

GETTING STARTED? EASY.



ZCE540R1WA

BG Ръководство за употреба Готварска печка	2
HU Használati útmutató Tűzhely	24

ZANUSSI

ПОСЕТЕТЕ НАШИЯ УЕБСАЙТ ЗА:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.zanussi.com/support

⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

БЕЗОПАСНОСТ ЗА ДЕЦА И ЛИЦА В УЯЗВИМО ПОЛОЖЕНИЕ

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

ОСНОВНА БЕЗОПАСНОСТ

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ! Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА



ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрие без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

ИЗПОЛЗВАНЕ



ВНИМАНИЕ! Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.



ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.



ВНИМАНИЕ! Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.

- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не използвайте масивния горещ котлон за директно готвене. Той трябва да бъде използван с подходящи готварски съдове.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

ВЪТРЕШНО ОСВЕТЛЕНИЕ



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

ОБСЛУЖВАНЕ

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.

ИНСТАЛИРАНЕ

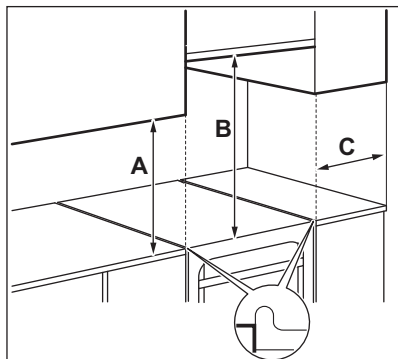


ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА УРЕДА

Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.



Минимални разстояния

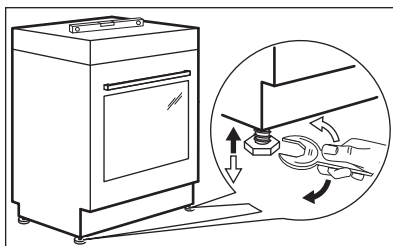
Размери	мм
A	400
B	650
C	150

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	мм
Височина	855
Ширина	500
Дълбочина	600

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА



Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

ЗАЩИТА СРЕЩУ НАКЛАНЯНЕ

Задайте правилната височина и площ за уреда, преди да прикрепите защитата срещу накланяне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.

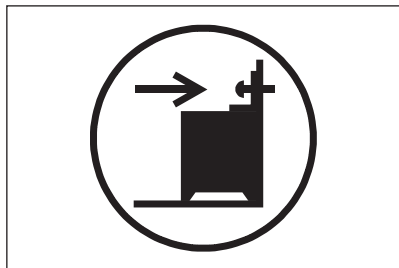


Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

Трябва да поставите защитата срещу накланяне. Ако не я поставите, уредът може да се наклони.

Вашият уред има символа, показан на снимката (ако е приложимо), за да ви напомня за инсталирането на защитата срещу накланяне.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване в центъра на уреда.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ИНСТАЛАЦИЯ

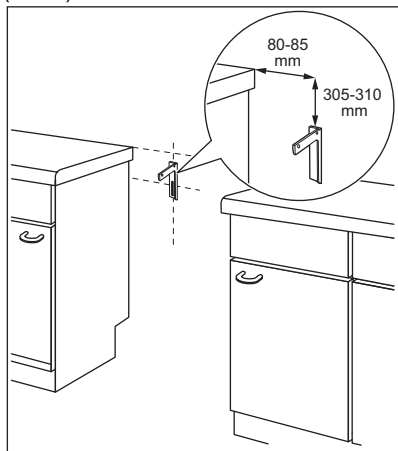


ВНИМАНИЕ! Производителят не носи отговорност, ако не спазвате предпазните мерки от главите за безопасност.



ВНИМАНИЕ! Преди да свържете електрозахранващият кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в домашната мрежа. След това вижте етикета за свързване на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предотвратява грешки при монтажа и повреди на електрическите компоненти на уреда.

1. Монтирайте защитата срещу накланяне на 305 - 310 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на 80 - 85 мм от страни на уреда в кръглият отвор на скобата. Завийте я в твърдия материал или използвайте подходяща армировка (стена).



