

HU Használati útmutató 2

Tűzhely

USER MANUAL

ZCG560M

HU

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Sütő - Napi használat	8
Termékleírás	6	Sütő – Javaslatok, tanácsok és ételkészítési táblázatok	9
Az első használat előtt	7	Sütő - Ápolás és tisztítás	16
Főzőlap - Napi használat	7	Mit tegyek, ha...	18
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	8	Üzembe helyezés	19
Főzőlap - Ápolás és tisztítás	8	Környezetvédelmi tudnivalók	21

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatót kell biztosítani számukra.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, tartsa távol a sütőtől a gyerekeket és az állatokat. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Amennyiben a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be. Ez megelőzi, hogy a gyermekek

vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/ vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékok), földzárlatkiloldók és védőrelek.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- A készülék bizonyos részei áram alatt lehetnek. Burkolja be a készüléket bútorral, és győződjön meg, hogy nem marad szabadon egy része sem. Ezáltal megelőzhető az áramütés, mert véletlenül sem tud hozzáérni a veszélyes részekhez.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban elegendő hely van a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és berendezéshez képest.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervezhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak.

Gázcsatlakoztatás

- Győződjön meg róla, hogy a készülék körül megfelelő legyen a szellőzés. A hiányos levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- Biztosítsa, hogy a gázellátás az adattáblán szereplő gáz típusnak megfelelő legyen (lásd a "Termékleírás" részt).
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos beszerelési előírásoknak megfelelően kell felállítani és csatlakoztatni. Külön figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.

Elektromos csatlakoztatás


- \perp A készüléket kötelező földelni.

- Abban a helyiségben, ahol gázfőzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezhet. Győződjön meg róla, hogy a konyhában megfelelő legyen a szellőzés: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesen fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- Ha hosszú időn át fokozott mértékben működött a készüléket, további szellőztetés lehet szükséges (például ablak kinyitása vagy, ha van, a mechanikus szellőztetés növelése).

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási célú főzésre tervezték.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet fedővel oltsa el**, soha ne vízzel.
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, így például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőfelületre, az megsérülhet.
- Az öntöttvas vagy öntöttalumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegerámiát.
- Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és a főzőfelületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- A sütő zománcának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét. A garancia ettől nem vesz el.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára.

- A készülék belseje használat közben fel-forróodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Használjon kesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mert felgyülemlett gőz vagy forró levegő távozhat.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és ne takarja le alumíniumfóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a készülékben, mert a nedvesség károsíthatja a zománcot, vagy a készülék alkatrészeibe kerülhet.
- Ne tartson gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadékony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy annak közelében.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.
- Ne helyezzen hővezető anyagokat (pl. vékony fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőket) a főzőedény alja alá vagy az edénytartó rácsra. A nagy mértékű hővisszaverődés károsíthatja az üveg főzőfelületet.

 **Figyelem** Az üvegfedél felforrósodva elrepedhet. A fedél lecsukása előtt kapcsolja ki az összes égőt.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmilyen anyagot a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Amikor az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Forduljon szakszervizhez.

- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van ilyen).

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

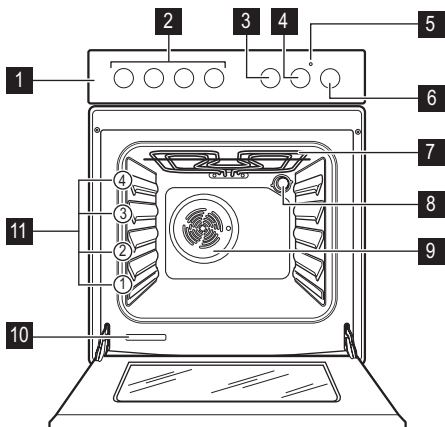
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

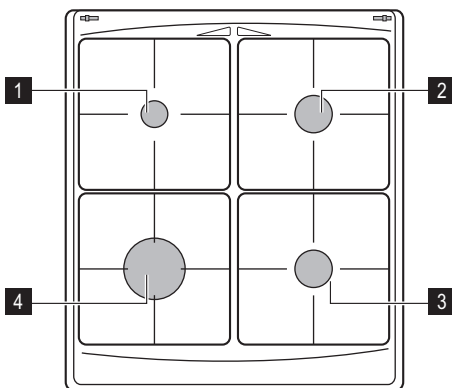
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőlap szabályozógombjai
- 3 Percszámoló szabályozógombja
- 4 Sütőhőmérséklet szabályozógombja
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 Sütőfunkció szabályozógombja
- 7 Grill
- 8 Sütőtér lámpája
- 9 Ventilátor
- 10 Adattábla
- 11 Polcvezető sín

