



| | |
|---------------------|----|
| Upute za uporabu | 2 |
| Használati útmutató | 22 |

USER MANUAL

Štednjak
Tűzhely

Sadržaj

| | | | |
|--|---|---------------------------------------|----|
| Informacije o sigurnosti | 2 | Pećnica – svakodnevna uporaba | 8 |
| Sigurnosne upute | 3 | Pećnica - Korištenje pribora | 9 |
| Opis proizvoda | 6 | Pećnica - Savjeti | 10 |
| Prije prve uporabe | 7 | Pećnica – čišćenje i održavanje | 15 |
| Ploča – svakodnevna uporaba | 7 | Rješavanje problema | 17 |
| Ploča za kuhanje - Korisni savjeti | 7 | Postavljanje | 18 |
| Ploča – čišćenje i održavanje | 8 | Energetska učinkovitost | 20 |

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

Sigurnost djece i slabijih osoba



UPOZORENJE!

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.

- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice za pećnicu.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste isključili mogućnost strujnog udara.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servisni centar ili slična kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- Sredstva za iskopčavanje moraju se ugraditi u nepomično ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.

Sigurnosne upute

Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu

- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučenih s uređajem.
- Budite pažljivi kada pomičete uređaj jer je težak. Obavezno nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.

- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utičač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače

- (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

Koristite



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekotina.
Opasnost od strujnog udara.

- Ovaj uređaj koristite samo u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:

- ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu prava na jamstvo.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku pliticu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa ispari sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno uređaja.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može uzrokovati ogrebotine. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.

- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

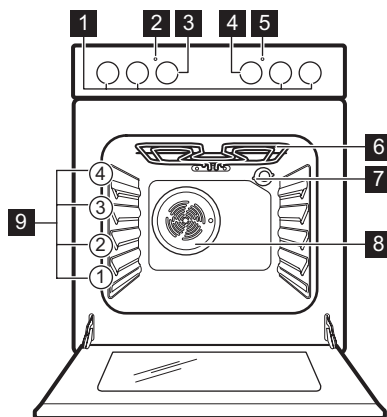
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Prerežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

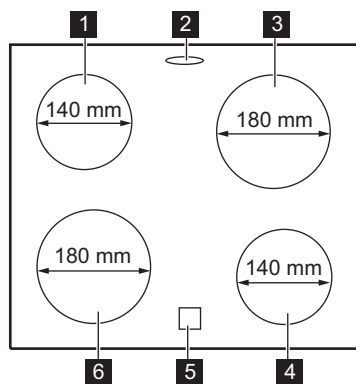
Opis proizvoda

Opći pregled



- 1** Regulatori ploče za kuhanje
- 2** Žarulja /simbol/indikator temperature
- 3** Regulator temperature
- 4** Regulator funkcija pećnice
- 5** Svjetlo ploče za kuhanje/simbol/indikator
- 6** Grijač
- 7** Svjetlo
- 8** Ventilator
- 9** Položaji police

Izgled površine za kuhanje



- 1** Zona kuhanja 1200 W
- 2** Izlaz pare - broj i položaj ovise o modelu
- 3** Zona kuhanja 1700 W
- 4** Zona kuhanja 1200 W
- 5** Prikaz ostatka topline
- 6** Zona kuhanja 1700 W

Pribor

- **Žičana police**
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Pešač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Aluminijska posuda za pečenje**
Za torte i biskvite.
- **Odjeljak za pohranu**

Odjeljak za pohranu nalazi se ispod unutrašnjosti pećnice. Za pristup odjeljku podignite donja prednja vratašca, a zatim ih povucite prema dolje.



UPOZORENJE!

Kada uređaj radi, odjeljak za pohranu može biti vruć.

Prije prve uporabe



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Početno čišćenje

Izvadite sav pribor iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Uređaj očistite prije prve upotrebe. Pribor vratite natrag na njegovo mjesto.

Prethodno zagrijavanje

Predgrijte prazan uređaj kako bi se spalili ostatci masnoće.

1. Postavite funkciju i najvišu temperaturu.
2. Pustite da uređaj radi 1 sat.
3. Postavite funkciju i najvišu temperaturu.
4. Pustite da uređaj radi 15 minuta. Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

Ploča – svakodnevna uporaba



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Stupanj kuhanja

| Simboli | Funkcija |
|---------|--------------------------|
| 0 | Položaj Isključeno (Off) |
| 1 - 6 | Stupnjevi kuhanja |



Koristite preostalu toplinu radi smanjenja potrošnje energije. Zonu kuhanja isključite približno 5-10 minuta prije nego što je kuhanje završeno.

Okrenite tipku na potreban stupanj kuhanja. Uključuje se kontrolni indikator ploče za kuhanje.

Za završetak kuhanja, okrenite tipku na položaj "Isključeno".

Ako se isključe sve zone kuhanja, kontrolna lampica ploče za kuhanje isključuje se.

Indikator preostale topline



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

Indikator se uključuje kada je polje kuhanja vruće.

Ploča za kuhanje - Korisni savjeti



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Posuđe



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.



