

DE	Benutzerinformation	2
HU	Használati útmutató	19

# USER MANUAL

Backofen  
Sütő

## Inhaltsverzeichnis

---

Sicherheitsinformationen_.....	2	Zusatzfunktionen_.....	8
Sicherheitsanweisungen_.....	3	Tipps und Hinweise_.....	8
Gerätebeschreibung_.....	6	Reinigung und Pflege_.....	14
Vor der ersten Inbetriebnahme_.....	6	Fehlersuche_.....	16
Täglicher Gebrauch_.....	6	Montage_.....	17

Änderungen vorbehalten.

## **Sicherheitsinformationen**

---

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

### **Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; diese könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## Sicherheitsanweisungen

---

### Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
  - Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
  - Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
  - Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
  - Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
  - Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
  - Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
  - Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
  - Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

## Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

## Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.

### Reinigung und Pflege



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

### Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



#### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

### Entsorgung



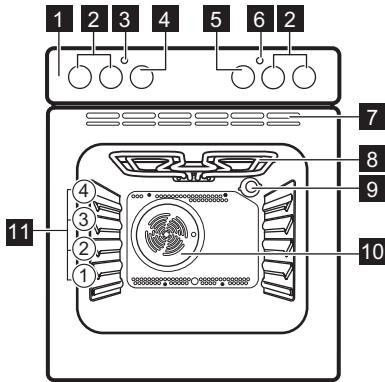
#### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

## Gerätebeschreibung

### Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einschubebenen

### Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Erste Reinigung

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

### Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

## Täglicher Gebrauch



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.






## Ein- und Ausschalten des Geräts

### Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Kontrolllampen oder Anzeigen.

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.


1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

## Ofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.

## Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Siehe hierzu die Bedienungsanleitung des Kochfelds.

 Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld sorgfältig durch.

## Kochstufen

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 9	Kochstufen


Knopfstellung	Funktion
	Zweikreiszonenschalter

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

## Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Kochzonen eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

## Zusatzfunktionen

### Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## Tipps und Hinweise



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

### Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.

### Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen sind.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

### Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.



## Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe,

Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

## Back- und Brattabelle

### Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	165	2 (1 und 3)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	2 (1 und 3)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	70 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	160	2 (1 und 3)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	2	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	160	2 (1 und 3)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	170	2	155	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	160	2	90 - 120	In einer Kuchenform (26 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchen- form (20 cm)
Rosinen- kuchen <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	In einer Brotform
Kleine Ku- chen	170	3	166	3 (1 und 3)	25 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen 1)	150	3	140	3 (1 und 3)	30 - 35	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	115	3	35 - 40	Auf dem Backblech
Rosinen- brötchen <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Brandteig 1)	190	3	180	3 (1 und 3)	15 - 20	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	170	2	25 - 35	In einer Kuchen- form (20 cm)
Englischer Sandwich- kuchen à la Victoria	180	1 oder 2	170	2	45 - 70	Links + rechts, Kuchen- form, 20 cm
Üppiger Obstku- chen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchen- form (24 cm)
Englischer Sandwich- kuchen à la Victoria 1)	170	1	160	1	50 - 60	In einer Kuchen- form (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

**Brot und Pizza**

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	190	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 und 3)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

**Ofengerichte**

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	180	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	200	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	In einer Auflaufform
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Yorkshire-pudding <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 Puddingformen

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

## Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	44 - 50	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, medium	210	2	200	2	51 - 55	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, durch	210	2	200	2	55 - 60	Kombirost und tiefes Blech
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Auf einem tiefen Blech
Schweinschaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück auf einem tiefen Blech
Lamm	190	2	190	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	200	2	200	2	70 - 85	ganz
Pute	180	1	160	1	210 - 240	ganz

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Ente	175	2	160	2	120 - 150	ganz
Gans	175	1	160	1	150 - 200	ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	ganz

### Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heissluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/Seebrasse	190	2	175	2 (1 und 3)	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	190	2	175	2 (1 und 3)	35 - 60	4 - 6 Filets

### Grillstufe 1



Leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speise	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beefsteaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Grillwürste	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Schweinskotelett	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Spieße	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3

Speise	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Hähnchenbrustfilet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fischfilet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

### Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

### Reinigen der Türdichtung

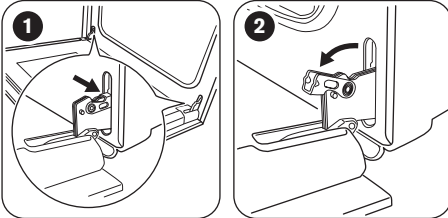
- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

### Reinigung der Backofentür

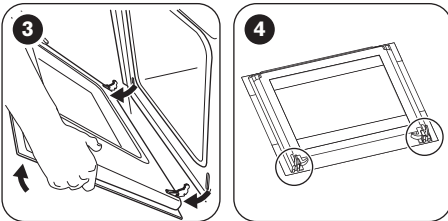
Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden.

