

HU Használati útmutató 2

Tűzhely

USER MANUAL

ZCV560M

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Tartalomjegyzék

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|----|
| Biztonsági információk | 2 | Sütő - Napi használat | 7 |
| Termékleírás | 5 | Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok | 8 |
| Az első használat előtt | 6 | Sütő - Ápolás és tisztítás | 13 |
| Főzőlap - Napi használat | 6 | Mit tegyek, ha... | 15 |
| Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok | 6 | Üzembe helyezés | 16 |
| Főzőlap - Ápolás és tisztítás | 7 | Környezetvédelmi tudnivalók | 16 |

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

A gyártó nem felelős a helytelen üzembe helyezés és használat által okozott károkért.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készülék használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek, ha felügyeletet és útmutatást kapnak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyerekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- Tartsa a gyerekeket távol a készüléktől. Sérülés vagy más maradandó károsodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik bekapcsolás zárolási vagy gombzár funkcióval, használja azt. Ez megakadályozza, hogy a gyerekek vagy a kis háziállatok használják a készüléket.

Általános biztonság

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket.

Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési feladatokra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet egy fedővel oltsa el**, soha ne vízzel!
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőlap felületére, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják a felületet.
- Ha repedés van a felületen, szüntesse meg az áramszolgáltatást, nehogy áramütés érje.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és a főzőlap felületét is.

- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét. A garancia ettől nem veszti érvényét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára.
- A készülék belseje használat közben fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye. A tartozékok és edények behelyezésekor és kivételekor használjon sütőkesztyűt.
- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját (különösen a Gózrásegítéses sütés használatakor). Ez lehetővé teszi a felhalmozódott gőz vagy hő kiszabadulását.
- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzése:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és ne fedje le azt alufóliával
 - ne tegyen forró vizet közvetlenül a készülékbe
 - ne tartson nedves edényeket és ételt a készülékben, miután befejezte a sütést
- 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 károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- Ne tartson gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Csak hőálló tartozékokat szabad a sütő alatt található rekeszbe tenni. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, amely a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.

Apolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és a húzza ki a vezetéket a fali alj-

zatból. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.

- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A készüléket kizárólag mosószeres vízzel tisztítsa. Az éles eszközök, dörzshatású tisztítóanyagok, a dörzsszivacsok és a folteltávolítók károsítják a készüléket.
- Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Eltörhet és megrepedhet a belső üveglap hőálló felülete.
- Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehültek, mielőtt azokat tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell ezeket cserélni. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.
- Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A pirolitikus tisztítás során (ha van), a macacs szennyeződések károsíthatják a felület színét.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcot (ha van).
- Legyen óvatos, amikor a sütővilágítás izóját cseréli. Áramütés kockázata áll fenn!


Üzembe helyezés

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országának a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, új-

rahasznosítási szabályok, elektromos és/vagy biztonsági előírások stb.)!

- Ha nem tartja be az üzembe helyezési utasításokat, a garancia bármilyen kár esetén érvénytelenné válik.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon biztonsági kesztyűt. A készüléket soha ne húzza a fogantyúnál vagy a főzőlapnál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
- Fontos! Tilos a tűzhelyet még egy lábazatra vagy más magasságnövelőre helyezni. Ez ugyanis növeli a készülék felbillenésének a kockázatát!

Elektromos csatlakoztatás

-  **A készüléket kötelező földelni.**
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvizsgálót használjon.

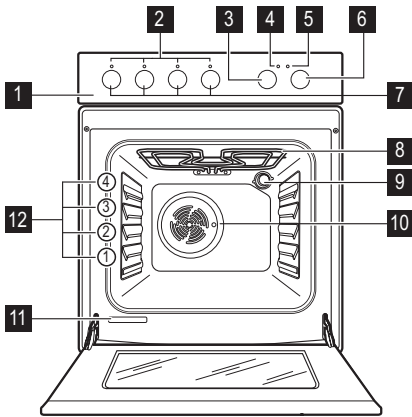
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszer-vizhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni 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.

Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon engedéllyel rendelkező szakszervizhez!

