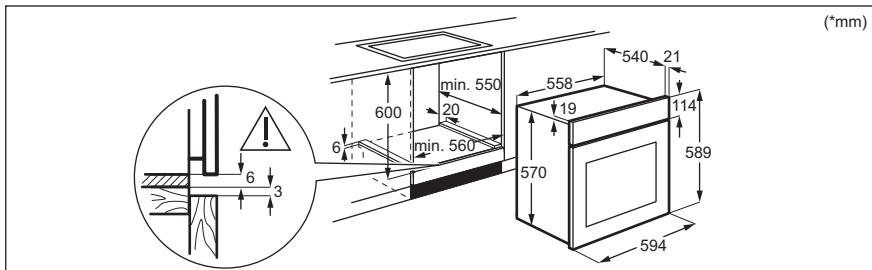
- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახით.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

### 3. მონტაჟი

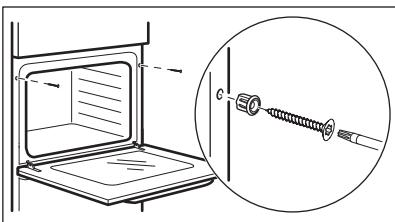
 გარეთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 3.1 ჩაშენება

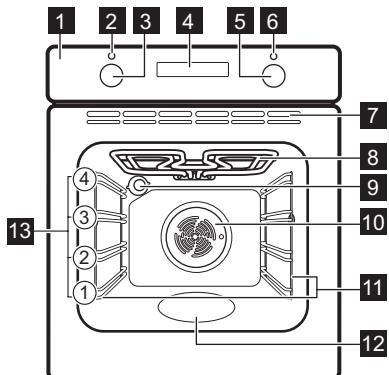


#### 3.2 ღუმელის კარადაში ჩასმა



## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- კონტროლის პანელი
- კვების ნათურა / სიმბოლო
- გახურების ფუნქციების სახელური
- დისპლეი
- მართვის სახელური  
(ტემპერატურისთვის)
- ტემპერატურის ინდიკატორი /  
სიმბოლო
- გამაგრილებელი ვენტილატორის  
ჰაერის ხვრელები
- გამათბობელი ელემენტი
- ნათურა
- ვენტილატორი
- თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- კამერის რელიეფური ნაწილი - წყლის  
გამწმენდი კონტეინერი
- თაროს პოზიციები

### 4.2 აქსესუარები

- გისოსებიანი თარო  
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის  
ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.

- საცხობი ლანგარი  
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.

## 5. კონტროლის პანელი

### 5.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

მოწყობილობის გამოსაყენებლად  
დააჭირეთ სახელური. სახელური  
გამოდის.

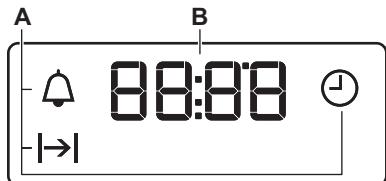
### 5.2 სენსორის ველები / ღილაკები

— დროის დასაყენებლად.

(!) საათის ფუნქციის დასაყენებლად.

+ დროის დასაყენებლად.

### 5.3 დისპლეი



- A. საათის ფუნქციები  
B. ტაიმერი

## 6. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 პირველ გამოყენებამდე

ღუმელია შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი წინასწარი გაცხელების დროს. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავდება.



ნაბიჯი 1



ნაბიჯი 2



ნაბიჯი 3

დაყენეთ საათი

გაასუფთავეთ ღუმელი

წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი

1. +, - – დააჭირეთ დროის დასყენებლად.  
დაახლოებით 5 წამის შემდეგ, ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე აისახება დრო.

1. მოხსენით ღუმელს ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.  
2. ღუმელი და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობიკოგვნი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

1. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ხანგრძლივობა: 1 სთ.  
2. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ხანგრძლივობა: 15 წთ.  
3. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ხანგრძლივობა: 15 წთ.

გმორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოათავსეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები ღუმელში.

## 7. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 7.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქცია

<b>ნაბიჯი 1</b>	გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.
<b>ნაბიჯი 2</b>	ჩართეთ საკონტროლო სახელური, რომ აირჩიოთ ტემპერატურა.
<b>ნაბიჯი 3</b>	საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ გამორჩეთ სახელურები ღუმელის გამოსართავად.

## 7.2 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	ღუმელი გამორთულია.
გამორთული მდგომარეობა	
	ჩართეთ სანათი.
სინათლე	
	ერთდროულად მაქსიმუმ ორი თარი მაზიცაზე ცონბა და საჭმლის გამოშრობა.
ნამდვილი კონვექციური მომზადება	დაყენება 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპერატურაზე კონვენციური მომზადება.
	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ფუნქციის დასაბუღავა, ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში ანსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. შესაძლებელია სიმურებულის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოვლდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით.
	ხრამულადირანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.
ქვედა წვა	

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	თაროს ერთზე მეტ პოზიციიზე საჭმლის მომზადების იმავე ტემპერატურაზე, საჭმლის არიანტის გადაფარვის გრეშე, შესაწავლად და შესაწავლად და გამოსაცხობად.
კონვექციური მომზადება	
	თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიან ხორცის სახსრების შესაწავლად გრატის მომზადება და შებრაწვა.
ტურბო მომზადება გრილზე	
	საკვების გასალობად (ბოსტნეული და ხილი). ლობისი დრო გაყინული საკვების მოცულობასა და ზომაზეა დამოკიდებული.
გალობა	
	საკვები პროდუქტის გამოცხიბა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. მეტი ანფორმაციის მისაღებად ინტელექტუალურად, მოვლა და წმენდის თავით წყლით გასუფთავება.
კონვენციური მომზადება / წყლით წმენდა	
	საკვები პროდუქტის თხელი ნავრების გრილზე შეწვა და პურის გახუსვა.
გრილზე შეწვა	

## 7.3 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრულის EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება:

IEC/EN 60350-1

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.

მისალებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა.

## 8. საათის ფუნქციები

### 8.1 საათის ფუნქციები

საათის ფუნქცია	გამოყენება
① დღის მონაკვეთი	დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.
→  ხანგრძლივობა	ღუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
△ უკუთვლის ტამერი	უკუთვლის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ღუმელის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება წებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ღუმელი გამორთაულია.

### 8.2 დაყენების წესი: საათის ფუნქციები

#### დაყენების წესი: დღის მონაკვეთი

① - ციმციმებს, როცა ღუმელს ელექტროენერგიის მიწოდება ჩაერთვება/გაეთაიშება ან როცა ტაიმერი არ არის დაყენებული.

+ , — - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.  
დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.

#### შეცვლის წესი: დღის მონაკვეთი

ნაბიჯი 1 ① - დროის შესაცვლელად დააჭირეთ განმეორებით. ① - იწყებს ციმციმს.

ნაბიჯი 2 + , — - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.  
დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.

#### დაყენების წესი: ხანგრძლივობა

ნაბიჯი 1 დააყენეთ ღუმელის ფუნქცია და ტემპერატურა.

ნაბიჯი 2 ① - დააჭირეთ რამდენჯერმე. |→| - იწყებს ციმციმს.

ნაბიჯი 3 + , — - დააჭირეთ ხანგრძლივობის დასაყენებლად.  
დისპლეიზე დაჩვენებია: |→|-ით.

|→| - ციმციმებს, როცა განსაზღვრული დრო იწურება. გამოიცემა სიგნალის ხმა და ღუმელი ითაშება.

ნაბიჯი 4 სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ წებისმიერ ღილაკს.

ნაბიჯი 5 გამორთეთ სახელურები.

## დაყენების წესი: უკუთვლის ტამერი

ნაბიჯი 1 ① - დაჭირეთ რამდენჯერმე. ② - იწყებს ციმციმს.

ნაბიჯი 2 +, — - დაჭირეთ დროის დასაყენებლად.

ფუნქცია ავტომატურად ჩაირთვება 5 წამის შემდეგ.  
განაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.

ნაბიჯი 3 სიგნალის შესაწყვეტად დაჭირეთ ნებისმიერ ლილას.

ნაბიჯი 4 გამორთეთ სახელურები.

## გაუქმების წესი: საათის ფუნქციები

ნაბიჯი 1 ① - დაჭირეთ განმეორებით, სანამ საათის ფუნქციის სიმბოლო არ აციმციმდება.

ნაბიჯი 2 ხანგრძლივად შეეხეთ: —-ით.  
საათის ფუნქცია გამოირთვება რამდენიმე წამის შემდეგ.

## 9. აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

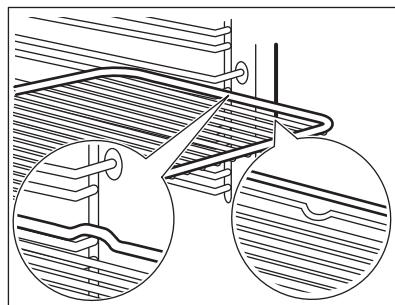
### 9.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას  
ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების

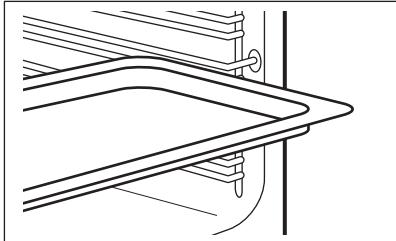
საწინაღმდეგო საშუალებებია. თაროს  
ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის  
თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის  
გადაცურებას.

გისლებიანი თარო:

შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმმართველ  
ლეროებს შორის და დარწმუნდით, რომ ფეხები  
ჭვემოთვენ არის მიმართული.



**საცხობი ლანგარი:**  
შესწორეთ ლანგარი თაროს დამჭერის  
მიმმართველ ღეროებს შორის.



## 10. დამატებითი ფუნქციები

### 10.1 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

## 11. რჩევები და მითითებები



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ღუმელს აქვს თაროს ოთხი პოზიცია.

დათვალიერეთ თაროების პოზიციები ღუმლის ძირიდან.

შესაძლოა, თქვენმა ღუმელმა თქვენი ადრინდელი ღუმლისგან განსხვავებულად მოამზადოს საჭმლი.

#### ნამცხვრების ცხობა

არ გააღით ღუმლის კარი, სანამ საჭმლის მომზადებისთვის განსაზღვრული დროის 3/4 არ გაივლის.

თუ ერთდროულად ორ საცხობ ლანგარს იყენებთ, მათ შორის ერთი ცარიელი დონე დატოვეთ.

### 10.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტის ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

**ხორციელისა და თევზეულის მომზადება**  
დასერვამდე ხორცი დააყვნეთ  
დაახლოებით 15 წუთი, რომ წვენი არ  
გადმოიღვაროს.

**შეწვიას ზედმეტი კვამლის თავიდან**  
ასაცილებლად ღრმა ტაფაში ცოტა წყალი  
დაამატეთ. კვამლის კონდენსაციის  
თავიდან ასაცილებლად დაამატეთ წყალი  
ყოველ ჯერზე გამოშრობის შემდეგ.

#### მომზადების დროები

მომზადების დროები დამოკიდებულია  
საკვების ტაპზე, მის შემადგენლობასა და  
მოცულობაზე.

**თავდაპირველ ეტაპზე დააკვირდით**  
მომზადების პროცესს. ამ  
საყოფაცხოვრებო ელექტრო  
მოწყობილობის გამოყენებისას მოძებნეთ  
საუკეთესო პარამეტრები (სამზურვალის  
პარამეტრები, მომზადების დრო და ა.შ.)  
თქვენი ჰუნკლის, რეცპტებისა და  
რაოდენობების გათვალისწინებით.

## 11.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შეთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

პიცის ტაფა	საცხობი ლანგარი	საცხობი ფორმები	ტალღოვანი ფორმა
მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 26 სმ	ჰერამიკა დიამეტრი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ

## 11.3 ცხობა ტენიანი

### ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად,  
დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის  
შემოთავაზებები.

(°C)			(წთ)	
ტკბილი ხვეულები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	35 - 40
შვეიცარიული ხვეულა	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	30 - 40
ბისკვიტის ცომის ფლანის ძირი	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	170	2	20 - 30
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	35 - 45
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	35 - 45

				(°C)	(წთ)
მოხარმული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	40 - 50	
მწვადები, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 35	
ფეხვირი ნამცხვრები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30	
მაკარონი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	40 - 45	
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40	
სანელებლიანი საკონდიტორო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	35 - 45	
თხელქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	40 - 50	
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30	
ბოსტნეული, მოხარმული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 40	
ვეგეტარიანული ომლური	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	30 - 45	
წმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	35 - 40	

#### 11.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

შემოწმება გაიარა IEC 60350-1-ის მიხედვით.

				(°C)	(წთ)	
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35	-
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	160	20 - 35	-
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	1 და 3	160	20 - 35	-

					( °C )	(წთ)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	1	170	70 - 90	-
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	160	70 - 90	-
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა	კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	170	35 - 45	-
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	160	35 - 45	-
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 35	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
პატარა პური	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 35	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
განუზული პური	გრილზე შეწვა	გისოსებიან ი თარო	3	მაქს.	1 - 5	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
საქონლის ხორცის ბურგერი, 6 ნაჭირი, 0,6 კგ	გრილზე შეწვა	გისოსებიან ი თარო და წვეთების დამჭერი ტაფა	3	მაქს.	20 - 30	გისოსებიანი თარო დადგით მესამე დონეზე, წვეთების დამჭერი ტაფა კი მეორე დონეზე. გადაარიცეთ საჭმელი მიმზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ. წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.

## 12. მოვლა და დასუფთავება

 **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 12.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი  
საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭივანი ტილოთი, თბილი წყლით და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კარის შუსადები კამერის ჩარჩოს გარმეობით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური  
მოხმარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, წანძარი გამოიწვიოს.

მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამზადეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთისას განმავლობაში. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი წნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭივანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

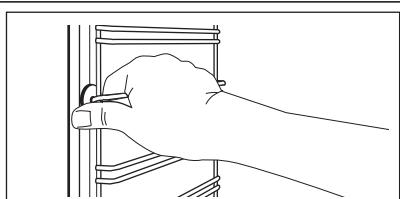
ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გამოყენების მხოლოდ მიკრობოჭივანი ტილო, თბილი წყლი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

არ გაწმინდოთ არაკრობადა აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგწებით.

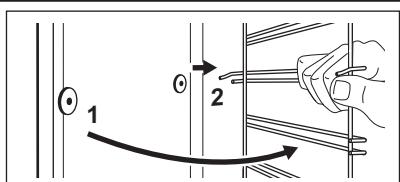
## 12.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ლუმელის გასასუფთავებლად.

**ნაბიჯი 1** გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცვდება.



**ნაბიჯი 2** გამოქაჩით თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.



**ნაბიჯი 3** გამოქაჩით თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

**ნაბიჯი 4** დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმრთულებით.

## 12.3 გამოყენების წესები: წყლით წმენდა

წმენდის პროცედურა ღუმელიდან  
ნაჩენი ცხიმისა და საკვების  
ნაწილაკების მოსაცილებლად იყენებს  
ტენიანობას.

