

GETTING STARTED? EASY.



ZCE550H1WA

EL Οδηγίες Χρήσης Κουζίνα	2
RO Manual de utilizare Aragaz	25

ZANUSSI

ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟΝ ΙΣΤΟΤΟΠΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΝΑ:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.zanussi.com/support

⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ 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.

ΑΣΦΆΛΕΙΑ ΠΑΙΔΪΩΝ ΚΑΙ ΕΥΠΑΘΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες 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: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη, βάρκες ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε πλατφόρμα.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών της εστίας, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε τη παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- 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.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



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

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

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.

- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πύωση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΉ Σ'ΥΝΔΕΣΗ



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 προσασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- 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 προσασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που

να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.

ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικοί χώροι).
- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο μάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
 - 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 ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε την απλή εστία για απευθείας μαγείρεμα. Πρέπει να χρησιμοποιείται με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση δωματίου.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



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

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζαμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Υπολείμματα λίπους ή τρώφωμ στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- 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.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επιστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ



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.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

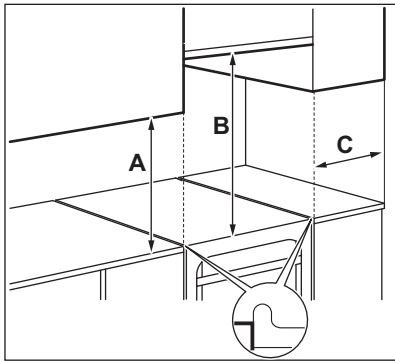


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΘΈΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.

Για τις ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	400
B	650
C	150

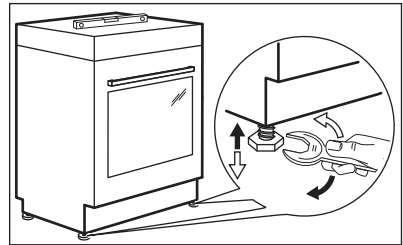
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Κλάση συσκευής	1

Διάσταση	mm
Ύψος	855
Πλάτος	500

Διάσταση	mm
Βάθος	600

ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ



Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟΤΡΟΠΗΣ ΚΛΪΣΗΣ

Ορίστε το σωστό ύψος και τον χώρο για τη συσκευή πριν να προσαρτήσετε την προστασία αποτροπής κλίσης.



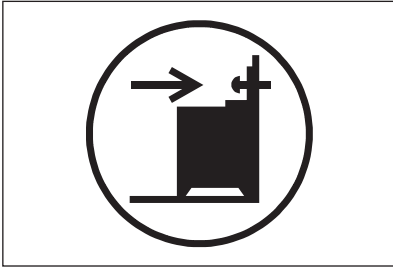
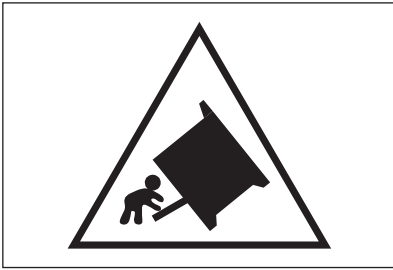
ΠΡΟΣΟΧΗ! Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε την προστασία αποτροπής κλίσης στο σωστό ύψος.



Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

Πρέπει να τοποθετήσετε την προστασία αποτροπής κλίσης. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να πάρει κλίση.

Η συσκευή σας έχει το σύμβολο που εμφανίζεται στην εικόνα (εάν υπάρχει) για να σας υπενθυμίσει την τοποθέτηση προστασίας αποτροπής κλίσης.



πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή μέτρηση στο κέντρο της συσκευής.



Εάν αλλάξετε τις διαστάσεις του φούρνου, πρέπει να ευθυγραμμίσετε σωστά την ασφάλεια ανατροπής.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν ο χώρος μεταξύ των ντουλαπιών του πάγκου είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή μέτρηση στο κέντρο της συσκευής.