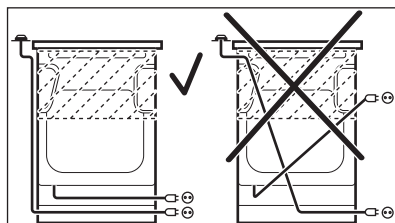
2. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда. Повдигнете предната част на уреда и го поставете в средата на пространството между шкафите. Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване, за да центрирате уреда.



Ако сте променили размерите на готварската печка, трябва да подравните устройството против преобръщане правилно.



ВНИМАНИЕ! Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, щрихирана на илюстрацията.

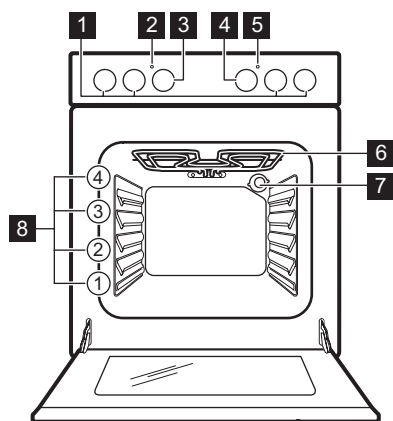


Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm ²
3 с неутрал.	5x1.5 mm ²

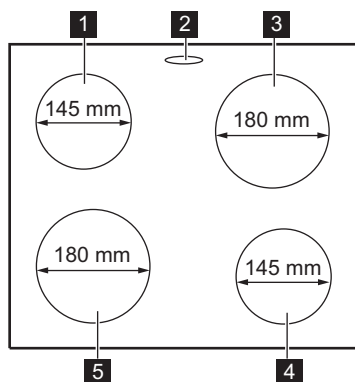
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

ОБЩ ПРЕГЛЕД



- 1 Копчета за готварска плоча
- 2 Индикатор/символ за температура
- 3 Бутон за температурата
- 4 Бутон за функциите на фурната
- 5 Индикатор/лампа/символ за готварска плоча
- 6 Нагреващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Нива на скарата

РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ПОВЪРХНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ



- 1 Зона за готвене 1000 W
- 2 Изход за пара - броят и положението зависят от модела
- 3 Зона за готвене 1500 W
- 4 Зона за готвене 1000 W
- 5 Зона за готвене 2000 W

АКСЕСОАРИ

- **Решетъчна скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ПЪРВОНАЧАЛНО ПОЧИСТВАНЕ


Извадете всички принадлежности от фурната. Вж. глава "Грижи и почистване".


Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите в първоначалната им позиция.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максимална температура.

2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

НАСТРОЙКА ЗА ЗАТОПЛЯНЕ

Символи	Функция
0	Положение Изключено (Off).
1 - 6	Настройки за затопляне



Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на енергия. Изключете зоната за готвене приблизително 5 - 10 минути преди приключване на процеса на готвене.

Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на затопляне.

Индикаторът за контрол на плота светва.

За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение. Ако всички зони за готвене са изключени, контролната лампа на плота изгасва.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА БЪРЗОНАГРЯВАЩИЯ КОТЛОН

Червената точка в средата на котлона показва, че той е бързонагриващ. Бързонагриващият котлон се нагрива по-бързо от обикновените котлони. Червените точки са боядисани на котлоните. При употреба те могат да се заличат и след известен период от време дори напълно да изчезнат. Това не оказва влияние върху работата на котлона.

ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ



Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

ПРИМЕРИ НА ПРИЛОЖЕНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Температурна настройка:	Приложение:
1	Поддържане в топло състояние
2	Леко варене на тих огън
3	Варене на тих огън
4	Пържене / запичане
5	Кипване
6	Кипване / бързо пържене / дълбоко пържене

ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.

Неръждаема стомана

- За ръбовете на плота, които са от неръждаема стомана, използвайте специален почистващ препарат за неръждаема стомана.
- Ръбът на плота от неръждаема стомана може да промени цвета си в резултат на висока температура.

- Измийте с вода частите от неръждаема стомана и след това ги подсушете с мека кърпа.

ПОЧИСТВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН

1. Използвайте праха за почистване или кърпата за почистване.
2. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
3. Загрейте котлона на ниска температура и го оставете да изсъхне.
4. За да запазите котлона в добро състояние, редовно го смазвайте с масло за шевни машини. Размажете маслото с абсорбираща хартия.

ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.


Лампичката светва, когато фурната работи.







3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение „изключено“.

ПРЕДПАЗЕН ТЕРМОСТАТ

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

Символ	Функция на фурната	Приложение
0	Положение Изключено (Off).	Фурната е изключена.
	Лампа на фурната	За включване на лампата без функция за готвене.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Традиционно печене	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Традиционно печене. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	Бърз грил	За запичане на тънки храни в големи количества и за препичане на хляб.
	Бързо затопляне	За печене на големи парчета месо или птиче месо на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
	Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.

ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



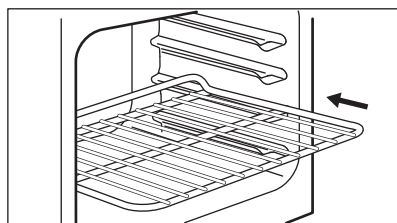
ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ПОСТАВЯНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

Скара:



Скарата има специална форма в задната част, която помага за циркулация на топлината.

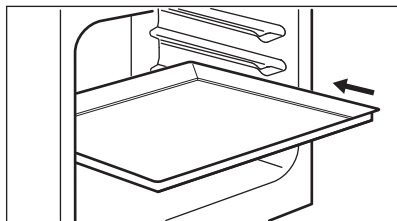


Поставете рафта в правилното положение. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Тава:



Не бутайте тавата за печене чак до задната стена на фурната. Това предотвратява циркулацията на топлина около тавата. Храната може да изгори, особено в задната част на тавата.



Поставете тава или дълбоката тава на препоръчаното ниво за скара. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Уредът има четири позиции на рафта. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

ПЕЧЕНЕ

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

ПЕЧЕНЕ НА КЕКСОВЕ

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА МЕСО И РИБА

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се испари, доливайте още, за да не кондензира димът.

ВЕНТИЛ. НА НИСКА ТЕМПЕР.



Когато използвате тази функция, винаги пригответе ястията без похлупак.

Тази функция се използва за приготвяне на крехки, нетлъсти парчета месо и риба. Вентил. на ниска темпер. не е подходяща за рецепти като задушено печено или мазно свинско печено. Използвайте 125 °C за по-малки парчета месо, напр. пържоли.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите

настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Печене в плитка тава				
Коледен кейк	130 - 150	200 - 230	1	1 кръгла лека тава (диаметър: 23 см)
Румънски пандишпанов кейк	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратни леки тави (дължина: 25 см)
Румънска пандишпанова торта – традиционна	160 - 180	40 - 50	1	2 квадратни леки тави (дължина: 25 см)
Пандишпанов кейк	160 - 180	25 - 35	1	2 кръгли леки тави (диаметър: 20 см)
Торта „Виктория“	160 - 180	25 - 35	1	2 кръгли леки тави за торти (диаметър: 20 см)
Запечени яйца със сирене	210 - 230	35 - 45	1	1 кръгла емайлирана тава (диаметър: 27 см)
Запечени картофи	190 - 210	55 - 65	2	2 правоъгълни тави Pухex, 24 см x 15 см x 5 см
Печене в тава за печене или грил- / дълбока тава за печене				
Палачинка	160 - 180	40 - 50	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Плосък кейк	150 - 170	20 - 30	3	тава за печене
Сладкиш с мая с ябълки, без трохи	170 - 190	40 - 60	3	тава за печене
Чийзкейк	170 - 190	45 - 65	2	тава за печене
Швейцарски ябълков пай	190 - 210	40 - 60	2	тава за печене
Сладкиш от ронливо тесто	170 - 190	20 - 40	3	тава за печене
Маслен кейк	180 - 200	15 - 30	3	тава за печене
Целувки	110 - 130	80 - 100	3	тава за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Руло	150 - 170	15 - 30	2	тава за печене
Пълнен кейк с мая	160 - 180	20 - 35	3	тава за печене
Домашна пица	200 - 220	20 - 35	2	тава за печене
Хляб				
Плосък хляб ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	тава за печене
Самун хляб, направен от ръжено брашно	180 - 200	40 - 60	2	тава за печене
Шведски кифлички с мая	180 - 200	10 - 20	2	тава за печене
Печене				
Цяло пиле	200 - 220	60 - 80	2	решетъчна скара на ниво 2 и грил- / тава за печене на ниво 1
Половин пиле	190 - 210	35 – 40 от първата страна; 15 – 20 от втората страна	3	решетъчна скара на ниво 3 и грил- / тава за печене на ниво 2
Свинско руло	170 - 190	90 - 110	2	тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