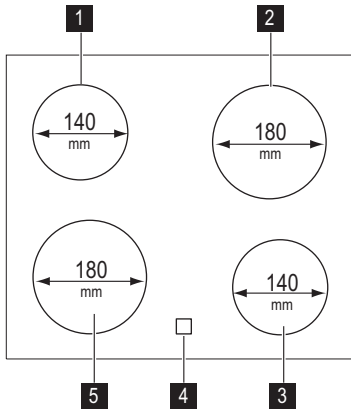
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Főzőzónák jelzőfényei
- 3** Sütőhőmérséklet szabályozógombja
- 4** Hőmérséklet jelzőfénye
- 5** Üzemi jelző
- 6** Sütőfunkció szabályozógombja
- 7** Főzőlap szabályozógombjai
- 8** Grill
- 9** Sütőtér lámpa
- 10** Ventilátor
- 11** Adattábla
- 12** Polcvezető sín

A főzőfelület kialakítása



- 1** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 2** Egyszeres főzőzóna 1800 W
- 3** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 4** Maradék hő jelzőlámpája
- 5** Egyszeres főzőzóna 1800 W

A sütő tartozékai

- **Lapos tepsí**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos alumínium tepsí**
Tortákhoz és süteményekhez.

• 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

Hőbeállítások

| Szabályozógomb | Funkció |
|----------------|---|
| 0 | Kikapcsolt állás |
| 1-9 | Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás) |

1. Forgassa el a szabályozógombot egy kívánt hőbeállításra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" állásba.

Maradékhő-jelzőfény

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.


! **Vigyázat** Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Sütőedények

- i**
- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
 - A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Energiatakarékosság

- 
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.

- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

Főzőlap - Ápolás és tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

i Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

Távolítsa el a szennyeződést:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon speciális üvegkerámiához való kaparót. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
 - **Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni**, mielőtt letisztítaná a következő-

ket: a vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert.

- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végezetül **dörzsölje át a készüléket tiszta ruhával.**
 - Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék előlapját.
 - A fém előlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
 - Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

Sütő - Napi használat



A sütő be- és kikapcsolása





- Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozógombját egy hőmérsékletre.
A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
- A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet 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. |

| Sütőfunkciók | | Alkalmazás |
|--|--------------------|--|
|  | Teljes grill | A teljes grillelem bekapcsol. Nagyobb mennyiségű, lapos ételmszer grillezéséhez. Pírtós készítéséhez. A funkció maximális hőmérséklete 210 °C |
|  | Alsó fűtőelem | Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez. |
|  | Légkeveréses sütés | Egynél több polc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvénne a másik zamatát. |
|  | Pizza eco | A grill és az alsó fűtőelem valamint a ventilátor használatával történő hússütéshez illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez. |

Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

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

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

i 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 minimálisra 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 perccig 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 perccig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsi 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 húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.

- Nagyon zsíros hússok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre 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.

Tészta- és hússütési táblázat



SÜTEMÉNYEK

| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|--|--|--------------|--|--------------|-------------------|---|
| | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | | |
| Habos sütemények | 2 | 170 | 2 (1 és 3) | 160 | 45-60 | Sütőformában |
| Linzertészta | 2 | 170 | 2 (1 és 3) | 160 | 24-34 | Sütőformában |
| Írós-túrós lepény | 1 | 170 | 2 | 160 | 60-80 | 26 cm-es tortaformában |
| Almatorta (Almás pite) | 1 | 170 | 2 bal + jobb | 160 | 100-120 | 2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőpolcon |
| Rétes | 2 | 175 | 2 | 150 | 60-80 | Sütőtepsin |
| Torta dzsemmel | 2 | 170 | 2 | 160 | 30-40 | 26 cm-es tortaformában |
| Gyümölcstorta | 2 | 170 | 2 | 155 | 60-70 | 26 cm-es tortaformában |
| Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta) | 2 | 170 | 2 | 160 | 35-45 | 26 cm-es tortaformában |
| Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon | 2 | 170 | 2 | 160 | 50-60 | 20 cm-es tortaformában |
| Szilvatorta | 2 | 170 | 2 | 160 | 50-60 | Kenyérsütőformában ¹⁾ |

| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-------------------|---|---------------|---|---------------|-------------------|------------------------------------|
| | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | | |
| Kis torták | 3 | 170 | 3 (1 és 3) | 160 | 20-30 | Tepsin |
| Aprósütemények | 3 | 150 | 3 | 150 | 20-30 | Tepsin ¹⁾ |
| Habcsók | 3 | 100 | 3 | 100 | 90-120 | Tepsin |
| Péksütemény | 3 | 190 | 3 | 180 | 15-20 | Tepsin ¹⁾ |
| Fánk | 3 | 190 | 3 | 180 | 25-35 | Tepsin ¹⁾ |
| Tortalapok | 3 | 180 | 2 | 170 | 45-70 | 20 cm-es tortaformában |
| Lekváros pis-kóta | 1 vagy 2 | 180 | 2 | 170 | 40-55 | Bal + jobb 20 cm-es tor-taformában |