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη αν δεν τηρείτε τις προφυλάξεις ασφάλειας που αναφέρονται στα κεφάλαια για την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον ακροδέκτη, μετρήστε την τάση μεταξύ των φάσεων στο δίκτυο του σπιτιού. Στη συνέχεια, συμβουλευτείτε την ετικέτα σύνδεσης στο πίσω μέρος της συσκευής για να χρησιμοποιήσετε τη σωστή ηλεκτρολογική εγκατάσταση. Η συγκεκριμένη σειρά βημάτων αποτρέπει τα σφάλματα εγκατάστασης και τις ζημιές στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

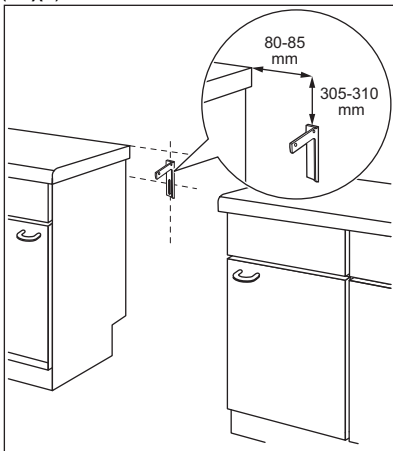
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x4,0 mm ²
3 με ουδέτερο	5x1,0 mm ²

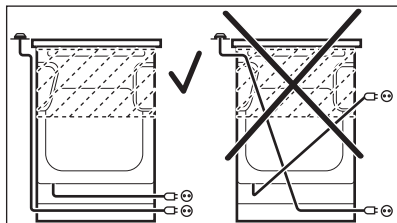


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που είναι σκιασμένο στο σχεδιάγραμμα.

1. Τοποθετήστε την προστασία αποτροπής κλίσης 305 - 310 mm κάτω από την επάνω επιφάνεια της συσκευής και 80 - 85 mm από το πλάι της συσκευής στην κυκλική οπή σε ένα στήριγμα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχο).

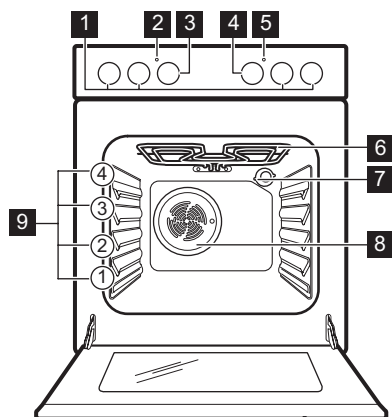


2. Μπορείτε να βρείτε την οπή πλάι αριστερά στο πίσω μέρος της συσκευής. Σηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών. Εάν ο χώρος μεταξύ των ντουλαπιών του πάγκου είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής



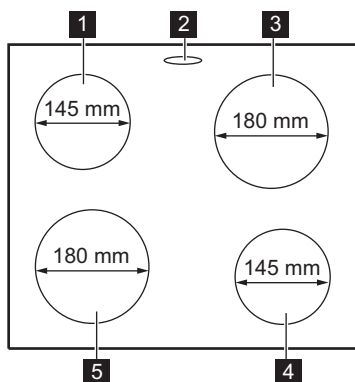
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



- 1 Διακόπτες εσπίων
- 2 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 3 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 5 Λυχία / σύμβολο / ένδειξη εσπίων
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις σχαρών

ΔΙΑΤΑΞΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.000 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτώνται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.500 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.000 W
- 5 Ζώνη μαγειρέματος 2.000 W

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

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

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

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

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα στην αρχική τους θέση.

ΠΡΟΘ΄ΕΡΜΑΝΣΗ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία φούρνου. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτήν τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Τα εξαρτήματα μπορεί να ζεσταθούν περισσότερο από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι η ροή του αέρα στο δωμάτιο είναι επαρκής.

ΕΣΤΊΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΡΎΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑΣ

Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 6	Ρυθμίσεις θερμοκρασίας



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη ρύθμιση θερμότητας.

Η ένδειξη ελέγχου εστιών ανάβει.

Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε τον μοχλό στη θέση απενεργοποίησης.

Εάν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η ένδειξη ελέγχου εστιών σβήνει.

