

HU	Használati útmutató	2
PL	Instrukcja obsługi	19
SI	Navodila za uporabo	38

Tűzhely
Kuchenka
Štedilnik

USER MANUAL

ZANUSSI

Get Living!

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	12
Termékleírás	3	Mit tegyek, ha...	15
Az első használat előtt	5	Műszaki adatok	15
Működés	6	Üzembe helyezés	16
Ételkészítési táblázatok	10		

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Fontos Őrizze meg a kezelési útmutatót, mert később szükség lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy átadja, mindig gondoskodjon arról hogy az útmutatót a készülékkel együtt átadja, hogy az új tulajdonos is megismerhesse a készülék funkcióit és a vonatkozó figyelmeztetéseket. Ezeket a figyelmeztetéseket a biztonság érdekében közöljük. A készülék üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen el KELL olvasnia a biztonsági szabályokat.

Üzembe helyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakképzett szerelő végezheti, a gyártó utasításai szerint.
- A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik.
- A tűzhely csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- A tűzhely nehéz. Mozgatáskor legyen körültekintő.
- A tűzhely használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos táphálózat megfelel-e az adattáblán közölt típusnak.
- Ne kísérelje meg a tűzhely semmilyen módosítását.

Gyermekbiztonság

- A tűzhelyet felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. A gyermekekre felügyelni kell, akik nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik, és a hőt hosszú ideig megtartja

a használat után is. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.

- A gyermekek úgy is megsérülhetnek, ha edényeket vagy lábasokat lehúznak a tűzhelyről.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

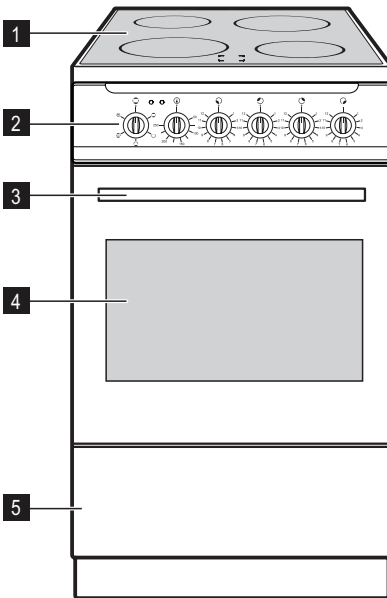
Használat közben

- A tűzhelyet kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a tűzhelyet, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a tűzhelyet nedves kézzel.
- A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz.
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelőgomb ki legyen kapcsolva.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a tűzhely forró felületeihez.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet, amikor olajban vagy zsírban süt.

- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A rá-
rakódott zsír vagy ételmaradék tűzve-
szélyt jelent.
- A sütő tisztítását csak az utasításoknak
megfelelően végezze.
- Soha ne használja a főzőfelületet tárolásra
vagy munkafelületként.
- Soha ne használja a főzőzónákat üres
edényekkel vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia ugyan érzéketlen a hőha-
tásokra és nagyon erős, de nem törhető-
tlen. A főzőfelület sérülését okozhatja az,
ha kemény és éles tárgyak esnek rá.
- Soha ne használjon sérült (érdes vagy sor-
jás) aljú öntöttvas edényeket. Csúsztatva
ugyanis az ilyen edények karcolhatnak.
- A matt foltok elkerülése érdekében ügyel-
jen arra, hogy a főzőfelület keretét ne ériék
savtartalmú folyadékok (pl. ecet, citromlé
vagy vízkőoldó).
- Ha cukor vagy cukortartalmú étel kerül egy
forró főzőzónára, majd ott megolvad, ak-
kor a szennyeződést azonnal, még forró
állapotban távolítsa el egy kaparóval.
- Minden olyan tárgyat és anyagot tartson
távol az üvegkerámia felülettől, ami meg-
olvadhat (pl. műanyagok, alufólia, sütőfó-
lia). Ha ilyen jellegű valami olvad rá az
üvegkerámia felületre, akkor egy kaparó-
val azt azonnal el kell távolítani.
- A maradandó karcolások elkerülése érde-
kében csak lapos aljú, érdes szélek nélküli
edényeket használjon.
- Soha ne használjon műanyag edényeket
a sütőben. Soha ne fedje le a sütő semmi-
lyen részét alufóliával.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellő-
zőnyílását, a tűzhely hátlapjának közepén
található, semmi se akadályozza a megfe-
lelő szellőzésben.

Termékleírás

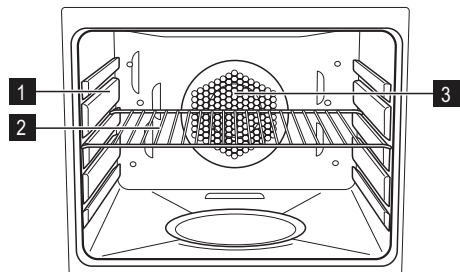
A készülék leírása



1 Üveg kerámia főzőlap

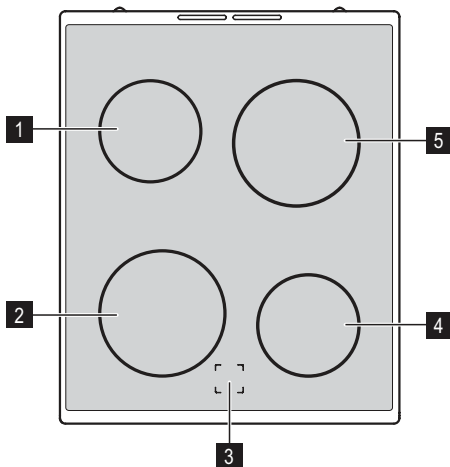
- 2** Kezelőpanel
- 3** Ajtófogantyú
- 4** Sütőajtó
- 5** Alsó tárolórekesz ajtaja

Sütőtér



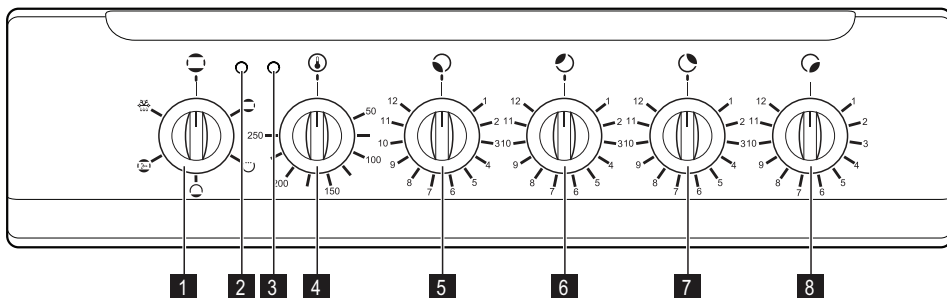
- 1** A sütőpolcok szintjei
- 2** Sütőrostély
- 3** Sütőventillátor

A főzőlap



- 1** Ő 140 mm
- 2** Ő 180 mm
- 3** Maradékő jelzőfény
- 4** Ő 140 mm
- 5** Ő 180 mm

Kezelőpanel



- 1** Sütőfunkció szabályozógombja
- 2** Általános jelzőfény
- 3** Sütő hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye
- 4** Sütő hőmérséklet-szabályozó gombja

- 5** Bal első főzőzóna
- 6** Bal hátsó főzőzóna
- 7** Jobb hátsó főzőzóna
- 8** Jobb első főzőzóna

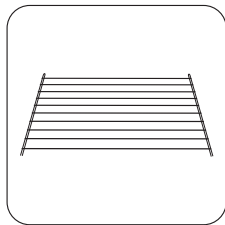
Tartozékok

Azt javasoljuk, hogy a mellékelt tartozékokon kívül csak hőálló edényeket használjon (a gyártó utasításainak megfelelően). A tűzhely tartozéka:

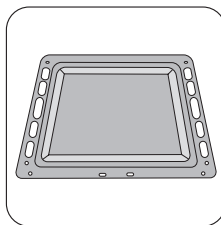
Sütőrostély

Ez egy tartószerkezet az edények elhelyezéséhez (rostély, süteményes formák). Az

edényt a polc közepére kell helyezni a súly kiegyensúlyozása érdekében.



Zománcozott tálca



Az első használat előtt

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat A tűzhely használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot.

Adattábla

A készülék modellszáma az ajtó kinyitásakor láthatóvá váló alsó elülső kereten elhelyezett adattáblán található.

A készülék védelméről megfelelően megválasztott olvadóbiztosítékkal vagy hálózati megszakítóval kell gondoskodni. A készülék teljesítménye az adattáblán látható.

A sütő felfűtése üresen

Az első használat előtt behelyezett étel nélkül fűtse fel a sütőt. Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből, de ez normális jelenségnek számít.

1. Vegye ki a sütő tartozékait.
2. Távolítsa el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
3. Kb. 45 percen át melegítse a sütőt a megfelelő gomb "250" pozícióba forgatásával.

Ezt az eljárást a grill funkcióval ☺ is meg kell ismételni kb. 5-10 percig.

Kerámia tűzhelylap

Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a kerámia főzőlapot, majd ezt követően langyos vagy hideg állapotában kell rendszeresen tisztítani. Ne hagyja, hogy az étel vagy kosz tovább égjen addig, amíg szilárd állapotúvá nem válik.

A kerámia főzőlapokat ugyanúgy kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon túl erős tisztítószeret vagy súroló felületű szivacsot. A kerámia főzőlap első használatakor előfordulhat, hogy átmenetileg kellemetlen szag árad, amit a szigetelésben lévő víz elpárolgása okoz.

Tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

Kondenzáció és gőz

Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral.

A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon. Azonban **mindig álljon hátrébb a sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja**, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg eltávozhasson.

Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását. Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékokat és szennyeződésekkel a felületekről.

Sütőedények

A sütőben bármilyen hőálló edény használható, ami bírja a 290 °C-os hőmérsékletet.






Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.

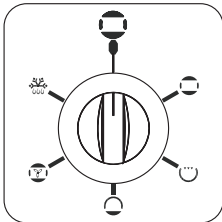
Működés

A sütő funkciói

Minden sütőfunkció esetén egy jelzőfény gyullad fel, amikor a sütő fűt, és akkor alszik ki, amikor elérte a beállított hőmérsékletet

(akkor gyullad fel és alszik ki, amikor a hőmérséklet-szabályozó be-, illetve kikapcsol). Egy sütőfunkció kiválasztásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a funkciógombot a kívánt funkció jelére.

Funkció	Leírás
 Hagyományos sütés	Hagyományos sütés – a felső és az alsó elem sugároz hőt; ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ebben az esetben a sütőt elő kell melegíteni.
 Alsó fűtőelem	Csak az alsó elemet használva teszi lehetővé az étel befejezését.
 Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor	A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével.
 Grill	A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. Figyelem: A grill funkciót maximum 210 °C maximális hőmérsékleten használja.
 Felolvasztás	(Ez NEM ételkészítési funkció.) Ennek a pozíciónak az a célja, hogy meggyorsítsa a fagyasztott élelmiszer kiolvasztását.



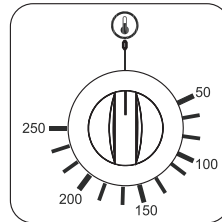
Sütő hőmérséklet-szabályozása

A sütési hőfokot a sütő szabályozógombjának az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával tudja beállítani.

Az itt bemutatott hőfokok az adott szabályozógombon találhatóak.

A hőmérséklet kiválasztása 50 °C értéken indul, a sütő közepén pedig mintegy 250 °C a hőmérséklet.

A hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével állítható be a fent említett két végponti hőmérséklet.



A sütő használata

⚠ Vigyázat Soha ne tegyen alufóliát, tepsit vagy sütőedényt közvetlenül a sütő aljára.

A sütő aljáról sugárzó blokkolása a túlhevülés miatt károsíthatja a zománcréteget. A sütő használat közben felforrósodik: **GONDOSKODJON A KÉSZÜLÉK KÖZELÉBEN LEVŐ GYERMEKEK FELÜGYELETÉRŐL.**

A tepsit átmenetileg elgörbülhet a hőmérséklet-ingadozások miatt, vagy ha az étel (pizza stb.) a felületén nem egyenletesen van szét-

terítve. A tepsi visszanyeri az alakját, amikor lehül.