Posuđe od emaljiranoga čelika ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

Primjeri primjene kuhanja

| Stu-panj kuhanja: | Primjena: |
|-------------------|--------------------|
| 1 | Održavanje topline |
| 2 | Lagano pirjanje |
| 3 | Pirjanje |

| Stu-panj kuhanja: | Primjena: |
|-------------------|--|
| 4 | Prženje / završno pečenje |
| 5 | Priprema za ključanje |
| 6 | Priprema za ključanje / brzo prženje / prženje |

Ploča – čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje ploče za kuhanje. Posebni strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje. Nakon čišćenja grijaću ploču za kuhanje osušite mekom krpom.

Pećnica – svakodnevna uporaba



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Uključivanje i isključivanje uređaja



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:






- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Svjetlo se uključuje kad uređaj radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator jedno od polja kuhanja, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje uređaja, prekidače za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

Funkcija pećnice

| Simbol | Funkcije pećnice | Uporaba |
|--|--------------------------|--|
| 0 | Položaj Isključeno (Off) | Uređaj je isključen. |
|  | Gornji i donji grijač | Za pečenje i prženje na jednoj razini. |
|  | Roštilj | Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta. |
|  | Donji grijač | Pečenje hrskavih kolača ili kolača s hrskavijom koricom i konzerviranje namirnica. |
|  | Vrući zrak | Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više police, bez miješanja mirisa. |
| | Odmrzavanje | Za odmrzavanje zamrznute hrane. Za uporabu te funkcije, regulator temperature mora biti u položaju isključeno. |
|  | Lagano pečenje | Za pečenje u kalupima i sušenje na jednom položaju police na niskoj temperaturi. |
| | Odmrzavanje | Za odmrzavanje zamrznute hrane. Za uporabu te funkcije, regulator temperature mora biti u položaju isključeno. |

Pećnica - Korištenje pribora



UPOZORENJE!

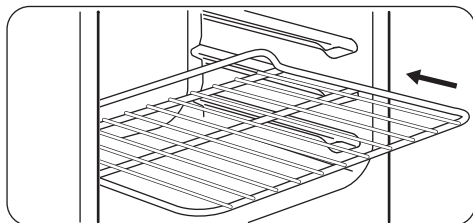
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje pribora

Mreža za pečenje:



Mreža za pečenje ima poseban oblik na stražnjoj strani, što pomaže u cirkulaciji topline.

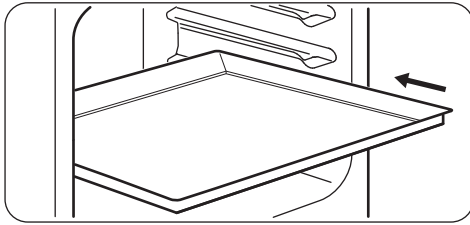


Postavite policu na ispravan položaj. Osigurajte da ne dodiruje stražnju stranicu pećnice.

Pekač:



Ne gurajte pekač za pecivo skroz do stražnje stijenke unutrašnjosti. Tako ćete spriječiti cirkulaciju topline oko pekača. Hrana može zagorjeti, posebno u stražnjem dijelu pekača.



Pećak ili duboku pliticu stavite na položaj police. Osigurajte da ne dodiruje stražnju stranicu pećnice.

Pećnica - Savjeti



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Opće informacije

- Uređaj ima četiri položaja police. Brojite položaje police od dna pećnice.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.
- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

Pečenje kruha

- Vaša pećnica može peći drugačije nego uređaj koji ste imali ranije. Uobičajene postavke (temperatura, vrijeme pečenja) i položaje police prilagodite prema vrijednostima u tablicama.
- Proizvođač preporuča da prvi put koristite nižu temperaturu.

- Ako ne možete pronaći postavke za određeni recept, potražite neki koji je vrlo sličan.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.
- Torte i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim nivoima. Ako se to dogodi, nemojte mijenjati postavku temperature. Razlika će se izjednačiti tijekom pečenja.
- Kod duljih vremena pečenja, pećnicu možete isključiti oko 10 minuta prije završetka pečenja i tako iskoristiti preostalu toplinu.

Kad kuhate zamrznutu hranu, rešetke u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.
- Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

Vremena pripremanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme

kuhanja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

Gornji+donji grijač

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|---|--------------|------------------|-----------------------|-----------------|--|
| Prućići | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | pekač za pecivo |
| Plosnata torta ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač od dizanog tijesta s jabukama | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | pekač za pecivo |
| Pita od jabuka ²⁾ | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 okrugla pekača od aluminija (promjer: 20 cm) |
| Mali kolačići ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Bezmasno dizano tijesto ¹⁾ | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 okrugla pekača od aluminija (promjer: 26 cm) |
| Sočni kolač | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ³⁾ | 2 | pekač za pecivo |
| Pile | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | žičana polica |
| | | | | 1 | pekač za pecivo |
| Polovica pileta | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | žičana polica |
| | | | | 1 | pekač za pecivo |
| Svinjski kotlet | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Žičana polica |
| | | | | 1 | pekač za pecivo |
| Tanko dizano tijesto ⁴⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač od dizanog tijesta s nadjevom ⁵⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | pekač za pecivo |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač od sira | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | pekač za pecivo |
| Švicarski kolač s jabukama ⁵⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | pekač za pecivo |
| Božićna torta ⁵⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁶⁾ | 2 | pekač za pecivo |
| Quiche Lorraine ⁵⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 okrugli pekač (promjer: 26 cm) |