ТРАДИЦИОННО ПЕЧЕНЕ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Хляб и пица				
Питки	190	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Замразена пица 350 г	190	30 - 40	2	скара

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Кексчета в тава за печене				
Швейцарско руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Брауни	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Кексчета във фолио				
Суфле	200	30 - 40	2	шест керамични рамекини на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанова торта	150	30 - 40	2	кексова форма върху скарата
Риба				
Риба в плик 300 г	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в плик 250 г	200	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Месни шишчета 500 г	200	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Малки печива				
Бисквитки	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Френски макарони	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Маслени бисквити	140	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Тарталети	170	15 - 25	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Вегетариански				

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Смесени зеленчуци в плик 400 г	190	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Омлет	200	20 - 30	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене

БЪРЗ ГРИЛ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Печен свински котлет	220 - 240	15 – 25 от първата страна; 10 – 20 от втората страна	3	решетъчна скара на ниво 3 и грил- / тиган за печене на ниво 2
Пиле, половинка	220 - 240	30 – 35 от първата страна; 15 – 25 от втората страна	3	решетъчна скара на ниво 3 и грил- / тиган за печене на ниво 2
Свински пържоли	220 - 240	10 – 20 от първата страна; 10 – 20 от втората страна	3	решетъчна скара на ниво 3 и грил- / тиган за печене на ниво 2

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИЗПИТВАЩИ ЛАБОРАТОРИИ

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин.)
Малки кейкове (16 броя/тава)	Традиционно печене	150	тава за печене или грил/ дълбока тава за печене	3	15 - 25
Ябълков пай (2 тава Ø 20 см, разположени диагонално)	Традиционно печене	200	2 кръгли леки тави	1	60 - 70
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	170	кръгла тава за кейк върху скара	2	
Сладкиши на пръчици	Традиционно печене	140	тава за печене или грил/ дълбока тава за печене	3	15 - 25
Тост ¹⁾	Бърз грил	250	скара	2	2 - 5
Телешки бургер ²⁾	Бърз грил	250	скара	3	15 от първата страна; 15 от втората страна

- 1) Загрейте фурната предварително за 5 минути
2) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

НАСТРОЙКА ЗА ПИЦА



Когато пригответе пица, за най-добри резултати завъртете контролния ключ за функции на фурната и температура на фурната на позиция "Пица".

ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО

Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар.

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

Не почиствайте незалепащите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

ФУРНИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ИЛИ АЛУМИНИЙ

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.

Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

СВАЛЯНЕ И МОНТИРАНЕ НА СЪТЪКЛЕНИТЕ ПАНЕЛИ НА ФУРНАТА

Можете да свалите вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

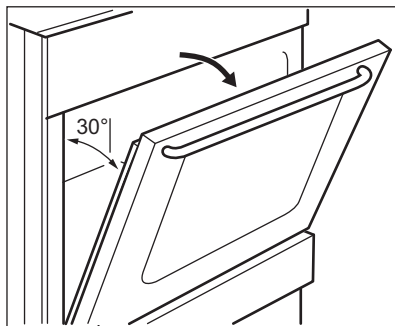


ВНИМАНИЕ! Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.