Az alábbiakban gyakorlati tanácsok találhatók arra vonatkozóan, hogy lehet hatékonyan használni a sütőfunkciókat a különféle sütési módzatokhoz:

Téztasütés

A hagyományos sütés a felforrósított levegő természetes forgásával működik.

Hogyan tovább?

Kisebb sütemények, kekszek, formába töltött, dagasztott-kevert tészták esetében:


1. **Melegítse fel előre** a sütőt, legyen a sütő funkciógomb  pozícióban
 - a) kb. 8 percig 50 °C és 150 °C közötti állásban;
 - b) kb. 15 percig 175 °C és 250 °C közötti állásban;
2. Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Egy hústű segítségével ellenőrizze, hogy a piskótatészta elkészült-e már, amikor kb. 5 perc van hátra. Ezután csökkentheti vagy növelheti a sütési időt. A sütőformák anyaga, színe, alakja és mérete, valamint a recept is befolyásolhatja az eredményt. A téztasütő funkció egyetlenes szint eredményez.

Alsó fűtőelem

A hő kizárólag a sütő aljáról sugárzik. A sütő funkciógombnak ezt az állását elkészített ételek készre sütéséhez ajánljuk.

Hogyan tovább?

1. **Melegítse elő** a sütőt kb. 10 percig úgy, hogy a sütő funkciógomb  helyzetben, a sütő hőmérséklet-szabályozója pedig maximum helyzetben van.
2. Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőfokra.

Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor


A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével. Így a hő gyorsan eléri a sütő valamennyi részét, és egyszerre a több polcra

behelyezett számos edényben készülhet az étel.


A nedvesség megszüntetésének és ennek eredményeként a szárazabb levegőnek köszönhetően az ilyen ételkészítés megelőzi az ízek átvitelét. Azonban a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süsön. Ilyen esetben az ételkészítés jobb felügyelete érdekében válassza az alsó szinteket.

Emellett a sütő különösen alkalmas a gyors kiolvasztásra, lekvárok sterilizálására, házi befőtték készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

A légbefúvós sütés használata:

1. Forgassa a sütő funkciógombot a  állásba
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kiválasztott hőfokra.

Javaslatok és tanácsok

 Ha egynél több ételt készít a sütőben, akkor ne egy polcra tegyen több ételt, hanem a polcok közepére helyezze el az ételeket.

Ha tele van a sütő, az elkészítési idő valamivel hosszabb lehet.

Ha a sütő egyféle étellel van tele (pl. egyforma adagokban berakott aprósütemények vagy Victoria piskóta), akkor azok egyszerre készülnek el és egyszerre kell őket kivenni a sütőből. Ha készített ételek típusban és adagban eltérnek egymástól (pl. piskóta és egyéb tészta), akkor nem biztos, hogy egyszerre fognak elkészülni.

A kiolvasztás előtt az élelmiszerek átmelegítéséhez a sütő ventilátora is használható (pl. gyümölcsmártások, húsos pogácsák, kolbászos tekercesek és más aprósütemények). A hőmérséklet legyen 190-200 °C, a készítési idő pedig 20-40 perc (a sütőbe helyezett mennyiségtől függően).


A hőmérsékletértékek csupán útmutatásul szolgálnak. Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékek az egyéni igények szerint növeledők vagy csökkentendők.


Az ételek hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különböznek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják:


1. Az alumíniumból, agyagból, hőálló üvegből készült és a fényes edényekben az étel lassabban sül, és kevésbé hajlamos lesülni az ételek alja.
2. A zománczott öntöttvas, a galvanizált alumínium, a belül teflonbevonatú, kívül színezett alumínium és a sötét színű, nehéz edényekben az étel jobban sül és hajlamosabb a lesülésre.

Grill


 **Vigyázat** Grillezéskor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében. Használat közben a készülék felforrósodik. Ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz.

 Ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 210 °C értékű maximum hőmérsékletet lehet beállítani.

A hús nagysága, alakja, mennyisége, zsíroságának foka, valamint kezdeti hőmérséklete mind olyan tényező, amely befolyásolja a grillezési folyamat eredményét és időtartamát. A halak, a baromfi-, borjú- és sertéshús nem barnulnak meg annyira, mint a marha- és vadhús. A növényi olajok és/vagy a fűszerezés ugyan jobb színt adnak, de fokozzák a húsfelszín megégésének a kockázatát. A legjobb eredmények elérése érdekében kerülje a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett étel grillezését. Szárítsa meg a hús felszínét, helyezze a sütőrácsra, és ízlés szerint fűszerezze. Tegyen a rács alá lehetőleg alufóliával kibélelt sütőedényt a kifolyó zsír stb. felfogása céljából. A sertésbordát, a steaket és a halakat a sütő felső részében grillezze, míg például a vastag oldalast jobb alacsonyabban elkészíteni.


Állítsa a funkciógombot  helyzetbe, a hőmérséklet szabályozót pedig a kívánt hőmérsékletre (max. 210 °C). Melegítse elő a grillt 3-5 percig. Egyik szemét tartsa mindig az ételen, és legalább egyszer fordítsa meg. A túl sokáig tartó grillezés az ételt szárassá, keménnyé teszi, és esetleg meg is égeti. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani.

Kiolvasztási beállítás


Állítsa a funkció szabályozógombját  állásba. Fagyasztott húsok, halak, mázas, jeges és töltött sütemények kiolvasztásakor a hőmérséklet-szabályozó gombot kikapcsolt állásra kell állítani.

Sütőrácsok/tepsik több polcpozícióba is helyezhetők, ha nagy mennyiségű ételkészítést kíván kiolvasztani. A szükséges időtartamok itt nem adhatók meg. Nyárs segítségével végezzen próbákat.

Javaslatok és tanácsok

 Az ételkészítést fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.

Az apró vagy vékony halszeletek, páncél nélküli rákok, darált hús, máj és vékony húsdarabok 1-2 óra alatt kiolvadnak. A megfelelő ételkészítési higiénia biztosítása érdekében ügyeljen arra, hogy ezek a kiolvasztást követően azonnal sütésre vagy lehűtésre kerüljenek.

 NE hagyja az ételkészítést a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő ételkészítést egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.

Sütővilágítás

Ez a jelzőfény felgyullad, amikor a sütő funkciógombot beállítják, és a sütő működése alatt világít.

Sütő hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye

Ez a jelzőfény valamelyik hőfok kiválasztása esetén világít, és addig marad égve, amíg a sütő el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva, hogy a sütő tartja az adott hőmérsékletet.

Főzőlapok jelzőfénye

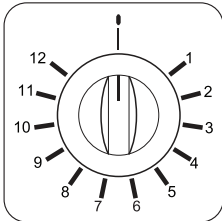
Ez a jelzőfény akkor gyullad ki, amikor a főzőlap gombot bekapcsolják, és mindaddig világít, amíg a főzőlapokat használják.

Főzőzónák

A zónák a kezelőpanel gombjaival működtethetők.

A szabályozógomb számozása 1-től 12-ig tart.

0	Ki
1	Legalacsonyabb hő
12	Maximális hő



Az egygyűrűs főzőzóna bekapcsolása

Egy főzőzóna bekapcsolásához a megfelelő szabályozógombot forgassa el a kívánt hőfokra.

⚠ Vigyázat Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

Maradék hő jelzőfénye

Ez a figyelmeztető fény akkor kezd világítani, amikor a főzőzóna felülete égési sérülés okozására képes hőmérsékletet ér el. A jelzőfény a felfűtött terület kikapcsolása után mindaddig világít, amíg a felület maradék hője égési sérüléseket tud okozni. A jelzőfény

csak akkor alszik ki, amikor már nincs veszély (50 °C alatti hőmérséklet).

Ételkészítési kellékek

Az alábbiak segítségével találhatja meg az adott edényekhez és a készítendő ételhez legjobban illő hőbeállítást és zónákat.

Forralás

Normál esetben a főzés kezdetén mindenki maximumra állítja a főzőlapot, és csak később csökkenti a hőfokot. A vízbuborékok hangja és nagysága segít a helyes beállítás kiválasztásában:

KÍMÉLŐ FŰTÉS: A szénsavas vízhez hasonló apró buborékok melletti csendes forrás. Rizs, halak és zöldségek (cukorborsó és brokkoli) főzéséhez.

KÖZEPES FŰTÉS: Nagyobb buborékok melletti finom forrás. A legtöbb élelmiszer (pl. hús, gyökérzöldségek és burgonya) főzéséhez.

FORRÓ: A hang megszűnik, mielőtt a víz erősebb forrásba kezdene. Tészta és rizs készítéséhez szükséges vízforraláshoz. Ezután a kímélő főzés érdekében vegye lejjebb a fűtést.

Sütés zsiradékban

Kerülje a hűtőszekrényből éppen kivett élelmiszerek használatát. Az edény alját csak 2/3 részben fedje el az étel.

Tegyen vaját vagy margarint a sütőedénybe, majd állítsa be az ajánlott fűtést. A legjobb eredmények akkor érhetők el, ha a sütés megkezdésekor megfelelő a zsír színe (hőmérséklete). A zsír színét úgy ellenőrizheti, hogy egy világos spatulát tart az edény aljához.

ENYHÉN MEGBARNULT ZSÍR: Tojás, hagyma, nyers burgonya, sertésszelet, marhaszelet, egész hal, stb. sütéséhez.

MEGBARNULT ZSÍR: A legtöbb étel például palacsinta, fasírozott, kolbász, vékony hal-szeletek, párolt steak készítéséhez.

NAGYON MEGBARNULT ZSÍR: Vékony steak húsokhoz. Nagyon kell figyelni, mert a zsír könnyen odaéghet.

Megfelelő serpenyők kiválasztása

Figyeljen oda a kerámia főzőlapon használt serpenyők típusára és állapotára.

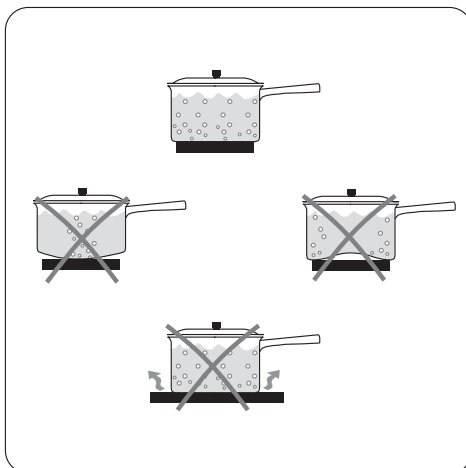
Ne feledje:

- ellenőrizni a serpenyők alját. A domború (kifelé görbülő) aljú serpenyők rendszerint forognak a főzőlapon, és nem vezetik jól a hőt.
- hogy az alumínium jól vezeti a hőt, de ezüstös foltokat hagyhat hátra a főzőlapon.
- a felületen oda-vissza húzogatott üvegedények és érdes kiképzésű zománcozott edényaljak jobban koptatják a főzőlapot, mint más anyagok.

Idő- és energiatakarékossági célból tehát fontos, hogy az edény alja

- legyen legalább akkora, mint a főzőlap. Ha az edény alja a főzőlapnál kisebb, akkor az összes kifutó étel a főzőlapra fog ráégni.
- legyen sima vagy finoman mintázott.
- legyen lapos. Tovább tart felmelegíteni azt az edényt, amelynek alja túlzottan kifelé vagy befelé görbül.



Új edények vásárlásakor érdemes szendvicsaljú (vagyis több különböző fémrétegből álló), rozsdamentes acélból készült termékeket választani.



Takarékoskodjon az energiával!

- Használjon fedőt, mert így (a fedél nélküli főzéshez képest) felére csökkentheti az energiafelhasználást.
- Lapos aljú edényekkel (az egyenetlen aljú edényekhez képest) az energia 25%-a takarítható meg.
- Fontos, hogy a főzőlap mindig tiszta és száraz legyen. A szennyeződés és a nedvesség rontja az edény és a főzőlap közötti hőátadást.
- Kapcsolja le a főzőlapot, és a főzést a maradék hővel fejezze be.
- Gőzöléssel és kukta használatával ugyan csak energia takarítható meg.