ΧΡΉΣΗ ΤΗΣ ΤΑΧΊΑΣ ΕΣΤΊΑΣ

Η ταχεία εστία υποδεικνύεται με μια κόκκινη κουκκίδα στο μέσο της. Η ταχεία εστία θερμαίνεται ταχύτερα από τις συνήθεις εστίες. Οι κόκκινες κουκκίδες είναι βαμμένες επάνω στις εστίες. Ενδέχεται να ξεθωριάσουν με τη χρήση, ακόμα και να εξαφανιστούν εντελώς μετά από κάποιο διάστημα. Αυτό δεν έχει αρνητική επίπτωση στην απόδοση των εστιών.

ΕΣΤΊΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ



Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
1	Για διατήρηση της θερμοκρασίας

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
2	Για πολύ σιγανό βράσιμο
3	Για σιγανό βράσιμο
4	Για τηγάνισμα / ρόδισμα
5	Για βράσιμο
6	Για βράσιμο / γρήγορο τηγάνισμα / βαθύ τηγάνισμα

ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκευή με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.

Ανοξείδωτο ατσάλι

- Για τις άκρες από ανοξείδωτο ατσάλι της εστίας, χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό για αυτόν τον σκοπό.
- Η άκρη από ανοξείδωτο ατσάλι της πλάκας μπορεί να αλλάξει το χρώμα ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας.

- Να πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι με νερό και κατόπιν να τα σκουπίζετε τα με μαλακό πανί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

1. Χρησιμοποιήστε σκόνη καθαρισμού ή σφουγγαράκι.
2. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο απορροπτητικό.
3. Θερμάνετε την εστία σε χαμηλή θερμοκρασία και αφήστε την να στεγνώσει.
4. Για να διατηρούνται οι εστίες σε καλή κατάσταση, τρίβετε τις τακτικά με λάδι ραπτομηχανής. Σκουπίζετε το λάδι με απορροφητικό χαρτί.

ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.







3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την

παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
	Ψήσιμο στη σχάρα	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
	Ψήσιμο με αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ο διακόπτης θερμοκρασίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
	Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Φούρνος - Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

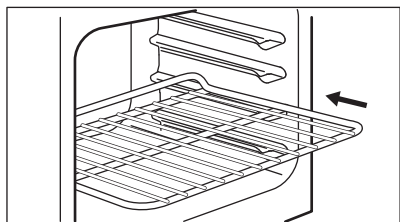


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Μεταλλική σχάρα:



Η μεταλλική σχάρα έχει ένα ειδικό σχήμα στο πίσω μέρος που διευκολύνει την κυκλοφορία θερμότητας.

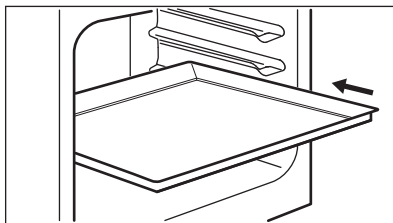


Τοποθετήστε τη σχάρα στη σωστή θέση. Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπά το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Ταψί:



Μην σπρώχνετε το ταψί ψησίματος πλήρως μέχρι το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι δυνατή η κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το ταψί. Το φαγητό μπορεί να καεί, ειδικά στο πίσω μέρος του ταψιού.



Τοποθετήστε το δίσκο ή το βαθύ ταψί στη θέση σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπά το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Η συσκευή έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.

Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με αυτό το σύστημα μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον με ατμό και να διατηρήσετε το φαγητό μαλακό στο εσωτερικό και τραγανό εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.

Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα σε απόσταση από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά το μαγείρεμα. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.

Καθαρίστε την υγρασία μετά από κάθε χρήση. Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στα εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει το αποτέλεσμα του ψησίματος και να προκαλέσει φθορά στην εμαγιέ επίστρωση.

ΨΗΣΙΜΟ

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση

θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοίμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΚΕΪΚ

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.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙΟΥ

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει 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 εξατμίζεται.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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.

ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Λεπτό κέικ ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 190	40 - 50	3	ταψί ψησίματος
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1350	200 - 220	60 - 70	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, μισό	1300	190 - 210	35 + 30	3	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Χοιρινό σνίτσελ	600	190 - 210	30 - 35	3	Μεταλλικό ράφι
				1	ταψί ψησίματος
Βάση τάρτας ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με γέμιση ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Λειτουργία πίτσας	1000	200 - 220	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Τσιζκέικ	2600	170 - 190	60 - 70	2	ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπεςιαλιτέ) ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	ταψί ψησίματος
Χριστουγεννιάτικο κέικ ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	ταψί ψησίματος
Κις Λορέν ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 στρογγυλό ταψί (διάμετρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψωμί ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 ελαφριά ταψιά (μήκος: 20 cm)
Αφράτο κέικ (σπεςιαλιτέ Ρουμανίας) ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 ελαφριά ταψιά (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεςιαλιτέ Ρουμανίας)	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 ελαφριά ταψιά (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Τσουρεκάκια ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ κορμός ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400	100 - 120	40 - 50	2	ταψί ψησίματος
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ) ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	ταψί ψησίματος
Κέικ βουτύρου ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στον φούρνο για 7 λεπτά.

3) Προθερμάνετε τον φούρνο για 20 λεπτά.

4) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 15 λεπτά

5) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 10 λεπτά.

6) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 18 λεπτά.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ Α'ΕΡΑ

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Επίπεδο κέικ ¹⁾	1000	150	30	2	ταψί ψησίματος

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Επίπεδο κέικ ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 180	40 - 50	3	ταψί ψησίματος
Κέικ σε ταψί αλουμινίου	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	ταψί ψησίματος
Ολόκληρο κοτόπουλο	1400	180	55	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Ψητό χοιρινό	800	170 - 180	45 - 50	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Γεμιστό κέικ μαγιάς	1200	150 - 160	20 - 30	2	ταψί ψησίματος
Πίτσα	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	ταψί ψησίματος
Πίτσα	1000	190 - 200	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίματος
Ελβετική φλαν με μήλο ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος
Χριστουγεννιάτικο κέικ ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	ταψί ψησίματος
Κις λορέν ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 στρόγγυλο ταψί (διάμετρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψωμί ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας) ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 ελαφριά ταψιά (μήκος: 25 cm) στο ίδιο ράφι
Αφράτο κέικ - παραδοσιακή συνταγή Ρουμανίας	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 ελαφριά ταψιά (μήκος: 25 cm) στο ίδιο ράφι

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Τσουρεκάκια ¹⁾	800	190	15	3	ταψί ψησίματος
Τσουρεκάκια ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ Κορμός ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400	110 - 120	30 - 40	2	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ κραμπλ	1500	160 - 170	25 - 35	3	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Κέικ βουτύρου ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 7 λεπτά.

3) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 15 λεπτά.

4) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε τον φούρνο για 10 - 20 λεπτά.

5) Προθερμάνετε το φούρνο για 15 λεπτά.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψωμί και πίτσα				
Φραντζολάκια	190	25 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψωμάκια	200	40 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	2	μεταλλική σχάρα
Κέικ σε ταψί ψησίματος				
Κέικ κορμός	180	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Brownie	180	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Κέικ σε φόρμα				
Σουφλέ	210	35 - 45	2	έξι μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	25 - 35	2	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα
Αφράτο κέικ	150	35 - 45	2	φόρμα για κέικ σε μεταλλική σχάρα
Ψάρι				
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Κρέας				
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα				
Μπισκότα	170	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μακαρόν	170	40 - 50	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Muffins	180	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Αλμυρά κράκερ	160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μπισκότα βουτύρου	140	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ταρτάκια	170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Χορτοφαγικά				
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	200	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ομελέτα	200	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΙΔΡΎΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

Φαγητό	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Χρόνος (λεπ.)
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Ψήσιμο με αέρα	150	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μηλόπιττα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190	μεταλλική σχάρα	1	65 - 75
Μηλόπιττα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Ψήσιμο με αέρα	180	μεταλλική σχάρα	2	70 - 80
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	μεταλλική σχάρα	2	20 - 30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Ψήσιμο με αέρα	160	μεταλλική σχάρα	2	25 - 35
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	ταψί ψησίματος	3	15 - 30
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Ψήσιμο με αέρα	140	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Φρυγανισμένο ψωμί ¹⁾	Ψήσιμο στη σχάρα	μέγιστο	μεταλλική σχάρα	2	2 - 5
Μοσαχάρισιο μπιφτέκι ²⁾	Ψήσιμο στη σχάρα	μέγιστο	μεταλλική σχάρα	3	15 - 20 η πρώτη πλευρά, 15 - 20 η δεύτερη πλευρά

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

2) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

ΠΪΤΣΑ



Όταν ψήνετε πίτσα, για καλύτερα αποτελέσματα στρέψτε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας φούρνου στη θέση Πίτσα.

ΦΟΥΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

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

Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό. Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με ζεστό νερό και καθαριστικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικό καθαριστικό για φούρνους.

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

ΦΟΥΥΡΝΟΙ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ Ή ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

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

ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΟΥ ΦΟΥΥΡΝΟΥ

Μπορείτε να αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

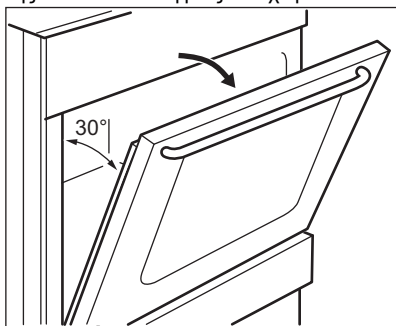


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατάτε την πόρτα φούρνου ελαφρώς ανοιχτή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού. Όταν την ανοίξετε εντελώς ενδέχεται να κλείσει κατά λάθος προκαλώντας πιθανή ζημιά.

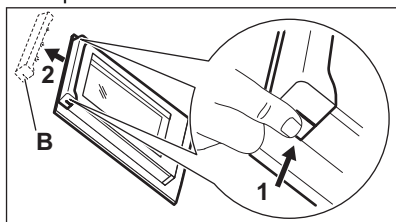


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τα τζάμια.

1. Ανοίξτε την πόρτα μέχρι να βρίσκεται σε γωνία περίπου 30°. Η πόρτα στέκεται μόνη της όταν είναι ελαφρώς ανοιχτή.



2. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



3. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν αφαιρείτε τα τζάμια, η πόρτα του φούρνου προσπαθεί να κλείσει.

4. Κρατήστε το επάνω άκρο των τζαμιών της πόρτας του φούρνου και τραβήξτε τα ένα ένα.
5. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις σωστές υποδοχές.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Ο πίσω λαμπτήρας

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, αν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήστη.

ΔΕΔΟΜΕΝΑ Σ'ΕΡΒΙΣ

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (Mod.):
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Αριθμός σειράς (S.N.)

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΣΤΙΕΣ Σ'ΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΕΕ 66/2014

Ταυτότητα μοντέλου	ZCE550H1WA	
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Απλή εστία	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω αριστερά Πίσω δεξιά Εμπρός δεξιά Εμπρός αριστερά	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω αριστερά Πίσω δεξιά Εμπρός δεξιά Εμπρός αριστερά	192,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 192,0 Wh/kg 188,8 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		191,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

ΕΣΤΙΕΣ - ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.

- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ*

Όνομα προμηθευτή	Zanussi
Αναγνωριστικό μοντέλου	ZCE550H1WA 943005447
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0,84 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0,74 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	54 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	43.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα A και B.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

ΦΟΥΡΝΟΣ - ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου 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 τον φούρνο 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 του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά του φούρνου 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.

Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος-Καθημερινή χρήση», Λειτουργίες φούρνου.

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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

VIZITAȚI WEBSITE-UL NOSTRU PENTRU:



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

⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR VULNERABILE

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele 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 vârsta 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:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

ASPECTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.

- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opritiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- 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 ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- 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.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

INSTALAREA



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

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat

nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ



AVERTISMENT! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de 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.
- 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 fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să

nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

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

UTILIZAREA



AVERTISMENT! Risc de vătămare și arsuri.
Risc de electrocutare.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.



AVERTISMENT! Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.

- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



AVERTISMENT! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Scurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu utilizați plita cu căldură solidă pentru gătitul direct. Aceasta trebuie folosită cu vase adecvate.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT! Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. 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.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- 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 cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

ILUMINAREA 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 aparatele 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.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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.