**i** Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

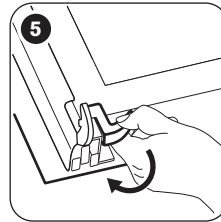
**!** **ACHTUNG!**  
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die innere Glasscheibe.



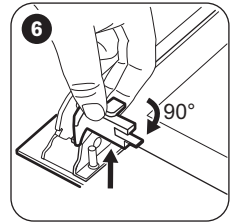
- 1** Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.
- 2** Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



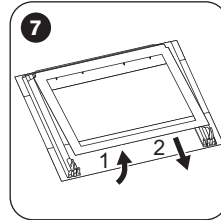
- 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.
- 4** Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



- 5** Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



- 6** Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90 Grad und nehmen Sie sie aus der Halterung.



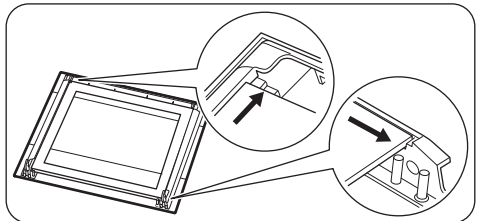
- 7** Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheibe und die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anföhlt.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen..



## Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.

2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

### Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Fehlersuche



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Gebrauchsanleitung zum Einbaukochfeld beachten.	
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.

### Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild

befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.



Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## Montage



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Einbau



### ACHTUNG!

Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

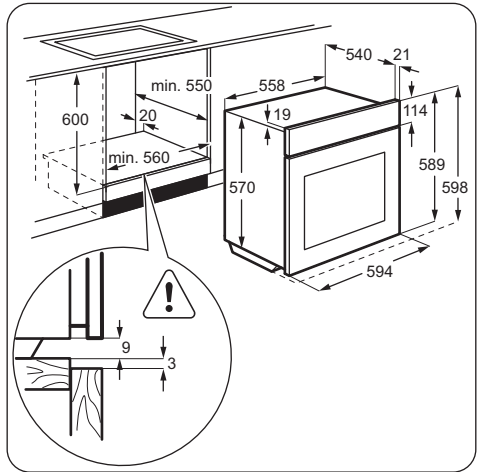
Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld aus der Tabelle.

Typ	Maximale Leistung
ZAV6046	7600 W

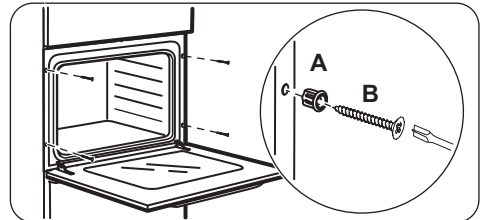
### Elektrischer Anschluss des Kochfelds

Die Anschlussbuchse für das Kochfeld befindet sich oben auf dem Backofengehäuse. Das Kochfeld verfügt über Anschlusskabel für die Kochzonen und ein Erdungskabel. Die Kabel sind mit Anschlusssteckern ausgerüstet. Um das Kochfeld an den Backofen anzuschließen, stecken Sie die Stecker in die richtigen Buchsen am Backofen. Die Stecker und Buchsen sind so ausgelegt, dass keine falschen Anschlüsse vorgenommen werden können.

### Montage



### Befestigung des Geräts im Möbel



### Elektroanschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

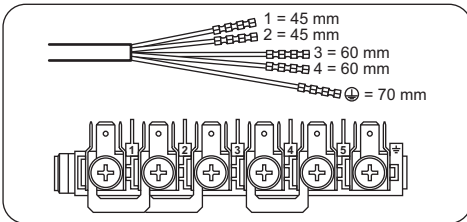
## Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage und Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild.

## Anschluss der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer 6-poligen Klemmleiste ausgestattet. Die Jumper (Brücken) sind für einen Dreiphasen-Betrieb mit 400 V mit Nullleiter eingerichtet.



L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter

N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

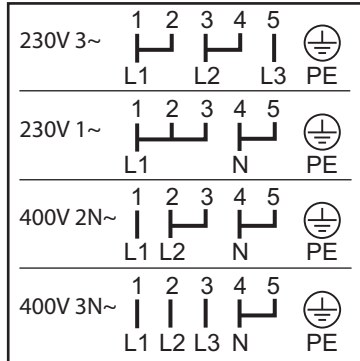
Bei anderen Netzspannungen sind die Jumper der Klemmleiste umzusetzen (siehe

## UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen

Sie Geräte mit dem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Anschlussdiagramm unten). Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme an. Befestigen Sie das Anschlusskabel mit einer Verbindungsklemme, nachdem Sie es an der Klemmleiste angeschlossen haben.