Főzőfelület elrendezése



- 1 Kisegítő égő
- 2 Normál égő
- 3 Normál égő
- 4 Erős égő

Tartozékok

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

• Tárolórekesz

A tárolórekesz a sütőtér alatt található. A rekesz használatához emelje meg és húzza lefelé az alsó elülső ajtót.



Vigyázat A tárolótér felforrósodhat, amikor a készülék működik.

Az első használat előtt

i A készülék használata előtt a sütő belsőjéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

! **Figyelem** A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.


A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

! **Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a

készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Előmelegítés

Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt 45 percre, hogy a sütőtér felületéről minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.


Főzőlap - Napi használat

A gázégő begyújtása

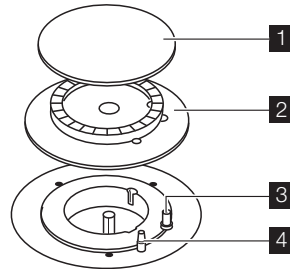
! **Vigyázat** Amikor a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.

i Az égőt mindig az edény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

Az égő meggyújtásához:

1. Nyomja be teljesen a főzőlap megfelelő szabályozógombját, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a maximum pozícióba . A főzőlap szabályozógombjának lenyomásával automatikusan bekapcsolja a szikragyújtót.
2. Tartsa lenyomva a szabályozógombot körülbelül 10 másodpercig, amíg a hőlempár felmelegszik. Ha nem tartja lenyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.

i Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



- 1 Égőfedél
- 2 Égőkorona
- 3 Gyújtógyertya
- 4 Hőérzékelő

! **Vigyázat** Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a szabályozógombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

Fontos Az égőt az elektromos eszköz nélkül is begyújthatja (például, amikor nincs áram a konyhában). Ennek érdekében tegye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő szabályozógombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gáznyitás állásába.

i Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a szabályozógombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

i A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramkimaradás után. Ez normális jelenség.

Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a forgassa gombot a következő jelre: **I**.

! **Vigyázat** Mielőtt az edényt az égőről levennie, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.

! Használjon az égő méretének megfelelő aljzattal rendelkező edényt vagy serpenyőt.

Égő	A főzőedény átmérője
Erős	160 mm - 280 mm
Normál	140 mm - 240 mm
Kisegítő	120 mm - 180 mm

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

Főzőlap - Ápolás és tisztítás

! **Vigyázat** Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

! **Vigyázat** Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

! **Vigyázat** Ne használjon súrolószereket, acélgyapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománcozott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtető károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

Sütő - Napi használat

A sütő be- és kikapcsolása

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozógombját egy hőmérsékletre.







- A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
- 3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása

idézhethető elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Sütőfunkciók

Sütőfunkciók	Alkalmazás
 A sütő ki van kapcsolva	
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Teljes grill	A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A funkció maximális hőmérséklete 210°C
 Légkeveréses sütés	Egynél több tálca használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Pizza eco	A grill és az alsó fűtőelem, valamint a ventilátor használatával történő hússütéshez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez.


Percszámláló


Visszaszámlálási idő beállítására szolgál. Először forgassa el a Percszámláló szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban,


ameddig lehet. Majd forgassa vissza a szükséges időtartam értékére. A megadott időtartam lejárta után hangjelzés hallható.

Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

Sütő – Javaslatok, tanácsok és ételkészítési táblázatok

 **Vigyázat** Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

 Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománczott felületeinek sérülését.

 Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül

puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimumára csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.

