

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZCK59211XA

HU Használati útmutató  
Tűzhely

HU

# ZANUSSI

# LÁTOGASSON EL WEBOLDALUNKRA AZ ALÁBBIKÉRT:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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

## ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## GYERMEKEK ÉS KISZOLGÁLTATOTT SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- Levétele előtt távolítsa el minden kiömlött anyagot a fedőről. A fedő főzőedényre való felhelyezése előtt hagyja lehűlni a főzőlapot.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük:



### ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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 az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- 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.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## GÁZCSATLAKOZTATÁS

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.
- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközhöz. A készüléket a hatályos

telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Tartsa be a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelményeket.

## HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületeként.



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzésekortartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



**FIGYELMEZTETÉS!** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne tegyen alufóliát a készülékre vagy 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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
- Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmérője pedig meghaladja az égők méretét.
- Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki az erős lángról kis lángra való gyors átváltásnál.
- Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- Ne helyezzen lángelosztókat az égőkre.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használatakor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra vagy hatékonyabb szellőztetésre, azaz a páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet, ha van.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másfélórben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- 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.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.
- Az égőket tilos mosogatógépből tisztítani.

## FEDÉL

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- A fedél lezárása előtt kapcsolja ki az összes égőt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedő (ha van) felforrósodva elrepedhet.



## BELSŐ VILÁGÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## SZOLGÁLTATÁSOK

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

## ÁRTALMATLANÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.
- Lapítsa ki a külső gázvezetékeket.

# ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

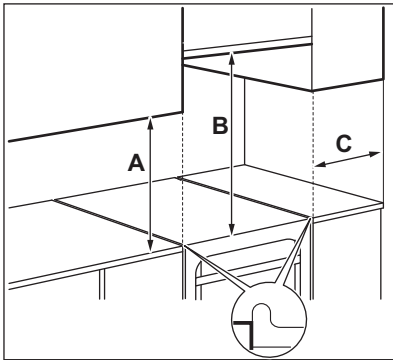
## A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.



A készülék és a hátsó fal között hagyjon 1 cm távolságot, hogy fel tudja nyitni a fedelét.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



## Minimális távolságok

Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

## MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1

Méretek	mm
Magasság	855
Szélesség	500
Mélység	600

## EGYÉB MŰSZAKI ADATOK

Készülék kategóriája:	II2HS3B/P
Eredeti gáz:	G20 (2H) 25 mbar
Gázcsere:	G25.1 (2HS) 25 mbar G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

## KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKÁK ÁTMÉRŐI

ÉGŐ	Ø KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKA: 1/100 mm
Kisegítő	29
Félgyors	32
Gyors	42

## GÁZÉGŐK G20 25 mbar JELZÉSŰ FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm
Gyors	3.0	0.72	113 o
Félgyors	1.9	0.43	92
Kisegítő	1.1	0.35	70

## GÁZÉGŐK G25.1 25 mbar JELZÉSŰ FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm
Gyors	3.0	0.72	127
Félgyors	2.0	0.43	106
Kisegítő	1.03	0.35	74

## GÁZÉGŐK G30 30 mbar JELZÉSŰ LPG CSEPPFOLYÓS GÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZHÖZAM (g/ó)
Gyors	3.0	0.72	88	218
Félgyors	1.9	0.43	71	138
Kisegítő	0.95	0.35	50	69

## GÁZÉGŐK G31 30 mbar JELZÉSŰ LPG CSEPPFOLYÓS GÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZHÖZAM (g/ó)
Gyors	2.6	0.63	88	186
Félgyors	1.6	0.38	71	114



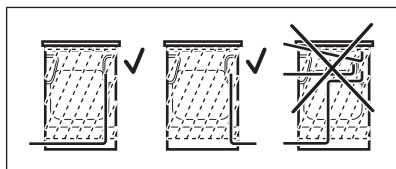
ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELŐLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZHÖZAM (g/ó)
Kisegítő	0.85	0.31	50	61

## GÁZ CSATLAKOZTATÁSA



**FIGYELMEZTETÉS!** A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.

Használjon rögzített csatlakoztatást vagy rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsövek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, és ne nyomódjanak össze.



**FIGYELMEZTETÉS!** A gázvezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



**FIGYELMEZTETÉS!** Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinél a tömítés nem szivárog. A tömítést szappanos oldattal ellenőrizze, ne lánggal.