Ételkészítési táblázatok

SÜTÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő perc-ben	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Péksütemények	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Aprósütemény	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25

SÜTÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő perc-ben	☉ Hőmérséklet °C	☉ Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Gyümölcskenyér	2	15-20	250 1)160-170	----	45+10 2)
	2	----	----	150-160	45+10 2)
Foszlós kalács	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-18035-45	35-45
Habcsók	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Zsemle	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Lepény	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Piskóta (zsiradék nélkül)	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Sajttorta	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Svájci tekercs	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	15-20
Kis fánk	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kelt almás sütemény	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Almáspite	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Tepsis sütemény	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Parasztkenyér	2	15-20	250 1) 190-200	----	50-60

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	☉ Hőmérséklet °C	☼ Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Quiche Lorraine	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pizza	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

1) előmelegítési idő

2) a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

HÚSSÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	☉ Hőmérséklet °C	☼ Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Egész csirke	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Sertéssült	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	☼ Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Pirítós	2	6	230	4-5
Hátszín	2	10	200	20+20
Fél csirke	2	----	230	25+20
Sertésborda	2	----	230	30+25

Ápolás és tisztítás

- ⚠ **Vigyázat** A sütőt mindig tisztán kell tartani. A ráakadott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- ⚠ **Vigyázat** A tisztítás előtt gondoskodjon arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban legyen, és készülék teljesen lehűljön.
- ⚠ **Vigyázat** Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt LE KELL CSATLAKOZTATNI az áramforrásról.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

⚠ Vigyázat Klórt tartalmazó tisztítószer
NEM használhatók, mivel
használatuktól a felületek mattá válhatnak.
Gőzölős takarítógépet és durva dörzshatású
anyagokat tilos használni. A sütő és
főzőlapok tisztításához ne használjon
gőzölős takarítógépet.

Üvegkerámia

Fontos Forró üvegkerámia esetén a
tisztítószer nem hatnak. A tisztítás után bő
vízzel kell lemosni minden tisztítószer, mert
azok maró hatásúak lehetnek a gyűrűk
legközelebbi felfűtésekor!

Tilos az olyan agresszív tisztítószer
használat, mint pl. a grill- vagy sütőtisztító
spray, a durva súrolószer vagy a karcoló
hatású edénytisztítók.

i Minden használat után tisztítsa meg a
langyos vagy hideg üvegkerámia felüle-
tet. Ezáltal elkerülheti a szennyeződések rá-
égését. A vízkő, vízfoltok, zsírmaradványok
és fémes elszíneződések eltávolítását ke-
reskedelemben kapható, üvegkerámiához
és rozsdamentes acélhoz ajánlott tisztító-
szerekkel végezze.

Enyhe szennyeződés

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószer-
rel törölje át az üvegkerámia felületet.
2. Ezután tiszta ruhával törölje szárazra.
Nem maradhat tisztítószer-maradék a
felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg
az üvegkerámia felületet kereskedelem-
ben kapható, üvegkerámiához ajánlott
tisztítószerrel.
4. Ezután bő vízzel törölje át, majd szös-
mentes tiszta ruhával törölje szárazra a
felületet.

Makacs szennyeződés

1. Üvegkaparóval távolítsa el a kifutott vagy
ráégett ételmaradékokat.
2. Az üvegkaparót ferdén tartva helyezze rá
az üvegkerámia felületre.
3. A kaparót a felületen végighúzva távolít-
sa el a szennyeződést.

i Szaküzletben vásárolhat üvegkaparót
és üvegkerámiához ajánlott tisztító-
szert.

Ráégett szennyeződés

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot,
alufóliát vagy egyéb ráolvadt anyagokat
azonnal - amíg a főzőlap meleg - üveg-
kaparóval távolítsa el.
2. A tisztítást normál módon végezze, mikor
a főzőfelület már kihűlt.

Fontos Égési kockázattal jár, ha az
üvegkaparót a főzőzóna forró állapotában
használja.

i Ha a szennyeződés eltávolítása előtt le-
hűlt a főzőzóna, akkor azt tisztítás cél-
jából ismét fel kell melegíteni. Az érdes aljú
edények okozta karcolások vagy sötét foltok
nem távolíthatók el az üvegkerámia felületről.
Ezek azonban nem rontják a főzőfelület
hatékonyását.

⚠ Vigyázat Ha repedést lát a felületen,
kapcsolja ki a készüléket, nehogy
áramütés érjen valakit.

A főzőlap kerete

Fontos A matt foltok elkerülése érdekében a
főzőlap keretét ne érje ecet, citromlé vagy
vízkőoldó.

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószer-
rel törölje át a keretet.
2. A rászáradt szennyeződést nedves ruhá-
val puhítsa fel. Ezután törölje le, majd törölje
szárazra.


Külső tisztítás

A tisztításhoz olyan tisztítószer ajánlottak,
amelyek nem karcolják a felületet. Ne hasz-
náljon fémtárgyakat, acélgyapot szivacsot,
súrolópárnát, maró hatású termékeket és ol-
dószereket.

A sütő tisztítása

Ha a sütő erősen szennyezett:

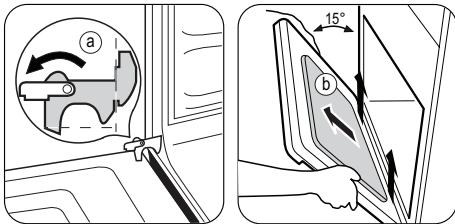
1. spatulával vagy hasonló eszközzel távo-
lítsa el a rákeményedett ételmaradékokat

- szivacs segítségével kenje szét a puha tisztítószappant a sütőben
- Zárja be a sütőajtót
- állítsa a sütőt (felső és alsó)  funkcióra, a hőmérsékletet pedig 100 °C-ra kb. 10 percre.
- a sütő kihűlése után tiszta vízzel mossa le a felületeket. A felületet töröljön szárazra.

Sütőajtó

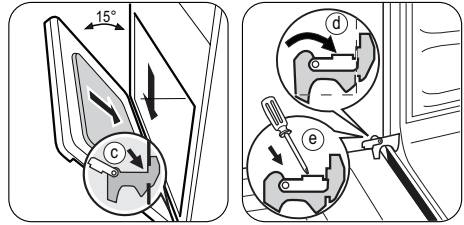
A sütőajtó levétele a pántokról

A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a sütő ajtaja eltávolítható. Nyissa ki a sütő ajtaját vízszintes helyzetbe. Ezután emelje fel a két ajtózsánéron lévő kapcsokat, ameddig lehet (a). Lassan csukja vissza ütközésig az ajtót, és emelje meg az ajtót, amíg a zsánérok ki nem jönnek (b).



A sütőajtó visszahelyezése a pántokra


Amikor visszahelyezi az ajtót a zsánérokra, fordítva hajtva végre az ajtó zsánérokra való levételének műveletsorát. Illessze vissza az ajtózsánérok a nyílásokba (c). Ennek végrehajtásakor ügyeljen arra, hogy a zsánérok megfelelően és egyenletesen haladjanak. Lassan engedje le az ajtót. Ennek elvégzésekor ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne érjenek hozzá a keret aljához (ha ez történne, emelje ismét fel az ajtót, és igazítsa be újra a zsánérokot).



Végül hajtsa le a kapcsokat a sütő irányában (d). Hogy az ajtó megfelelően záródjon, nyomja le a kapcsokat valamilyen eszközzel (pl. csavarhúzóval) (e). Lassan ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően működik-e.

Fontos Soha ne hagyja az ajtózsánérokra lévő karokat álló helyzetben. Különben a rugó sérülést okozhat.

A sütő izzójának kicserélése

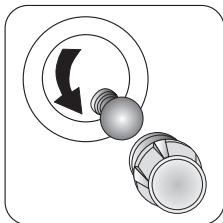
 **Vigyázat** Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzócseré előtt győződjön meg arról, hogy megtörtént-e a készülék kikapcsolása és áramtalanítása.

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

Teljesítmény:	15 W
Feszültség:	230/240 V, 50 Hz
Hőmérséklet:	300° C
Menettípus:	E 14

A hibás izzó kicserélése:

- Az üvegfedelelet forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
- Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
- Helyezze vissza az üvegfedelelet.
- Csatlakoztassa a konnektorba a készülék hálózati vezetékét.



Mit tegyek, ha...

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzése-

ket, mielőtt a helyi Electrolux szervizhez fordulna.

Tünetek	Ellenőrizze
A főzőzónák nem működnek	<ul style="list-style-type: none"> • be van-e kapcsolva a készülék • világítanak-e az ellenőrző lámpák • a megfelelő főzőzóna van-e bekapcsolva • a kapcsoló a megfelelő hőbeállításon van-e • kiégték-e az otthoni rendszer olvadóbiztosítékai (a biztosítéktáblán). Ha ismételten lekapcsolnak az olvadóbiztosítékok, hívjon szakképzett villanyszerelőt
A sütő nem kapcsol be	<ul style="list-style-type: none"> • helyesen történt-e a sütési funkció/hőmérséklet kiválasztása • a konnektor kapcsolója, illetve az áramforrás kapcsolója BE van-e kapcsolva
Túl hosszú vagy túl rövid a főzési/sütési idő	<ul style="list-style-type: none"> • Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, az alábbi információkat előkészítve forduljon a helyi szervizhez:

1. Neve, címe és postai irányítószáma
2. Telefonszáma
3. A meghibásodás részleteinek világos és tömör ismertetése
4. A modell és a sorozatszám (lásd az adattáblát)

5. Vásárlás napja

Fontos Ha az alább felsorolt hibák valamelyike miatt vagy nem megfelelő használat vagy üzembe helyezés által okozott hiba kijavításához hív szerelőt, akkor is számítanak fel díjat, ha a készülék még garanciális.

Műszaki adatok

ZCV560M1			
Főzőlap	Bal első főzőzóna	Ř 180 mm	1800 W
	Bal hátsó főzőzóna	Ř 140 mm	1200 W

ZCV560M1			
	Jobb első főzőzóna	Ř 140 mm	1200 W
	Jobb hátsó főzőzóna	Ř 180 mm	1800 W
Összteljesítmény			6000 W
Sütő	Sütőelem		
	Alsó fűtőelem		900 W
	Felső fűtőelem		800 W
	Grillező fűtőelem		1800 W
	Konvekciós ventilátor		35 W
	Sütővilágítás		Izzó, 15 W, E 14 típus
	Tisztítás		kézi
Sütő összteljesítménye			1815 W
Tápellátás	Névleges feszültség		230 V
	Névleges frekvencia		50 Hz
Tartozékok	Polc		
	Sütőtálca		Zománcozott
Tűzhely összteljesítménye			7815 W
Méretek	Magasság		850 mm
	Szélesség		500 mm
	Mélység		600 mm

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Az üzembe helyezéshez szükséges minden műveletet KÉPESÍTETT SZAKEMBERNEK kell végeznie, mégpedig a hatályos előírások és rendelkezések értelmében.

A készülék üzembe helyezése az "Y" specifikáció (EN60.335-2.6) szerint történjen. A tűzhelyet tilos a munkapulot meghaladó magasságban telepíteni.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a készülék a beszerelés után könnyen hozzáférhető

a szervizszakember számára, ha javításra lenne szükség.

Mielőtt a készüléket rákötne az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy névtáblán feltüntetett feszültség és frekvencia megegyezik-e a hálózati tápfeszültséggel.

A készüléket kötelező földelni.