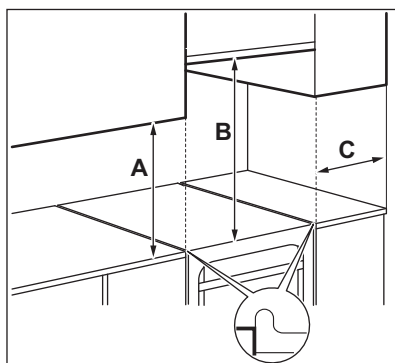
INSTALAREA



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

AMPLASAREA APARATULUI

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț. Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

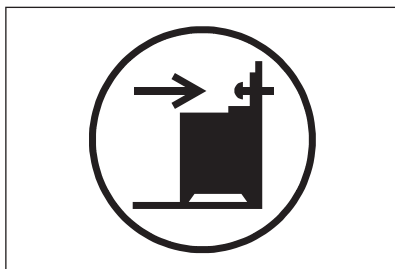
Dimensiuni	mm
A	400
B	650

Dimensiuni	mm
C	150

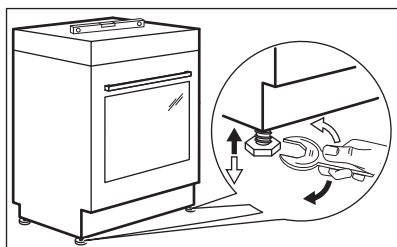
DATE TEHNICE

Tensiune	230 V
Frecvență	50 - 60 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	500
Adâncime	600



ADUCEREA LA NIVEL A APARATULUI



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

PROTECȚIE ANTI-ÎNCLINARE

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a fixa protecția anti-încălinare.



ATENȚIE! Asigurați-vă că ați montat protecția anti-încălinare la înălțimea corectă.

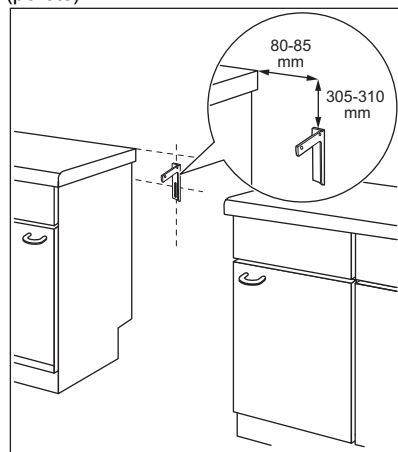


Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

Trebuie să montați protecția anti-încălinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate încălina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti să montați protecția anti-încălinare.

1. Montați protecția anti-încălinare cu 305 - 310 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi în materialul solid sau folosiți un sistem de consolidare adecvat (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă din spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE! Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

INSTALAȚIA ELECTRICĂ



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

Acest aparat este livrat fără ștecăr sau cablu de alimentare electrică.



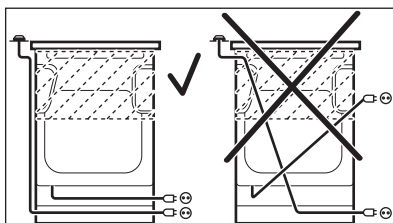
AVERTISMENT! Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x4,0 mm ²
3 cu neutru	5x1,0 mm ²

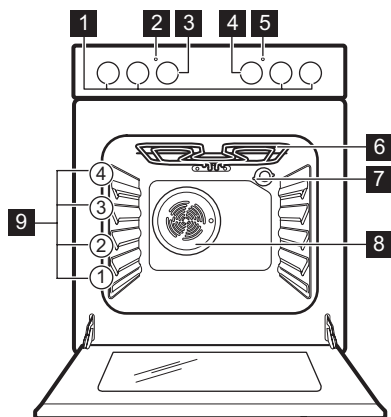


AVERTISMENT! Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului hașurată în imaginea ilustrată.