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|--|--------------|------------------|---------------|-----------------|---|
| Seljački kruh 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 aluminizirana pekača (duljina: 20 cm) |
| Rumunjski kolač od dizanog tijesta 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminizirana pekača (duljina: 25 cm) na istoj polici |
| Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminizirana pekača (duljina: 25 cm) na istoj polici |
| Slatko pecivo s kvascem 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | pekač za pecivo |
| Biskvit 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | pekač za pecivo |
| Puslice | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | pekač za pecivo |
| Posuti kolač 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | pekač za pecivo |
| Dizano tijesto 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | pekač za pecivo |
| Torta s maslacem 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | pekač za pecivo |

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

2) Predgrijte pećnicu 15 minuta.

3) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici još 7 minuta.

4) Predgrijte pećnicu 20 minuta.

5) Predgrijte pećnicu 10-15 minuta.

6) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici još 10 minuta.

7) Postavite temperaturu na 250 °C i predgrijte pećnicu 18 minuta.

Vrući zrak

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|-----------------------|--------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Prućici od tijesta 1) | 250 | 145 | 25 | 3 | pekač za pecivo |
| Prućici od tijesta 1) | 250 + 250 | 145 | 25 | 1 + 3 | pekač za pecivo |
| Plosnata torta 1) | 1000 | 150 | 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Plosnata torta 1) | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | pekač za pecivo |

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|--|--------------|------------------|-----------------------|-----------------|--|
| Kolač od dizanog tijesta s jabukama | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | pekač za pecivo |
| Pita od jabuka | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 2 | 2 okrugla pekača od aluminija (promjer: 20 cm) na istoj polici |
| Mali kolači ¹⁾ | 500 | 155 | 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Mali kolači ¹⁾ | 500 + 500 | 155 | 40 | 1 + 3 | pekač za pecivo |
| Bezmasno dizano tijesto ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 1 | 1 okrugli pekač od aluminija (promjer: 26 cm) |
| Sočni kolač | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ | 2 | pekač za pecivo |
| Pile, cijelo | 1400 | 180 | 55 | 2 | mreža za pečenje |
| Svinjsko pečenje | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 1 | pekač za pecivo |
| | | | | 2 | mreža za pečenje |
| | | | | 1 | pekač za pecivo |
| Kolač od dizanog tijesta s nadjevom | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | pekač za pecivo |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač od sira | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | pekač za pecivo |
| Švicarski kolač s jabukama ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | pekač za pecivo |
| Božićna torta ¹⁾ | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ | 2 | pekač za pecivo |

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|--|--------------|------------------|---------------|-----------------|---|
| Quiche Lorraine ³⁾ | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 okrugli pekač (promjer: 26 cm) |
| Seljački kruh ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | pekač za pecivo |
| Rumunjski kolač od dizanog tijesta ³⁾ | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminizirana pekača (duljina: 25 cm) na istoj polici |
| Rumunjski kolač od dizanog tijesta - tradicionalni | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminizirana pekača (duljina: 25 cm) na istoj polici |
| Slatko pecivo s kvascem ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | pekač za pecivo |
| Slatko pecivo s kvascem ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | pekač za pecivo |
| Biskvit ¹⁾ | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | pekač za pecivo |
| Poljupci | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | pekač za pecivo |
| Poljupci | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | pekač za pecivo |
| Mrvičasti kolač | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | pekač za pecivo |
| Dizano tijesto ¹⁾ | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | pekač za pecivo |
| Torta s maslacem ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | pekač za pecivo |

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

2) Nakon što ste ugasili pećnicu ostavite kolač u pećnici još 7 minuta.

3) Predgrijte pećnicu 10-15 minuta.

4) Postavite temperaturu na 250 °C i predgrijte pećnicu 10-20 minuta.

5) Predgrijte pećnicu 15 minuta.

Lagano kuhanje 

| Jelo | Količina (g) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | Pribor |
|-----------------------------|--------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Prućići od tijesta 1) | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | pekač za pecivo |
| Plosnata torta 1) | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | pekač za pecivo |
| Pizza 1) | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | pekač za pecivo |
| Biskvit 1) | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Puslice 2) | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač od dizanog tijesta 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Kolač s maslacem 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | pekač za pecivo |
| Pile | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | žičana polica |
| | | | | 1 | pekač za pecivo |

1) Postavite temperaturu na 250 °C i predgrijte pećnicu 20 minuta.

2) Postavite temperaturu na 250 °C i predgrijte pećnicu 10 minuta.

Postavke za pizzu



Prilikom pečenja pizze, za najbolje rezultate okrenite regulator funkcija pećnice i temperature pećnice u položaj Pizza.