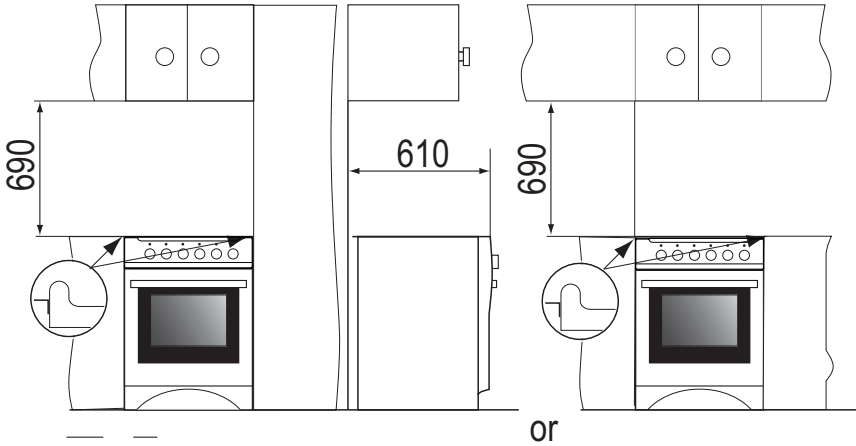
Elhelyezés

A tűzhely a Tűzkockázati jogszabályok értelmében "Y besorolást" kapott. A szomszédos szekrények vagy falak nem lehetnek a készüléknél magasabban.

A tűzhely telepíthető konyhába, konyha/ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de

semmi szín alatt nem telepíthető fürdőszobába vagy zuhanyhelyiségbe.

A tűzhely felett a tűzhely szélei által körülhatárolt területen minimum 69 cm-es távolságban szabad gyúlékony anyagot rögzíteni



Elektromos csatlakoztatás

⚠ Vigyázat A tűzhely üzembe helyezéséhez és a hálózati vezeték telepítéséhez szükséges villanszerelési munkálatokat képesített villanszerelőnek vagy kompetens személynek kell végeznie, mégpedig az érvényben lévő jogszabályok alapján.

A tűzhely 230 V-os, 50 Hz-es elektromos áramforrásra van tervezve. Az elektromos forrásra csatlakoztatást H05 RR-F típusú kábellel kell megoldani.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy az elektromos forrás feszültsége megegyezik-e a névtáblán feltüntetett feszültséggel.

A készülék hálózati kábel nélkül kerül leszállításra. Az 1. számú táblázatban megadott leírás alapján fel kell szerelni egy rugalmas hálózati vezetékét.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak.

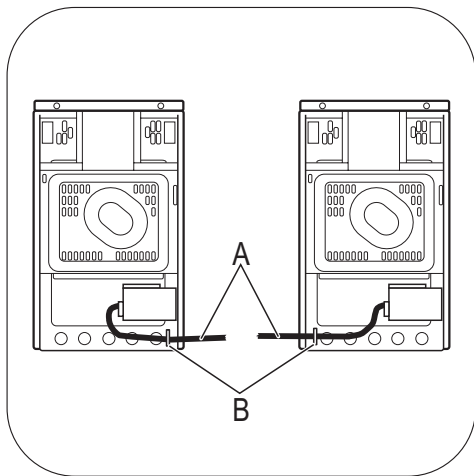
A kapcsolót a főzlaptól 2 méterre kell elhelyezni, hogy az üzembe helyezés végeztével könnyen hozzáférhető legyen.

A zöld-sárga színű földelő kábelt ne szakítsa meg ezzel a kapcsolóval.

Fontos MEGJEGYZÉS: A földelő kábel kb. 2 cm-rel legyen hosszabb a vezető és a nulla kábelnél.

⚠ Vigyázat Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak, a gyártó szerelőjének vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

⚠ Vigyázat Kérjük, hogy a hálózati kábel az alábbi diagramon bemutatott módon vezesse.



A) Hálózati kábel

B) Kábelbilincsek

A csatlakoztatás előtt az alábbiakat kell ellenőrizni:

- az olvadóbiztosíték és a háztartási elektromos szerelvény képes-e kezelni a ké-

szülék által felvett áramot (lásd az adat-táblát);

- A csatlakoztatáshoz használt konnektor vagy többpólusú kapcsoló a készülék üzembe helyezése után könnyen hozzáférhető-e.

Hogyan tovább?

- Csavarja le és vegye le a készülék hátuljáról a védőfedelelet;
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a tűzhely csatlakozópontjához;
- Rögzítse a kábelbilincsek segítségével;
- Ügyeljen arra, hogy a kapcsolélemezre való csatlakoztatás megfeleljen a hálózat jellemzőinek;
- Illessze vissza, majd csavarja fel a készülék hátuljáról a védőfedelelet.

Névleges feszültség	230 V ~/ 400 V 3~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
	Egy fázis	Három fázis Y 3 f. + nulla	Három fázis	Három fázis Y 2 f. + nulla
Kábelcsatlakozás a csatlakozólaphoz				
Hálózati feszültség	230 V ~	400 V 3~	230 V 3~	400 V 2N~
A fűtőelemek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Olvadó kapacitás	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Kábelszakasz	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa _____	19	Tabela pieczenia _____	28
Opis urządzenia _____	21	Konserwacja i czyszczenie _____	31
Przed pierwszym użyciem _____	22	Co zrobić, gdy... _____	33
Eksploatacja _____	23	Dane techniczne _____	34
		Instalacja _____	35

Może ulec zmianie bez powiadomienia



Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ważne! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi należy pamiętać o przekazaniu nowemu użytkownikowi niniejszej instrukcji, aby umożliwić mu zapoznanie się z funkcjonowaniem urządzenia i zasadami bezpieczeństwa. Ostrzeżenia zawarte w instrukcji mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa. Należy je **KONIECZNIE** dokładnie przeczytać przed instalacją lub używaniem urządzenia.

Instalacja

- Kuchenka musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta.
- Naprawy urządzenia powinny być przeprowadzane tylko przez uprawnionego pracownika serwisu.
- Kuchenka może być naprawiana lub serwisowana wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Podczas napraw i wymiany należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Kuchenka jest ciężka. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji kuchenki należy zdjąć całe opakowanie.
- Należy upewnić się, że parametry elektrycznej instalacji zasilającej są zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Nie wolno modyfikować kuchenki w żaden sposób.

Bezpieczeństwo dzieci

- Kuchenkę mogą obsługiwać wyłącznie osoby dorosłe. Dzieciom należy zapewnić odpowiednią opiekę, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas używania kuchenka nagrzewa się i utrzymuje wysoką temperaturę przez długi okres czasu po użyciu. Należy uważać, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia, gdy jest ono gorące.
- Dzieci mogą również doznać obrażeń w wyniku ściągania patelni lub garnków stojących na kuchence.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

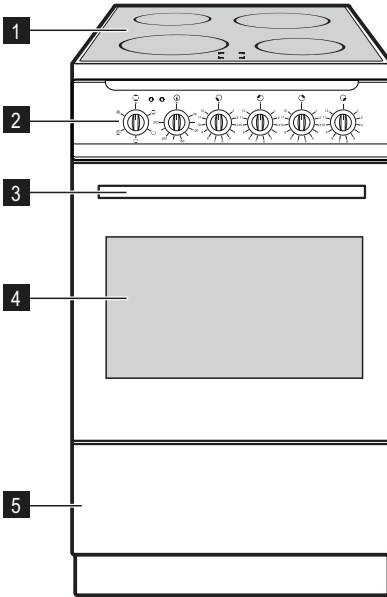
Eksploatacja

- Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ona przeznaczona do zastosowań profesjonalnych ani przemysłowych.
- Zabrania się korzystania z kuchenki, jeśli ma ona kontakt z wodą. Zabrania się obsługi kuchenki mokrymi rękoma.
- Blacha do grillowania bardzo mocno się nagrzewa podczas pracy. Do jej wyjmowania i wkładania do piekarnika należy zakładać specjalne rękawice kuchenne.

- Podczas eksploatacji urządzenie osiąga wysokie temperatury. Nie należy dotykać grzałek znajdujących się w piekarniku.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, pokrętła powinny znajdować się w położeniu "WYŁĄCZONE".
- Podczas używania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z jej gorącymi powierzchniami.
- Podczas przygotowywania potraw z użyciem oleju i tłuszczów nie wolno pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
- Kuchenkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Osady tłuszczu lub resztki potraw mogą stać się przyczyną pożaru.
- Piekarnik należy czyścić zgodnie z instrukcją.
- Nie wolno używać płyty jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie wolno nagrzewać pól grzejnych z pustymi naczyniami lub bez naczyń.
- Szkło ceramiczne jest odporne na szok termiczny i bardzo wytrzymałe, ale nie jest niezniszczalne. W szczególności twarde i ostre przedmioty przy upadku na powierzchnię ceramiczną mogą ją uszkodzić.
- Nie wolno stosować naczyń żeliwnych lub naczyń z uszkodzonym spodem, które są szorstkie lub nierówne. Mogą one zadrapać powierzchnię, gdy są po niej przesuwane.
- Nie wolno dopuścić do kontaktu octu, soku z cytryny lub środków do usuwania kamienia z obramowaniem płyty ceramicznej, gdyż spowoduje to powstanie matowych plam.
- Jeśli cukier lub potrawa zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym i stopi się, należy natychmiast usunąć zabrudzenie za pomocą skrobaczki, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Wszystkie przedmioty, które mogą ulec stopieniu, takie jak np. tworzywa sztuczne, folia aluminiowa lub folia do pieczenia, należy trzymać z dala od płyty ceramicznej. Jeśli przedmiot tego typu stopi się na ceramicznej płycie, należy go natychmiast usunąć za pomocą skrobaczki.
- Stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem bez ostrych krawędzi, aby uniknąć trwałego porysowania płyty.
- W piekarniku nie wolno stosować naczyń z tworzyw sztucznych. Zabrania się wykładania jakiegokolwiek części piekarnika folią aluminiową.
- Należy zadbać, aby otwór wentylacyjny piekarnika znajdujący się pośrodku tylnej części płyty zawsze pozostawał nie zasłonięty, co umożliwi prawidłową wentylację.

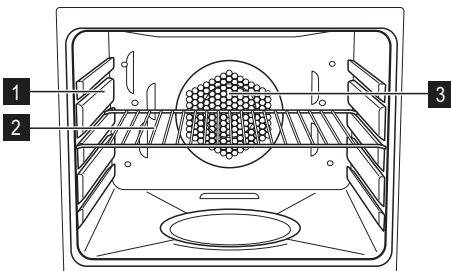
Opis urządzenia

Opis urządzenia



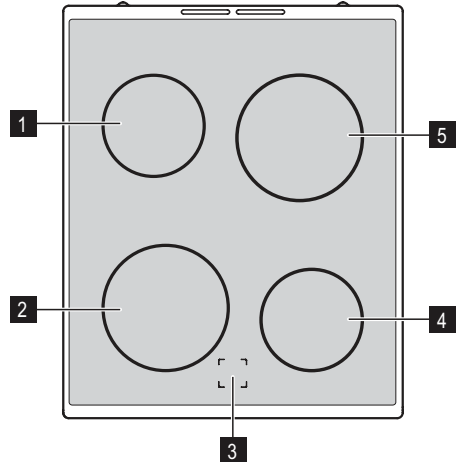
- 1 Płyta ceramiczna
- 2 Panel sterowania
- 3 Uchwyt drzwi
- 4 Drzwi piekarnika
- 5 Szuflada do przechowywania

Komora piekarnika



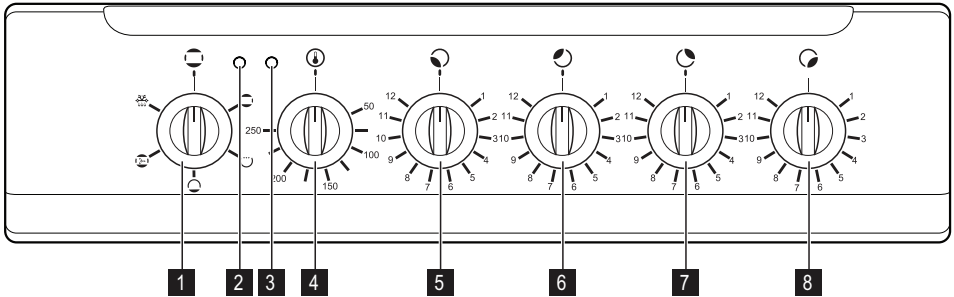
- 1 Poziomy umieszczania potraw
- 2 Ruszt
- 3 Wentylator piekarnika

Płyta



- 1 \varnothing 140 mm
- 2 \varnothing 180 mm
- 3 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 4 \varnothing 140 mm
- 5 \varnothing 180 mm

Panel sterowania



- 1** Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 2** Lampka kontrolna ogólna
- 3** Lampka kontrolna termostatu piekarnika
- 4** Pokrętko termostatu piekarnika

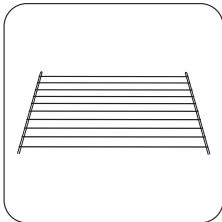
- 5** Przednie lewe pole grzejne
- 6** Tylnie lewe pole grzejne
- 7** Tylnie prawe pole grzejne
- 8** Przednie prawe pole grzejne

Akcesoria

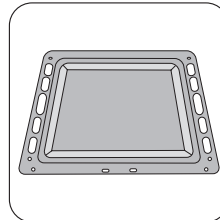
Oprócz akcesoriów dostarczonych z urządzeniem zaleca się stosowanie wyłącznie naczyń żaroodpornych (zgodnie z instrukcją producenta). Kuchenka jest wyposażona w następujące elementy:

Ruszt

Służy jako podstawa pod naczynia (pieczenie, formy do ciast, itp.). Naczynie powinno zostać umieszczone na środku rusztu, aby ciężar był rozłożony równomiernie.