## Tartalom

Biztonsági információk.....	19	További funkciók.....	24
Biztonsági utasítások.....	20	Hasznos tanácsok és javaslatok.....	24
Termékleírás.....	22	Ápolás és tisztítás.....	30
Az első használat előtt.....	23	Hibaelhárítás.....	32
Napi használat.....	23	Üzembe helyezés.....	33

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### Általános biztonság

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

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A rögzített kábeleztést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

## Biztonsági utasítások

### Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

## Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

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



### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételkor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciaajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

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

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

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

### Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez

használható. Otthona kivilágítására ne használja.



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

### Ártalmatlanítás



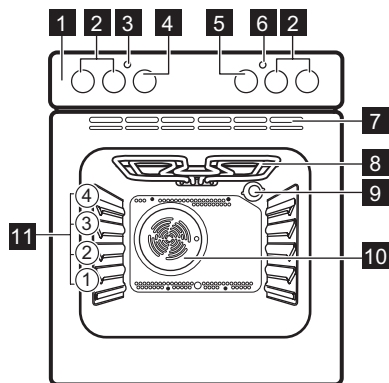
### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 A főzőlap kezelőszervei
- 3 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőlámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polcszintek

### Tartozékok

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

- **Sütő tálca**  
Tortához és süteményekhez.

## Az első használat előtt



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

## Napi használat



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### A készülék be- és kikapcsolása





**Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):**

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.




### Előfűtés



Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.


### Sütőfunkciók

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hűsítés számára.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.

### Főzőzónák szabályozógombjai

A főzőlapot a főzőzónák gombjaival lehet üzemeltetni. Olvassa el a főzőlap kezelési útmutatóját.

 Olvassa el a főzőlap használati utasításának biztonságra vonatkozó fejezeteit.

### Hőfokbeállítások

Gomb jelölése	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1 - 9	Hőfokbeállítások
	Kétkörös zóna kapcsolója

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

### További funkciók


#### Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

#### Biztonsági felszerelés


A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes


### Hasznos tanácsok és javaslatok

 **VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a kikapcsolt helyzetbe.

#### A dupla főzőzóna használata (ha létezik)

 A dupla zóna bekapcsolásához az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa el a gombot. Ne forgassa túl a stop pozícióig.

1. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, a 9 állásba a gombot.
2. Forgassa lassan a gombot a  szimbólum felé kattanásig. A két főzőzóna be van kapcsolva.
3. A szükséges hőfok beállításához lásd a „Hőfokbeállítások” című részt.

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



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

### Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés

eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcat használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, 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.
- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

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

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 hűssütési táblázat

#### Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	165	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	2 (1 és 3)	20 - 30	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	165	2	70 - 80	26 cm-es tortasütő formában

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	160	2 (1 és 3)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Piskótátészta (zsiradék nélküli piskótátészta)	170	2	160	2	90 - 120	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	166	3 (1 és 3)	25 - 35	Sütő tálcán
Teasütemény <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán
Molnárka <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcsstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

### Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Mély tep-siben
Pogácsák <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## Töltött tészták

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tep-siben
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tep-siben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tep-siben

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tepsiben
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tepsiben
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tepsiben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsiben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

## Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

## Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	250	12 – 15	12 – 14	3
Bifsztek	4	600	250	10 – 12	6 – 8	3
Kolbászok	8	-	250	12 – 15	10 – 12	3
Sertésborda	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Csirke (félbe vágva)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Kebab	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Csirkemell	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3
Hamburger	6	600	250	20 – 30	-	3
Halfilé	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Melegszendvics	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Pirítós	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerszel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerszel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

## Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

- i** A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

### Az ajtótmítések megtisztítása

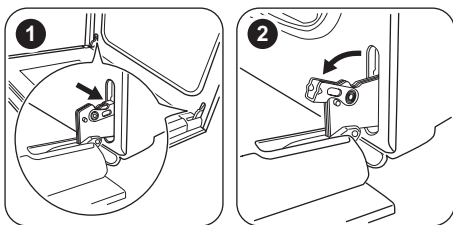
- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótmítés állapotát. Az ajtótmítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótmítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

### A sütőajtó tisztítása

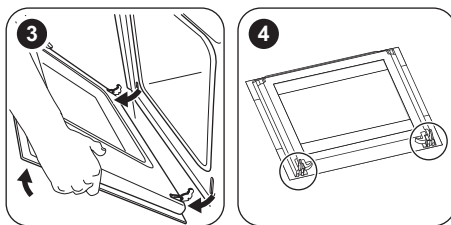
A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.

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

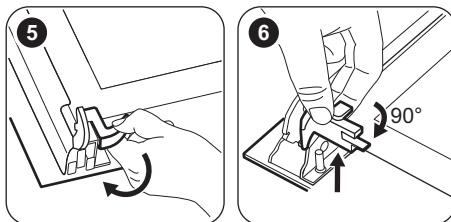
**!** **FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.