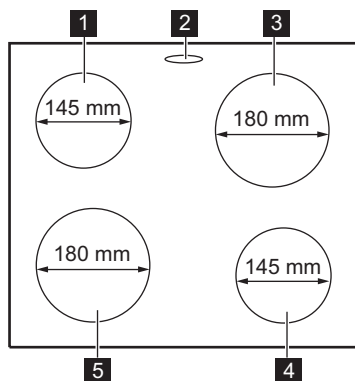
DESCRIEREA PRODUSULUI

SCURTĂ PREZENTARE GENERALĂ



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Indicator / simbol pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 5 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 6 Element încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Poziții rafturi

ARANJAREA SUPRAFEȚEI DE GĂTIRE



- 1 Zonă de gătit 1000 W
- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Zonă de gătit 1500 W
- 4 Zonă de gătit 1000 W
- 5 Zonă de gătit 2000 W

ACCESORIILE

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

- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE





AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

PRIMA CURĂȚARE

Scoateți toate accesoriile din cuptor.
Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.
Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.
Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

PREÎNCĂLZIREA

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

1. Setează funcția . Setează temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Oprii cuptorul și lăsați-l să se răcească.
Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerișiți bine încăperea.

PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

NIVEL DE CĂLDURĂ

Simboluri	Funcție
0	Poziția oprit
1 - 6	Setări încălzire



Folosiți căldura reziduală pentru a reduce consumul de energie. Dezactivați zona de gătire cu aproximativ 5 - 10 minute înainte de finalizarea procesului de gătire.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătire selectată la nivelul de căldură necesar.

Indicatorul de control al plitei se aprinde.

Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

Dacă toate zonele de gătire sunt dezactivate, indicatorul de comandă al plitei se stinge.

UTILIZAREA PLITEI RAPIDE

O plită rapidă este indicată printr-un punct roșu situat în mijlocul plitei. Plita rapidă se încălzește mai rapid decât cele obișnuite. Punctele roșii sunt marcate pe plite. În timpul utilizării, aceste puncte pot deveni neclare sau chiar dispărea complet după un anumit timp. Acest lucru nu afectează funcționarea plitei.

PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

VASE DE GĂTIT



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

EXEMPLE DE APLICAȚII DE GĂTIT

Nivel de căldură:	Apllicație:
1	Mentținere la cald

Nivel de căldură:	Apllicație:
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere înăbușită
4	Prăjire / rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

INFORMAȚII CU CARACTER GENERAL

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.

Oțel inoxidabil

- Pentru marginile din oțel inoxidabil ale plitei folosiți un agent de curățare special pentru oțel inoxidabil.
- Marginea din oțel inoxidabil a plitei își poate schimba culoarea ca urmare a temperaturii ridicate.

- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă și uscați-le cu o lavetă moale.

CURĂȚAREA PLITEI ELECTRICE

1. Folosiți detergent pulbere sau buretele de curățat.
2. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. Încălziți plita la o temperatură redusă și lăsați-o să se usuce.
4. Pentru păstrarea funcționalității plitelor acestea trebuie tratate regulat cu ulei de mașină de cusut. Ștergeți uleiul cu hârtie absorbantă.

CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

PORNIREA ȘI OPRIREA CUPTORULUI

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.


3. Oprțiți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

TERMOSTATUL DE SIGURANȚĂ

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

FUNCȚIILE CUPTORULUI

Simbol	Funcția cuptorului	Aplicație
0	Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
	Încalzire sus și jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate. Pentru a utiliza această funcție, butonul de selectare a temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

Simbol	Funcția cuptorului	Aplicație
	Căldură umedă	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Cuptor - Economisirea energiei. Această funcție a fost utilizată pentru a respecta clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1.

CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



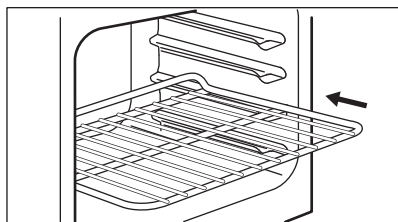
AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

INTRODUCEȚI ACCESORIILE

Raft sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

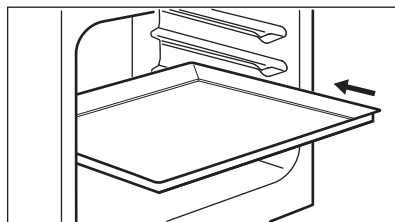


Puneți raftul pe poziția corectă a raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Tava:



Nu împingeți tava de gătit până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circulația căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.



Puneți tava sau cratița adâncă pe poziția raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.