Pećnica – čišćenje i održavanje

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom.

- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija

- i** Očistite vrata pećnice samo vlažnom spužvom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

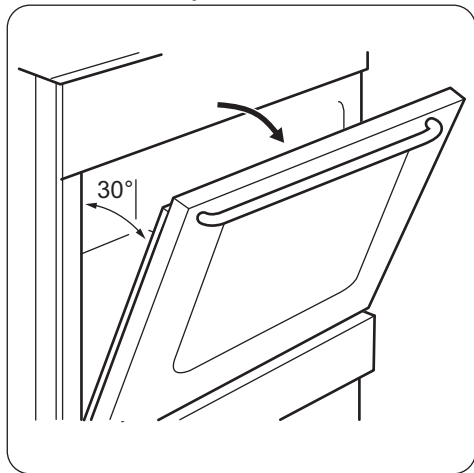
Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Za čišćenje možete izvući unutarnju ploču. Broj staklenih ploča je različit za različite modele.

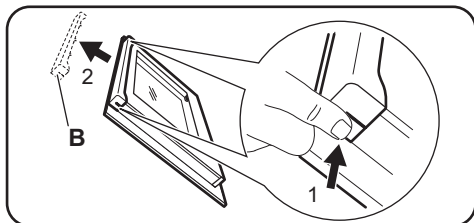
- !** **UPOZORENJE!** Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Kad ih potpuno otvorite mogu se slučajno zatvoriti i uzrokovati slučajnu štetu.

- !** **UPOZORENJE!** Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Kad su lagano otvorena, vrata sama stoje.



2. Uхватite lajsnu (B) na gornjem rubu vrata s obje strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



3. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.

- !** **UPOZORENJE!** Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite gornji rub staklenih ploča i povucite ih prema gore, jednu po jednu.
5. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Nakon dovršetka čišćenja umetnite staklene ploče i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću.

- !** **POZOR!** Strana s tiskom na unutarnjoj staklenoj ploči mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata.

- !** **POZOR!** Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

- !** **POZOR!** Provjerite dali ste ispravno postavili unutarnje staklo na mjesto.

Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpu. To će spriječiti oštećenje na staklenom poklopcu žarulje i unutrašnjosti.

- !** **UPOZORENJE!** Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopac žarulje mogu biti vrući.

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Stražnja žaruljica

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.

2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žaruljicu odgovarajućom, otpornom na toplinu od 300 °C žaruljicom.
4. Postavite stakleni poklopac.

Rješavanje problema



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti kad...

| Problem | Mogući uzrok | rješenje |
|---|--|--|
| Ne možete uključiti uređaj. | Uređaj nije priključen na električnu mrežu ili nije pravilno priključen. | Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje. |
| Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome. Pećnica se ne grije. | Osigurač je iskočio. | Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno iskače, kontaktirajte ovlaštenog električara. |
| Zaslon pećnice/ploče za kuhanje prikazuje šifru pogreške koje nema u tablici. | Postoji električni kvar. | Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite pa ponovo uključite uređaj. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike. |
| Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome. | Osigurač je iskočio. | Ponovno uključite ploču za kuhanje i unutar 10 sekundi postavite stupanj kuhanja. |
| Indikator preostale topline se ne uključuje. | Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme. | Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Svjetlo pećnice ne radi. | Svjetlo pećnice nije ispravno. | Zamijenite svjetlo pećnice. |
| Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice. | Jelo ste predugo ostavili u pećnici. | Jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon završetka pečenja. |
| Pećnica se ne grije. | Nisu postavljene potrebne postavke. | Provjerite jesu li postavke točne. |
| Jela se predugo ili prebrzo peku. | Temperatura je previsoka ili preniska. | Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute u priručniku za upotrebu. |

Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Broj proizvoda (PNC) | |
| Serijski broj (S.N.) | |

Postavljanje



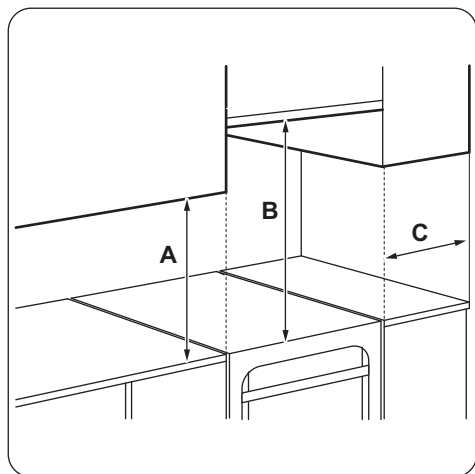
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Položaj uređaja

Samostojeći uređaj možete postaviti s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.

Za minimalne udaljenosti postavljanja provjerite tablicu.



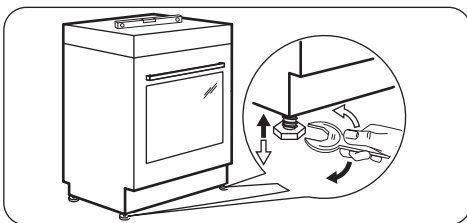
Minimalne udaljenosti

| Dimenzije | mm |
|-----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

Tehnički podaci

| Dimenzije | mm |
|-------------------------|--------|
| Visina | 858 |
| Širina | 500 |
| Dubina | 600 |
| Ukupna električna snaga | 7635 W |
| Klasa uređaja | 1 |

Poravnavanje uređaja



Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

Zaštita od prevrtanja

Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.