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



KENYÉR ÉS PIZZA

| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|--------------|---|---------------|---|---------------|-------------------|-----------------------------------|
| | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | | |
| Fehér kenyér | 1 | 190 | 1 | 190 | 60-70 | 1-2 darab, 500 g/db ¹⁾ |
| Rozskenyér | 1 | 190 | 1 | 180 | 30-45 | Kenyérsütőformában |
| Zsemle | 2 | 190 | 2 (1 és 3) | 180 | 25-40 | 6-8 zsemle a tepsin ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 190 | 1 | 190 | 20-30 | Mély hússütő tepsin ¹⁾ |
| Lángos | 3 | 200 | 2 | 190 | 10~20 | Tepsin ¹⁾ |

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



FELFÚJTAK



| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|----------------|---|---------------|---|---------------|-------------------|--------------|
| | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | | |
| Tésztakosár-ka | 2 | 180 | 2 | 180 | 40-50 | Formában |

| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-------------------|--|--------------|--|--------------|-------------------|-----------------------------|
| | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | | |
| Zöldséges kosárka | 2 | 200 | 2 | 175 | 45-60 | Formában |
| Quiche | 1 | 190 | 1 | 190 | 40-50 | Formában |
| Lasagne | 2 | 200 | 2 | 200 | 25-40 | Formában |
| Cannelloni | 2 | 200 | 2 | 190 | 25-40 | Formában |
| Yorkshire puding | 2 | 220 | 2 | 210 | 20-30 | 6 pudingforma ¹⁾ |



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚSOK


| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-----------------------------------|--|--------------|--|--------------|-------------------|-----------------------------------|
| | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság  | Hőmérs. [°C] | | |
| Marha | 2 | 200 | 2 | 190 | 50-70 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Sertéshús | 2 | 180 | 2 | 180 | 90-120 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Borjú | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Angol marhasült véresen | 2 | 210 | 2 | 200 | 44-50 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Angol marhasült közepesen átsütve | 2 | 210 | 2 | 200 | 51-55 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Angol marhasült jól átsütve | 2 | 210 | 2 | 200 | 55-60 | Sütőpolcon és mély hússütő tepsin |
| Sertéslapocka | 2 | 180 | 2 | 170 | 120-150 | Mély hússütő tepsin |
| Sertéslábszár | 2 | 180 | 2 | 160 | 100-120 | 2 darab egy mély hússütő tepsin |
| Bárány | 2 | 190 | 2 | 190 | 110-130 | Comb |
| Csirke | 2 | 200 | 2 | 200 | 70-85 | Egészben, mély hússütő tepsin |



| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-------------|---|---------------|---|---------------|-------------------|-------------------------------|
| | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | | |
| Pulyka | 1 | 180 | 1 | 160 | 210-240 | Egészben, mély hússütő tepsin |
| Kacsa | 2 | 175 | 2 | 160 | 120-150 | Egészben, mély hússütő tepsin |
| Liba | 1 | 175 | 1 | 160 | 150-200 | Egészben, mély hússütő tepsin |
| Nyúl | 2 | 190 | 2 | 175 | 60-80 | Feldarabolva |
| Vadnyúl | 2 | 190 | 2 | 175 | 150-200 | Feldarabolva |
| Fácán | 2 | 190 | 2 | 175 | 90-120 | Egészben, mély hússütő tepsin |


HAL

| ÉTEL TÍPUSA | Felső-/alsó sütés | | Légkeveréses sütés | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|------------------|---|---------------|---|---------------|-------------------|--------------|
| | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | Polc-magasság  | Hő-mérs. [°C] | | |
| Pisztráng/keszeg | 2 | 190 | 2 (1 és 3) | 175 | 40-55 | 3-4 hal |
| Tonhal/lazac | 2 | 190 | 2 (1 és 3) | 175 | 35-60 | 4-6 filé |