**ნაბიჯი 1** ჩაასხით წყლით კამერის რელიფურ  
ნაწილში: 150 მლ-ით.

**ნაბიჯი 2** დააყენეთ ფუნქცია: .

ნაბიჯი 3	დააყენეთ ტემპერატურა 90 °C-ზე.
ნაბიჯი 4	ამუშავეთ ღუმელი 30 წუთის განმავლობაში.
ნაბიჯი 5	გამორთეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 6	დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაციდება. კამერა გამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

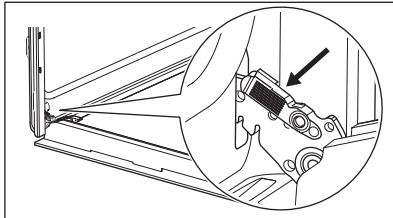
## 12.4 როგორ მოხსნათ და დაამონტაჟოთ: კარი

ღუმელის კარი მინის ორი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ  
მოხსნათ ღუმლის კარი და მინი შიდა მინის პანელი. მინის პანელების მოხსნამდე  
წარიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

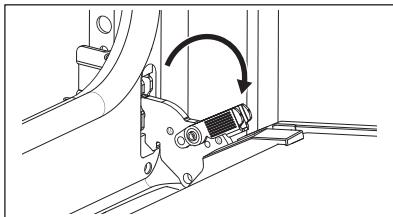


ნუ მოიხმართ ღუმელს მინის პანელების გარეშე.

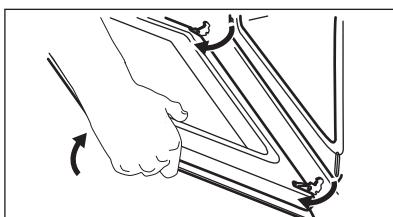
**ნაბიჯი 1** მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ  
ორივე ახჯამა.



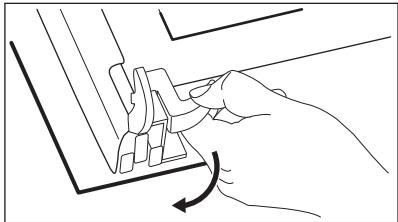
**ნაბიჯი 2** ასწიეთ და გამოქაჩით რაზა, სანამ  
დაწკაპუნების სმას გაიგონებთ.



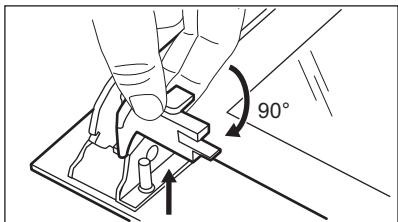
**ნაბიჯი 3** ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი  
გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ  
ასწიეთ და გამოქაჩით კარი მისი  
ბუდობან გამოსაღებად.



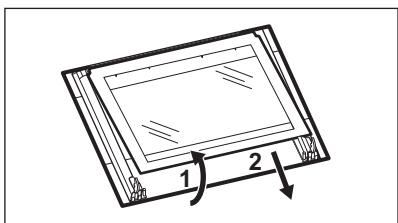
**ნაბიჯი 4** მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოათავსებულ რიბილ ქსოვილზე და გათიშეთ ბლოკირების სისტემა მინის შიდა პანელის გამოსაღებად.



**ნაბიჯი 5** 90°-ით შემოაბრუნეთ მომჭერები და მოხსენით მათი ბუდიდან.



**ნაბიჯი 6** მინის პანელი ჯერ ფრთხილად ასწიეთ და შემდეგ გამოიღეთ.

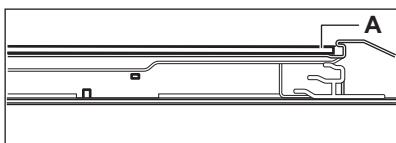


**ნაბიჯი 7** გაწმინდეთ მინის პანელები წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

**ნაბიჯი 8** გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელი და ღუმლის კარი.

თუ კარი სწორედაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის წმას გაიგონებთ.

სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში კარის საპრე დაიჩავანება.  
დარწმუნდით რომ შიდა მინის პანელს თავის ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



## 12.5 გამოცვლის წესი: ნათურა

**⚠ გარფთხილება!**

დენის დარტყმის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

## ნათურის გამოცვლამდე:

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაციცლება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

## უკანა სანათი

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
ნაბიჯი 2	გაწმინდეთ მინის საფარი.
ნაბიჯი 3	შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
ნაბიჯი 4	დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

## 13. პრობლემის აღმოფხვრა

**⚠ გარეთნილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 13.1 რა უნდა გავაკეთო თუ...

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ღუმელი არ ცხელდება.	მცველი გადაიწვა.

### 13.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)	.....
პროდუქტის ნომერი (PNC)	.....
სერიული ნომერი (S.N.)	.....

## 14. ენერგოეფექტურობა

### 14.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	Zanussi
მოდელის იდენტიფიკაცია	ZOHEE2K2 944068228
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	95.1
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონკრეტული რეჟიმი	0.89კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვერტიკალური რეჟიმი	0.78კვტსთ/ციკლი
ზედაპირულის რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	65ლ
ღუმელის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	27.5კგ

IEC/EN 60350-1 — საყიფაცხოვრებო ელექტრონელსაწყობი საჭმლის მოსამზადებლად — ნაწილი 1: ჭურები, ღუმელები, ორთქლის ღუმელები და გრილები — წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

### 14.2 ენერგიის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვას ის საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დაცურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ჩხირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმდე დაიყვანოთ.

საჭმლის მომზადება ვენტილატორით როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანხად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

ცხობა ტენიანი ვენტილატორით  
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე  
ენერგიის დასაზოგად.

## 15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი ც. ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ ც სიბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

## ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟΝ ΙΣΤΟΤΟΠΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΝΑ:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ.....	85
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ.....	87
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	91
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	92
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΊΩΝ.....	92
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	93
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	93
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	95
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	96
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	97
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	97
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	100
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	104
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	104
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	105

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- 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 μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπτηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- 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.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- 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.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- 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.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### 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 τηροβείτε 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.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγχετε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	580 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	589 mm
Ύψος πίσω μέρους της συ- σκευής	570 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	558 mm
Βάθος της συσκευής	561 mm
Βάθος εντοιχισμού της συ- σκευής	540 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1007 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγμα- τος εξαρισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρι- κής τροφοδοσίας. Το καλώ- διο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1100 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### 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 φις 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 ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή 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 αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις 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.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φις και καλώδιο τροφοδοσίας.

**Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:**

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.



## 2.3 Χρήση

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπλήξιας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής 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, την κατοικία ή το δάπτεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

### ⚠ 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.

- Αντικαταστήστε 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. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να

σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- 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.

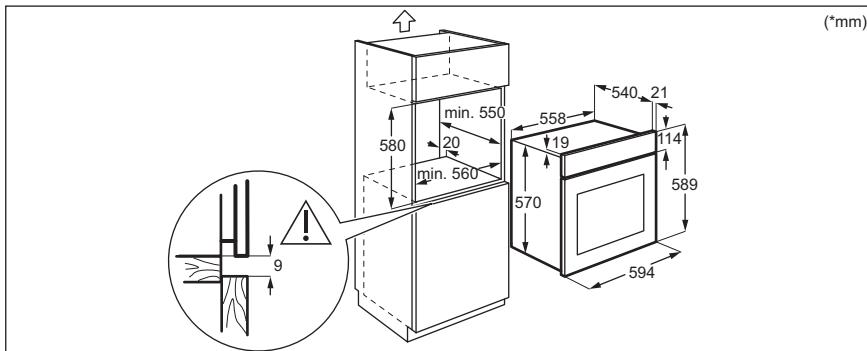
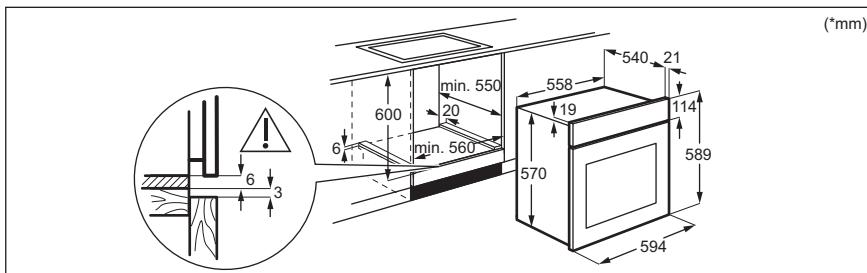
### 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



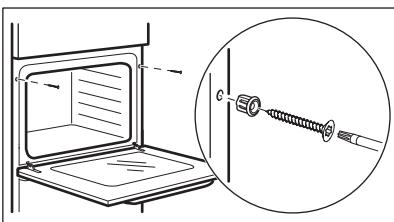
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την  
Ασφάλεια.

#### 3.1 Εντοιχισμός

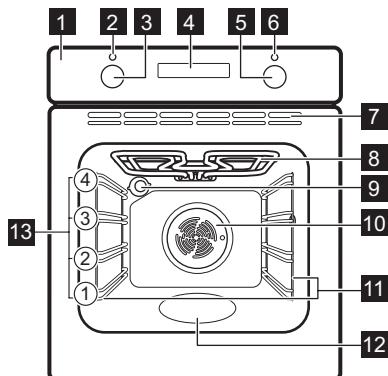


#### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 3 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ανοιγματα αερισμού για τον ανεμιστήρα ψύξης
- 8 Εξάρτημα ζεστάματος
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 12 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 13 Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

#### • Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

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

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

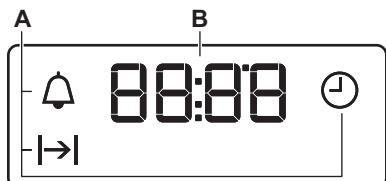
### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

— Για ρύθμιση της ώρας.

(.) Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.

+ Για ρύθμιση της ώρας.

### 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι	Καθαρίστε τον φούρνο	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
1.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.	1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο. 2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: <input type="checkbox"/> Ωρα: 1 ώρα 2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: <input type="checkbox"/> Ωρα: 15 λεπτών. 3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: <input checked="" type="checkbox"/> Ωρα: 15 λεπτών.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποστώματα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
- Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θέρμανσα.
- Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

## 7.2 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
Θέση απενεργοποίησης	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
	Φωτισμός Φούρνου
	Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θέρμανσα κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανσης.
	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να ξοικονωμέτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θέρμανσα στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θέρμανσα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.
	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
Κάτω Θέρμανση	

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θέρμανσα ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για Γκριλ με Θερμό Αέρα
	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθάρισμα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.
	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

## 7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EN 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επιδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

#### Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμίσει ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

#### Τρόπος αλλαγής: Ωρα

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2**  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

#### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 3**  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 

 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήστε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1** - πιέστε επανειλημμένα. - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.  
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήστε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

**Βήμα 1** - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** Πιέστε παρατεταμένα:   
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

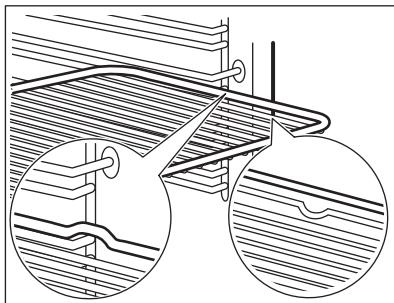
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

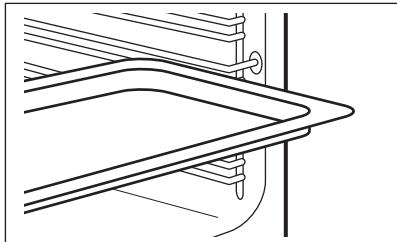
#### Μεταλλική σχάρα:

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 ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στριγμάτος σχαρών.



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρωστεί η συσκευή.

### 10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

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.

## 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφαλεία.

### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει τέσσερις θέσεις σχαρών.

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

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

#### Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

#### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσετε τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξαπμίζεται.

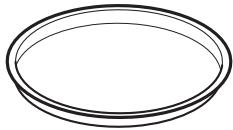
#### Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

## 11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



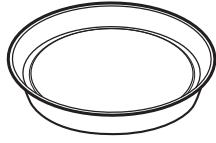
Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φορμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 26 cm

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς

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

Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	2	35 - 40
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	2	35 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	35 - 40
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	170	2	30 - 40
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	2	30 - 40
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 40
Βάση τάρτας από αφρότα 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 ηπιό, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	3	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	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 λίπτη	200	3	40 - 50
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	200	3	25 - 35
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	2	40 - 45
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	3	35 - 40
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπτη	180	4	35 - 40

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

					(°C)	
Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	160	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	1 και 3	160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	1	170	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-

					( °C )		
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	35 - 45	-	
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	35 - 45	-	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησί- ματος	3	150	20 - 35	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησί- ματος	3	150	20 - 35	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.	
Τοστ	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	3	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.	
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και λεκάνη συλ- λογής	3	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλ- λική σχάρα στο τρίτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο δεύτερο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μό- λις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτ.	

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την  
Ασφάλεια.

#### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγχτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

**Προϊόντα Καθα-  
ρισμού**

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



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

**Καθημερινή Χρή-  
ση**

Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά.  
Σκουτίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.



**Αξεσουάρ**

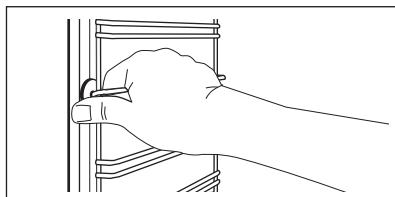
Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετε τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ιαχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

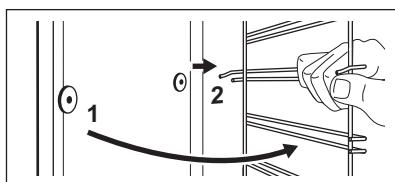
## 12.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.



**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποστάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 12.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 150 ml.

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

**Βήμα 4** Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτ.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία:

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

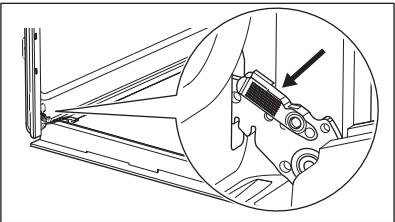
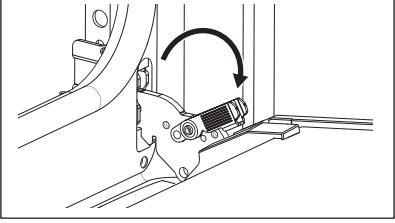
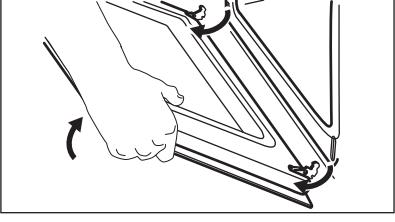
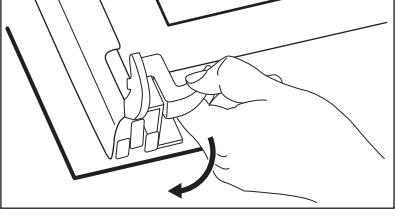
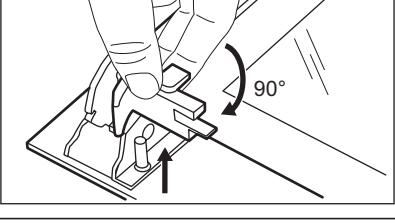
**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

## 12.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

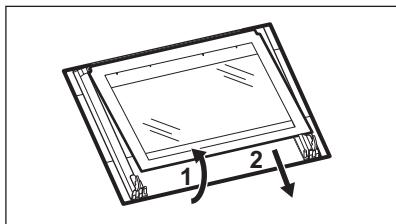
Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

- Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.
- 
- Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.
- 
- Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.
- 
- Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια και απασφαλίστε το σύστημα ασφαλίσης για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.
- 
- Βήμα 5** Γεριστρέψτε τους συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.
- 

**Βήμα 6** Πρώτα ανασηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.

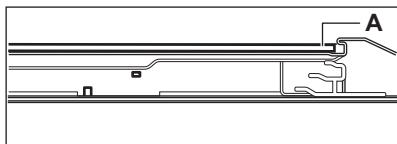


**Βήμα 7** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 8** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.  
Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

#### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

##### Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

##### Βήμα 2

Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

##### Βήμα 3

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

**Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

#### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν των πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγχτε εάν...
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.