Emaliowana blacha



Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem

! **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zdjąć całe opakowanie oraz wszystkie osłony,

zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia

Tabliczka znamionowa


Oznaczenie modelu kuchenki znajduje się na tabliczce znamionowej umieszczonej na

przedniej, dolnej części obudowy kuchenki. Jest ona widoczna po otwarciu drzwi. Kuchenka musi być chroniona przez bezpiecznik lub wyłącznik ochronny o odpowiedniej wartości znamionowej. Moc znamionowa kuchenki jest podana na tabliczce znamionowej.

Rozgrzewanie pustego piekarnika

Przed pierwszym użyciem piekarnik należy rozgrzać bez potraw w środku. Może się z niego wydobywać nieprzyjemny zapach, ale jest to zjawisko normalne.

1. Wyjąć akcesoria piekarnika.
2. Usunąć w stosownym przypadku wszelkie nalepki oraz folię zabezpieczającą.
3. Obrócić odpowiednie pokrętko do pozycji "250" i wygrzewać piekarnik przez około 45 minut.

Procedurę tę należy powtórzyć, ustawiając pokrętko wyboru funkcji piekarnika na pozycję Grill  na około 5 -10 minut.

Płyta ceramiczna

Płyte ceramiczną należy starannie wyczyścić przed pierwszym użyciem, a następnie czyścić regularnie, gdy jest letnia lub zimna. Unikać przypalania potraw lub zabrudzeń aż do ich zestalenia.

Płyty ceramiczne należy czyścić w taki sam sposób jak szkło. Nie wolno stosować silnie działających detergentów ani gąbek o szorstkiej powierzchni. Przy pierwszym użyciu pły-

ta ceramiczna może wydzielać nieprzyjemny zapach spowodowany odparowaniem wody z izolacji.

Akcesoria należy wyczyścić łagodnym detergentem. Następnie dokładnie je wypłukać i wysuszyć.

Kondensacja i para

W czasie pieczenia potraw wydziela się para wodna (podobnie jak podczas gotowania wody w czajniku).

Otwory wentylacyjne piekarnika umożliwiają wydostanie się części pary na zewnątrz. Jednak **podczas otwierania drzwi piekarnika należy się zawsze cofnąć**, aby para lub gorące powietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.

Jeśli para zetknie się z chłodną powierzchnią na zewnątrz piekarnika, np. z obramowaniem, nastąpi jej kondensacja i powstaną krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza awarii piekarnika. Aby uniknąć odbarwień powierzchni, należy regularnie usuwać z niej skondensowaną parę oraz zabrudzenia.

Naczynia kuchenne

Należy używać żaroodpornych naczyń przeznaczonych do stosowania w temperaturze do 290 ° C.


Nie wolno umieszczać naczyń bezpośrednio na spodzie piekarnika.





Eksplatacja

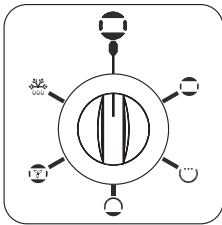
Funkcje piekarnika

Lampka kontrolna włącza się dla wszystkich funkcji piekarnika: gdy piekarnik się nagrzewa i wyłącza, gdy zostanie osiągnięta ustalona temperatura (włącza się i wyłącza

wraz z włączaniem i wyłączeniem się termostatu). Aby wybrać funkcję piekarnika, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na wybrane położenie.

Funkcja	Opis
 Pieczenie tradycyjne	Pieczenie tradycyjne - działa górna i dolna grzałka. Ta funkcja umożliwia korzystanie z ulubionych przepisów bez potrzeby dostosowywania temperatur. W tym przypadku konieczne jest wstępne rozgrzanie piekarnika.

Funkcja	Opis
 Dolna grzałka	Umożliwia finalne przygotowanie potraw za pomocą wyłącznie dolnej grzałki.
 Górna i dolna grzałka – Wentylator	Ciepło jest doprowadzane do potrawy w postaci gorącego powietrza przez wentylator znajdujący się na ścianie tylnej komory piekarnika.
 Grill	Podczas grillowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Uwaga: Z funkcji grilla można korzystać przy maksymalnej temperaturze 210 °C.
 Rozmrażanie	(Ta funkcja NIE jest przeznaczona do przyrządzania potraw). Funkcja ta jest przeznaczona do przyspieszenia rozmrażania zamrożonych potraw.



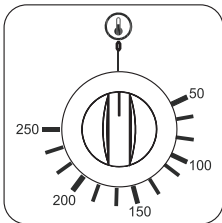
Termostat piekarnika

Obracanie pokrętki termostatu piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara umożliwia ustawienie temperatury pieczenia.


Podane poniżej temperatury znajdują się na pokrętkie termostatu.

Zakres temperatur w środku piekarnika zaczyna się od 50 °C i dochodzi do około 250 °C.

Termostat piekarnika reguluje temperaturę w sposób płynny. Istnieje więc możliwość wybrania temperatury pomiędzy oznaczeniami.



Korzystanie z piekarnika

 **Ostrzeżenie!** Nie umieszczać folii aluminiowej, blach do pieczenia ani naczyń do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika.

Blokowanie odpływu ciepła z dolnej części piekarnika może spowodować uszkodzenie emalii w związku z jej przegrzaniem.

Piekarnik nagrzewa się podczas pracy.

NALEŻY PILNOWAĆ DZIECI PRZEBYWAJĄCE W POBLIŻU.

Blacha do pieczenia może się tymczasowo zniekształcić z powodu wahań temperatury lub gdy potrawa (pizza, itp.) jest nierównomiernie rozłożona na jej powierzchni. Po ostygnięciu blacha odzyska swój kształt.

Poniżej podane są praktyczne porady umożliwiające wydajne korzystanie z funkcji piekarnika dla różnych sposobów przyrządzania potraw.

Pieczenie ciast

Pieczenie tradycyjne polega na naturalnej konwekcji podgrzanego powietrza.

Sposób postępowania

Pieczenie ciastek, ciast i wypieków w foremkach:

1. **Rozgrzać** wstępnie piekarnik, ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w pozycji




- a) na około 8 min. na temperaturę od 50 °C do 150 °C;
 - b) na około 15 min. na temperaturę od 175 °C do 250 °C;
2. Włożyć potrawę. Ustawić pokrętkę termostatu piekarnika na żadaną temperaturę.

Gdy do końca czasu pieczenia pozostało około 5 minut, sprawdzić patyczkiem, czy biskciot jest gotowy. Następnie można skrócić lub wydłużyć czas pieczenia. Na wynik końcowy mogą mieć wpływ materiał, kolor, kształt i rozmiar form do pieczenia, jak również przepis. Omawiana funkcja pieczenia umożliwia uzyskanie równomiernego koloru.

Dolna grzałka

Ciepło dochodzi tylko z dołu piekarnika. Ta funkcja funkcji piekarnika jest zalecana do wykańczania upieczonych potraw.

Sposób postępowania

1. **Rozgrzać** wstępnie piekarnik, ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w pozycji  na około 10 minut, a pokrętkę termostatu piekarnika ustawić na najwyższej wartości.
2. Włożyć potrawę. Ustawić pokrętkę termostatu piekarnika na żadanej temperaturze.


Górna i dolna grzałka – Wentylator

Ciepło jest doprowadzane do potrawy w postaci gorącego powietrza przez wentylator znajdujący się na ścianie tylnej komory piekarnika. Dzięki temu ciepło może szybko dotrzeć do każdego miejsca w piekarniku i umożliwia jednoczesne pieczenie wielu potraw umieszczonych na kilku poziomach. Dzięki wyeliminowaniu wilgoci i w konsekwencji uzyskaniu suchszego powietrza, ten sposób pieczenia zapobiega przenikaniu smaków. W piekarniku można oczywiście piec również tylko na jednym poziomie. W tym przypadku należy korzystać z dolnych poziomów, aby lepiej kontrolować proces pieczenia.


Ponadto, piekarnik przystosowany jest również do szybkiego rozmrażania, przygotowywania przetworów (sterylizacja), pieczenia

owoców w syropie oraz do suszenia grzybów i owoców.

Włączenie funkcji pieczenia z nawiewem gorącego powietrza:

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w pozycji 
2. Ustawić pokrętkę termostatu piekarnika na żadaną temperaturę.

Porady i wskazówki

 W przypadku pieczenia więcej niż jednej potrawy na raz należy użyć kilku blach, umieszczając potrawy na ich środku, a nie ustawiać kilka potraw na jednej blasze.

Jeśli piekarnik jest pełny, może okazać się konieczne nieznaczne wydłużenie czasu pieczenia.

Gdy w piekarniku znajdują się takie same potrawy, np. blachy z identycznymi ciasteczkami lub ciastami biskciotowymi o tych samych rozmiarach, zostaną one jednakowo upieczone i można je będzie wyjąć z piekarnika w tym samym czasie. W przypadku pieczenia ciast o różnych rozmiarach lub różnych rodzajów potraw, np. ciastek i ciast, mogą one nie być gotowe w tym samym czasie.

Termoobieg można wykorzystać do podgrzewania potraw takich jak np. tarty owocowe, ciasta z mielonym mięsem, krostki z nadzieniem mięsnym i inne ciastka bez ich uprzedniego rozmrażania. Ustawić temperaturę na 190 - 200 °C i pozostawić do nagrzania przez 20-40 minut (w zależności od ilości potraw w piekarniku).

Niniejsze temperatury podano tylko w celach orientacyjnych. W zależności od indywidualnych preferencji podane nastawy temperatury można zmniejszyć lub zwiększyć.

Dobór naczyń a rezultaty pieczenia

Naczynia i formy do pieczenia różnią się grubością, przewodnością, barwą itd., co ma wpływ na sposób przekazywania ciepła do potraw.

1. Naczynia aluminiowe, ceramiczne, szklane oraz błyszczące ograniczają przeni-

kanie ciepła i tym samym zmniejszając przyrumienienie spodu potraw.

2. Naczynia emaliowane z żeliwa, anodyzowanego aluminium, aluminium z wnętrzem zabezpieczonym przed przywieraniem i z wykończeniem zewnętrznym w ciemnym kolorze oraz ciężkie naczynia powodują zwiększenie efektu pieczenia oraz przyrumienienia spodu potraw.


Grill

⚠ Ostrzeżenie! Podczas grillowania dostępne elementy urządzenia ulegają nagrzaniu i nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się w pobliżu urządzenia. Podczas eksploatacji urządzenie rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Nie należy dotykać grzałek znajdujących się w piekarniku.

i W przypadku tej funkcji pokrętko regulacji temperatury można ustawić na maks. 210 °C.