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

INFORMAȚII CU CARACTER GENERAL

Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.

Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti

Într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

COACERE

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică. Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.

Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

ÎNCALZIRE SUS SI JOS

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Blat de tort ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Tavă pentru prăjitură	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat tartă ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

COACEREA PRĂJITURILOR

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

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

GĂTIREA CĂRNII ȘI A PEȘTELUI

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă.

Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

DURATE DE GĂTIT

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

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

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Plăcintă dospită umplută ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit
Tort de Crăciun ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi ușoare (lungime: 20 cm)
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

4) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

5) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 10 minute.

6) Setăți temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

GĂTIRE CU AER CALD 

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Blat de tort ¹⁾	1000	150	30	2	tavă de gătit
Blat de tort ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Tavă pentru prăjitură	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	180	55	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	raft sârmă
				1	tavă de gătit
Plăcintă dospită umplută	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavă de gătit
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavă de gătit
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavă de gătit
Tort de Crăciun ³⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Pandișpan românesc ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tăvi ușoare (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tavă de gătit
Bezele	400	110 - 120	30 - 40	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandișpan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor timp de 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

4) Setați temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 - 20 de minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

CĂLDURĂ UMEDĂ

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle dulci	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sarma
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Souffle	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pandispan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Briose	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omletă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

INFORMAȚII PENTRU INSTITUTELE DE TESTARE

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încalzire sus și jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Încalzire sus și jos	190	raft sârmă	1	65 - 75

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	180	raft sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sârmă	2	25 - 35
Biscuit pufos / Patiserie	Încalzire sus și jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	maxim	raft sârmă	2	2 - 5
Burger de vită ²⁾	Grill	maxim	raft sârmă	3	15- 20 pe o parte; 15 - 20 pe cealaltă parte

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

PIZZA



Când pregătiți pizza, pentru rezultate optime, rotiți butonul de control al cuptorului și pe cel pentru temperatură în poziția pentru Pizza.

CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

OBSERVAȚII PRIVIND CURĂȚAREA

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

PENTRU CUPTOARELE DIN INOX SAU ALUMINIU

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

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

DEMONTAREA ȘI INSTALAREA PANOURILOR DE STICLĂ ALE CUPTORULUI

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.

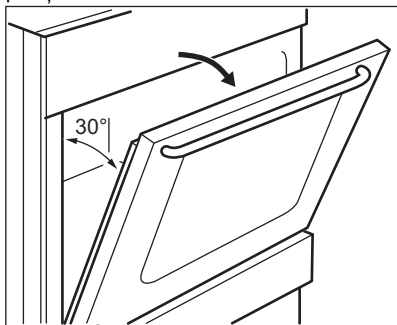


AVERTISMENT! Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

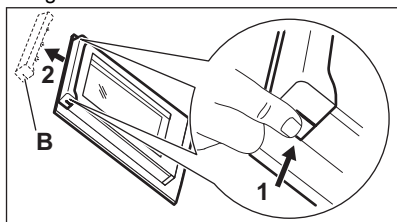


AVERTISMENT! Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



AVERTISMENT! Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.



ATENȚIE! Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

ÎNLOCUIREA BECULUI



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

DEPANARE



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.

DATE PENTRU SERVICE

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

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

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

INFORMAȚII DESPRE PRODUS ÎN CONFORMITATE CU UE 66/2014

Identificarea modelului	ZCE550H1WA	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Plită solidă	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga spate Dreapta spate Dreapta față Stânga față	192,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 192,0 Wh/kg 188,8 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	191,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

PLITĂ - ECONOMISIREA ENERGIEI

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătit.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU CUPTOARE ȘI FIȘA CU INFORMAȚII DESPRE PRODUS*

Numele furnizorului	Zanussi
Identificarea modelului	ZCE550H1WA 943005447
Indexul de eficiență energetică	94.9
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0,74 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1

Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	54 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	43.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

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

CUPTOR - ECONOMISIREA ENERGIEI



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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.



Menținerea caldă a alimentelor

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

Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii. Pentru detalii suplimentare, consultați capitolul „Cuptor - Utilizarea zilnică”, Funcțiile cuptorului.

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul .
Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile

menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867365369-A-192021