#### 13.2 Δεδομένα σέρβις

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 του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Σειριακός αριθμός (S.N.) .....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

#### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	Zanussi
Ταυτότητα μοντέλου	ZOHEE2K2 944068228
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.1
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.89kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.78kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια

Ένταση	65I
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	27.5kg

IEC/EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοιγετε 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 μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά 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.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

### Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## 15. 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 απορρίπτετε με

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

## LÁTOGASSON EL WEBOLDALUNKRA AZ ALÁBBIAKÉRT:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	106
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	108
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	111
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	112
5. KEZELŐPANEL.....	112
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELÖTT.....	113
7. NAPI HASZNÁLAT.....	114
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	115
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	116
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	117
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	117
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	120
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	123
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	124
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	125

## 1. 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 minden rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyerekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárolag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra terveztek.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, minden használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- 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.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉSI!

A készüléket csak képesített 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatáskor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	580 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	589 mm
Készülék hátról részének magassága	570 mm
Készülék elülső részének szélessége	594 mm
Készülék hátról részének szélessége	558 mm
Készülék mélysége	561 mm
Készülék beépített mélysége	540 mm
Mélység nyitott ajtónál	1007 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1100 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### 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 márka szervizünkönél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja 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 mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárálag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból

eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

### Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

A födelővezetéknak (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknél



## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- 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 tárolóféléként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőrelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szíkra 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 károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - 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 készüléken.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tépsít használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltotkat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját minden tartsa 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 készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig

a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

#### FIGYELMEZTETÉS!

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 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 tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószívacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Belső világítás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfelejjenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzenek a készülék működési állapotát. Nem alkalmassak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárolag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassa le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

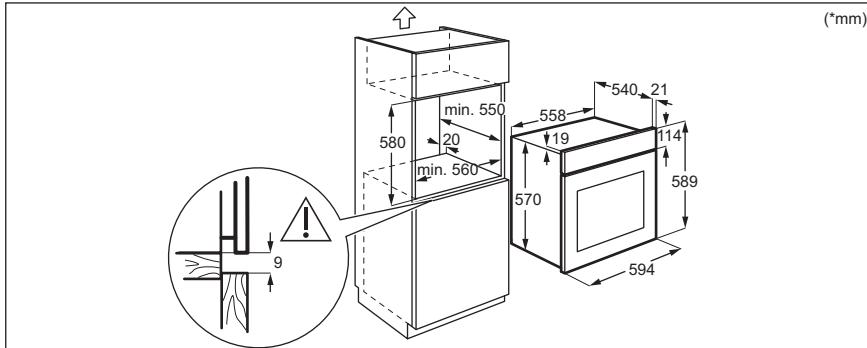
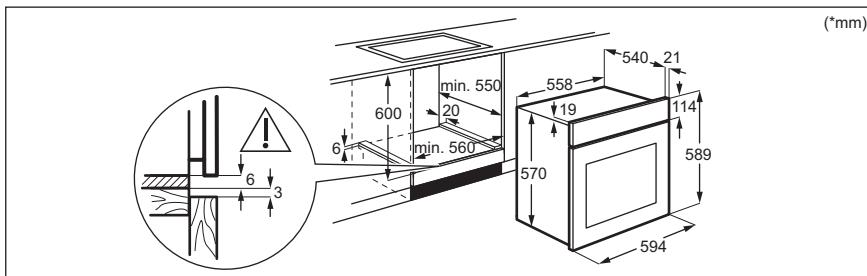
## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



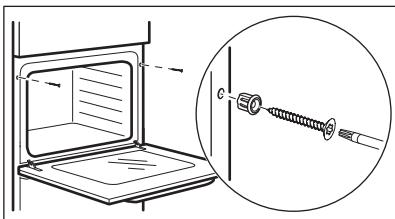
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Beépítés

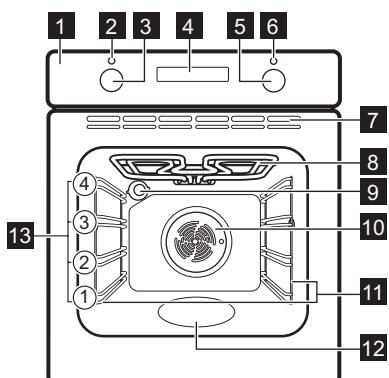


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- |    |   |
|----|---|
| 1  | Kezelőpanel                                 |
| 2  | Tápellátási lámpa / szimbólum               |
| 3  | Sütőfunkciók szabályozógombja               |
| 4  | Kijelző                                     |
| 5  | Hőmérséklet-szabályozó gomb                 |
| 6  | Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum         |
| 7  | Szellőzési terület a hűtőventilátor számára |
| 8  | Fűtőbetét                                   |
| 9  | Lámpa                                       |
| 10 | Ventilátor                                  |
| 11 | Polctartó, eltávolítható                    |
| 12 | Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya   |
| 13 | Polcpozíciók                                |

### 4.2 Tartozékok

- Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hüssütéshez.

- Sütő tálca**  
Tortához és süteményekhez.

## 5. KEZELŐPANEL

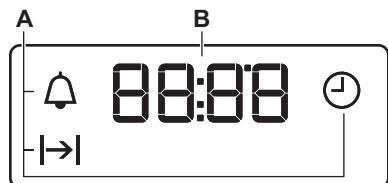
### 5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

## 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.

## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók  
B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiséget szellőztetve legyen.



1. lépés



2. lépés



3. lépés

#### Óra beállítása

1. – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartózékot a sütőtérből és a kivehető polc-tartót is távolítsa el.
2. Kizárolag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

#### Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmér séklet ennél a funkcionál:  funkciót.  
Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmér séklet ennél a funkcionál:  funkciót.  
Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmér séklet ennél a funkcionál:  funkciót.  
Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

## 7. NAPI HASZNÁLAT

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítja a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### 7.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
	A sütő ki van kapcsolva.
	A sütőlámpa bekapcsolása.
	Sütő világítás
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok
	Konvekciós levegő (nedves)
	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Alsó sütés

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnys sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütés-hez és piritáshoz.
	Élelmiserek felolvashatóba (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasható időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségtől függ.
	Egy sütőszinten történő sütés-hez, valamint pörköltéshez. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean.
	Vékony szelet élelmiserek grilllezéséhez és piritós készítés-hez.

### 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékkossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékkosság c. részét.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 Napszak	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

### 8.2 Órafunkciók beállítása

#### Napszak beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 – nyomja meg az idő beállításához.  
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### Hogyan módosítható: Napszak

1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

2. lépés  – nyomja meg az idő beállításához.  
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés  – nyomja meg az időtartam beállításához.  
A kijelzőn a következő látható:  funkciót.  
 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

#### Percszámláló beállítása

1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

## Percszámláló beállítása

2. lépés  – nyomja meg az idő beállításához.  
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.  
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

## Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.
2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.  
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

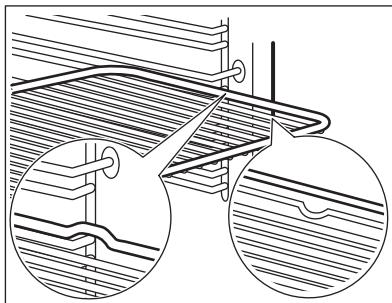
a megbillenést. A polc körül magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

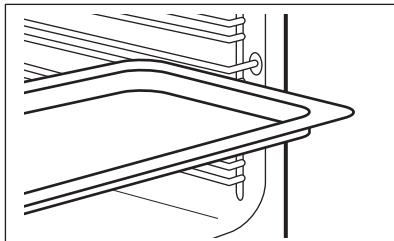
#### Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetőínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



### Sütő tálca:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősinjei közé.



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

### 10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegségek 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.

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készüléktől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

#### Sütemény sütése

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

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

#### Hús és hal sütése

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

Hússütés közben a túlzott füstkepződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsihe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében minden pótoldja az elpárolgott vizet.

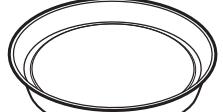
#### Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségtől 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.

### 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tépsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
Pizzaserpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 12 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 40
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	35 - 40
Piskótatekercs	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	30 - 40
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	30 - 40
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	170	2	20 - 30
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 45
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	35 - 45
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy cseptálca	200	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy cseptálca	200	3	25 - 35
Cookie (amerikai cso-kis keksz), 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	40 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós téstából, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	150	2	40 - 50

				(perc)
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	35 - 40
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	30 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	4	35 - 40

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

					(perc)	
Aprósütemény, 16 db/ tepsí	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35	-
Aprósütemény, 16 db/ tepsí	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	160	20 - 35	-
Aprósütemény, 16 db/ tepsí	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	1 és 3	160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	1	170	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskota Ø26 cm kerek sütfórmában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	35 - 45	-
Piskota Ø26 cm kerek sütfórmában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	35 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Toast kenyér	Grill	Sütőrács	3	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig

Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőracs és csepptálca	3 max.	20 - 30 (perc)	Helyezze a huzalpol- cot a harmadik szintre, míg a csepptálca a második szintre. A sü- tési idő félidejében for- dítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percig

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



#### Tisztítószerek

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőter kereténél körbefutó ajtótömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerekkel távolítsa el.



#### Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tü-  
zét okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csök-  
kentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárol-  
ja az ételeket 20 percnél tovább a készüléken. Használat után kizárálag mikroszálas törlő-  
ronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



#### Tartozékok

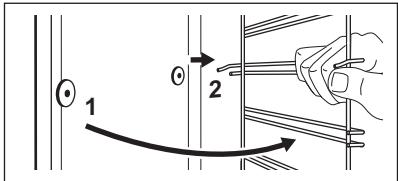
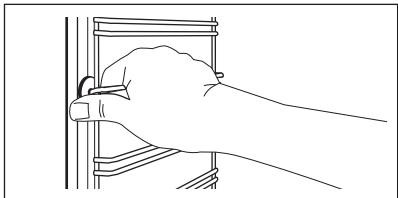
Minden használat után tisztítsa és száritsa meg a tartozékokat. Kizárálag mikroszálas törlő-  
ronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerekkel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos  
mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles  
tárgyakkal.

### 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Hüzza el a polctartó előlülő részét az oldalfaltól.
- 3. lépés** Hüzza el a polctartó hátlját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
- 4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.



### 12.3 Hogyan használja: Víztisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

- 1. lépés** Töltsön vizet a sütőter bemenetébe: 150 ml funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be ezt a funkciót: .

- 3. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
- 4. lépés** Hagya 30 percig működni a sütőt.
- 5. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.
- 6. lépés** Várja meg, míg a sütő lehűl. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

### 12.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

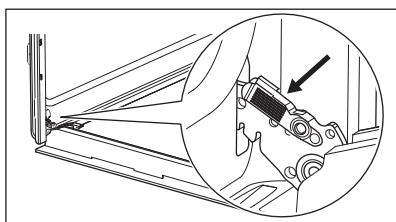
A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

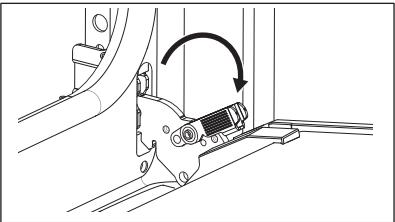
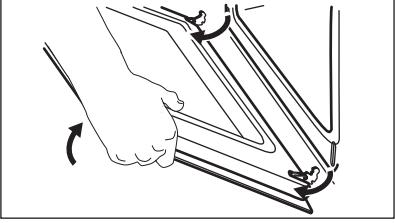
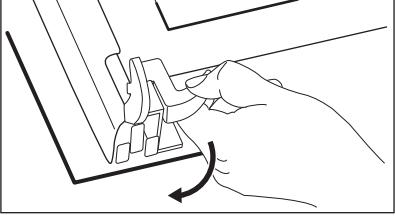
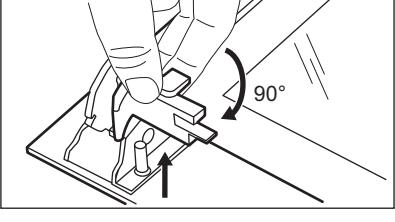
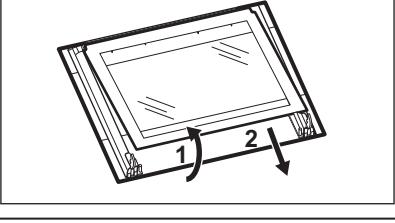


#### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg minden két zsanért.



- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.
- 
- 3. lépés** Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.
- 
- 4. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre terített puha ruhára, majd oldja ki a reteszellenrendszert a belső üveglap kiszereléséhez.
- 
- 5. lépés** A rögzítőket forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.
- 
- 6. lépés** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.
- 
- 7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapot tilos mosogatógépben tisztítani.

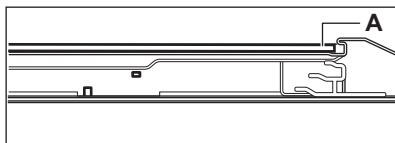
## 8. lépés

Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek záráskor kattanás hallható.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

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



## 12.5 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázzat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. a sütő lehűl.

#### 2. lépés

#### 3. lépés

## Hátsó lámpa

**1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

**2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

A sütő nem melegszik fel. Leolvadt a biztosíték.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

Megsérült az ajtó tömítése.

Ne használja a sütőt. Végye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

A kijelzőn „12:00” látható.

Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

A lámpa nem működik.

Kiégett az izzó.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőter elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető

Gyártó neve	Zanussi
Modellazonosító	ZOHEE2K2 944068228
Energiahatékonysági szám	95.1
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.89kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.78kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	65l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	27.5kg

IEC/EN 60350-1 – Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gözsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### 14.2 Energiatakarékkosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az

ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékkosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

### **Légkeveréses sütés**

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékkosság érdekében.

### **Maradék hő**

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### **Ételek melegen tartása**

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

### **Konvekciós levegő (nedves)**

A funkciót arra terveztek, hogy energiát takarítsan meg a sütés során.

## **15. 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 lépjön kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatalnal.

## ПОСЕТЕТЕ ЈА НАШАТА СТРАНИЦА ЗА ДА:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информацији за сервисирање и поправка:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	126
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	128
3. МОНТАЖА.....	131
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	132
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	133
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	133
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	134
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	135
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	137
10. ДОПОГНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	137
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	138
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	141
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	144
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	145
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	146

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за раката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснојтија.

- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	580 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	589 мм
Висина на задниот дел од апаратот	570 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	594 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	558 мм
Длабочина на апаратот	561 мм

Вградена длабочина на апаратот	540 мм
Длабочина со отворена врата	1007 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1100 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ќе ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

### Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.



## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен орган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувайте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овашните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.

- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Внатрешна светилка

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат

екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.7 Отстранување

### ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел близку до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

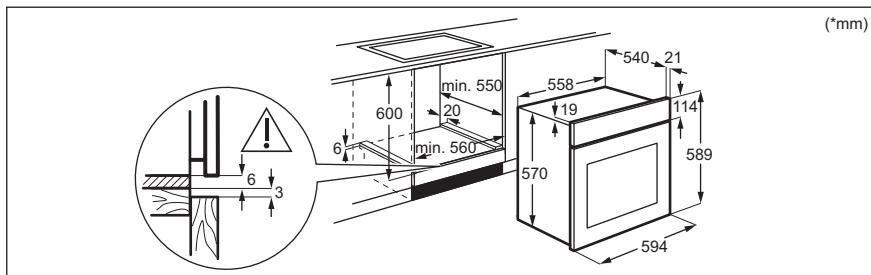
## 3. МОНТАЖА

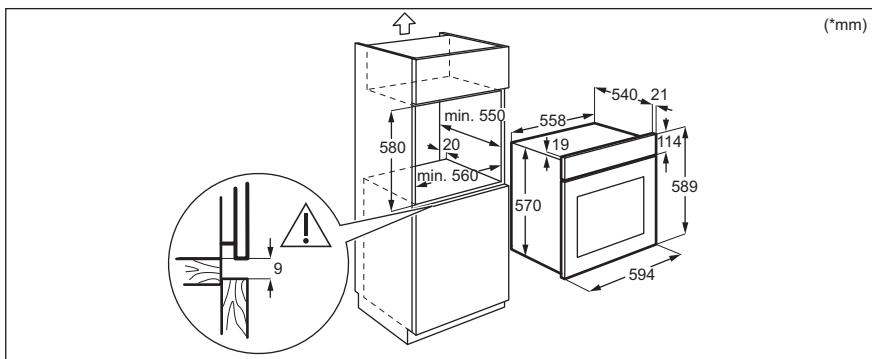


### ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

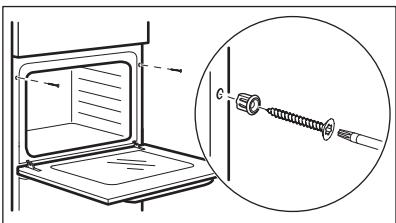
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување



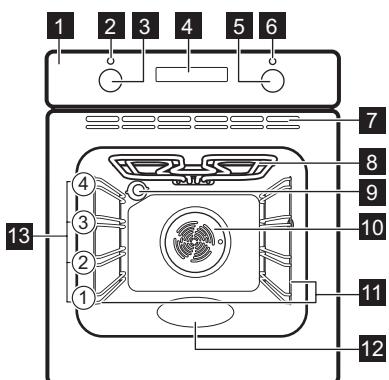


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- |           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | Контролна таблица                                |
| <b>2</b>  | Светилка/символ за струја                        |
| <b>3</b>  | Копче за функциите на греене                     |
| <b>4</b>  | Екран  |
| <b>5</b>  | Контролно копче (за температура)                 |
| <b>6</b>  | Индикатор/символ за температура                  |
| <b>7</b>  | Воздушни вентили за вентилаторот                 |
| <b>8</b>  | Елемент за греене                                |
| <b>9</b>  | Светилка   |
| <b>10</b> | Вентилатор                                       |
| <b>11</b> | Потпора за полици, мобилна                       |
| <b>12</b> | Втиснување во шуплината - Сад за чистење со вода |
| <b>13</b> | Позиции на полици                                |

## 4.2 Додатоци

- Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.

- Плех за печење**  
За колачи и бисквити.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

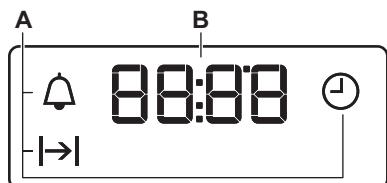
### 5.2 Сензорски полиња/Копчиња

— За да го поставите времето.

(.) За да ја поставите функцијата на часовникот.

+ За да го поставите времето.

### 5.3 Екран



- A. Функции на часовникот  
B. Таймер

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



Чекор 1



Чекор 2



Чекор 3

## Нагодете го часовникот.

- + , - - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

## Чистење на печката

- Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
- Исчистете ја перната и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.

## Загрејте ја празната пекка.

- Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 1 ч.

- Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 15 мин.

- Поставете ја максималната температура за функцијата:



Време: 15 мин.

Исклучете ја печката иочекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Начин на подесување:  
Функција за загревање

**1 чекор** Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.

**2 чекор** Свртете го контролното копче за да одберете температура.

**3 чекор** Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

## 7.2 Функции на греење

Функција на греење	Примена
	Пертата е исклучена.
	За вклучување на лампата.
	Светло Готвење со вентилатор За да печете истовремено на 2 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.

Функција на греене	Примена
	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
	Готвење со вентилатор
	Готвење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.
	Турбо печење
	Одмрзнување

Функција на греене	Примена
	Конвенционално готвење / Чисто со вода
	Скара

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и бањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според:

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурат дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
	За да го поставите, промените или проверите точното време.
Време во денот	
	За да одредите колку долго работи печката.
Времетраење	
	За да поставите одборојување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.
Потсетник во минути	

## 8.2 Како да поставите: Функции на часовник

### Како да поставите: Време во денот

⌚ - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете - за да го нагодите точното време.

По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

### Како да смените: Време во денот

Чекор 1 - притиснете неколкупати за да го смените точното време. - започнува да трепка.

Чекор 2 - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

### Како да поставите: Времетраење

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2 - притиснете неколку пати. - започнува да трепка.

Чекор 3 - за да го нагодите времетраењето.  
На екранот се прикажува:

- трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

Чекор 4 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 5 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1 - притиснете неколку пати. - започнува да трепка.

Чекор 2 - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автомастки после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

Чекор 3 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 4 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Како да откажете: Функции на часовник

Чекор 1 - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепа.

Чекор 2 Притиснете и држете:   
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

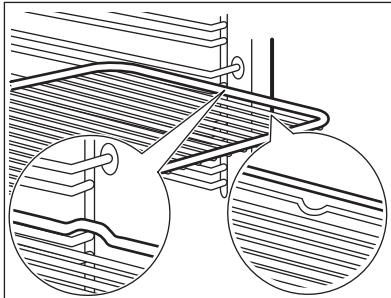
### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

#### Решетка:

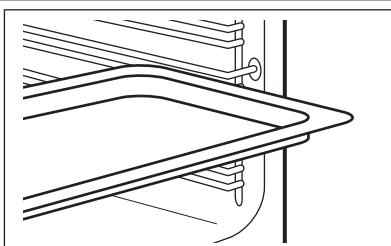
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.



#### Плех за печење:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

### 10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има четири нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на перната.

Вашата перна може да се пеке поинаку од перната што ја имавте претходно.

#### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на перната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

### 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.



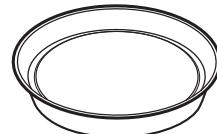
Тавче за пица



Сад за печење



Керамички сад



Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина  
28 см дијаметар

Темна, која не одбива светлина  
26 см дијаметар

Керамика  
8 см дијаметар, 5  
см висина

Темна, која не одбива светлина  
28 см дијаметар

### 11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.



Кифлички, благи, 12  
парчиња



плех за печење или длабока  
тава



(°C)



2



35 - 40  
(мин)

Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	30 - 40
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	170	2	20 - 30
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 45
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 35
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	40 - 45
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	30 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 40

## 11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

					( °C )		(мин)	
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Конвенционално готвење	Плех за печенење	3	170	20 - 35	-		
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печенење	3	160	20 - 35	-		
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печенење	1 и 3	160	20 - 35	-		
Пита со јаболка, 2 плешка Ø20 см	Конвенционално готвење	Решетка	1	170	70 - 90	-		
Пита со јаболка, 2 плешка Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-		
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	35 - 45	-		
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	35 - 45	-		
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печенење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте ја перната 10 мин		
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печенење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте ја перната 10 мин		
Тост	Скра	Решетка	3	макс.	1 - 5	Претходно загрејте ја перната 10 мин		
Бургер со говедска пlesкавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скра	Решетка и тава за собирање маснотии	3	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја перната 10 мин		

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето



#### Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



#### Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



#### Добавоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

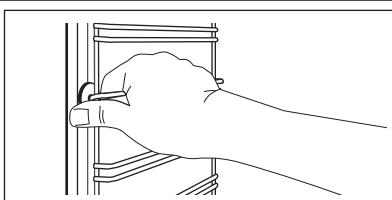
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

### 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

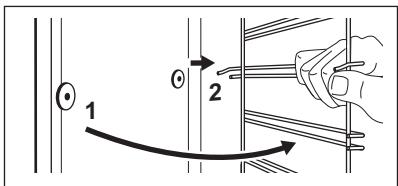
Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

**Чекор 1** Исключете ја печката и почкајте додека не се олади.

**Чекор 2** Повлечете го предниот дел од држачите на страната од страничниот сид.



- Чекор 3** Повлечете го задниот дел од држачите на решетките на странничниот ѕид и извадете ја.
- Чекор 4** Ставете ги полиците по обратен редослед.



### 12.3 Начин на користење: Чисто со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

- Чекор 1** Сипнете вода во моделираната внатрешност: 150 ml.
- Чекор 2** Поставете ја функцијата: .

- Чекор 3** Поставете ја температурата на 90 °C.
- Чекор 4** Оставете ја печката да работи 30 мин.
- Чекор 5** Исклучете ја печката.
- Чекор 6** Почекајте додека печката не се олади. Испуштете ја внатрешноста со мека крпа.

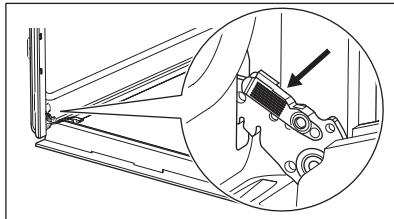
### 12.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на перната има две стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на перната и внатрешната стаклена плоча за да ја исчистите. Прочитайте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

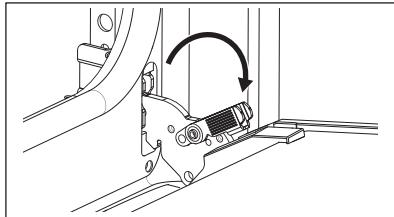
#### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

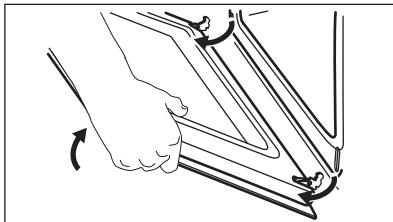
- Чекор 1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



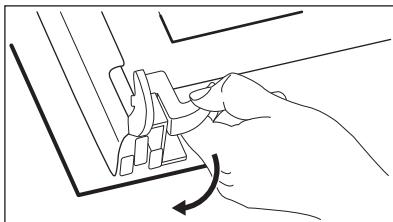
- Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги раките додека не кликнат.



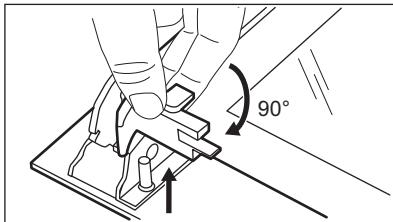
- Чекор 3** Затворете ја вратата на перната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



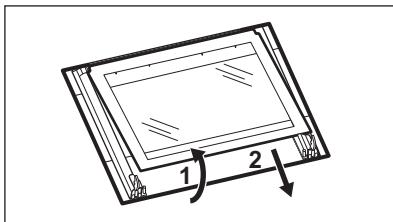
- Чекор 4** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



- Чекор 5** Свртете ги прицврстувачите за  $90^\circ$  и извадете ги од нивните лежишта.



- Чекор 6** Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ја стаклената плоча.



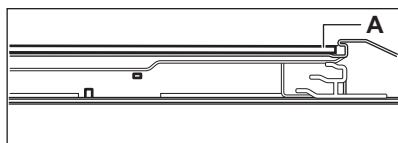
- Чекор 7** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

- Чекор 8** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на перната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите внатрешната стаклена плоча во лежиштето.



## 12.5 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

#### Пред да ја замените светилката:

##### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте  
додека печката не се олади.

##### 2 чекор

Откачете ја печката од  
електричното напојување.

##### 3 чекор

Ставете крпа на дното на  
внатрешноста.

## Задно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

Чекор 2 Ичиштете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на температура до 300 °C.

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и  
сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа  
табела, контактирајте со Овластен  
сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...
---------	-------------------

Рерната не се загрева. Избил осигурувач.

Проблем	Проверете дали...
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

### 13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во  
овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката  
со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја  
плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

#### Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.) .....

## Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Број на производ (PNC) .....

Сериски број (SN.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ

Име на добавувачот	Zanussi
Идентификација на модел	ЗОНЕЕ2К2 944068228
Индекс на енергетска ефикасност	95.1
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.89kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.78kWh/cycle
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	65l
Тип на пека	Вградена пека
Маса	27.5kg.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

### 14.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

#### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

#### Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

**Одржување на топлина кај храната**  
Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

**Печете со влажен воздух**  
Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот  Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## VIZITAȚI WEBSITE-UL NOSTRU PENTRU:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și  
reparații:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	147
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	149
3. INSTALAREA.....	152
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	153
5. PANOU DE COMANDĂ.....	153
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	154
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	155
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	156
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	157
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	158
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	158
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	161
13. DEPANAREA.....	165
14. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....	165
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	166

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârstă mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlătura becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterală. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încăltăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisfac cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparete și corpuși de mobilier.

- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	580 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	589 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	570 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	594 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	558 mm
Adâncimea aparatului	561 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	540 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1007 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1100 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbințe.
- Protectia la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curenț prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecar și un cablu de alimentare electrică.

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cabul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din fază maro și albastre



## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebucințare.
- Procedează cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile 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 alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneti vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneti folie din aluminiu direct pe baza cavitatei aparatului.
  - nu puneti apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătitului.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Folosiți o crăiță adâncă pentru prăjiturile însirope. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cupitor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Iluminare interioară

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din apărătele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate

sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleși specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

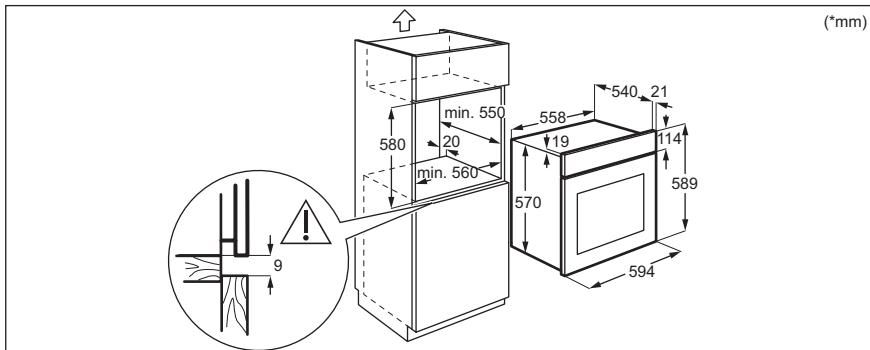
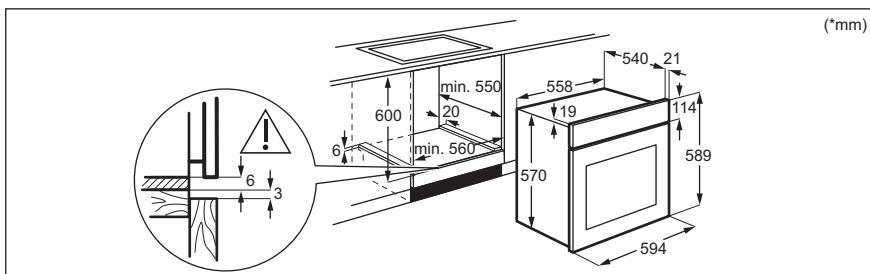
## 3. INSTALAREA



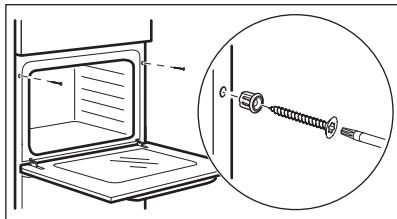
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 3.1 Încorporarea

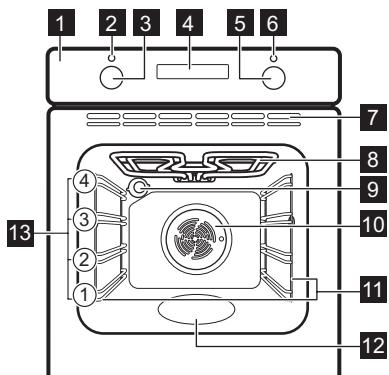


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Afisaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 13 Poziții raft

### 4.2 Accesorii

#### • Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### • Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.

## 5. PANOU DE COMANDĂ

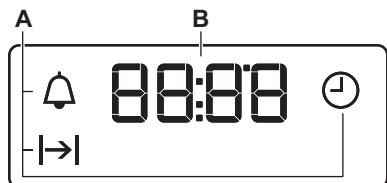
### 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonuliese în afară.