## NEMFÉM FLEXIBILIS CSÖVEK CSATLAKOZTATÁSA

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakozáshoz való egyszerű hozzáférést, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni. Felszereléskor mindig használjon csőtartót és tömítőgyűrűt. A flexibilis cső akkor használható, amikor:

- nem melegedhet fel annál jobban, mint a szobahőmérséklet, azaz 30 °C-nál,
- nem hosszabb 1500 mm-nél,
- sehol sem csípődik össze,
- nem csavarodik vagy szorul meg,

- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal,
- állapota könnyen ellenőrizhető.

A flexibilis cső ellenőrzésekor győződjön meg az alábbiakról:

- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán,
- 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.

A gázellátást biztosító csontk a kezelőpanel hátsó felén található.

## ÁTÁLLÍTÁS MÁS GÁZTÍPUSRA



A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.



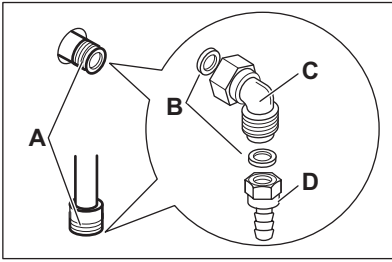
Ha a készüléket gyárilag földgázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvókákkal átállíthatja azt cseppfolyós gázra. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.



**FIGYELMEZTETÉS!** Mielőtt a fűvókákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázszabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Feszültségmentesítse a készüléket. Hagyja lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!



A készülék egy alapértelmezettnek tekintett gázhoz van beállítva. A beállítás módosításakor mindig használjon tömítést.

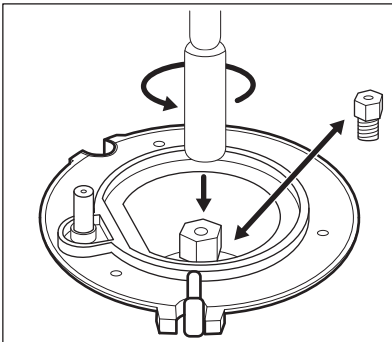


- A. A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
- B. Tömítés
- C. Állítható csatlakozás
- D. Cseppfolyós gáz csőtartó

### A FŐZŐLAP FÚVÓKÁINAK CSERÉJE

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fúvókákat.

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Távolítsa el az égőfedeleket és a koronákat a gázégőkről.
3. Egy 7 mm-es cső-/dugókulcs segítségével távolítsa el a fúvókákat.
4. Cserélje ki a fúvókákat a használandó gáz típusának megfelelőre.



5. Az adattáblát (mely a gázcsatlakozó mellett található) cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára.



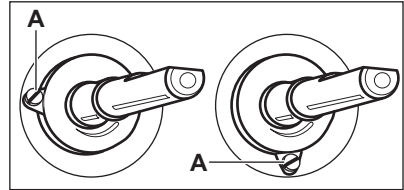
Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a gáznymás ingadozik, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

### A FŐZŐLAP ÉGŐJÉNEK MINIMUM GÁZ HELYZETÉHEZ TARTOZÓ GÁZMENNYISÉG BEÁLLÍTÁSA

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.

2. Vegye le a főzőlap szabályozógombját. Amennyiben nem fér hozzá a kiegyenlítő csavarhoz, szerelje le a kezelőpanelt a beállítás megkezdése előtt.
3. Egy vékony, laposfejű csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavart. A készülék típusa meghatározza a kiegyenlítő csavar A helyzetét.



### Átállítás földgázzól cseppfolyós gázra

1. Teljesen hajtsa be a kiegyenlítő csavart.
2. Tegye vissza a szabályozógombot.

### Átállítás cseppfolyós gázzól földgázra

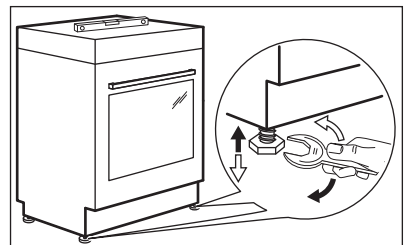
1. Körülbelül egy fordulattal csavarja ki a kiegyenlítő csavart (A).
2. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.



**FIGYELMEZTETÉS!** Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

4. Gyújtsa be az égőt. Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
5. A főzőlap gombját forgassa a minimum állásba.
6. Vegye le ismét a főzőlap szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángnagyságot.
8. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.