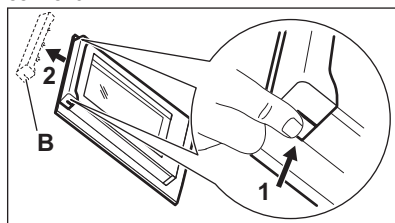


ВНИМАНИЕ! Не използвайте уреда без стъклените панели.

1. Отворете вратичката, докато застане под ъгъл приблизително 30°. Вратичката стои сама, когато е леко отворена.



2. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



3. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.



ВНИМАНИЕ! Когато изваждате стъклените панели, вратичката на фурната ще опита да се затвори.

4. Задръжте горния край на стъклените панели на вратичката и ги издърпайте един по един.
5. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

След почистване, монтирайте обратно стъклените панели и вратичката на фурната. Изпълнете гореизброените стъпки в обратен ред. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

СМЯНА НА ЛАМПИЧКАТА



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампата, за да го извадите.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или работите с плочата.	Предпазителят е изгорял.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 10 секунди.
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във въртешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или са готови твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.

ДАНИИ ЗА СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЛОЧАТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЕС 66/2014

Идентификация на модела	ZCE540R1WA	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за замяване	Обикновен котлон	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	14,5 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	192,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 192,0 Wh/kg 188,8 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		191,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи - Методи за измерване на ефективността.

КОТЛОНИ- ЕНЕРГО СПЕСТЯВАНЕ

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУРНИ И ПРОДУКТОВ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ*

Име на доставчик	Zanussi
Идентификация на модела	ZCE540R1WA 943005448
Индекс на енергийна ефективност	94,9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0,75 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	56 l
Тип на фурната	Фурна в свободностояща печка
Маса	40.0 kg

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.

За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

ФУРНА – ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене. Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата

на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви. Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


Подгриване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Традиционно печене

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни детайли вижте "Фурна – Всекидневна употреба", глава "Функции на фурната".

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа

, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

LÁTOGASSON EL WEBOLDALUNKRA AZ ALÁBBIKÉRT:



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

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 képesített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magassáig 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.
- 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.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte 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.
- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azokat távol a nyílt lángtól és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás 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 kivételek 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 ejthet.
- 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.
- Ne használja a tömör főzőlapot közvetlen főzésre. Csak megfelelő főzőedénnyel használható.
- 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.

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 tárolófelületként.



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és robbanásveszély

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

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 lehült-e a készülék. Máskülönbén 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 tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

BELSŐ VILÁGÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat! Áramütés-veszély!

ÜZEMBE HELYEZÉS

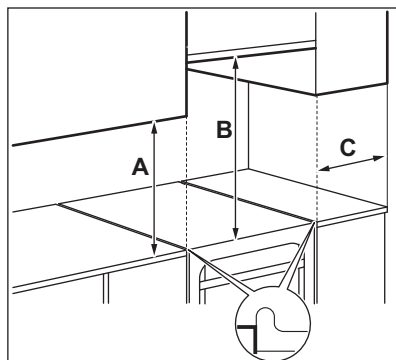


FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



- 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.

Minimális távolságok

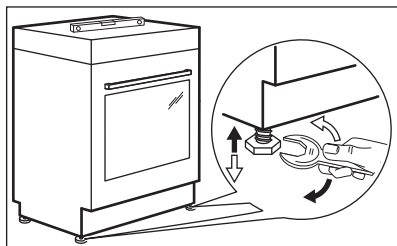
Méret	mm
A	400
B	650
C	150

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1

Méret	mm
Magasság	855
Szélesség	500
Mélység	600

A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA



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

BILLENÉSGÁTÓ

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



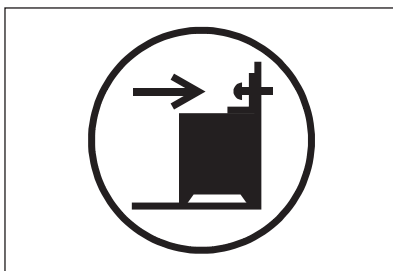
VIGYÁZAT! Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátót.