## 5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta timpul.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta timpul.

## 5.3 Afisaj



- A. Funcțiile ceasului  
B. Cronometru

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1



Pasul 2



Pasul 3

#### Setați ceasul

1. +, - - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră înceară aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

#### Curătați cuporul

1. Scoateți toate accesorioile din cupor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăță cuporul și accesoriole doar cu o lavetă din microfibru, apă caldă și un detergent neagresiv.

#### Preîncălziți cuporul gol

1. Setați temperatura maximă a funcției:  Timp: 1 h.
2. Setați temperatura maximă a funcției:  Timp: 15 min.
3. Setați temperatura maximă a funcției:  Timp: 15 min.

Oriți cuporul și aşteptați să se răcească. Puneti în cupor accesoriole și suporturile raftului detașabil.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Etapa 1</b> | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| <b>Etapa 2</b> | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatură.                                      |
| <b>Etapa 3</b> | Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția opri pentru a opri cuptorul.            |

### 7.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
	Cuptorul este oprit.
Pozitia opriț	
	Pentru a aprinde lumina.
Illuminare cuptor	
	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a deshidra alimentele. Setați temperatură cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
Aer cald cu ventilație	
	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
Aer cald umed	
	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
Încălzire jos	

Funcția de încălzire	Utilizare
	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă. Gătire cu aer cald
	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre: Aqua Clean.
	Pentru gătirea la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.

### 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiență energetică”, Economisirea energiei.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

#### Modul de setare: Ora curentă

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

 ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Dupa aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

#### Cum se schimbă: Ora curentă

**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

**Pasul 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Dupa aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

#### Modul de setare: Durata

**Pasul 1** Setați funcția și temperatura cuptorului.

**Pasul 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Pasul 3**  ,  - apăsați pentru a seta durata.

Afișajul indică: 

 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția opri.

## Modul de setare: Cronometru

**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

**Pasul 2**  - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Pasul 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

## Cum se anulează: Funcțiile ceasului

**Pasul 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Pasul 2** Apăsați lung:   
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

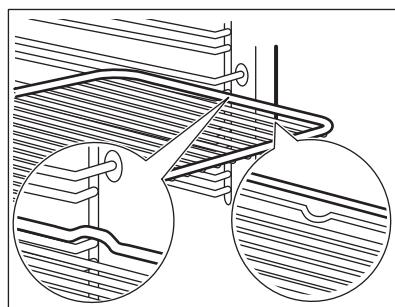
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adâncurile sunt și dispozitive

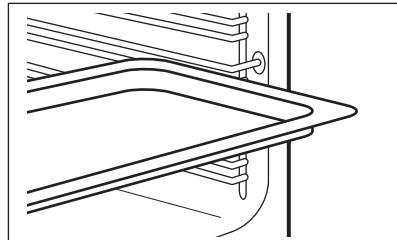
#### Raft sârmă:

Împinge raftul pe şinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt îndrepte în jos.



#### Tava de gătit:

Împinge tava pe şinele de ghidare.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuporul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuporului sau componente defecțe pot să cauzeze

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

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranță.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuporului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuporul pe care l-ați avut înainte.

#### Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuporului înainte ca 3/4 din durata de gătit setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

#### Gătirea cărnii și a peștelui

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cupor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

#### Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

## 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



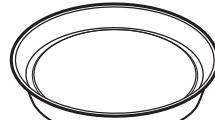
Tigie de pizza



Tavă de copt



Ramekin-uri



Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

## 11.3 Aer cald umed

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

Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sărmă	200	3	30 - 40
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sărmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sărmă	170	2	35 - 45
Pește fierăt, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sărmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50

Şuşlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sărmă	200	3	30 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

## 11.4 Informații pentru institutile de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	160	20 - 35
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	1 și 3	160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft sărmă	1	170	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sărmă	2	160	70 - 90

Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft sărmă	2	170	35 - 45	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sărmă	2	160	35 - 45	-
Biscuit sfărâ- micios	Încălzire sus și jos	Tavă de gă- tit	3	150	20 - 35	Preîncălziti cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâ- micios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gă- tit	3	150	20 - 35	Preîncălziti cuptorul timp de 10 min.
Pâine prăjită	Grill	Raft sărmă	3	maxim	1 - 5	Preîncălziti cuptorul timp de 10 min.
Burger de vi- tă, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sărmă și tava de scurgere	3	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sărmă pe al treilea nivel și ta- va de colectare pe al doilea nivel al cuptoru- lui. Înțoarceți alimente- le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziti cuptorul timp de 10 min.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

#### 12.1 Observații privind curățarea



##### Agenții de curățare

Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavelă din microfibru, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăță și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafete metalice.

Curăță petele cu un detergent neagresiv.



##### Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsimi sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilitzare doar cu o lavelă din microfibru.



#### Accesoriu

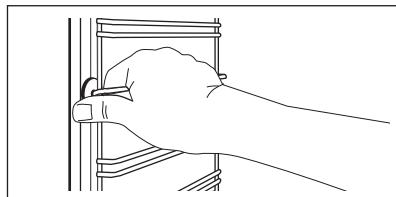
Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usucre. Folosește doar o lavetă din microfibru, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăță accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăță accesoriile anti-adherente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

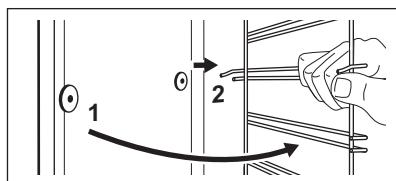
## 12.2 Cum se scoat: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuporul.

**Pasul 1** Opreți cuporul și așteptați să se răcească.



**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 12.3 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cupor.

**Pasul 1** Turnați apă în adâncitura cavității: 150 ml.

**Pasul 2** Setați funcția:

**Pasul 3** Setați temperatura la 90 °C.

**Pasul 4** Lăsați cuporul să funcționeze timp de 30 min.

**Pasul 5** Opreți cuporul.

**Pasul 6** Așteptați până când cuporul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

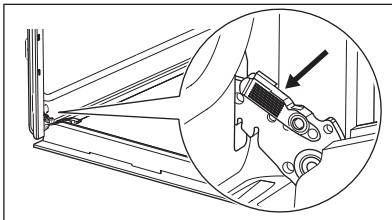
## 12.4 Cum se scoate și se montează: Ușă

Ușa cuporului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

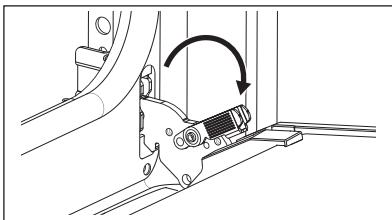


**ATENȚIE!**  
Nu utilizați cuporul fără panourile de sticlă.

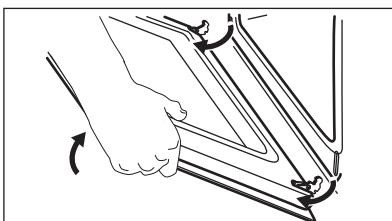
**Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



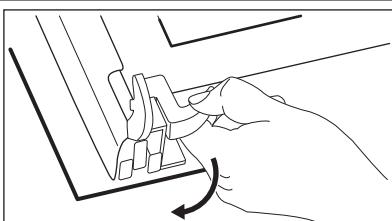
**Pasul 2** Ridicați și trageți încluatorile până când se audă un clic.



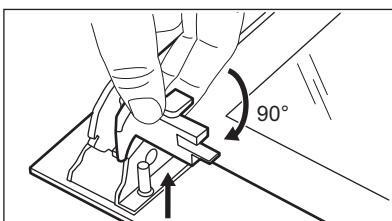
**Pasul 3** Închideți ușa cupitorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



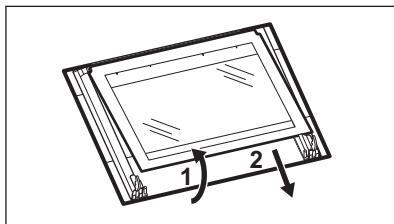
**Pasul 4** Puneti ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



**Pasul 5** Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



- Pasul 6** Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panoul de sticlă.

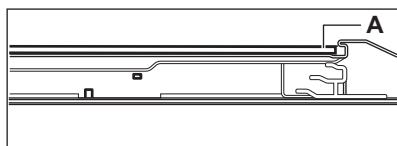


- Pasul 7** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

- Pasul 8** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.  
Asigurați-vă că ati montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



## 12.5 Cum se înlocuiește: Bec

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

#### Înainte de a schimba becul:

##### Etapa 1

Oriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

##### Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

##### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavitatei.

## Becul din spate

- Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

- Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

- Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

- Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problema	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încalzește.	Siguranța este arsă.

Problema	Verificați dacă...
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cupitorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

### 13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al caviatiii aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

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

## 14. EFICIENTĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs

Denumirea furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZOHEE2K2 944068228
Index de eficiență energetică	95.1
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.89kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.78kWh/ciclu
Număr de caviatii	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	65l

Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	27.5kg

IEC/EN 60350-1 – Aparate de gătit electrocasnice – Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparattele

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

## ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническому обслуживанию и ремонте:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	167
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	170
3. УСТАНОВКА.....	173
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	174
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	174
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	175
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	175
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	177
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	178
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	179
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	179
12. УХОД И ЧИСТКА.....	183
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	186
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	187
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	188

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остывть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) 580 (600) мм

Ширина шкафа 560 мм

Глубина шкафа 550 (550) мм

Высота передней стороны прибора 589 мм

Высота задней стороны прибора 570 мм

Ширина передней стороны прибора 594 мм

Ширина задней стороны прибора 558 мм

Глубина прибора 561 мм

Глубина встраивания прибора 540 мм

Глубина с открытой дверцей 1007 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части 560x20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади 1100 мм

Винты крепления 4x25 мм

### 2.2 Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки

- прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
  - Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
  - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
  - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
  - Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### **Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:**

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

<b>Общая мощность (Вт)</b>	<b>Сечение кабеля (мм<sup>2</sup>)</b>
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).



## **2.3 Использование**

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

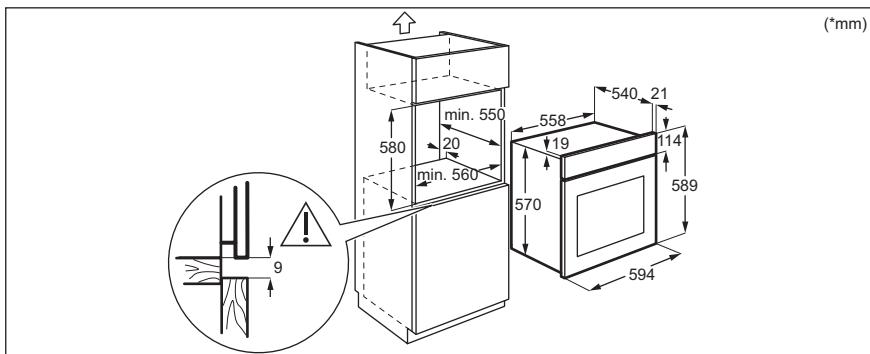
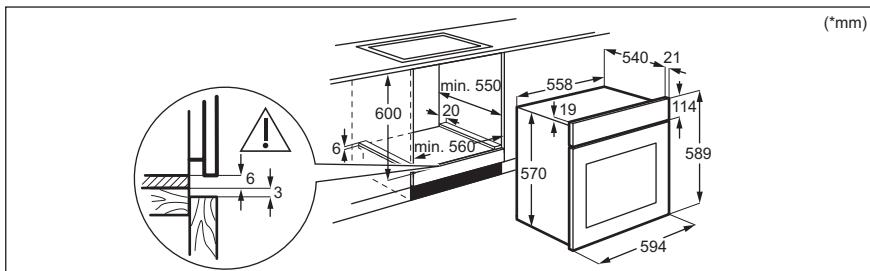
## 3. УСТАНОВКА



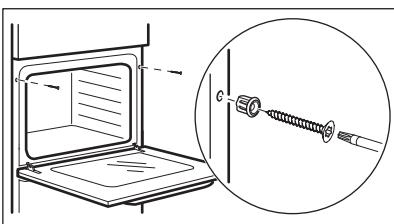
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Встраивание

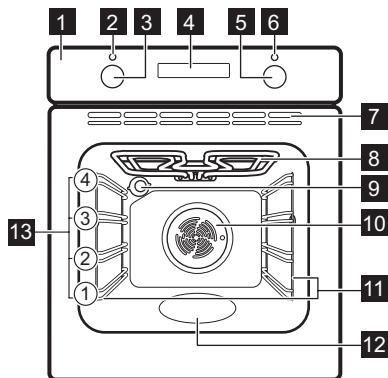


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съемная опора противня
- 12 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 13 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Утопляемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

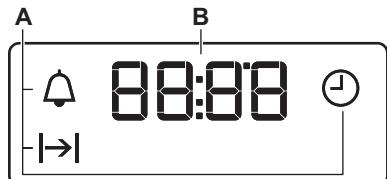
### 5.2 Сенсоры / Кнопки

— Установка времени.

(:.) Включение функции часов.

+ Установка времени.

## 5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
1. Установите время с помощью кнопок  и . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа. 2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.	1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч. 2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин. 3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 7.1 Способ настройки Режим нагрева

- Пункт 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
- Пункт 2** Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
- Пункт 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

## 7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
<b>0</b> Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Традиционное приготовление / Водянная очистка	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водянная очистка.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

## 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

Часы	Назначение
	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Установка продолжительности работы духового шкафа. Продолж.
	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

### 8.2 Способ настройки: Функции часов

#### Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок , .

Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Смена параметра: Установка времени суток

**Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок , .

Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Способ настройки: Продолж.

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

**Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .

**Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок , .

На дисплее отображается .

По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

**Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Способ настройки: Таймер

**Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок , .

Функция запускается автоматически через 5 секунд.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

**Шаг 3** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 4** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Отмена функции: Функции часов

**Шаг 1** Нажимайте кнопку до тех пор, пока не замигает символ часов.

**Шаг 2** Нажмите и удерживайте: .

Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

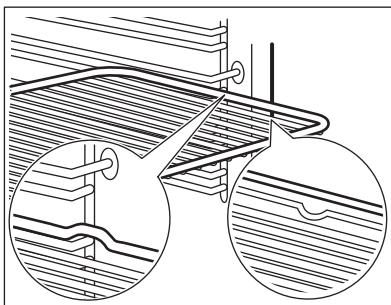
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

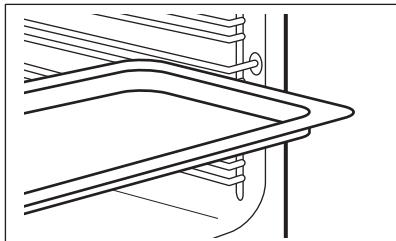
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



### **Эмалированный противень:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## **10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

### **10.1 Вентилятор охлаждения**

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остывает.