### A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA



A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

## BILLENÉSGÁTLÓ

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.



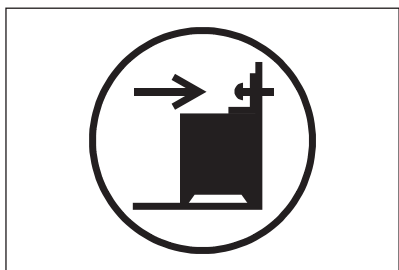
**VIGYÁZAT!** Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



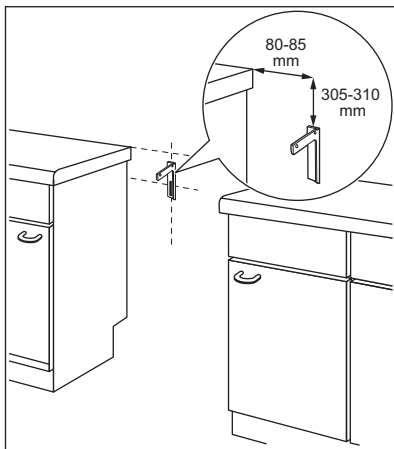
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor megbillenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) emlékeztet a billenésgátló felszerelésére.



1. A készülék felső felületétől lefelé számítva 305 - 310 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarja be a szilárd anyagba, vagy használjon megfelelő megerősítést (falat).



2. A nyílás a készülék hátulján, a bal oldalon található. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



**VIGYÁZAT!** Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

## ELEKTROMOS BEKÖTÉS

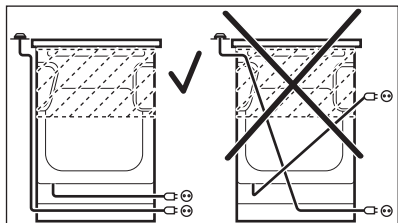


**FIGYELMEZTETÉS!** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

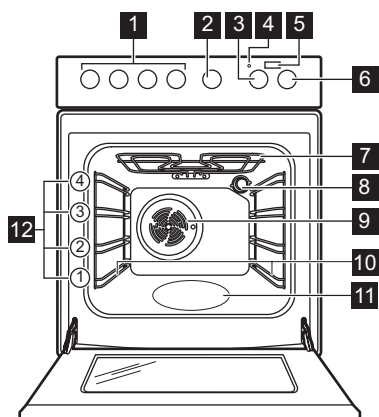


**FIGYELMEZTETÉS!** A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



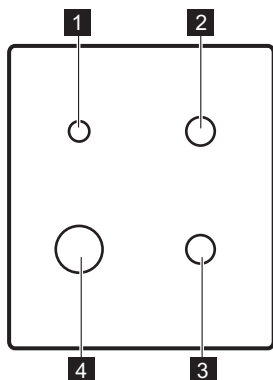
## TERMÉKLEÍRÁS

### ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 Főzőlapok gombjai
- 2 A percszámláló gombja
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5 Plusz gőz gomb
- 6 Sütőfunkciók gombja
- 7 Fűtőbetét
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Sütőtér mélyedése
- 12 Polcpozíciók

### FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



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

### TARTOZÉKOK

- Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütőtálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Külön megvásárolható teleszkópos polctartó**  
Polcokhoz és tálcákhoz. Külön megrendelhető tartozékok.

- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### KEZDETI TISZTÍTÁS

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet. Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.






Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

### ELŐMELEGÍTÉS

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: Extra gőz olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezetben az alábbi funkció bekapcsolásáról szóló szakaszt: Extra gőz”.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a . Állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a   funkciót, majd nyomja meg a következőt: Extra gőz . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

## FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


### A GÁZÉGŐ BEGYÚJTÁSA



A főzőedény ráhelyezése előtt mindig gyújtsa meg az égőt.



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

1. A gázégő begyújtásához fordítsa el a főzőlap gombját az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra (  ), majd nyomja le.
2. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a főzőlap gombját, hogy a hőérzékelő

felmelegedjen. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.

3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



**FIGYELMEZTETÉS!** Ne tartsa a gombot 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a gombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



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

**i** Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja az égőt az elektromos eszköz nélkül is. Ilyen esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa a maximális gáznyitás állásába. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a gombot, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.