- Annak érdekében, hogy a vörös húsek kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsek, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsek sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Sütési időtartamok

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

Felső/alsó sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománcozott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200+1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésboroda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almatorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750+750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Román piskóta	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Kecsztékercs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

1) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Légkeveréses sütés 

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/3	10	150-160	30-40
Lepény	500	zománcozott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	35-45
Lepény	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	2	-	150-160	30-35 ²⁾

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Csirke egészben	1300	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	40-50
Sertéssült	800	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	45-50
Töltött kelt sütemény	1200	zománcozott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománcozott	1	-	160-170	40-50
Svájci almatorta	1900	zománcozott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10	150-160	35-40 ¹²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Parasztkenyér	750+750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Román piskóta	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Román piskóta – hagyományos	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	3	15	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	15	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-160	15-25
Habcsók	400	zománcozott	2	-	110-120	30-40
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	110-120	45-55
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Pizza eco

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)	Tepsi típusa
Pizza	1000	1	-	200-210	20-30	zománcozott

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)	Tepsi típusa
Pizza	1000 + 1000	1/2	-	180-200	30	a 2. szint zománczott, az 1. szint alumíniumbevonatú ¹⁾

1) 20 perc után cserélje meg a két tepsi a szintek között.

i A legjobb eredmények elérése érdekében pizza sütésekor forgassa a sütő-

funkció és a hőmérséklet kapcsológombjait a Pizza állásba.

Sütő - Ápolás és tisztítás

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtájában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtáját és a belső üveglapot.

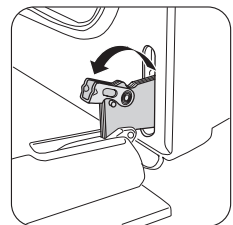
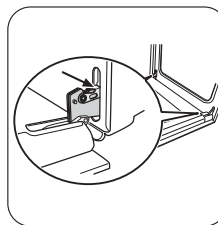
! **Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

! **Vigyázat** Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön

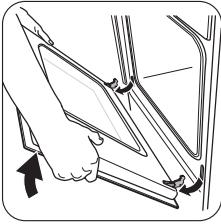
meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

! **Vigyázat** Ha azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

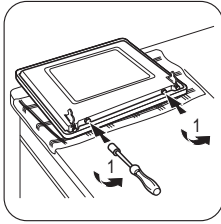
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



- 1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsarnérját.
- 2 Emelje meg és fordítsa el a két zsarnéron lévő kart.

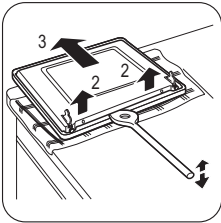


3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4 Helyezze az ajtót egy stabil felületre, és védje egy puha ronggyal. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

Fontos Ne lazítsa meg a csavarokat.



5 A belső ajtó nyitására fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

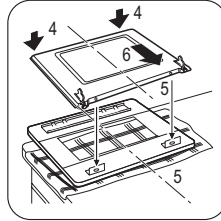
6 Emelje meg a belső ajtót.
7 Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

⚠ Vigyázat Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a

feltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegen.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



Sütőlámpa

⚠ Vigyázat Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

i Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Elhárítás
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik.	Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.
A láng a begyújtás után azonnal kialszik.	A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.	A láng begyulladás után még kb. 5 másodpercig tartsa benyomva a gombot.
A gázrészsa szabálytalanul ég.	Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.	Ellenőrizze, hogy a fűvóka nem tömődött-e el, és a koronán nincsenek-e ételmaradékok.
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kiold a biztosító.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételt kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem működik a sütő lámpája.	A sütő lámpája meghibásodott.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
Gőzt és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpont-hoz.

⚠ Vigyázat A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.

Fontos Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont vagy a márkaképviselet kiszállása nem lesz

ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

Ha nem talál megoldást a problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpont-hoz.

A gyors és megfelelő segítségnyújtáshoz az alábbi adatok szükségesek. Az adatok az adattáblán találhatóak (lásd a "Termékleírás" részt).

- A modell leírása

- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S.N.)

i **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húsok sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, páralecsapódást tapasztalhat az üvegen.

Üzembe helyezés

Fontos Először olvassa el alaposan a Biztonság c. fejezetet.

Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	855 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő térfogata	53 l
Gázkategória	II2HS3B/P
Gázellátás	G20 (2H) 25 mbar

G25.1 (2S) 25 mbar
G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Kiegészítő (by-pass) átmérők

Égő	Ø Kiegészítő 1/100 mm-ben.
Kisegítő	30
Normál	32
Erős	42

Gázégők

Égő	Normál fogyasztás	Csökkentett fogyasztás	Gáztípus	Nyomás	Fűv. átmérője	Fogy.
	kW	kW				
Kisegítő égő	1,03	0,35	G20 földgáz	25	0,70	-
	1,03	0,35	G25.1 földgáz	25	0,74	-
Normál égő	1,00	0,35	G30 bután	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31	G31 propán	28-30	0,50	60,70
	1,90	0,45	G20 földgáz	25	0,92	-
	2,00	0,45	G25.1 földgáz	25	1,06	-
Erős égő	2,00	0,43	G30 bután	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	G31 propán	30	0,71	121,40
	3,00	0,75	G20 földgáz	25	1,13	-
	3,00	0,75	G25.1 földgáz	25	1,27	-

Égő	Normál fogyasztás kW	Csökken- tett fo- gyasztás kW	Gáztípus	Nyom- más mbar	Fűv. át- mérője mm	Fogy. g/óra
	3,00	0,72	G30 bután	30	0,77	181,78
	2,60	0,63	G31 propán	30	0,77	157,11

Gázcsatlakoztatás

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsövek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, illetve ne nyomódjanak össze.

Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha lehetőség van a teljes környezetben a könnyű ellenőrzésére, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Üzembe helyezés: használjon gumi csőtartót. Mindig használjon tömítőgyűrűt. Majd folytassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső akkor alkalmazható, ha:

- a szobahőmérséklet nem lehet 30°C-nál magasabb;
- az nem hosszabb 1500 mm-nél;
- nincsen rajta szűkítőelem;
- nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak;
- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal;
- állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.

A flexibilis csövek tartósságának ellenőrzése a következők vizsgálatából áll:

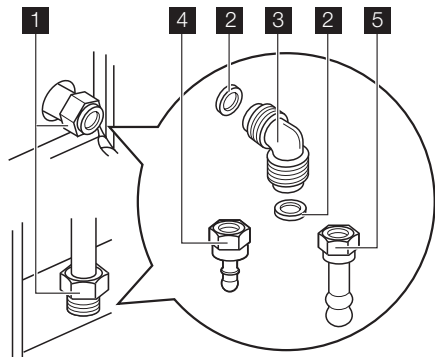
- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszában;
- az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat;
- a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el;
- szavatossági ideje nem járt le.

Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.

Fontos Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinél a tömítés megfelelő legyen. Szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

A gázellátást biztosító csomak a kezelősáv hátsó felén található.

⚠ Vigyázat A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a fő gázcsapot.



1 A gáz csatlakoztatási pontja (a készülék számára csak egy pont alkalmazható)

2 Tömítés

3 Szabályozható csatlakozás

4 Cseppfolyós gáz gumi csőtartója

5 Földgáz csőtartó

i Alapértelmezett esetben a készülék gázra van beállítva, ennek módosításához válasszon a listából egy csőtartót. Mindig használja a lezáró tömítést.

A fűvókák cseréje

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő adattáblára. A megfelelő címke a készülékhez mellékelt fűvókacsomagban található.

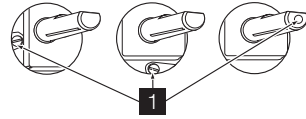
Ha a biztosított gáznyomás szabályozható vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell elhelyeznie.

A minimum érték beállítása

A égő minimális lángjának beállítása:

1. Gyűjtsa be az égőt.
2. A szabályzógombot állítsa a legalacsonyabb pozícióba.
3. Távolítsa el a szabályzógombot.
4. Csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavar helyzetét. A 20 mbar-os földgázzal

folyékony gázra vált, a szabályozócsavart teljes mértékben szorítsa meg. Ha folyékony gázzal vált 20 mbar-os földgázra, körülbelül 1/4 fordulattal lazítsa ki a kiegyenlítő csavart.



1 Minimum értéket beállító csavar

5. Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.


Elektromos üzembe helyezés

! **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képezett, hozzáértő személy végezheti el.

i A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, ha nem tartja be a „Biztonság” fejezetben található óvintézkedéseket.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Környezetvédelmi tudnivalók

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

önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

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

! **Vigyázat** Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