POZOR!

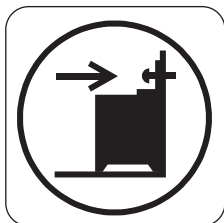
Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.



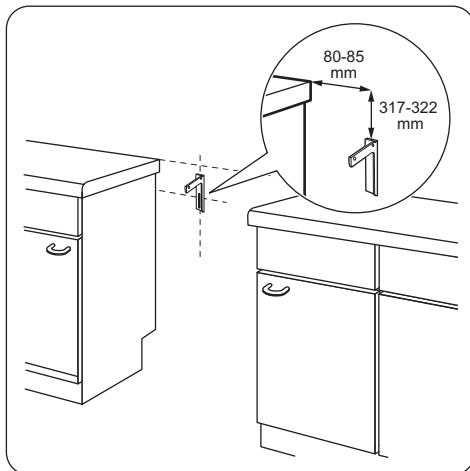
Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

Morate postaviti zaštitu od prevrtanja. Ako je ne postavite, uređaj bi se mogao prevrnuti.

Na vašem se uređaju nalazi simbol prikazan na slici (ako postoji) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.



1. Zaštitu od prevrtanja postavite 317-322 mm ispod površine uređaja i 80-85 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).



2. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Podignite prednji dio uređaja i postavite ga na sredinu između kuhinjskih ormarića. Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



Ako ste promijenili dimenzije kuhala, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.



POZOR!

Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.

Električna instalacija



UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujuete sigurnosne mjere iz poglavlja o sigurnosti.

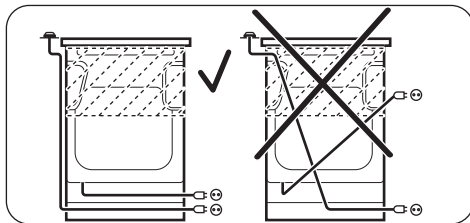


UPOZORENJE!

Prije priključenja kabela napajanja, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, prema uputama na priključnoj pločici na stražnjoj strani pećnice spojite električnu instalaciju. Taj korak sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

**UPOZORENJE!**

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je prikazan na slici.



Energetska učinkovitost

Informacije o proizvodu ploče za kuhanje u skladu s EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Identifikacija modela | ZCV550G1WA ZCV550G1XA | |
| Vrsta ploče za kuhanje | Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku | |
| Broj zona kuhanja | 4 | |
| Tehnologija zagrijavanja | Isijavajući grijač | |
| Promjer okruglih zona kuhanja (Ø) | Stražnje lijevo Stražnje desno Prednje desno Prednje lijevo | 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Stražnje lijevo Stražnje desno Prednje desno Prednje lijevo | 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | 179,9 Wh / kg | |

EN 60350- 2 - Kućni električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode mjerenja značajki.

Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključivanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

Tablica informacija o proizvodu i informacije za pećnice u skladu s EU 65-66/2014

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Naziv dobavljača | Zanussi |
| Identifikacija modela | ZCV550G1WA ZCV550G1XA |

| | | |
|---|----------------------------------|---------|
| Indeks energetske učinkovitosti | 97.4 | |
| Klasa energetske učinkovitosti | A | |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 0.84 kWh/ciklusu | |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom | 0.76 kWh/ciklusu | |
| Broj unutrašnjosti | 1 | |
| Izvor topline | Električna struja | |
| Zapremnina | 54 l | |
| Vrsta pećnice | Pećnica u samostojećem štednjaku | |
| Masa | ZCV550G1WA | 41.0 kg |
| | ZCV550G1XA | 41.0 kg |

EN 60350-1 - Kućni električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.


Pećnica-Ušteda energije


Uređaj ima značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- **Općeniti savjeti**
 - Osigurajte da su vrata pećnice potpuno zatvorena kad uređaj radi i tijekom kuhanja ih držite zatvorenima što je više moguće.
 - Kako biste poboljšali uštedu energije, koristite metalno posuđe.
 - Kad je to moguće, hranu stavite u pećnicu bez da prethodno zagrijete.

- Kad kuhanje traje dulje od 30 minuta, smanjite temperaturu pećnice na minimum 3-10 minuta prije isteka vremena kuhanja, u skladu s trajanjem kuhanja. Preostala topline unutar pećnice nastaviti će kuhati.
- Preostalu toplinu koristite za zagrijavanje ostale hrane.
- **Kuhanje zrakom** – kad je to moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.
- **Održavajte hranu toplom** – ako želite koristiti preostalu toplinu za održavanje obroka toplim, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Tartalom

| | | | |
|---|----|--|----|
| Biztonsági információk..... | 22 | Sütő – Napi használat | 28 |
| Biztonsági utasítások..... | 23 | Sütő – tartozékok használata..... | 30 |
| Termékleírás..... | 26 | Sütő - Hasznos tanácsok és javaslatok..... | 30 |
| Az első használat előtt..... | 27 | Sütő – Ápolás és tisztítás..... | 35 |
| Főzőlap - Napi használat..... | 27 | Hibaelhárítás..... | 37 |
| Főzőlap – Hasznos tanácsok és javaslatok..... | 27 | Üzembe helyezés..... | 38 |
| | 27 | Energiahatékonyság..... | 40 |
| Főzőlap - Ápolás és tisztítás..... | 28 | | |

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

Általános biztonság

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

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

Biztonsági utasítások

Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.

- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- 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



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati 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.

Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.
Vigyázat! Áramütés-veszély.

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



VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa 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.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne 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 elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- 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 ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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. Máskülönben 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 felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

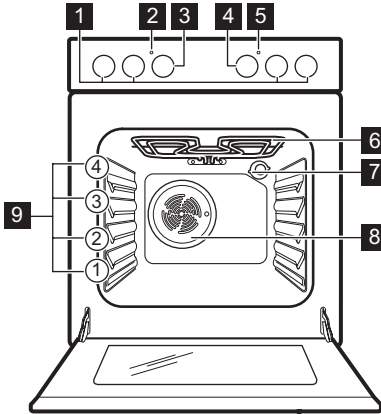
Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

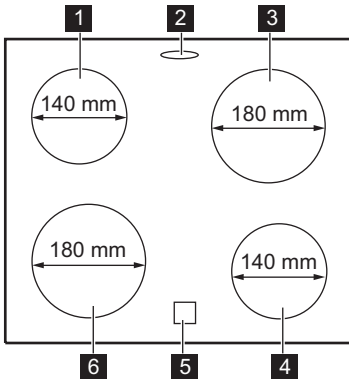
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Főzőlap lámpája / szimbólum / visszajelző
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőtér világítás
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat.
- 3 Főzőzóna 1700 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1700 W

Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Alumínium tepsi**

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolórekesz**
A tárolórekesz a sütőtér alatt található. A rekesz használatához emelje fel és hajtja le az ajtót.



VIGYÁZAT!

A tárolórekesz felforrósodhat, amikor a készülék működik.

Az első használat előtt



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

Főzőlap - Napi használat



VIGYÁZAT!



Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Az elektromos főzőzóna

| Szimbólumok | Funkció |
|-------------|------------------|
| 0 | Kikapcsolt állás |
| 1 - 6 | Hőfokbeállítások |



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

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

Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra. A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

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

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

Főzőlap – Hasznos tanácsok és javaslatok



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Példák alkalmazására

| Hőmérséklet beállítása: | Alkalmazási terület: |
|-------------------------|----------------------|
| 1 | Melegen tartás |

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

Főzőlap - Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

Sütő – Napi használat




VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

A készülék be- és kikapcsolása

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


- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
 - A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
 - A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
 2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

Biztonsági felszerelés

A készülék 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.

Sütőfunkció

| Szim-bólum | Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--------------------|--|
| 0 | Kikapcsolt állás | A készülék kikapcsolt állapotban van. |
|  | Alsó + felső sütés | 1 szinten történő tészta- és hússütés számára. |
|  | Grill | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. |
|  | Alsó sütés | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  | Légkeveréses sütés | Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. |
| | Felolvasztás | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. A funkció használatához a hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie. |
|  | Enyhe sütés | Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten. |
| | Felolvasztás | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. A funkció használatához a hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie. |

Sütő – tartozékok használata



VIGYÁZAT!

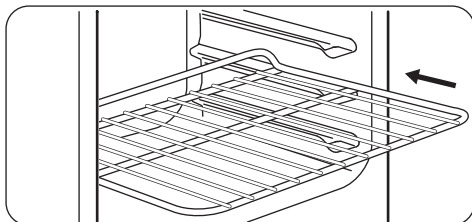
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



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

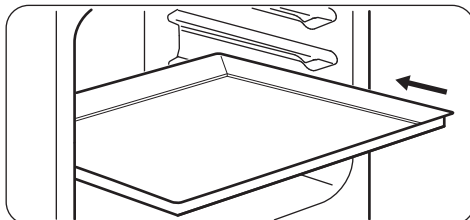


Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:



Ne tolja be teljesen a tepsit 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 tepsit vagy tálcat a polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Sütő - Hasznos tanácsok és javaslatok



VIGYÁZAT!