**i** Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a gombot 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.

- A. Égőfedél
- B. Égőkorona
- C. Gyújtócsúcs
- D. Hőérzékelő

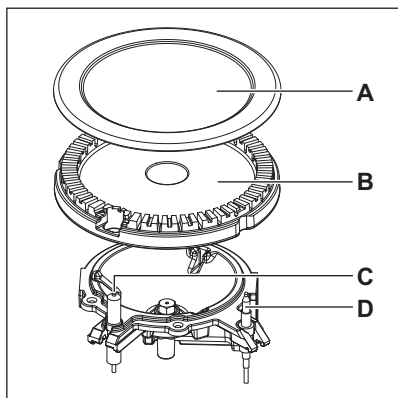
### AZ ÉGŐ KIKAPCSOLÁSA

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a ki ● állásra.



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

### ÉGŐ ÁTTEKINTÉSE



## FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



**FIGYELMEZTETÉS!** Ne tegyen az égőkre instabil vagy sérült edényeket – ezekből kifolyhat az étel, és sérüléseket okozhat.

### FŐZŐEDÉNY



**FIGYELMEZTETÉS!** Ne tegye ugyanazt a serpenyőt két gázégőre.



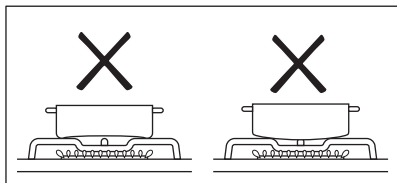
**VIGYÁZAT!** Ellenőrizze, hogy az edény fülei ne legyenek a főzőlap elülső szélei felett.



**VIGYÁZAT!** Ügyeljen arra, hogy az edények az égők felett központosan helyezkedjenek el a maximális stabilitás és az alacsonyabb gázfogyasztás érdekében.



**FIGYELMEZTETÉS!** Ne használjon olyan edényt, melynek peremes vagy domború alakú alja van, mivel magas az edény felborulásának kockázata.



## A FŐZŐEDÉNY ÁTMÉRŐJE



**FIGYELMEZTETÉS!** Az égők méretének megfelelő átmérőjű edényeket használjon.

Égőfej	A főzőedény átmérője (mm)
Kisegítő	120 - 180
Normál	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Erős	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

**1)** Amikor egyetlen főzőedény van használatban a főzőlapon.

## FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt gondosan törölje őket szárazra.

### ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószert használjon.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

### A SZIKRAGYÚJTÓ TISZTÍTÁSA

A gyújtást egy fém elektródát tartalmazó kerámia gyújtógyertya biztosítja. Ezeket az alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőórzsza nyílásai nincsenek-e eltömödvé.

### EDÉNYTARTÓK



Az edénytartók nem tisztíthatók mosogatógépben. Ezeket kézzel kell tisztítani.

1. Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében lehetők.



Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy a főzőlap tetejének sérülését elkerülje.

### A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönb a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően leült:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A zománczott részek, az égőfedelek és a koronák tisztításához használjon meleg

2. A zománcbevonat esetenként durva éllel rendelkezhet, ezért körültekintően járjon el az edénytartók kézzel történő lemosásakor és szárításakor. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítópasztát.
3. Az edénytartók tisztítása után ügyeljen arra, hogy megfelelően legyenek visszahelyezve.

4. Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepére mutassanak.

## IDŐSZAKOS KARBANTARTÁS

A helyi márkaszervizzel időközönként ellenőriztesse a gázcső állapotát, és a nyomásszabályzó állapotát, ha ilyet felszereltek.

# SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.






A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.






## BIZTONSÁGI TERMOSTÁT

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## SÜTŐFUNKCIÓK

Szimbólum	Sütőfunkciók	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 +	Extra gőz	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	Enyhe légkeveréses sütés	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütéséhez.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.



Szimbólum	Sütőfunkciók	Alkalmazás
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvénné a másik ízét.
	Hőlégbefúvás (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (nedves). A sütő ajtaját sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
	Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

## A FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA: EXTRA GŐZ

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



**FIGYELMEZTETÉS!** Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:




- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: Extra gőz.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: Extra gőz.



Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését. A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.


3. Állítsa be a funkciót: Extra gőz  .
4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: Extra gőz.

A visszajelző világítani kezd.