### **10.2 Предохранительный термостат**

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## **11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ**



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### **11.1 Рекомендации по приготовлению**

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

#### **Выпекание тортов**

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

#### **Приготовление мяса и рыбы**

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

#### **Время приготовления**

Время приготовления зависит от типа приготавляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При

использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления

и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

## 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



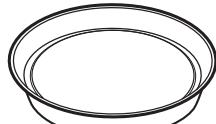
Сковорода для пиццы



Емкость для запекания



Горшочки



Форма для фланна

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см

Керамика  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

## 11.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40	
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40	
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40	
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40	
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40	
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40	
Бискв. осн. для открытия пир.	форма для основы фланна на решетке	170	2	20 - 30	
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45	
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45	

			 (°C)		 (мин)
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180		3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180		3	35 - 45
Тушено мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200		3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200		3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180		2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180		2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170		2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170		2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150		2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170		2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180		3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200		3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180		4	35 - 40

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

			 (°C)		 (мин)
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	160	20 - 35

					( °C )	
						
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	35 - 45	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	35 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Тосты	Гриль	Решетка	3	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и сковорода	3	макс.	20 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 12. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



#### Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.



#### Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



#### Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высоконуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

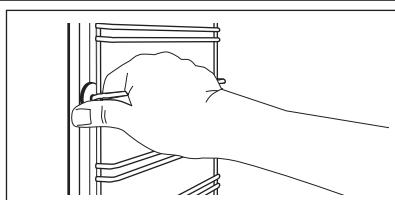
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 12.2 Снятие: Направляющие для противней

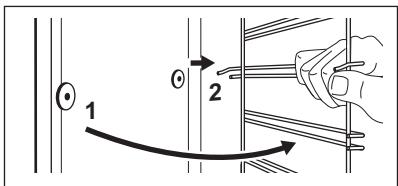
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остить.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



- Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
- Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке.



## 12.3 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

- Шаг 1** Налейте воды в выемку камеры.  
150 мл.

- Шаг 2** Установите функцию:

- Шаг 3** Установите температуру 90°C.
- Шаг 4** Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
- Шаг 5** Выключите духовой шкаф.
- Шаг 6** Дождитесь остывания духового шкафа. Вытирайте внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

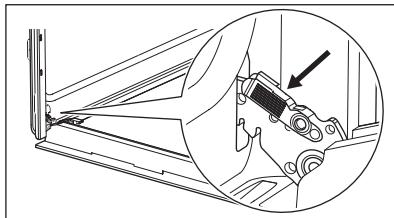
## 12.4 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочтите инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

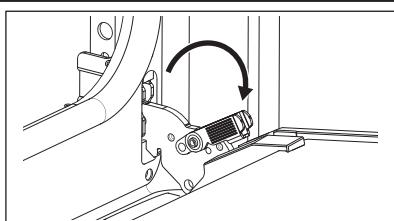
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

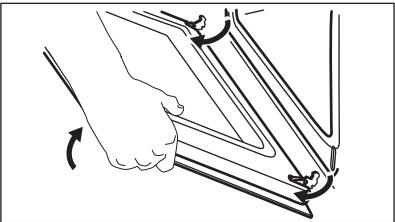
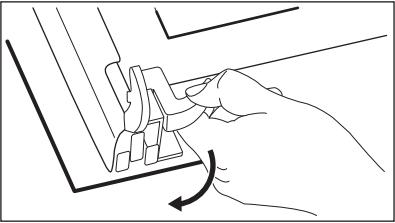
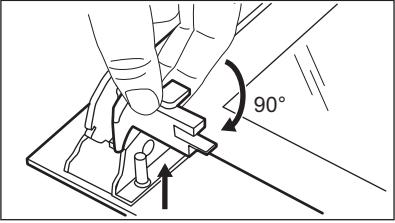
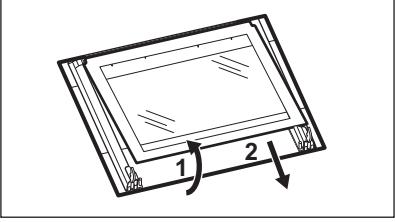
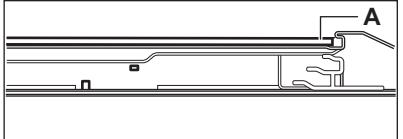
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

- Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



- Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.



- Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.
- 
- Шаг 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.
- 
- Шаг 5** Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.
- 
- Шаг 6** Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.
- 
- Шаг 7** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха.  
Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
- Шаг 8** После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.
- Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.
- Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.  
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.
- 

## 12.5 Замена лампы освещения



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

##### Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остыивания духового шкафа.

##### Шаг 2

Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

##### Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Задняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.

**Шаг 2** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.

Проблема	Убедитесь, что...
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суточ.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

## 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

## Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и технические характеристики изделия

Название поставщика	Zanussi
Модель	ZOHEE2K2 944068228
Индекс энергoeffективности	95.1
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.89кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.78кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	27.5kg

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**  
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии

выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

#### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЈТ ДА:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	189
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	191
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	194
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	195
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	195
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	196
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	197
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	198
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	199
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	200
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	200
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	203
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	207
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	207
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	208

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувате упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа

од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени производач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додирање грејних елемената или унутрашњих површина апаратца.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина ку- хињског елемента (мини- мална висина елемента испод радне плоче)	580 (600) mm
Ширина кухињског еле- мента	560 mm
Дубина кухињског еле- мента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	589 mm
Висина задње стране уре- ђаја	570 mm
Ширина предње стране уређаја	594 mm
Ширина задње стране уређаја	558 mm
Дубина уређаја	561 mm
Дубина уградјеног уређаја	540 mm
Дубина са отвореним вра- тима	1007 mm

Минимална величина вентилационог отвора.	560x20 mm
Отвор постављен на доњој задњој страни	
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1100 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатабилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уgraђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алате.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.

- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.



## 2.3 Употреба

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великим оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из перне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врүћ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.

- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кушића или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуките утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне дeterценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутства о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

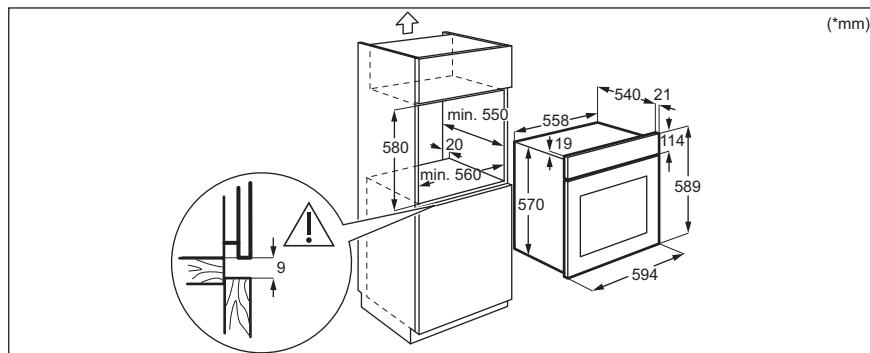
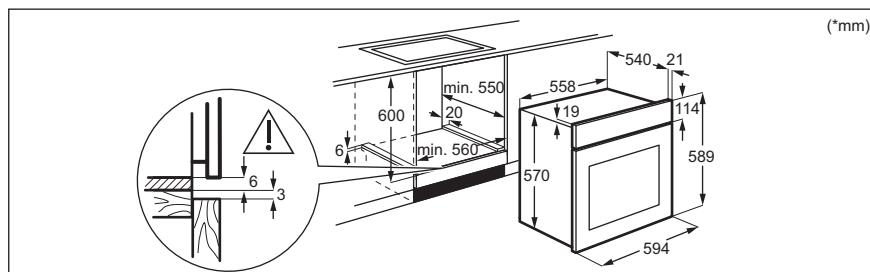
- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на местоје које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ИНСТАЛАЦИЈА

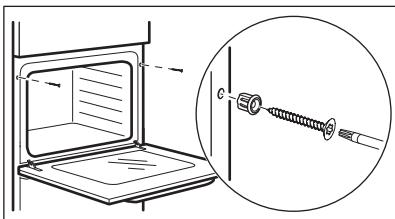
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Уграђивање

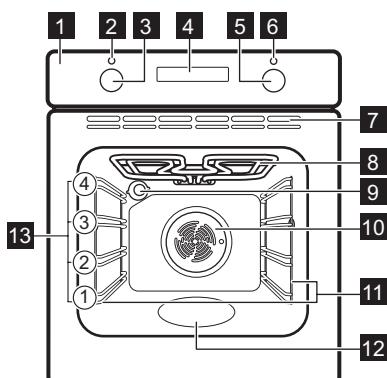


### 3.2 Причвршћивање рерне за куhiњски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна таблица
- 2 Лампица/символ напајања
- 3 Командно дугме за функције загревања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме за температуру
- 6 Индикатор/символ температуре
- 7 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Удубљења у унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 13 Положаји решетке

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

- **Плех за печенje**  
За колаче и кексе.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

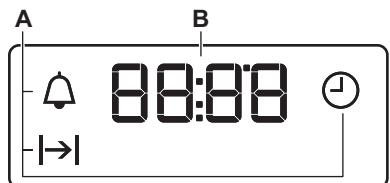
### 5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

## 5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⌚	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

## 5.3 Дисплеј



- A. Функције сата  
B. Таймер

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1



Корак 2



Корак 3

#### Подесите сат

- + — притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

#### Очистите перну

- Уклоните сав прибор и носаче решетки из перне.
- Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.

#### Претходно загрејте празну перну

- Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 1 сат
- Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 минута
- Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 минута

Искључите перну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у перну.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функција загревања

<b>Корак 1</b>	Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.
<b>Корак 2</b>	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
<b>Корак 3</b>	Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

### 7.2 Функције загревања

Функција за- гревања	Примена
Положај „ис- кључено”	Пећница је искључена.
Светло	За укључивање лампице.
Печење уз равни вентил	За печење на највише два по- ложаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Класично печење.
Влажно пећење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте по- главље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно пећење уз вентил..

Функција за- гревања	Примена
Загревање одоз- до	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хра- не.
Печење са венти- латором	За пржење или за пржење и печење хране на истој темпе- ратури, на више од једног ни- воа решетке, без мешања уку- са.
Турбо гриловање	За печење великих комада ме- са или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запеца- ње.
Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и ве- личине смрзнуте хране.
Класично пекење / Чишће- ње водом	За пећење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информа- ција о: Чишћење водом.
Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

### 7.3 Напомене у вези са: Влажно пећење уз вентил.

Ова функција је коришћена за  
усклађивање са класом енергетске  
ефикасности и захтевима екодизајна (у  
складу са стандардима EU 65/2014 и EU  
66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена  
током кувања како функција не би била  
прекидана и како би пећница радила на  
највишем могућем степену енергетске  
ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак  
„Напомене и савети“, Влажно пећење уз

вентил.. За опште препоруке у вези са  
уштедом енергије погледајте одељак  
„Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тачно време	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да подесите: Тачно време

 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

 ,  – притисните да бисте подесили време.

После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплей приказује тренутно време.

#### Како да промените: Тачно време

Корак 1  – узастопно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

Корак 2  ,  – притисните да бисте подесили време.

После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплей приказује тренутно време.

#### Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  – узастопно притискајте  – почиње да трепери.

Корак 3  ,  – притисните да бисте подесили трајање.

Дисплей приказује: 

 – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.

Корак 4 Пritisните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 5 Окрените дугмад у положај „искључено“.

### Како да подесите: Таймер

- Корак 1  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.
- Корак 2  – притисните да бисте подесили време.  
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.  
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.
- Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.
- Корак 4 Окрените дугмад у положај „искључено“.

### Како да откажете: Функције сата

- Корак 1  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.
- Корак 2 Притисните и задржите:   
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

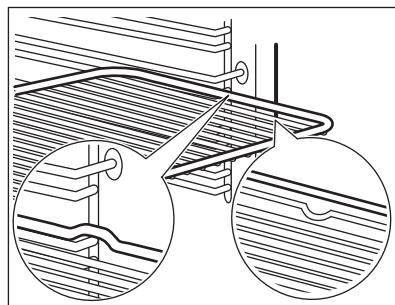
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

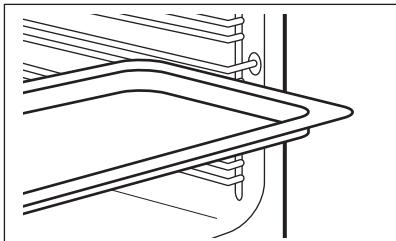
#### Решеткаста полица:

Уграјте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



### Плех за пећење:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарату. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

### 10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са пећењем

Ова рерна има четири нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пеће на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

#### Пећење колача

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за пећење.

Ако користите два плеха за пећење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

#### Кување меса и рибе

Оставите месо да стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током пећења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

#### Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Понађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецептe и количине кад користите овај уређај.

### 11.2 Влажно пећење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



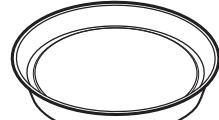
Плех за пицу



Посуда за пећење



Мала посуда за пећење



Плех за флан

Таман, нерефлекскујући  
Пречник 28 смТаман, нерефлекскујући  
Пречник 26 смКерамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 смТаман, нерефлекскујући  
Пречник 28 см

### 11.3 Влажно пећење уз вентил.

За постизање најбољих резултата,  
придржавајте се савета наведених у  
табели у наставку.

Слатке земичке, 12 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Ролнице, 9 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни колач	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	30 - 40
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	170	2	20 - 30
Сендвич-торта Викторија	посуда за пећење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35

Колачи, 16 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 20 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 16 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

#### 11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

Ситни колачи, 16 по плеху	Класично пећење	Плех за пећење	3	170	20 - 35	-
Ситни колачи, 16 по плеху	Пећење уз равни вентил	Плех за пећење	3	160	20 - 35	-
Ситни колачи, 16 по плеху	Пећење уз равни вентил	Плех за пећење	1 и 3	160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Класично пећење	Решеткаста полица	1	170	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Пећење уз равни вентил	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-

				( °C )		
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Класично пећење	Решеткаста полица	2	170	35 - 45	-
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Пећење уз равни вентил	Решеткаста полица	2	160	35 - 45	-
Шкотски колачић	Класично пећење	Плех за пећење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски колачић	Пећење уз равни вентил	Плех за пећење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Тост	Грил	Решеткаста полица	3	макс.	1 - 5	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	3	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола пећења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим дeterцентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Средства за чишћење

Флеке очистите благим дeterцентом.



### Свакодневна употреба

Унутрашњост апарате треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остатци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибра.



### Прибор

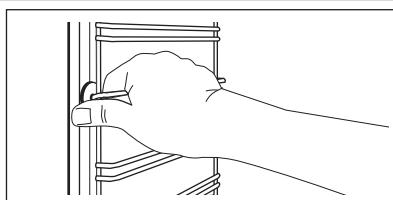
Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибра са млаком водом и благим детерцентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

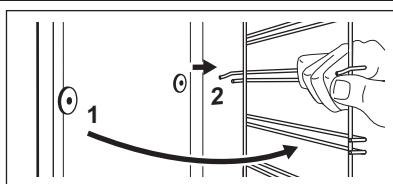
## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.