Olvassa el 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 perccig üzemeltesse a készüléket.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Tésztaütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, 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 sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Alsó + felső sütés

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polc-magasság | Tartozékok |
|---|---------------|------------------|-----------------------|---------------|---|
| Péksütemények | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | tepsi |
| Lepény ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | tepsi |
| Kelt almás sütemény | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | tepsi |
| Almás pite ²⁾ | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsik (átmérő: 20 cm) |
| Aprósütemény ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tepsi |
| Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾ | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 kerek alumíniumbevonatú tepsik (átmérő: 26 cm) |
| Tepsis sütemény | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ³⁾ | 2 | tepsi |

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polc-magasság | Tartozékok |
|---------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------|---------------|--|
| Csirke egészben | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |
| Fél csirke | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |
| Sertésborda | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |
| Gyümölcskosár ⁴⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | tepsi |
| Kelt tészta töltelékkel ⁵⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | tepsi |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | tepsi |
| Sajttorta | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | tepsi |
| Svájci almás lepény ⁵⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | tepsi |
| Karácsonyi püspökkenyér ⁵⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁶⁾ | 2 | tepsi |
| Quiche Lorraine ⁵⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm) |
| Parasztkenyér ⁷⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm) |
| Üres kalács ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten |
| Üres kalács | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten |
| Zsemle ⁵⁾ | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | tepsi |
| Keksztekercs ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | tepsi |
| Habcsók | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | tepsi |
| Prézlikalács ⁵⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | tepsi |

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok |
|------------------------------|---------------|------------------|------------|--------------|------------|
| Piskótatészta ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | tepsi |
| Vajas sütemény ¹⁾ | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | tepsi |

- 1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.
- 2) Melegítse elő a sütőt 15 percig.
- 3) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 4) Melegítse elő a sütőt 20 percig.
- 5) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.
- 6) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 7) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 18 percig.

Légkeveréses sütés

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok |
|---|---------------|------------------|-----------------------|--------------|--|
| Omlós tészták ¹⁾ | 250 | 145 | 25 | 3 | tepsi |
| Omlós tészták ¹⁾ | 250 + 250 | 145 | 25 | 1 + 3 | tepsi |
| Lepény ¹⁾ | 1000 | 150 | 30 | 2 | tepsi |
| Lepény ¹⁾ | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | tepsi |
| Kelt almás sütemény | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | tepsi |
| Almás pite | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 2 | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm) ugyanazon a polcszinten |
| Aprósütemény ¹⁾ | 500 | 155 | 30 | 2 | tepsi |
| Aprósütemény ¹⁾ | 500 + 500 | 155 | 40 | 1 + 3 | tepsi |
| Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 1 | 1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm) |
| Tepsis sütemény | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ | 2 | tepsi |
| Csirke egészben | 1400 | 180 | 55 | 2 | huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok |
|---------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------|--------------|--|
| Sertéssült | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |
| Kelt tészta töltelékkel | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | tepsi |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | tepsi |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | tepsi |
| Sajttorta | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | tepsi |
| Svájci almás lepény ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | tepsi |
| Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾ | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ | 2 | tepsi |
| Quiche Lorraine ³⁾ | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm) |
| Parasztkenyér ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | tepsi |
| Üres kalács ³⁾ | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten |
| Üres kalács | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten |
| Zsemle ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | tepsi |
| Zsemle ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | tepsi |
| Keksztekercs ¹⁾ | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | tepsi |
| Habcsók | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | tepsi |
| Habcsók | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | tepsi |
| Morzsasütemény | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | tepsi |
| Piskótatészta ¹⁾ | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | tepsi |

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok |
|------------------------------|---------------|------------------|------------|--------------|------------|
| Vajás sütemény ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | tepsi |

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

4) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 - 20 percig.

5) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

Enyhe sütés

| Étel | Mennyiség (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok |
|------------------------------|---------------|------------------|------------|--------------|------------|
| Omlós tészták ¹⁾ | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | tepsi |
| Lepény ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | tepsi |
| Pizza ¹⁾ | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | tepsi |
| Keksztekercs ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | tepsi |
| Habcsók ²⁾ | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | tepsi |
| Piskótatészta ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tepsi |
| Vajás sütemény ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | tepsi |
| Csirke egészben | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | huzalpolc |
| | | | | 1 | tepsi |

1) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 20 percig.

2) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 percig.

Pizzasütés



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

Sütő – Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.

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

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyaprot, 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.



VIGYÁZAT!

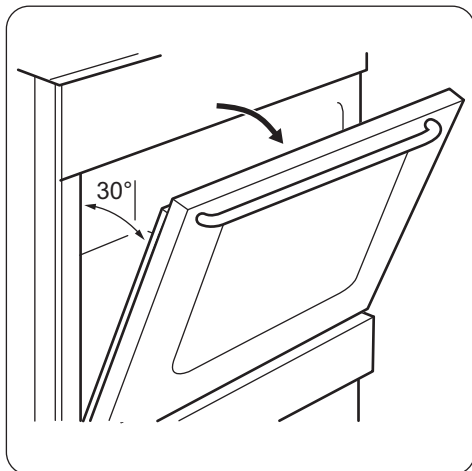
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



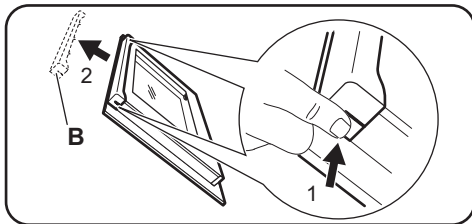
VIGYÁZAT!

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 díszléceket az eltávolításhoz.



VIGYÁZAT!

Amikor kiveszi 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 üveglapot 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.