5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



**VIGYÁZAT!** Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



**FIGYELMEZTETÉS!** Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

## SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### PERCSZÁMLÁLÓ

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.



Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

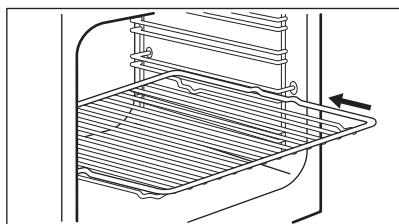
## SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Huzalpolc:

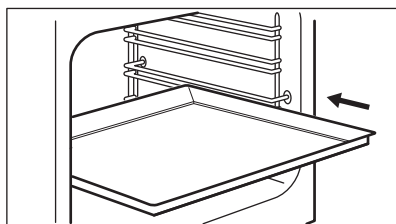


Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínei közé.

Tepsi:



Ne tolja be teljesen a tepsi a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a mély tepsi vagy tálcát a polctartó vezetősínei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

## SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként 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 a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománczását.

## TÉSZTASÜTÉS

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnék.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

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

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

## Pékárúk

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fehér kenyér <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Házi pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Használjon sütőtálcát.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütőtálcát.
Aprósütemények, lángosok, croissant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.

## HÚSOK ÉS HALAK SÜTÉSE

Hagyja a húst kb. 15 percig 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.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## EXTRA GŐZ +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Extra gőz”

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

1) Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

### Fagyasztott ételek elkészítése

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fagyasztott pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon huzalpolcot.
Fagyasztott croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Használjon sütőtálcát.

1) Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

### Étel regenerálása

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemelegedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fehér kenyér	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Házi pizza	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.
Zöldségek	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Rizs	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Tészta	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Hús	100	110	15 - 25	2	Használjon sütőtálcát.

## Sültek

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sertés rostton	200	180	65 - 80	2	A húzalpolcot sütőtő tálcával használja.
Marha hátszín	200	200	50 - 60	2	A húzalpolcot sütőtő tálcával használja.
Csirke	200	210	60 - 80	2	A húzalpolcot sütőtő tálcával használja.
Pulykasült	200	200	70 - 90	2	A húzalpolcot sütőtő tálcával használja.

## TARTÓSÍTÁS +



**FIGYELMEZTETÉS!** Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen tölts meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől

számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a Extra gőz funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárhatók le a befőzőüvegek hermetikusan.

## Bogyós gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Földieper / áfonya / málna	160	25 - 30	1	Használjon sütő tálcát.

## Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Körte / birsalma / szilva	160	35 - 40	1	Használjon sütő tálcát.

## Puha zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom	160	30 - 35	1	Használjon sütő tálcát.

## Savanyúságnak való zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller	160	35 - 45	1	Használjon sütő tálcát.

## ENYHE LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

### Aszalás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
<b>Zöldségek</b>				
Bab	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Paprika csíkok	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Gomba, aprított	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Fűszernövény	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Gyümölcs</b>				
Szilva, felezett	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Kajsziabarack felek	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Körte szeletek	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

## Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ételek	Mennyiség (kg)	Mindkét oldal barnítása (perc)	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
<b>Marhahús</b>					
Filé (közepesen átsütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Marha hátszín (közepesen átsütve)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Borjú</b>					
Filé (rózsaszínűre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Borjúsült, közepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Sertés</b>					
Filé (rózsaszínűre sütve)	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Karaj (egyben)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Sertéssült, közepesen	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## ALSÓ + FELSŐ SÜTÉS

### Tésztasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	160 - 170	25 - 35	2
Kelt almás sütemény	170 - 190	45 - 55	3
Tepsis sütemény	170 - 180	35 - 45	2
Prézlikalács	170 - 190	50 - 60	3
Sajttorta	170 - 190	60 - 70	2
Parasztkenyér	190 - 210	50 - 60	2
Töltött kalács	165 - 175	35 - 45	2
Üres kalács	165 - 175	35 - 45	2
Zsemlelék	180 - 200	15 - 25	2
Keksztekercs	150 - 170	15 - 25	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

#### Sültek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	210 - 230	35 - 50	2
Sertésborda	190 - 210	30 - 35	3
Hal egészben	200 - 220	40 - 70	2

#### GYORS GRILL

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	230	50 - 60	2
Sertésborda	230	40 - 50	3
Grill sonka	250	17 - 25	2
Kolbászok	250	20 - 30	2
Bífsztek: közepesen	230	25 - 35	2