Rozmiar, kształt, ilość, zawartość tłuszczu oraz początkowa temperatura mięsa mają wpływ na końcowy wynik oraz czas trwania procesu grillowania. Ryby, drób, cielęcina i wieprzowina nie przyrumieniają się tak bardzo, jak ciemniejsze mięsa takie jak wołowina i dziczyzna. Dodanie oleju roślinnego i/lub przypraw umożliwi poprawę koloru, ale zwiększa również ryzyko przypalenia mięsa na powierzchni.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy unikać grillowania potraw bezpośrednio po ich wyjęciu z chłodziarki. Wysuszyć powierzchnię mięsa, umieścić je na ruszcie i doprawić do smaku. Poniżej rusztu należy umieścić blachę do pieczenia mięsa, najlepiej dokładnie wyłożoną folią aluminiową, w celu wyłapywania kapiącego tłuszczu. Kotlety schabowe, steki i ryby należy grillować w górnej części piekarnika, natomiast mięsa takie jak żeberka najlepiej grillować na niższych poziomach.

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycji , a pokrętko regulacji temperatury na

maks. (210 °C). Nagrzewać wstępnie grill od 3 do 5 minut. Pilnować potrawy i obrócić ją co najmniej jeden raz. Zbyt długie grillowanie wysusza potrawę, powoduje utratę smaku oraz może ją przypalić. Podczas grillowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

Ustawienie rozmrażania

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję.

⚠ W przypadku rozmrażania zamrożonych mięs, ryb, ciast glazurowanych, lukrowanych lub nadziewanych należy ustawić pokrętko termostatu w pozycji wyłączenia.

Blachy piekarnika oraz ruszt można umieścić na kilku poziomach, aby rozmrozić jednocześnie większą ilość potraw. Nie możemy podać czasów rozmrażania. Stopień rozmrożenia można sprawdzić za pomocą testera.

Porady i wskazówki

i Przykryć potrawę pokrywką, folią aluminiową lub plastikową, aby uniknąć jej wysychania podczas rozmrażania.

Małe lub cienkie kawałki filetów rybnych lub obrane krewetki, mięso mielone, wątróbki oraz cienkie kotlety rozmrożą się w ciągu 1-2 godzin. Żywność należy ugotować lub przechowywać w lodówce zaraz po rozmrożeniu, aby utrzymać prawidłową higienę żywności.

i Po rozmrożeniu NIE WOLNO pozostawiać potraw w temperaturze pokojowej. Umieścić potrawę do rozmrożenia w jednej warstwie i w miarę możliwości obrócić ją na drugą stronę w połowie procesu rozmrażania.

Żarówka piekarnika

Oświetlenie włącza się po ustawieniu pokrętko wyboru funkcji oraz w trakcie pracy piekarnika.

Lampka kontrolna termostatu piekarnika

Ta lampka kontrolna zapala się, gdy wybrana zostanie temperatura i świeci aż do osiągnięcia żądanej temperatury.

Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie, sygnalizując utrzymywanie temperatury.

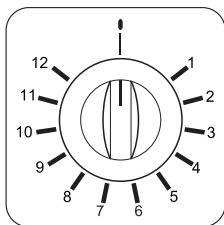
Lampka kontrolna pola grzejnego

Ta lampka kontrolna zapala się, gdy przekręcone zostanie pokrętko danego pola. Lampka kontrolna pozostaje włączona przez cały czas pracy pola.

Pola grzejne

Pola grzejne są sterowane za pomocą pokręteł na panelu sterowania. Pokrętkła sterowania są oznaczone cyframi od 1 do 12.

0	Wyl
1	Najniższy stopień mocy
12	Najwyższy stopień mocy



Włączanie pojedynczego pola grzejnego

Aby włączyć pole grzejne, należy ustawić odpowiednie pokrętko sterowania na żądanej moc.

⚠ Ostrzeżenie! Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Ostrzegawcza lampka kontrolna włącza się, gdy powierzchnia pola grzejnego osiąga temperaturę, która może spowodować poparzenia. Lampka kontrolna pozostaje włączona po wyłączeniu pola grzejnego, dopóki skumulowane ciepło na powierzchni pola grzejnego będzie mogło spowodować oparzenia. Lampka kontrolna zgaśnie dopiero wtedy, gdy nie będzie już zagrożenia (temperatura poniżej 50 °C).

Naczynia do gotowania

Poniższy rozdział zawiera informacje, który poziom mocy oraz, które pole grzejne należy zastosować zależnie od naczynia i potrawy.

Gotowanie

Zazwyczaj zaczyna się gotowanie od maksymalnego ustawiania, by następnie zmniejszyć stopień mocy. Dźwięk i rozmiar bąbelków wody może pomóc w wybraniu właściwego ustawienia:

DELIKATNE PODGRZEWANIE: Gotowanie na małym ogniu z małymi bąbelkami podobnymi do tych widocznych w wodzie gazowanej. Odpowiednie do gotowania ryżu, ryb i warzyw takich jak groszek i brokuły.

ŚREDNIO INTENSYWNE PODGRZEWANIE: Delikatne gotowanie z większymi bąbelkami. Odpowiednie do gotowania większości potraw takich jak mięsa, warzywa korzeniowe i ziemniaki.

GORĄCE: Dźwięk zanika, zanim woda zaczyna silnie wrzeć. Odpowiednie do gotowania wody na makaron i ryż. Następnie zmniejszyć ustawienie, aby gotowanie przebiegało w delikatniejszy sposób.

Smażenie

Należy unikać przygotowywania żywności wyjętej prosto z chłodziarki. Wyłącznie 2/3 powierzchni patelni powinno być przykryte potrawą.

Umieścić margarynę lub masło na patelni i obrócić pokrętko na żądane ustawienie. Dla uzyskania najlepszych wyników istotne jest, aby tłuszcz miał właściwy kolor (temperaturę) przed rozpoczęciem smażenia. Przytrzymać szpatułkę w jasnym kolorze przy dnie patelni, aby zobaczyć kolor tłuszczu.

TŁUSZCZ LEKKO BRAZOWY: Odpowiedni do jajek, cebuli, surowych ziemniaków, kotletów i steków oraz ryb w całości, itp.

TŁUSZCZ BRAZOWY: Odpowiedni do smażenia większości potraw takich jak naleśniki, mięso mielone, kielbaski, cienkie filety rybne i do duszenia steków.

TŁUSZCZ BARDZO BRAZOWY: Odpowiedni do cienkich steków. Należy zachować os-

trożność, gdyż tłuszcz może się łatwo przypalić.

Wybór odpowiedniej patelni

Należy zwrócić uwagę na rodzaj i stan patelni używanych na płycie ceramicznej.

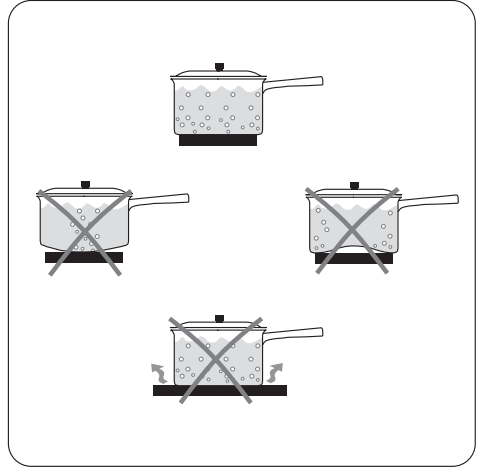
Uwaga:

- należy sprawdzić spód patelni. Spody wykupłe (wygięte na zewnątrz) będą obracać się na płycie i nie będą dobrze przewodzić ciepła.
- aluminium jest dobrym przewodnikiem ciepła, ale może pozostawiać na płycie plamy w srebrnym kolorze.
- naczynia szklane oraz naczynia emaliowane o szorstkich spodach, przy ich przesuwaniu, będą szybciej zużywać powierzchnię płyty niż naczynia z innych materiałów.

Aby zaoszczędzić czas, a tym samym energię, powierzchnia kontaktowa spodu naczynia powinna być:

- co najmniej tej samej średnicy co pole grzejne. Jeśli podstawa naczynia jest mniejsza niż pole grzejne, wszelkie zachlapania łatwiej będą przywierać do płyty.
- gładka lub mieć drobny wzór.
- płaska. Nagrzanie naczynia ze spodem wygiętym do wewnątrz lub na zewnątrz zajmie więcej czasu.

Przy zakupie nowych naczyń zaleca się wybieranie naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z podstawą wielowarstwową (złożoną z warstw różnych materiałów).



Oszczędzaj energię!

- Przykrywanie naczyń zmniejsza o połowę ilość zużywanej energii (w porównaniu do gotowania bez pokrywki).
- Stosowanie naczyń z płaskim spodem oszczędza 25% energii (w porównaniu do używania naczyń z wygiętym spodem).
- Należy utrzymywać kuchenkę w czystości i pilnować, aby była sucha. Zabrudzenia i wilgoć zmniejszają przekazywanie ciepła pomiędzy polami grzejnymi a naczyniami.
- Wyłączyć pola grzejne i dokończyć gotowanie, wykorzystując ciepło resztkowe.
- Oszczędzać energię, gotując na parze i pod ciśnieniem.

Tabela pieczenia





TABELA PIECZENIA					
Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy od dołu	Czas nagrzewania wstępnego w minutach	 Temperatura w °C	 Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasta przekładane	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20

TABELA PIECZENIA					
Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy od dołu	Czas nagrzewania wstępnego w minutach	☉ Temperatura w °C	☉ Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasteczka	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Keks	2	15-20	250 1)160-170	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Placek z kruszonką	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-18035-45	35-45
Bezy	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Drożdżówki	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Placek	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Biszkopt beztłuszczowy	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Sernik	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Rolada biszkoptowa	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	15-20
Ciasto na ptysie	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Szarlotka	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55

TABELA PIECZENIA					
Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy od dołu	Czas nagrzewania wstępnego w minutach	 Temperatura w °C	 Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasto w brytfannie	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Chleb wiejski	2	15-20	250 ¹⁾ 190-200	----	50-60
Quiche Lorraine	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pizza	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

1) czas nagrzewania wstępnego piekarnika

2) czas pozostawienia potrawy w piekarniku po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji piekarnika w pozycji "WYŁ."



TABELA PIECZENIA				
Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy od dołu	 Temperatura w °C	 Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Kurczak, cały	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Pieczeń wieprzowa	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

TABELA GRILLOWANIA				
Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy od dołu	Czas nagrzewania wstępnego w minutach	 Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Tosty	2	6	230	4-5
Steki	2	10	200	20+20
Półwka kurczaka	2	----	230	25+20
Pieczone kotlety wieprzowe	2	----	230	30+25

Konserwacja i czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie! Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Osady tłuszczu lub resztek potraw mogą stać się przyczyną pożaru.

⚠ Ostrzeżenie! Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji "Wyt.", a urządzenie całkowicie ostygło.

⚠ Ostrzeżenie! Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy **KONIECZNIE ODŁĄCZYĆ** kuchenkę od zasilania elektrycznego.

Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia piekarnika i czy są zalecane przez producenta.

⚠ Ostrzeżenie! NIE STOSOWAĆ środków czyszczących zawierających wybielacz, ponieważ mogą one spowodować zmatowienie powierzchni. Nie stosować urządzeń czyszczących parą ani silnych środków do szorowania. Do czyszczenia piekarnika i płyty nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.

Szkló ceramiczne

Ważne! Nie wolno dopuścić do kontaktu środków czyszczących z gorącą płytą ceramiczną! Po czyszczeniu wszystkie środki czyszczące muszą zostać usunięte przy użyciu dużej ilości czystej wody, ponieważ przy następnym włączeniu płyty mogą one mieć działanie żrące! Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących takich jak aerozole do grilla lub piekarnika, czyścików do szorowania ani czyścików do patelni, które powodują zarysowanie powierzchni.

i Powierzchnię szklą ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnia lub chłodna w dotyku. Pozwoli to uniknąć przypalenia zabrudzeń. Ślady ka-

mienia i wody, plamy z tłuszczu i metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych na rynku środków do czyszczenia szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Wytrzeć płytę ceramiczną wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do zmywania naczyń.
2. Następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. Nie wolno pozostawić resztek środka czyszczącego na powierzchni.
3. Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić całą płytę ceramiczną dostępnym w sprzedaży środkiem czyszczącym do płyt ceramicznych.
4. Następnie należy przemyć ją dużą ilością czystej wody i wytrzeć do sucha czystą, niemechacącą szmatką.