FIGYELMEZTETÉS!

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



FIGYELMEZTETÉS!

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



FIGYELMEZTETÉS!

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

A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

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

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, vagy kapcsolja le az áramkört megszakítót.

Hátsó lámpa

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

Hibaelhárítás



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| 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. |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A sütő / főzőlap kijelzőjén egy olyan hibaüzenet látható, mely nincs ebben a táblázatban. | Elektromos hiba lépett fel. | Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | Leolvadt a biztosíték. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| 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 szervizközpontoz.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

Üzembe helyezés



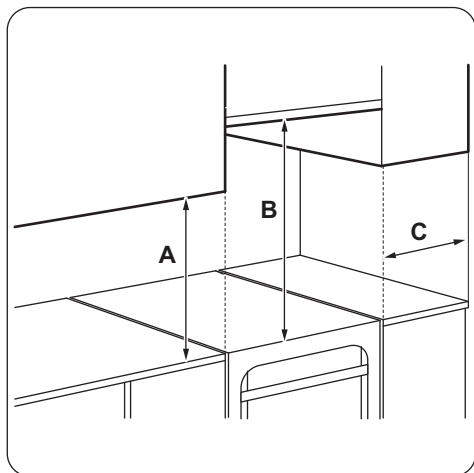
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



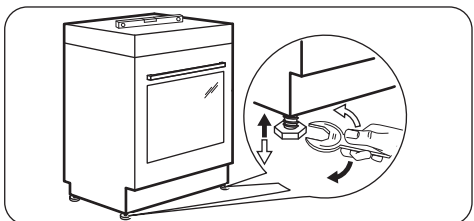
Minimális távolságok

| Méret | mm |
|-------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

Műszaki adatok

| Méret | mm |
|-------------------------------------|--------|
| Állítható | 858 |
| Szélesség | 500 |
| Mélység | 600 |
| Összesített elektromos teljesítmény | 7635 W |
| Készülék osztály | 1 |

A készülék vízszintbe állítása



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

Billenés gátló

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



FIGYELMEZTETÉS!

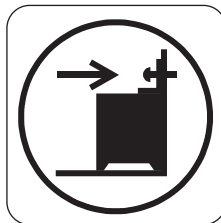
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenés gátlót.



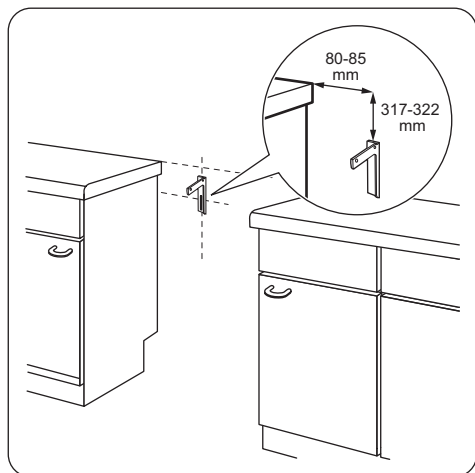
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenés gátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenés gátló felszerelésére.



1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenés gátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



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

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

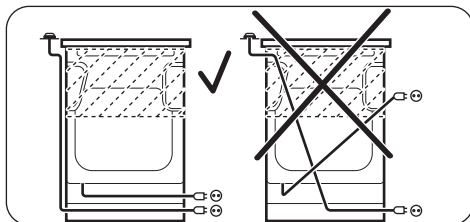
! **FIGYELMEZTETÉS!**
Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

Elektromos bekötés

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

! **VIGYÁZAT!**
Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

! **VIGYÁZAT!**
A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



Energiahatékonyság

Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| A készülék azonosítójele | ZCV550G1WA ZCV550G1XA |
| Főzőlap típusa | Szabadon álló tűzhely főzőlappal |
| Főzőzónák száma | 4 |
| Fűtési technológia | Hősugárzó főzőlap |

| | | |
|---|------------|---------------|
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Bal hátsó | 14,0 cm |
| | Jobb hátsó | 18,0 cm |
| | Jobb első | 14,0 cm |
| | Bal első | 18,0 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Bal hátsó | 180,3 Wh / kg |
| | Jobb hátsó | 179,4 Wh / kg |
| | Jobb első | 180,3 Wh / kg |
| | Bal első | 179,4 Wh / kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 179,9 Wh / kg |

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

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.

Fiche termék és sütőkre vonatkozó információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

| | | |
|--|-------------------------------|---------|
| Gyártó neve | Zanussi | |
| A készülék azonosítójele | ZCV550G1WA ZCV550G1XA | |
| Energiahatékonysági szám | 97.4 | |
| Energiahatékonysági osztály | A | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.84 kWh/ciklus | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.76 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Villamos energia | |
| Hangerő | 54 l | |
| Sütő típusa | Szabadon álló tűzhely sütővel | |
| Tömeg | ZCV550G1WA | 41.0 kg |
| | ZCV550G1XA | 41.0 kg |

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők,

gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

Sütő - Energiatakarékosság

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

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt


csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

- A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

• **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

• **Melegen tartás** - a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

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.



www.zanussi.com/shop