#### INFRASÜTÉS

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	200	50 - 60	2
Csirke	250	55 - 60	2
Csirke szárny	230	30 - 40	2
Sertésborda	230	40 - 50	2
Bífsztek: jól átsütve	250	35 - 40	2

#### LÉGKEVERÉSEES SÜTÉS

##### Tésztasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt tészta töltelékkel	150 - 160	20 - 30	2
Lekváros piskóta	170 - 190	30 - 40	2



Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Svájci almás lepény	180 - 200	35 - 45	2
Karácsonyi püspökkenyér	150 - 160	40 - 50	2
Homoktorta	170 - 190	50 - 60	2
Habcsók	110 - 120	30 - 40	2
Burgonyafelfújt	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Sült makaróni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Sültek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke egészben	200 - 220	55 - 65	2
Sertéssült	170 - 180	45 - 50	2

### HŐLÉGBEFÚVÁS (NEDVES)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
<b>Kenyér és pizza</b>				
Molnáрка	190	25 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Zsemle	200	40 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	2	huzalpolc
<b>Sütemény sütő tálcán</b>				
Kecsztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
<b>Sütés sütőformában</b>				
Szufflé	210	35 - 45	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	25 - 35	2	tortaforma rácson
Piskótatészta	150	35 - 45	2	tortasütő forma huzalpolcon
<b>Hal</b>				
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
<b>Hús</b>				
Hús tasakban, 250 g	200	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
<b>Aprósütemény sütése</b>				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény omlós tésztából	140	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Gyümölcslepény	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
<b>Vegetáriánus</b>				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Omlett	200	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi

## HŐLÉGBEFÚVÁS, NAGY HŐFOK

### Tésztasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Zsemlik	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Habcsók	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Vajas sütemény	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## INFORMÁCIÓ A BEVIZSGÁLÓ INTÉZETEK SZÁMÁRA

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Alsó + felső sütés	160	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Légkeveréses sütés	150	Sütő tálca	3	20 - 30
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	Sütő tálca	1 + 3	30 - 40
Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	Huzalpolc	1	65 - 75
Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Légkeveréses sütés	180	Huzalpolc	2	70 - 80
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	Huzalpolc	2	20 - 30
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Légkeveréses sütés	160	Huzalpolc	2	25 - 35
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170	Huzalpolc	1 + 3	30 - 40
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	Sütő tálca	3	15 - 30
Linzer / omlós tészták	Légkeveréses sütés	140	Sütő tálca	3	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	Sütő tálca	1 + 3	15 - 30
Pirítós	Gyors grill	250	Huzalpolc	3	5 - 10
Marhahús hamburger <sup>1)</sup>	Infrasütés	250	huzalpolc vagy mély tepsi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

### PIZZASÜTÉS



A legjobb eredmények elérése érdekében pizza sütésekor forgassa a sütőfunkció és a hőmérséklet kapcsológombjait a Pizza állásba.

# SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## MEGJEGYZÉSEK A TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATBAN

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Meleg vizes és tisztítószeres puha ruhát használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

A teflonbevonatú tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNÍUM SÜTŐK

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

## A SÜTŐTÉR BEMÉLYEDÉSÉNEK TISZTÍTÁSA

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: Extra gőz.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.  
Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérrel.

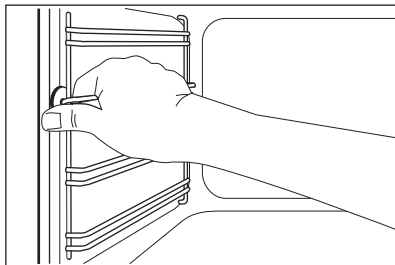
## A POLCTARTÓK

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

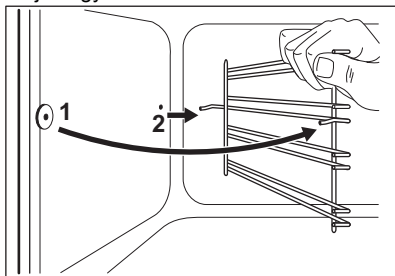


**VIGYÁZAT!** Legyen óvatos, amikor kiviszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

## A SÜTŐ ÜVEGLAPJAINAK LE- ÉS FELSZERELÉSE

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.