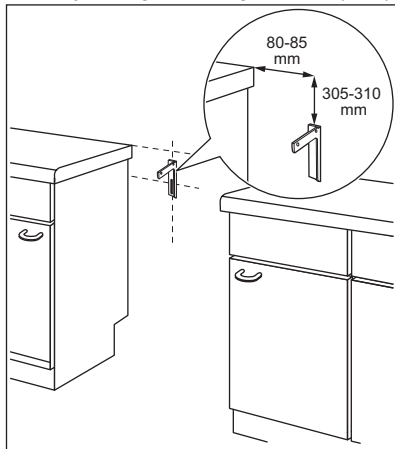
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) emlékeztet a billenésgátó 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 billenésgátót. 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 középre 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 középre 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.



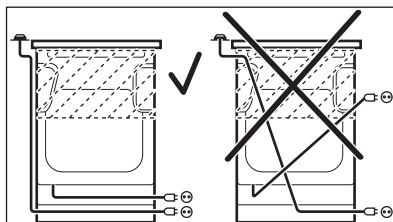
FIGYELMEZTETÉS! Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a kivezetéshez, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután olvassa el a készülék hátulján található csatlakoztatási táblát a helyes elektromos bekötéshez. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²
3 nullavezetéssel	5x1,5 mm ²

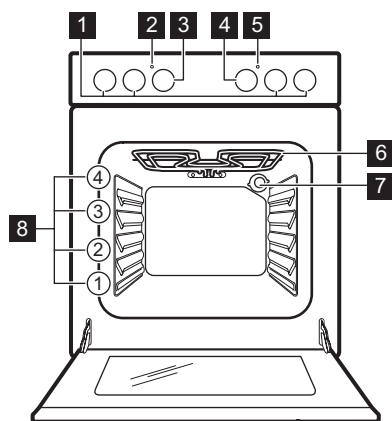


FIGYELMEZTETÉS! A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



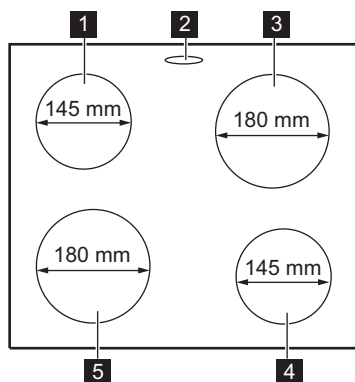
TERMÉKLEÍRÁS

ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Polcszintek

FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



- 1 Főzőzóna, 1000 W
- 2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna, 1500 W
- 4 Főzőzóna, 1000 W
- 5 Főzőzóna, 2000 W

TARTOZÉKOK

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

- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

KEZDETI TISZTÍTÁS

Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.


Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

ELŐMELEGÍTÉS

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

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.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. 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.

AZ ELEKTROMOS FŐZŐZÓNA

Szimbólum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
1 - 6	Hőfokbeállítások



A maradék hőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzőlap-vezérlés visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a főzőlap-vezérlés visszajelzője kialszik.

A GYORS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

A tűzhelylap közepén lévő piros pont a gyors főzőlapot jelöli. A gyors főzőlap gyorsabban melegszik fel, mint a hagyományos főzőlapok. A piros pontok a főzőlapokra festettek. Használat során elkophatnak, és egy idő után teljes mértékben el is tűnhetnek. Ez nincs semmilyen hatással a főzőlap teljesítményére.

FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

FŐZŐEDÉNY



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

PÉLDÁK AZ ALKALMAZÁSÁRA

Hőmérséklet beállítása:	Alkalmazási terület:
1	Melegen tartás
2	Lassú párolás
3	Párolás
4	Sütés / piritás
5	Felforralás
6	Felforralás / hirtelen sütés / olajfűrdőben sütés

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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.

Rozsdamentes acél

- A főzőlap rozsdamentes acélperemének tisztításához használjon rozsdamentes felületekhez alkalmas speciális tisztítószeret.

- A főzőlap rozsdamentes acélpereme a magas hőmérséklet eredményeként elszíneződhet.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

1. Használja a tisztító port vagy a tisztító párnát.
2. Eryhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot.
3. Melegítse fel a főzőlapot egy alacsonyabb hőmérsékletre, és hagyja megszáradni.
4. A jó állapotban való megőrzés érdekében rendszeresen dörzsölje be a főzőlapokat varrógépolajjal. A felesleges olajat itassa fel nedvszívó papírral.