**Корак 2** Извуките предњи део подршке решетке из бочног зида.



**Корак 3** Извуките задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обратним редоследом.

## 12.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

**Корак 1** Сипајте воду у удуబљење у унутрашњости: 150 ml.

**Корак 2** Подесите функцију:

**Корак 3** Подесите температуру на 90°C.

**Корак 4** Оставите да пећница ради 30 мин.

**Корак 5** Искључите рерну.

**Корак 6** Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

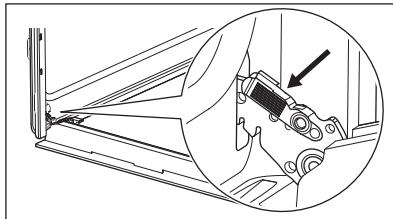
## 12.4 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају два стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

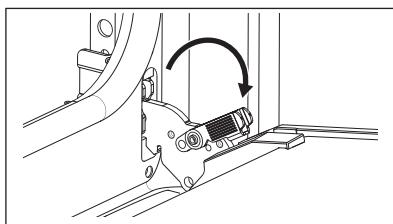
### ⚠ ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

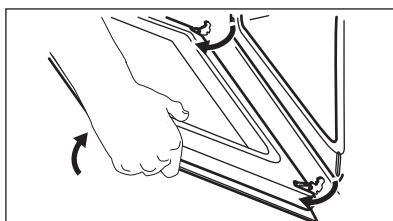
- Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



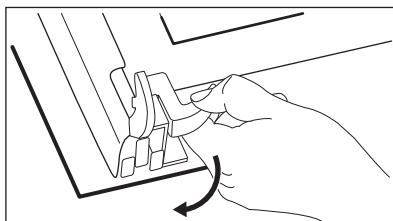
- Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.



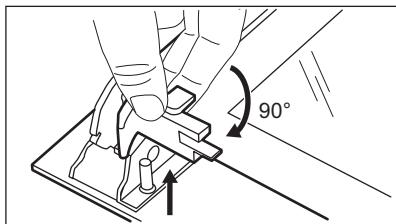
- Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



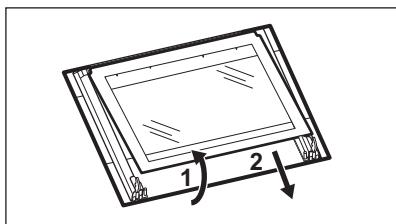
- Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и ослободите систем за кључавања да бисте уклонили унутрашњу стаклену плочу.



**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и уклоните их из својих лежишта.



**Корак 6** Прво пажљиво подигните, а затим уклоните стаклену плочу.

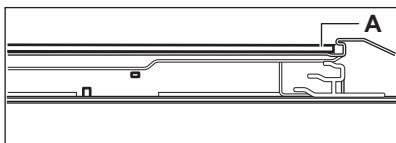


**Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, поставите стаклену плочу и врати пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чујете клик приликом затварања бравица.

Када се исправно постави, оквир врата кликне.  
Проверите да ли сте унутрашњу стаклену плочу  
правилно поставили на лежишта.



## 12.5 Како да замените: Лампица

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

##### Корак 1

Искључите рерну. Сачекајте да се  
перна охлади.

##### Корак 2

Искључите утикач кабла за напа-  
јање рерне из мрежне утичице.

##### Корак 3

Дно унутрашњости рерне прекриј-  
те крпом.

## Задња сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Проблем	Проверите...
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апаратса. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апаратса.

#### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу

Назив добављача	Zanussi
Идентификација модела	ЗОНЕЕ2К2 944068228
Индекс енергетске ефикасности	95.1

Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.89kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.78kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	65l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	27.5kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарат затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарату сувише често током кувања. Одржавајте запливку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарату на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

### Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO ZA:



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	209
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	211
3. NAMESTITEV.....	214
4. OPIS IZDELKA.....	215
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	215
6. PRED PRVO UPORABO.....	216
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	216
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	218
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	219
10. DODATNE FUNKCIJE.....	220
11. NAMIGI IN NASVETI.....	220
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	222
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	226
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	227
15. SKRB ZA OKOLJE.....	227

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe.

Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so do bile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.

- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnjite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	580 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	589 mm

Višina hrbtnega dela naprave	570 mm
Širina sprednjega dela naprave	594 mm
Širina hrbtnega dela naprave	558 mm
Globina naprave	561 mm
Vgradna globina naprave	540 mm
Globina ob odprtih vratih	1007 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1100 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

### 2.2 Električne povezave

#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.

- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtičajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopne, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

#### **Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:**

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

<b>Skupna moč (W)</b>	<b>Presek kabla (mm<sup>2</sup>)</b>
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov



## **2.3 Uporaba**

### **⚠️ OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### **⚠️ OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehratete kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.

- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhatje z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo neutralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalažo.

## 2.5 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.7 Odlaganje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrezite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

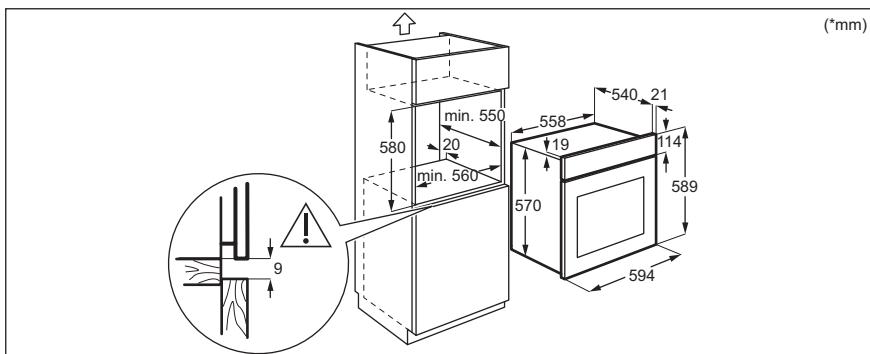
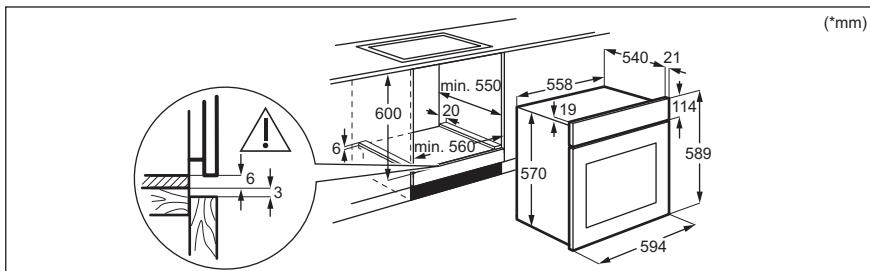
### 3. NAMESTITEV



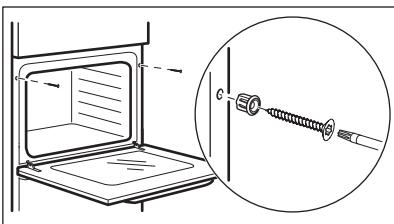
#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Vgradnja

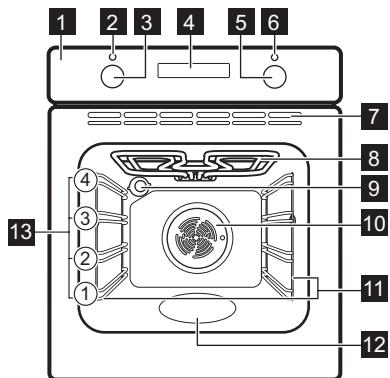


#### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Lučka/simbol delovanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Zračne reže ventilatorja
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Izboklina pečice – Posoda za čiščenje z vodo
- 13 Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke



Za nastavitev časa.

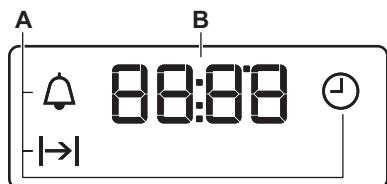


Za nastavitev časovne funkcije.



Za nastavitev časa.

## 5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

## 6. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak



2. korak



3. korak

#### Nastavitev ure

1. +, - – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

#### Čistite pečico.

1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetki.
2. Pečico in pripomočke čistite le s kropo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

#### Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 minut.
3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 minut.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetki položite v pečico.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

- 3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gume v položaj za izkllop, da izklopite pečico.

## 7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Položaj izklupa	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenne. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnem in da se hrana ne pokvari.
 Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okus mešali.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamarznjene hrane.
 Gretje zgoraj/spodaj / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).

Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spremjanje ali preverjanje časa.
 Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

### 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

#### Nastavitev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

 – pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

#### Sprememba: Ura

1. korak  – ponavljajoče pritiskajte za spremembo časa.  – začne utripati.

2. korak  – pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

#### Nastavitev: Trajanje

1. korak Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. korak  – ponavljajoče pritiskajte.  – začne utripati.

3. korak  – pritisnite za nastavitev trajanja.  
Na prikazovalniku se prikaže:   
 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasí se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak Obrnite gumbe v položaj za izklop.

#### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak  – ponavljajoče pritiskajte.  – začne utripati.

## Nastavitev: Odštevalna ura

2. korak  – pritisnite za nastavitev časa.  
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.  
Ko nastavljen čas poteče, se ogledi zvočni signal.
3. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.
4. korak Obrnite gumbe v položaj za izklop.

## Preklic: Časovne funkcije

1. korak  – pritisnjte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.
2. korak Pritisnjte in držite:   
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME

### OPOZORILO!

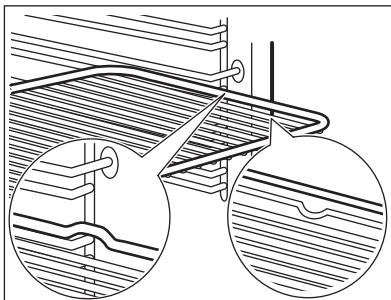
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

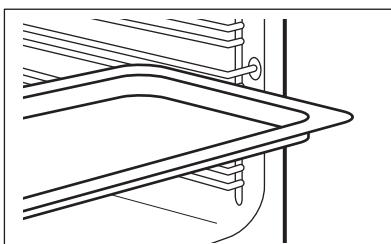
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



#### Pekač za pecivo:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

### 10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Pečenje ali praženje v vaši pečici je lahko drugačno od načina v vaši prejšnji pečici.

#### Peka peciva

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

Če uporabljate dva pekača hkrati, naj bo med njima en prazen nivo.

#### Priprava mesa in rib

Meso pred rezanjem pustite približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

#### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste jedi, njene konsistence in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med pripravo jedi. Izberite najboljše nastavitev (nastavitev gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

### 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



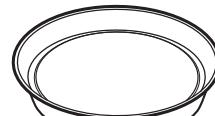
Posoda za pico



Pekač za peko



Majhne posodice za pečenje in serviranje



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cm

Temen, neodbojen  
premer 26 cm

Keramika  
premer 8 cm, višina 5 cm

Temen, neodbojen  
premer 28 cm

### 11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

				
		(°C)		(min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Čokoladni kolač z leš- niki	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflé/Narastek, 6 ko- sov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	30 - 40
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	170	2	20 - 30
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 35
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 ko- sov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega te- sta, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Mediteranska zelenja- va, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

## 11.4 Informacije za testne inštитute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	1 in 3	160	20 - 35	-
Jabolčna piتا, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	1	170	70 - 90	-
Jabolčna piتا, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	35 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Toast	Žar	Mreža za pečenje	3	Največje	1 - 5	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrejte za 10 min.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Opombe o čiščenju



### Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlačenja, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog kvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlačenja.



### Pripomočki

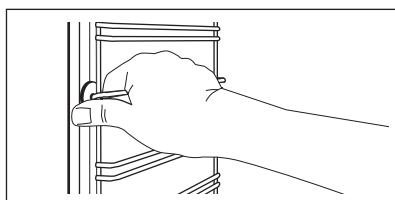
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlačenja, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

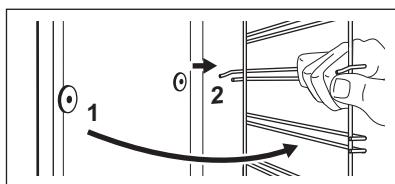
## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.



**2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



**3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

**4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlogo za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

**1. korak** V vboklino pečice nalijte vodo: 150 ml.

- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>2. korak</b> | Nastavite funkcijo:  . |
| <b>3. korak</b> | Nastavite temperaturo na 90 °C.   |
| <b>4. korak</b> | Pečica naj deluje 30 minut.   |

- |                 |  |
|-----------------|--|
| <b>5. korak</b> | Izklopite pečico.  |
| <b>6. korak</b> | Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko kropo. |

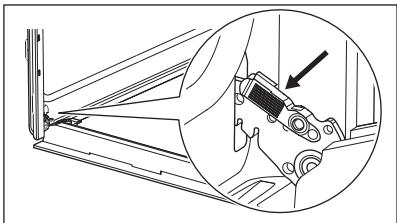
## 12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo dve stekleni plošči. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

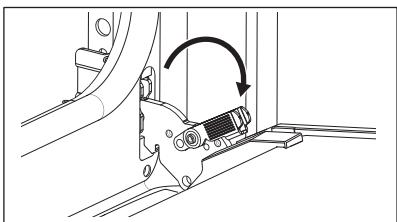
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

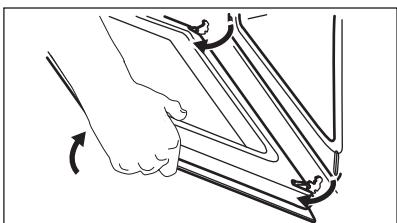
- 1. korak** Odprite vrata do konca in primite tečaja.



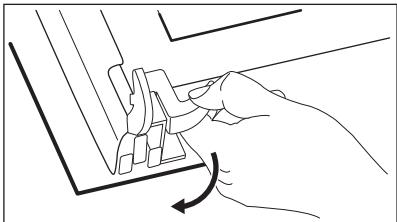
- 2. korak** Dvignite in vlecite zapuhe, dokler se ne zaskočijo.



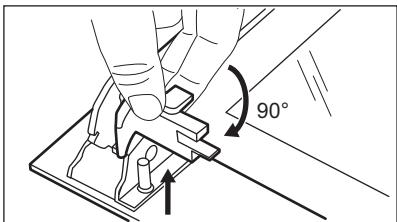
- 3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



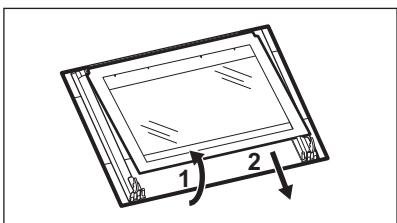
- 4. korak** Vrata položite na mehko krpou na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo steklene ploščo.



- 5. korak** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



- 6. korak** Steklene plošče najprej previdno dvignite in nato odstranite.

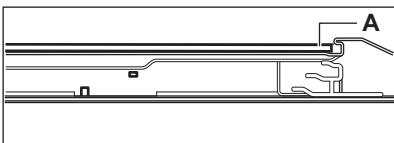


- 7. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 8. korak** Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.  
Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljená na pravo mesto.



## 12.5 Zamenjava: Luči

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

### Pred zamenjavo žarnice:

#### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

#### 2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

#### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

**1. korak** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

**2. korak** Očistite stekleni pokrov.

**3. korak** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.

Problem	Preverite naslednje:
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

#### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) .....