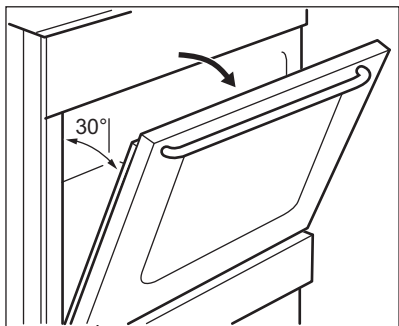


**FIGYELMEZTETÉS!** A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.

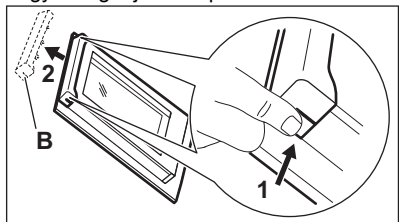


**FIGYELMEZTETÉS!** Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszleccet az eltávolításhoz



**FIGYELMEZTETÉS!** Amikor kivesszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.  
5. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

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

Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



**VIGYÁZAT!** Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

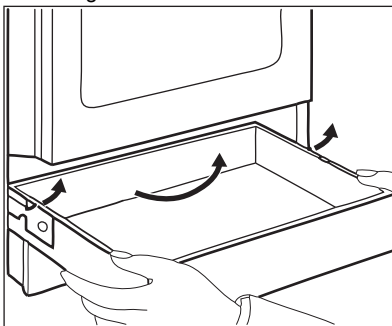
## A REKESZ ELTÁVOLÍTÁSA



**FIGYELMEZTETÉS!** Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.  
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

## A SÜTŐLÁMPA CSERÉJE



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat!  
Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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

### A hátsó sütővilágítás

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegburáját.  
2. Tisztítsa meg az üvegburát.  
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.  
4. Szerelje fel az üvegburát.


# HIBAELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## MI A TEENDŐ, HA ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Az égőfedél és a korona helytelenül illeszkedik.	Megfelelően illeszesse az égőfedelet és a koronát.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.	A láng begyújtása után legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a szikragyújtó gombot.
A lánggyűrű egyenetlen.	Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.	Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és az égőkorona tiszta-e.
Az égők nem működnek.	Nincs gázellátás.	Ellenőrizze a gázcsatlakozást.
A láng színe narancssárga vagy sárga.		Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Extra gőz.	Nem kapcsolta be a Extra gőz funkciót.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Extra gőz”.
	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Extra gőz”.
	Nem megfelelően kapcsolta be a Extra gőz funkciót a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Extra gőz”.
Szeretné bekapcsolni a Enyhe légkeveréses sütés funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Extra gőz funkció működik.	Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a Extra gőz funkció leállításához.
A sütőtér bemélyedésében lévő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.

## A SZERVIZ SZÁMÁRA SZÜKSÉGES ADATOK

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

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

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

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

# ENERGIAHATÉKONYSÁG

## TERMÉKISMERTETŐ FŐZŐLAPHOZ AZ EU 66/2014 SZABVÁNY SZERINT

Modellazonosító	ZCK59211XA	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Gázégők száma	4	
Energiaosztály gázégőnként (EE gas burner)	Bal hátsó - Kisegítő	nem alkalmazható
	Jobb hátsó - Félgyors	55.3%
	Jobb első - Félgyors	55.3%
	Bal első - Gyors	55.5%
Energiaosztály gázfőzőlap esetén (EE gas hob)		55.4%

EN 30-2-1: Háztartási gázüzemű főzőkészülékek - 2-1 rész: Ésszerű energiafelhasználás - Általános rész

### FŐZŐLAP - ENERGIATAKARÉKOSSÁG

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az égők és az edénytartók megfelelően vannak-e elhelyezve.
- Az edényalj átmérőjének megfelelően kell illeszkednie az égő átmérőjéhez.
- A főzőedényt közvetlenül az égő fölé és annak közepére helyezze.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.
- Ha szükséges, használjon kuktát. Olvassa el annak kezelési útmutatóját.

### SÜTŐKRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK ÉS TERMÉKISMERTETŐ\*

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZCK59211XA 943005449
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	58 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	44.0 kg



\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.  
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.  
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## SÜTŐ - ENERGIATAKARÉKOSSÁG



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését. Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

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

## Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### Ételek melegen tartása

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

### Hőlégbefúvás (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További részletekért olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a

háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

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





[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867365373-A-192021