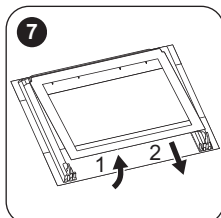
- 1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját. **2** Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



- 3** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről. **4** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



- 5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez. **6** A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



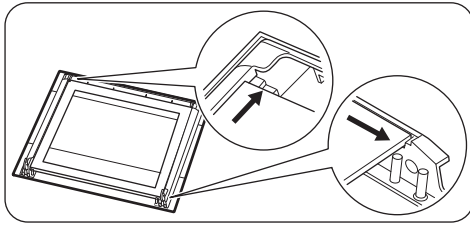
- 7** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

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



### A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrójának és a sütőtérnek a sérülését.



#### VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrója.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

### Hátsó lámpa

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

## Hibaelhárítás



#### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A főzőzónák nem működnek.	Olvassa el a beépíthető főzőfelület használati útmutatóját.	
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.



## A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

## Üzembe helyezés



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Beépítés munkalap alá



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék üzembe helyezését csak képeztett és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe szakképzett vagy hozzáértő személyt, meghibásodás esetén a garancia hatályát veszti.

Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, szerelje össze a munkalapba épített, megfelelő főzőlappal.

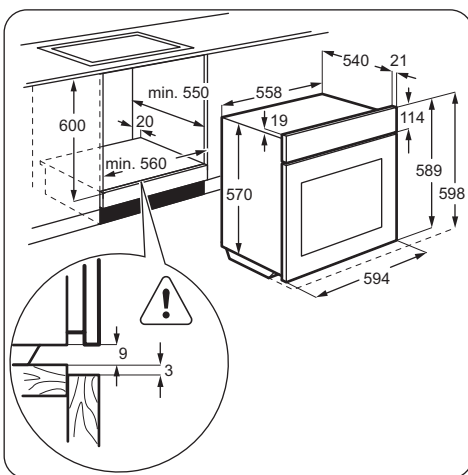
Típus	Legnagyobb teljesítmény
ZAV6046	7600 W

### Elektromos csatlakoztatás a főzőlappal

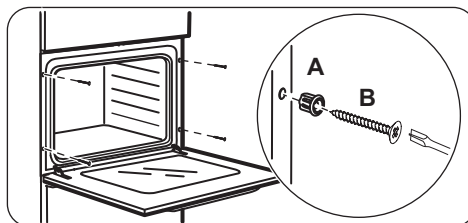
A főzőlap csatlakoztatására szolgáló aljzat a sütő készülékházának tetején található. A főzőlaphoz szállításkor mellékelve vannak a főzőzónákhoz szükséges csatlakozóvezetékek és a földelő vezeték. A vezetékek csatlakozódugókkal vannak felszerelve. A főzőlap sütőhöz csatlakoztatásához dugja a csatlakozódugókat a sütő megfelelő

aljzataiba. A csatlakozódugók és az aljzatok olyan kialakításúak, hogy nem teszik lehetővé a helytelen csatlakoztatást.

### Beépítés



### A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## Elektromos bekötés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

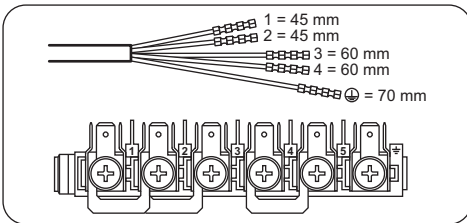
### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg.

### A csatlakozótábla csatlakoztatása

A készülék hatpólusú csatlakozótáblával rendelkezik. A jumperek (áthidalók) semleges vezetékkel ellátott, 400 V-os, háromfázisú működéshez vannak beállítva.



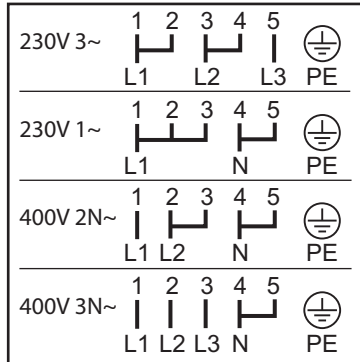
L 1 – 2 – 3 = fázis vezetékek

N 4 = nulla vezeték



= földelő vezeték

Ettől eltérő tápfeszültség esetén a csatlakozótáblán az áthidaló vezetéseket az alábbi kapcsolási rajzon látható módon kell elrendezni. Csatlakoztassa a földelő vezetéket a kötésponthoz. A tápkábelt a csatlakozótáblához történő csatlakoztatása után egy csatlakozókapoccsal rögzítse.



## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.

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





[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