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 TERMOSZTÁT

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	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Konvencionális tésztasütés	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvencionális tésztasütés. 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 Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grilleléséhez és piritós készítéséhez.
	Gyors felfűtés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok sütése egy szinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
	Hőlégbefűtés, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.

SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



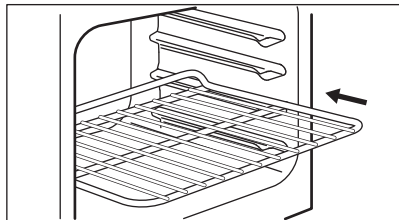
FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Huzalpolc:



A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.

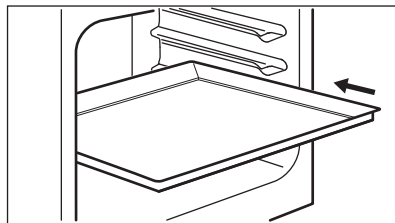


Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

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.



Helyezze a mély tepsi vagy tálcát a polcszintre. 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 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 zománcosását.

TÉSZTASÜTÉS

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

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

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sütés sütőformákban				
Karácsonyi püspökkenyér	130 - 150	200 - 230	1	1 kerek, könnyű sütőforma (átmérő: 23 cm)
Román piskóta	160 - 180	40 - 50	1	2 négyzetes, könnyű sütőforma (hossz: 25 cm)

SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

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

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.

LASSÚ SÜTÉS



Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. A lassú sütés funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült hús vagy zsíros sertéssült hús. A kisebb húsdarabokat, pl. a steak-et 125 °C-on készítse.

SÜTÉSI IDŐTARTAMOK

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

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Román piskóta - hagyományos	160 - 180	40 - 50	1	2 négyszögletes, könnyű sütőforma (hossz: 25 cm)
Piskótatészta	160 - 180	25 - 35	1	2 kerek, könnyű sütőforma (átmérő: 20 cm)
Piskótatorta	160 - 180	25 - 35	1	2 kerek, könnyű piskótasütő forma (átmérő: 20 cm)
Quiche Lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 kerek, zománcbevonatú sütőforma (átmérő: 27 cm)
Burgonyafelfújt	190 - 210	55 - 65	2	2 négyszögletes, hőálló üvegedény, 24 cm x 15 cm x 5 cm

Sütés sütő tálcán vagy mély tepsiben

Tepsis sütemény	160 - 180	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Lepény	150 - 170	20 - 30	3	Sütő tálca
Morzsa nélküli almás kelt tésztás sütemény	170 - 190	40 - 60	3	Sütő tálca
Túrótorta	170 - 190	45 - 65	2	Sütő tálca
Svájci almás lepény	190 - 210	40 - 60	2	Sütő tálca
Prézlikalács	170 - 190	20 - 40	3	Sütő tálca
Vajas sütemény	180 - 200	15 - 30	3	Sütő tálca
Habcsók	110 - 130	80 - 100	3	Sütő tálca
Piskótatekercs	150 - 170	15 - 30	2	Sütő tálca
Kelt tészta töltelékkel	160 - 180	20 - 35	3	Sütő tálca
Házi készítésű pizza	200 - 220	20 - 35	2	Sütő tálca

Kenyér

Lapos kenyér ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	Sütő tálca
Rozskenyér	180 - 200	40 - 60	2	Sütő tálca

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Svéd zsemle	180 - 200	10 - 20	2	Sütő tálca
Pörkölés				
Csirke egészben	200 - 220	60 - 80	2	huzalpolc a 2. szinten, és mély tepszi az 1. szinten
Fél csirke	190 - 210	35 - 40 egyik oldal; 15 - 20 másik oldal	3	huzalpolc a 3. szinten és mély tepszi a 2. szinten
Sonka	170 - 190	90 - 110	2	Sütő tálca

1) Melegítse elő a süttőt 10 perccig.