Grillezés

-  Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

| ÉTEL TÍPUSA | Mennyiség | | Grillezés | | A sütés időtartama percekben  | |
|--------------|-----------|-----|---|--------------|--|---------------|
| | Darab | g | polc-magasság  | Hőmérs. (°C) | Első oldal | Második oldal |
| Filészeletek | 4 | 800 | 3 | 210 | 12-15 | 12-14 |
| Bifsztek | 4 | 600 | 3 | 210 | 10-12 | 6-8 |
| Kolbászok | 8 | / | 3 | 210 | 12-15 | 10-12 |
| Sertésborda | 4 | 600 | 3 | 210 | 12-16 | 12-14 |

| ÉTEL TÍPUSA | Mennyiség | | Grillezés | | A sütés időtartama percekben ☺ | |
|---------------------|-----------|------|--|--------------|--------------------------------|---------------|
| | Darab | g | polcmagasság  | Hőmérs. (°C) | Első oldal | Második oldal |
| Csirke (félbevágva) | 2 | 1000 | 3 | 210 | 30–35 | 25–30 |
| Kebab | 4 | / | 3 | 210 | 10–15 | 10–12 |
| Csirkemell | 4 | 400 | 3 | 210 | 12–15 | 12–14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | 210 | 20–30 | |
| Halfilé | 4 | 400 | 3 | 210 | 12–14 | 10–12 |
| Melegszendvics | 4–6 | / | 3 | 210 | 5–7 | / |
| Pirítós | 4–6 | / | 3 | 210 | 2–4 | 2–3 |

Eco pizza

 **Vigyázat** A funkciót maximum 210°C hőmérsékleten használja.


| | Alulról számított polcpozíció | Előmelegítési idő percben | Hőmérséklet °C | Sütés időtartama (perc) |
|-------------|-------------------------------|---------------------------|----------------|-------------------------|
| Mázás tepsi | 1 | - | 200° | 20-30 |


Sütő - Ápolás és tisztítás


- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések 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

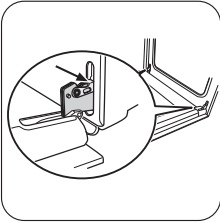
A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

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

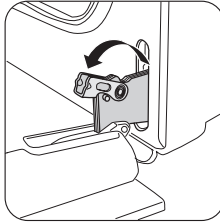
 **Vigyázat** Mielőtt az üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

 **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.

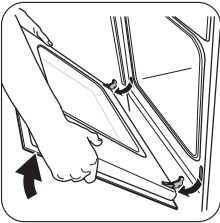
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



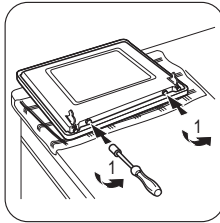
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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

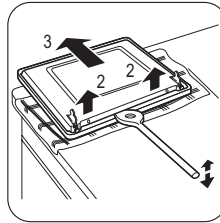


3 Csuksa be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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.



6 Emelje meg a belső ajtót.

7 Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

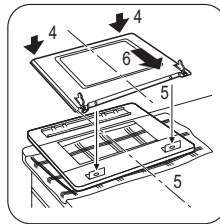
5 A belső ajtó nyitására fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon.

Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

⚠ Vigyázat Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

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 biztosítékdobozból, 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...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| A maradék hő visszajelzői nem gyulladnak fel | A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben | Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz |
| A készülék egyáltalán nem működik | A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték | Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített 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 sütőlámpa | Hibás a sütőlámpa | Cserélje ki a sütőlámpát |
| Gőz és páralecsapódás 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 szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

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

Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán rendelkezésre állnak (lásd "Termékleírás")

- 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, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.


Üzembe helyezés

Fontos Először olvassa el alaposan a Biztonság c. fejezetet.


Műszaki adatok

Készülék 2. osztály, 1. alosztály és 1. osztály


| Méretek | |
|------------------------|--------|
| Magasság | 858 mm |
| Szélesség | 500 mm |
| Mélység | 600 mm |
| Sütő befogadóképessége | 53 l |


 **Vigyázat** Ne állítsa a készüléket talapzatra

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

Elektromos csatlakoztatás

 **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.

 A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezetben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.


Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra.

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

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.