Produktna številka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Zanussi
Identifikacija modela	ZOHEE2K2 944068228
Indeks energijske učinkovitosti	95.1
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.89kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.78kWh/cikel
Število votlin pećice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	65l
Vrsta pećice	Pećica, v vgrajenem štedilniku
Masa	27.5kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pećice, parne pećice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajiš.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej. Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike

za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## ВІДВІДАЙТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЩОБ:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	229
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	231
3. УСТАНОВКА.....	235
4. ОПИС ВИРОБУ.....	236
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	236
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	237
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	237
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	239
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....	240
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	241
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	241
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	244
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	248
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	249
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	250

## 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечної користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтесь приладом, доки його не буде встановлено у будовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтесь, що прилад вимкнено.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтесь кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкrebки, оскільки це може привести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте їх не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтесь, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	580 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	589 мм
-------------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	570 мм
Ширина передньої частини приладу	594 мм
Ширина задньої частини приладу	558 мм
Глибина приладу	561 мм
Вбудована глибина приладу	540 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтесь в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкається або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель



## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінуйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працуйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може привести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроям не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтесь таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;

- не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, вимаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
  - Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
  - Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
  - Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцята), переконайтесь, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологовою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби,

- жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначенні для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначенні для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначенні для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

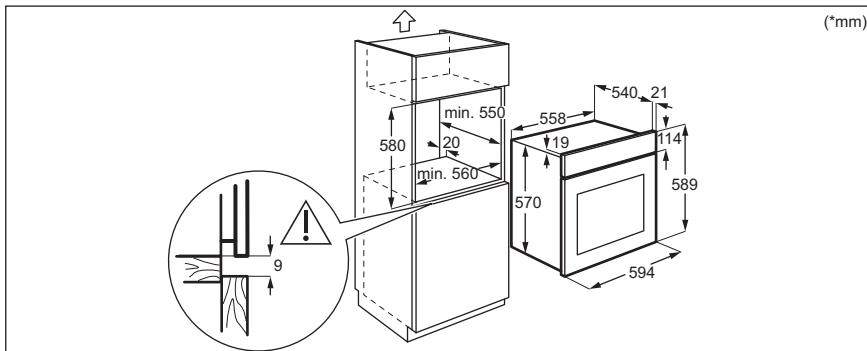
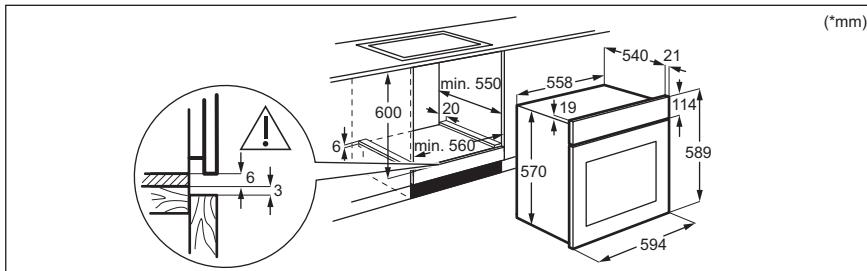
### 3. УСТАНОВКА



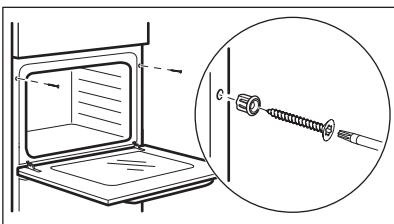
#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо  
техніки безпеки.

#### 3.1 Вбудовування

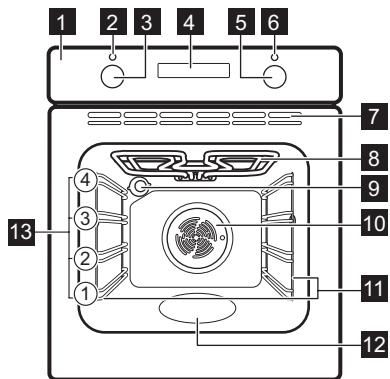


#### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Лампа / символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагріву
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 13 Рівні полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.

- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

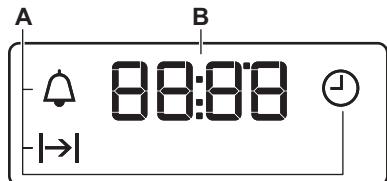
### 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

— Налаштування часу.

(⌚) Налаштування функції годинника.

+ Налаштування часу.

## 5.3 Дисплей



- A. Функції годинника  
B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Перед першим використанням

Із духовкою шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтесь в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1



Крок 2



Крок 3

#### Налаштуйте годинник

- + , - — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Очистіть духову шафу

- Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
- Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

#### Попередньо прогрійте порожню духову шафу

- Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Час: 1 год.
- Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Час: 15 хв.
- Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Час: 15 хв.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори поличок у духову шафу.

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1	Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
Крок 2	Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
Крок 3	Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

## 7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
	Духова шафа вимкнена.
Положення «Вимкнено»	
	Увімкнення лампи.
Підсвітка	
	Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів.
Вентилятор	Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
Волога конвекція	
	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Нижній нагрів	
	Смаження або смаження та випікання за однаковою температурою на декількох рівнях полиць без змішування запакованих продуктів.
Готування з конвекцією	

## Функція нагріву Додаток

	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

## 7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка вимкнена.

### 8.2 Налаштування: Функції годинника

#### Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 — натисніть, щоб встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Як змінити: Час доби

**Крок 1**  — натискайте декілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — почне блимати.

**Крок 2**  — натисніть, щоб встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Налаштування: Тривалість

**Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.

**Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

**Крок 3**  — натисніть, щоб встановити тривалість.  
На дисплеї відображається: 

 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.

**Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Налаштування: Таймер

**Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

**Крок 2**  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

**Крок 3** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Скасування: Функції годинника

**Крок 1**  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

**Крок 2** Натисніть і утримуйте: .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо  
техніки безпеки.

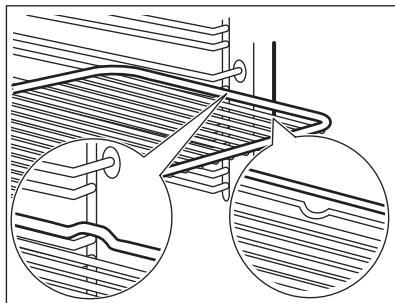
перекиданню. Високий обідок навколо  
полички не дає посуду зісковзнути з  
полички.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує  
безпеку. Крім того, заглибини запобігають

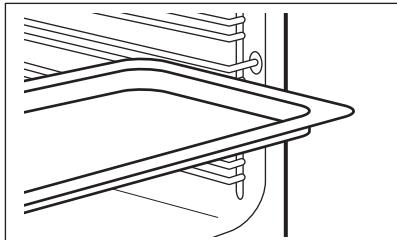
#### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками  
опорних рейок і переконайтесь, що її ніжки  
спрямовано донизу.



#### **Деко для випічки:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## **10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ**

### **10.1 Вентилятор охолодження**

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

### **10.2 Запобіжний термостат**

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовна шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## **11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ**



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### **11.1 Рекомендації щодо приготування**

Духова шафа має чотири положення для встановлення поличок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духовна шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духовна шафа.

#### **Випікання тортів**

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

#### **Приготування м'яса та риби**

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоби запобігти витіканню соку.

Додаєте трохи води у глибоке деко, щоби уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

#### **Тривалість приготування**

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для

вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтесь цим приладом.

## 11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлій колір та блискучий посуд.

Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

## 11.3 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтесь рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180 (°C)	2	35 - 40	
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40	
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40	
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40	
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40	
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40	
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30	
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45	
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45	
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45	

				
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або гли- бока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або гли- бока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдалальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного ті- ста, 20 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або гли- бока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або гли- бока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський ом- лет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або гли- бока жаровня	180	4	35 - 40

## 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

					(°C)	
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Традиційне го- тування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	160	20 - 35	-
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	1 i 3	160	20 - 35	-

				( °C )		(хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	70 - 90	-	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-	
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	35 - 45	-	
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	35 - 45	-	
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.	
Грінки	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.	
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка і піддон для збирання жиру	3	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогріте духову шафу протягом 10 хв.	

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 12.1 Примітки щодо чищення



### Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.



### Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



### Аксесуари

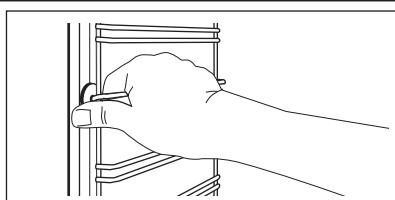
Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

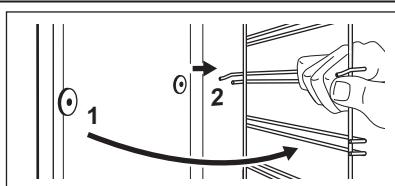
## 12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.



**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

**Крок 4** Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 12.3 Спосіб використання: Очищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою вологи

усуваються залишковий жир та часточки їжі.

<b>Крок 1</b>	Налийте воду у заглибину камери: 150 мл.
<b>Крок 2</b>	Установіть функцію: <input type="checkbox"/>
<b>Крок 3</b>	Виберіть температуру 90°C.
<b>Крок 4</b>	Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

<b>Крок 5</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 6</b>	Зачекайте, доки духовій шафі охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

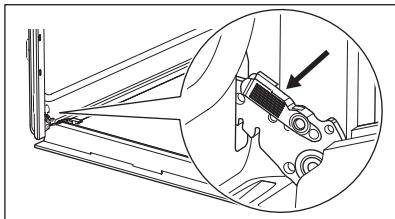
## 12.4 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

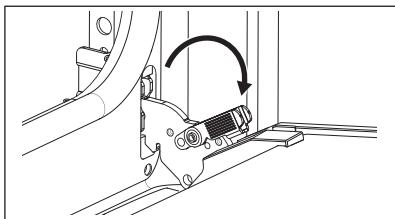
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

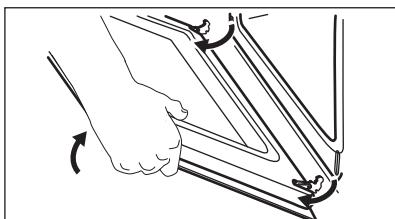
- Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



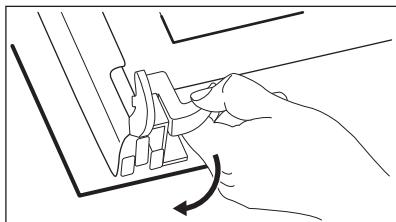
- Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



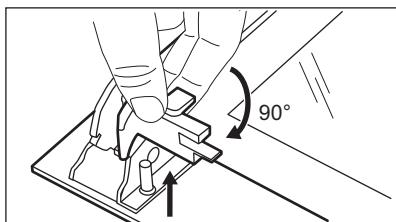
- Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



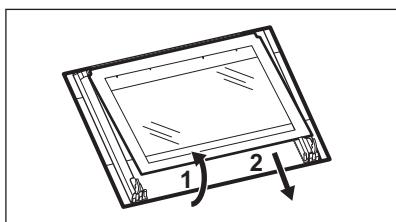
**Крок 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



**Крок 5** Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



**Крок 6** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



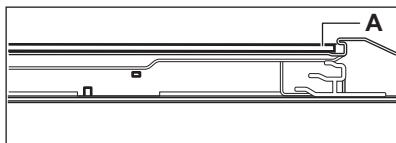
**Крок 7** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

**Крок 8** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуете клацання при закриванні засувок.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтесь, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



## 12.5 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

## Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтесь, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.

Проблема	Переконайтесь, що
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплей відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

### 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна таблиця розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну таблицю з камери приладу.

#### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) .....

Код виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Zanussi
Ідентифікатор моделі	ZOHEE2K2 944068228
Індекс енергоефективності	95.1
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.89кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.78кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	65л
Тип духової шафи	Вбудована духовна шафа
Маса	27.5кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові пристрії для приготування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного приготування.

Переконайтесь в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час приготування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтесь, що його належним чином зафіковано.

Користуйтесь металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед приготуванням.

Якщо ви послідовно приготовуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції приготування з вентилятором для збереження електроенергії.

#### Залишкове тепло

Якщо тривалість приготування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення приготування. Останні етапи приготування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

#### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

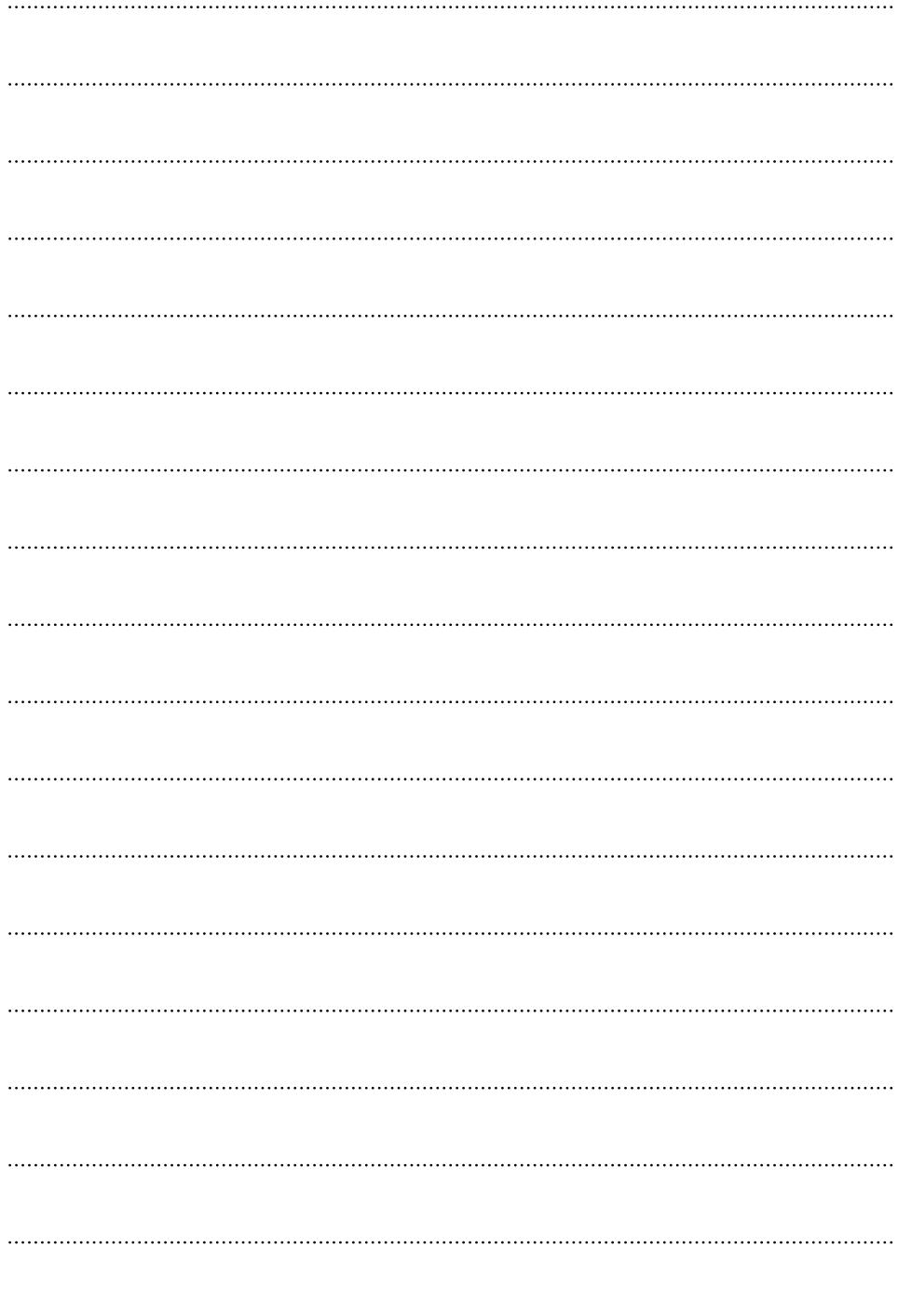
#### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час приготування.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних пристрій. Не

викидайте пристрій, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



**zanussi.com**

867369196-C-072023