KONVENCIONÁLIS TÉSztASÜTÉS

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Kenyér és pizza				
Molnárika	190	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	30 - 40	2	huzalpolc
Sütemény sütő tálcán				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Brownie	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Sütés sütőformában				
Szufflé	200	30 - 40	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	2	tortasütő forma huzalpolcon
Piskótatészta	150	30 - 40	2	tortasütő forma huzalpolcon
Hal				
Hal tasakokban, 300 g	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzasütő tálca huzalpolcon
Hús				

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Nyárson sült hús, 500 g	200	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Habcsók	170	25 - 35	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	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Gyümölcslepeny	170	15 - 25	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	190	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi
Omlett	200	20 - 30	2	pizzasütő tálca huzalpolcon
Zöldségek tálcán, 700 g	190	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepsi

GYORS GRILL

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Sertésborda	220 - 240	15 - 25 egyik oldal; 10 - 20 másik oldal	3	huzalpolc a 3. szinten és mély tepsi a 2. szinten
Csirke, fél	220 - 240	30 - 35 egyik oldal; 15 - 25 másik oldal	3	huzalpolc a 3. szinten és mély tepsi a 2. szinten
Sertésborda	220 - 240	10 - 20 egyik oldal; 10 - 20 másik oldal	3	huzalpolc a 3. szinten és mély tepsi a 2. szinten

INFORMÁCIÓ A BEVIZSGÁLÓ INTÉZETEK SZÁMÁRA

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Tartozékok	Polcpozíció	Idő (perc)
Aprósütemény, 16 db/tepsi	Alsó + felső sütés	150	sütő tálca vagy mély tepsi	3	15 - 25
Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	200	2 kerek, könnyű sütőforma	1	60 - 70
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	170	kerek tortasütő forma huzalpolcon	2	
Omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	sütő tálca vagy mély tepsi	3	15 - 25
Pirítás ¹⁾	Gyors grill	250	Huzalpolc	2	2 - 5
Marhahús hamburger ²⁾	Gyors grill	250	Huzalpolc	3	15 egyik oldal, 15 másik oldal

1) Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

2) 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 tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNÍUM SÜTŐK

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

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

A SÜTŐ ÜVEGLAPJAINAK LE- ÉS FELSZERELÉSE

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

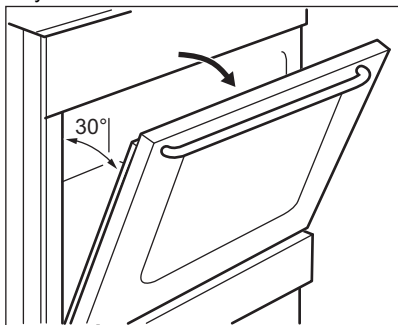


FIGYELMEZTETÉS! A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becukodhat, és sérülést okozhat.

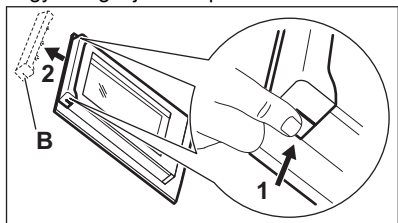


FIGYELMEZTETÉS! Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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 díszlécet az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS! Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becukodni.

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. Ismételje 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 SÜTŐLÁMPA CSERÉJE



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

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

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.

HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

MI A TEENDŐ, HA ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
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.
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 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 sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Sorozatszám (S.N.)

.....

ENERGIAHATÉKONYSÁG

TERMÉKISMERTETŐ FŐZŐLAPHOZ AZ EU 66/2014 SZABVÁNY SZERINT

Modellazonosító	ZCE540R1WA	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Tömör főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első Bal első	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első Bal első	192,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 192,0 Wh/kg 188,8 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	191,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

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.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

SŰTŐKRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK ÉS TERMÉKISMERTETŐ*

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZCE540R1WA 943005448
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0,75 kWh/ciklus

Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	56 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	40.0 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 ajtótmítést, 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.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő

hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítását.

Konvencionális tézsütés

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



CE

867365371-A-192021