Silne zabrudzenia

1. Aby usunąć resztki potraw, które wykłapały lub przypalone plamy, należy użyć skrobaczki do szkła.
2. Ustawić skrobaczkę pod kątem do powierzchni płyty ceramicznej.
3. Usunąć zabrudzenia przez przesuwanie skrobaczki.

i Skrobaczkę jak i środki do czyszczenia płyt ceramicznych można nabyć w specjalistycznych sklepach.

Przypalone zabrudzenia

1. Przypalony cukier, stopiony plastik, folię aluminiową lub inne stopione materiały należy natychmiast usuwać, gdy płyta jest jeszcze gorąca, za pomocą skrobaczki do płyt ceramicznych.
2. Następnie należy wyczyścić płytę według normalnej procedury, gdy już ostygnie.

Ważne! W przypadku stosowania skrobaczki do płyt ceramicznych na gorącej powierzchni istnieje ryzyko oparzeń!

i Jeśli pola grzejne ostygły przed usunięciem zabrudzeń, w celu wyczyszczenia należy je ponownie nagrzać. Zadrapań lub ciemnych śladów na płycie ceramicznej spowodowanych przez podstawę naczyń z ostrymi krawędziami nie można usunąć. Jednak nie mają one negatywnego wpływu na funkcjonowanie płyty.

! **Ostrzeżenie!** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

Obramowanie płyty ceramicznej

Ważne! Nie wolno dopuścić do kontaktu octu, soku z cytryny lub środków do usuwania kamienia z obramowaniem płyty ceramicznej, gdyż spowoduje to powstanie matowych plam.


1. Obramowanie należy wycierać wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do zmywania naczyń.
2. Zaschnięte zabrudzenia należy zwilżyć wilgotną szmatką. Następnie należy je usunąć i wytrzeć obramowanie do sucha.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

Do czyszczenia zaleca się stosowanie środków czyszczących nie rysujących powierzchni. Nie należy stosować przedmiotów metalowych, wełny stalowej, myjek nylonowych, ściernych lub ostrych produktów oraz rozpuszczalników.

Czyszczenie piekarnika

Jeśli dno piekarnika jest bardzo brudne, należy:

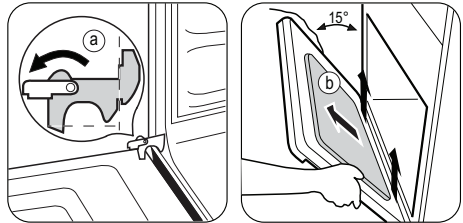
1. Usunąć stwardniałe zabrudzenia za pomocą łopatkki lub podobnego narzędzia.
2. Rozprowadzić gąbką delikatne mydło na powierzchni piekarnika.
3. Zamknąć drzwi.
4. Ustawić piekarnik (grzałka górna i dolna) na funkcję , a temperaturę na 100°C na ok. 10 minut.

5. Gdy piekarnik ostygnie, umyć jego powierzchnię czystą wodą. Wytrzeć powierzchnię do sucha.

Drzwi piekarnika

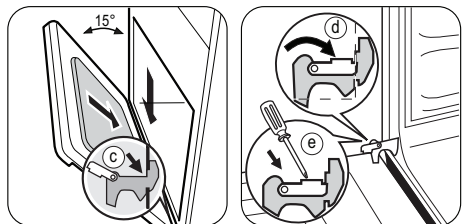
Zdejmowanie drzwi piekarnika z zawiasów

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdjąć drzwi piekarnika. Otworzyć drzwi piekarnika do pozycji poziomej. Następnie należy podnosić do oporu zaciski na obu zawiasach (a). Powoli zamykać drzwi aż do wyraźnego oporu i podnosić je, aż zawiasy wysuną się (b).



Montaż drzwi na zawiasach

Aby zamontować drzwi na zawiasach, należy postępować, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Wsunąć zawiasy drzwi w otwory (c). Upewnić się, że zawiasy zostały zaczepione równo i w prawidłowy sposób. Następnie powoli opuszczać drzwi. W trakcie tej czynności należy się upewnić, że narożniki drzwi nie dotykają dolnej krawędzi obudowy (jeśli do tego dojdzie, należy podnieść drzwi i wyrównać zawiasy).



Na koniec należy ponownie obrócić zaciski w taki sposób, aby były zwrócone ku piekarnikowi (d). Aby drzwi zamykały się prawidłowo, należy docisnąć zaciski np. za pomocą śru-

bokrętu (e). Powoli sprawdzić, czy drzwi zamykają się i otwierają prawidłowo.

Ważne! Nie wolno pozostawić zatrząsków w zawiasach drzwi skierowanych do góry. W takim przypadku może dojść do obrażeń wskutek działania sprężyny.

Wymiana żarówki w piekarniku

⚠ Ostrzeżenie! Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone i odłączone od zasilania.

Żarówka zapasowa musi mieć następujące parametry:

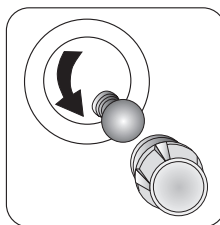
Moc:	15 W
Napięcie:	230/240 V 50 Hz
Odporność na działanie wysokich temperatur:	300° C

Typ gwintu:

E 14

Wymiana przepalanej żarówki:

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
2. Wykręcić przepaloną żarówkę, a w jej miejsce wkręcić nową.
3. Ponownie przykręcić szklany klosz.
4. Podłączyć z powrotem urządzenie do zasilania.



Co zrobić, gdy...

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z autoryzowa-

nym punktem serwisowym należy wykonać następujące kontrole.

Objawy	Sprawdzić, czy
Pola grzejne nie działają	<ul style="list-style-type: none"> • urządzenie jest włączone • lampki kontrolne na panelu sterowania są włączone • włączone jest odpowiednie pole grzejne • pokrętko jest ustawione na właściwy poziom mocy grzania • wyskoczyły bezpieczniki instalacji domowej (skrzynka z bezpiecznikami). Jeśli bezpieczniki wielokrotnie wyskakują, należy poprosić o pomoc uprawnionego elektryka
Piekarnik nie włącza się	<ul style="list-style-type: none"> • poprawnie wybrano funkcję pieczenia/temperaturę • przełączniki w gniazdkach lub główny wyłącznik zasilania urządzenia są włączone
Przyrządzanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub potrawy są pieczone za szybko	<ul style="list-style-type: none"> • konieczne może być dopasowanie temperatury

Jeśli po wykonaniu wszystkich ww. kontroli urządzenie wciąż nie działa prawidłowo, należy przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym przygotować poniższe informacje:

1. Imię, nazwisko, adres i kod pocztowy
2. Numer telefonu
3. Jasne i zwięzłe informacje dotyczące awarii

4. Nazwę modelu i numer seryjny urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
5. Datę zakupu

Ważne! Wzywając serwisanta do usunięcia wymienionych usterek lub do usunięcia usterek spowodowanych niewłaściwą obsługą lub instalacją, zostaną Państwo obciążeni kosztami takiej naprawy, pomimo, że piekarnik jest na gwarancji.

Dane techniczne

ZCV560M1			
Płyta	Przednie lewe pole grzejne	Ø 180 mm	1800 W
	Tylne lewe pole grzejne	Ø 180 mm	1200 W
	Przednie prawe pole grzejne	Ø 140 mm	1200 W
	Tylne prawe pole grzejne	Ø 180 mm	1800 W
Całkowita moc znamionowa płyty			6000 W
Piekarnik	Grzałka		
	Dolna grzałka		900 W
	Górna grzałka		850 W
	Grill		1800 W
	Wentylator		35 W
	Oświetlenie piekarnika		Żarówka 15 W, typ gwintu E 14
	Czyszczenie		ręczne
Całkowita moc znamionowa piekarnika			1815 W
Zasilanie	Napięcie znamionowe		230 V
	Częstotliwość znamionowa		50 Hz
Akcesoria	Ruszt		
	Błacha do pieczenia ciasta		Emaliowana
Całkowita moc znamionowa kuchni			7815 W
Wymiary	Wysokość		850 mm
	Szerokość		500 mm
	Głębokość		600 mm

Instalacja

⚠ Ostrzeżenie! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Wszystkie czynności związane z instalacją urządzenia muszą być wykonywane przez odpowiednio WYKWALIFIKOWANĄ OSOBY zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie ze specyfikacją "Y" (EN60.335-2.6). Kuchenki nie wolno instalować powyżej blatu roboczego.

Należy zadbać o to, aby zainstalować kuchenkę w miejscu, w którym będzie ona łatwo dostępna dla serwisanta w razie konieczności dokonania naprawy.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie

oraz częstotliwość na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w sieci.

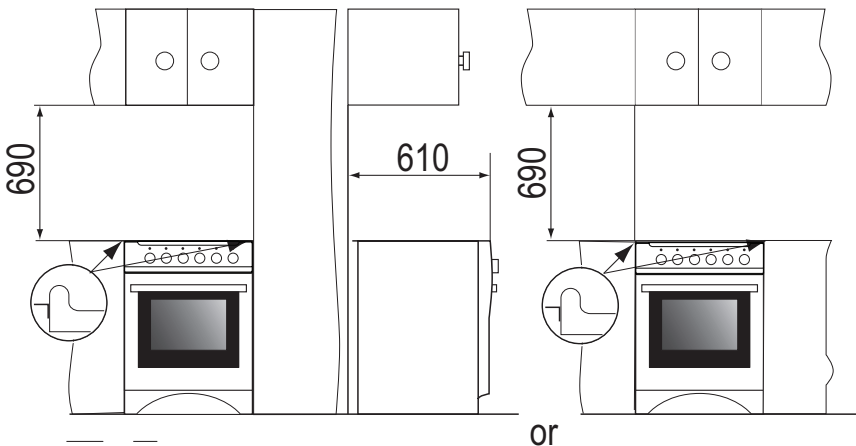
Urządzenie musi być uziemione.

Miejsce instalacji

Kuchenka została zarejestrowana jako urządzenie "Klasy Y" zgodnie z przepisami przeciwpożarowymi. Sąsiadujące szafki lub ścianki nie mogą przekraczać wysokości kuchenki.

Kuchenka może być zainstalowana w kuchni, aneksie kuchennym, w pokoju, lecz nie może być instalowana w łazience ani pomieszczeniach z prysznicem.

Materiały palne można montować w obrysie kuchenki przy zachowaniu minimalnej odległości nad kuchenką wynoszącej 69 cm.



Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ Ostrzeżenie! Wszelkie prace elektryczne wymagane w celu zainstalowania płyty oraz przewodów zasilających powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka albo inną kompetentną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Kuchenka powinna być podłączona do sieci elektrycznej o następujących parametrach: 230 V, 50 Hz. Do podłączenia należy użyć przewodu typu H05 RR-F.

Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie zasilania jest identyczne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Kuchenka nie jest wyposażona w przewód zasilający. Kuchenkę należy podłączyć za

pomocą elastycznego przewodu zasilającego spełniającego warunki podane w tabeli nr 1.

W przypadku podłączenia kuchenki bezpośrednio do sieci elektrycznej, pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą należy zainstalować przełącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm i z ochroną przed przepięciami klasy III.

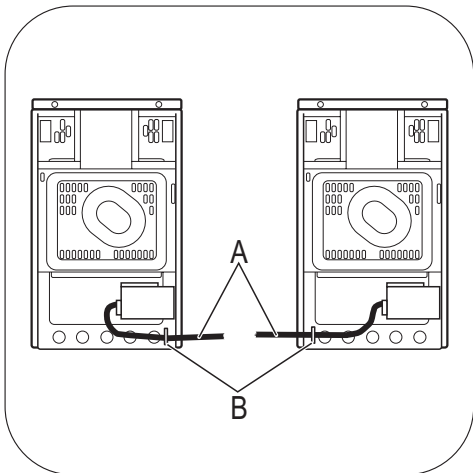
Wyłącznik należy umieścić w promieniu 2 m od płyty i zapewnić, iż będzie on łatwo dostępny po zakończeniu instalacji.

Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być przerwany przez wyłącznik.

Ważne! UWAGA: Przewód uziemiający powinien być o około 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i przewodu neutralnego.

! **Ostrzeżenie!** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia lub w autoryzowanym punkcie serwisowym lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

! **Ostrzeżenie!** Poprowadzić przewód zasilający tak, jak pokazano na poniższym schemacie.



A) Przewód zasilający

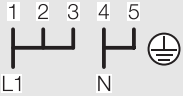
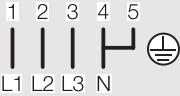
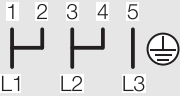
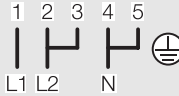
B) Zaciski

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

- bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna są odpowiednie do całkowitej mocy urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- gniazdo lub wielobiegunowy przełącznik zastosowany do podłączenia będzie łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.

Sposób postępowania

- Odkręcić i zdjąć pokrywę zabezpieczającą z tyłu urządzenia.
- Podłączyć przewód zasilający do zacisków kuchenki.
- Zabezpieczyć przewód zasilający obejmą.
- Upewnić się, że podłączenia do poszczególnych zacisków odpowiadają połączeniom danych przewodów do instalacji elektrycznej.
- Założyć z powrotem i przykręcić pokrywę zabezpieczającą z tyłu urządzenia.

Napięcie znamionowe	230V ~/ 400V 3~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
	Jednofazowe	Trójfazowe Y 3 fazy. + neutralny	Trójfazowe	Trójfazowe Y 2 fazy. + neutralny
Podłączenie przewodu do listwy zaciskowej				
Napięcie sieciowe	230 V ~	400 V 3~	230 V 3~	400 V 2N~
Napięcie na grzałkach	230 V	230 V	230 V	230 V
Amperaż bezpieczników	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Przekroje przewodów	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Vsebina

Varnostna navodila _____	38	Vzdrževanje in čiščenje _____	48
Opis izdelka _____	39	Kaj storite v primeru... _____	50
Pred prvo uporabo _____	41	Tehnični podatki _____	51
Delovanje _____	42	Namestititev _____	52
Razpredelnice za kuhanje _____	46		

Pridržujemo si pravico do sprememb



Varnostna navodila

Pomembno! Navodila za uporabo hranite v bližini štedilnika za kasnejšo uporabo. V primeru, ko napravo prodate ali podarite drugemu lastniku ali zapustite stanovanje in napravo pustite v njem, naj bodo dostopna tudi navodila za uporabo, da bo novi lastnik lahko spoznal delovanje naprave in ustrezna varnostna opozorila.

Ta opozorila so podana zaradi varnosti. Pred namestitvijo ali uporabo naprave **OBVEZNO** natančno preberite navodila za uporabo.

Namestititev

- Štedilnik mora namestiti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca.
- Štedilnik lahko popravljajo samo pooblaščenhi serviserji.
- Štedilnik lahko popravlja ali servisira samo tehnik pooblaščenega servisa. Uporablja lahko samo originalne nadomestne dele.
- Štedilnik je težak. Bodite previdni, ko ga premikate.
- Pred uporabo štedilnika odstranite vso embalažo.
- Električna omrežna napetost mora ustrezati napetosti, ki je navedena na napisni ploščici.
- Štedilnika ne poskušajte na noben način spreminjati.

Varnost otrok

- Štedilnik lahko uporabljajo samo odrasle osebe. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite, da bi se igrali s štedilnikom.

- Štedilnik se med delovanjem segreje ter ostane vroč še dolgo po uporabi. Dokler se ne ohladi, se mu otroci ne smejo približati.
- Otroci se lahko poškodujejo tudi, če s štedilnika potegnejo ponve ali lonce.
- Štedilnika naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. zmanjšanimi izkušnjami in znanjem, razen v primeru, ko je oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, zagotovila nadzor oz. jih natančno seznanila z uporabo štedilnika.

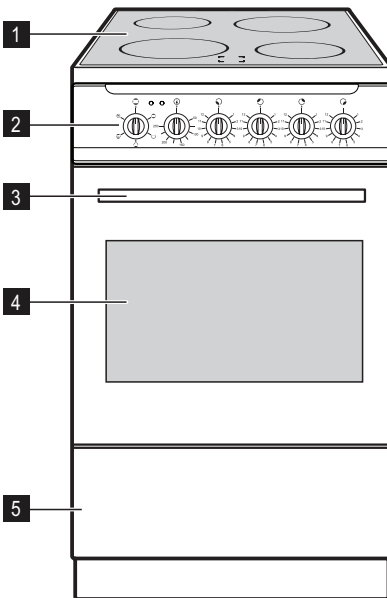
Med uporabo

- Štedilnik je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predviden za uporabo v komercialne ali industrijske namene.
- Štedilnika ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Štedilnika ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Ponev za žar se med delovanjem segreje, zato pri odstranjevanju ali zamenjavi vroče ponve vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
- Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelcev v notranjosti pečice.
- Ko štedilnika ne uporabljate, zagotovite, da so vsi gumbi v izklopljenem položaju.
- Če v bližini štedilnika uporabljate druge električne aparate, pazite, da priključni kabel ne pride v stik z vročimi deli štedilnika.
- Kadar pri kuhanju uporabljate olje in druge maščobe, ne puščajte štedilnika brez nadzora.
- Štedilnik mora biti vedno čist. Maščobe ali druge nečistoče se lahko vnamejo.

- Pečico čistite samo v skladu z navodili.
- Štedilnika ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Ne uporabljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Steklokeramika je neobčutljiva na hitre temperature spremembe in zelo trdna, ni pa nezlomljiva. Predvsem trdi in ostri predmeti lahko poškodujejo kahalno površino, če padejo nanjo.
- Ne uporabljajte litoželezne posode ali posode s poškodovanim, neravnim ali hrupnim dnom. Pri pomikanju take posode se plošča lahko opraska.
- Tekočine, ki vsebujejo kisline, npr. kis, limonin sok, sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ne smejo priti v stik z okvirom štedilnika, kajti v nasprotnem se lahko pojavijo motni madeži.
- Če pride sladkor ali živilo, ki vsebuje sladkor, v stik z vročim kuhališčem in se stopi, staljeno živilo s pomočjo strgala takoj odstranite, dokler je še toplo.
- Predmete in materiale, ki bi se lahko stopili (npr. plastiko, alu folijo, folijo za pečenje ipd.), odstranite s steklokeramične plošče. Če se tak material po nesreči stali na steklokeramični plošči, ga s pomočjo strgala takoj odstranite.
- Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom, brez grobih robov, da ne opraskate plošče.
- V pečici nikoli ne uporabljajte plastičnih posod. Pečice nikoli ne oblagajte z alu folijo.
- Zagotovite, da so odprtine za zračenje na sredi zadnjega dela kahalne plošče vedno neovirane, da je zagotovljeno ustrezno zračenje.

Opis izdelka

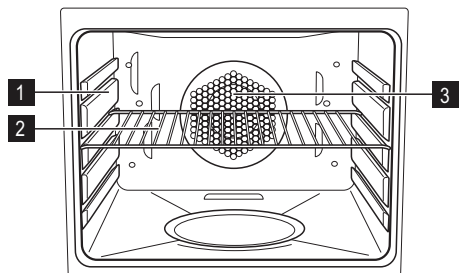
Opis izdelka



- 1** Steklokeramična plošča
- 2** Upravljalna plošča

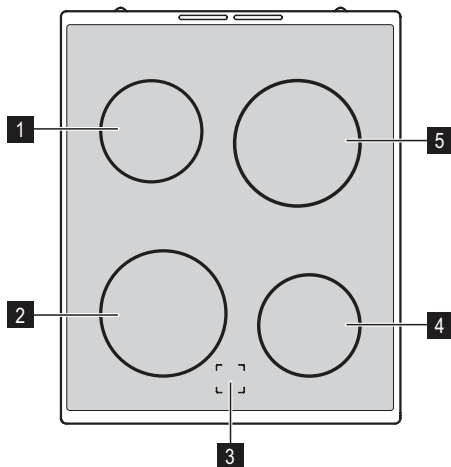
- 3** Ročaj na vratih
- 4** Vrata pečice
- 5** Spodnji predal za shranjevanje

Notranjost pečice



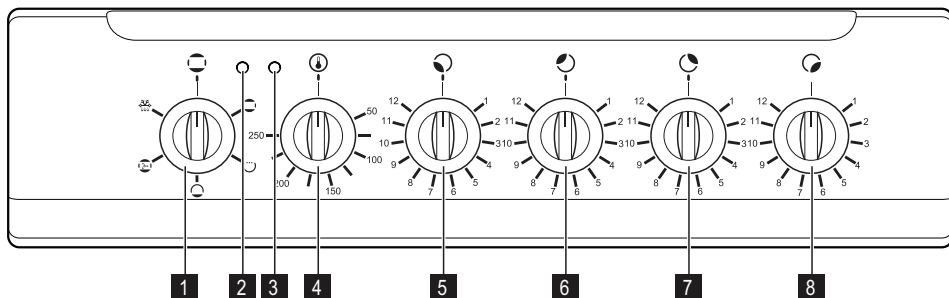
- 1** Nivoji za rešetke
- 2** Rešetka za pečico
- 3** Ventilator pečice

Kuhalna plošča



- 1 Ø 140 mm
- 2 Ø 180 mm
- 3 Indikator akumulirane toplote
- 4 Ø 140 mm
- 5 Ø 180 mm

Upravljalna plošča



- 1 Gumb za funkcijo pečice
- 2 Splošna kontrolna lučka
- 3 Kontrolna lučka za termostat pečice
- 4 Gumb termostata pečice

- 5 Sprednje levo kuhališče
- 6 Zadnje levo kuhališče
- 7 Zadnje desno kuhališče
- 8 Sprednje desno kuhališče

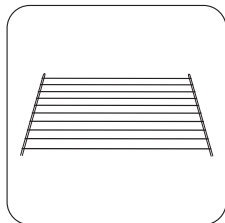
Oprema

Poleg opreme, ki je priložena štedilniku, priporočamo, da uporabljate samo posodo, ki je odporna proti vročini (v skladu z navodili proizvajalca). Oprema, ki je priložena štedilniku:

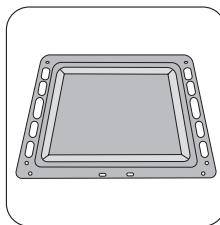
Rešetka za pečico

Uporablja se za postavljanje posode in živil (pečenke, modelov za pecivo itd.). Jedi od-

lagajte na sredo rešetke, da dosežete ravnotežje.



Emajliran pekač



Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo

! **Opozorilo!** Pred prvo uporabo štedilnika odstranite vso embalažo z zunanje in notranje strani.

Napisna ploščica

Številka modela vašega štedilnika je na napisni ploščici na spodnjem delu sprednjega okvira štedilnika. Ploščica je vidna pri odprtih vratih.

Za zaščito štedilnika uporabite ustrezno varovalko oz. odklopnik. Zmogljivost štedilnika je podana na napisni ploščici.

Segrevanje prazne pečice

Pred prvo uporabo segrejte prazno pečico. Med prvim segrevanjem boste morda zaznali neprijeten vonj.

1. Iz pečice odstranite opremo.
2. Odstranite vse morebitne nalepke ali zaščitne folije.
3. Ustrezen gumb zavrtite v položaj " 250 " in pečico segrevajte približno 45 minut. Postopek ponovite z delovanjem funkcije žara ☺ - za približno 5-10 minut.

Steklokeramična plošča

Pred prvo uporabo natančno očistite steklokeramično ploščo; redno jo čistite, ko je rahlo topla ali ohlajena. Ploščo izklopite, če se na njej strjuje hrana ali umazanija.

Steklokeramične plošče se vzdržujejo in čistijo na enak način kot steklene površine. Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali gobic z abrazivno površino. Pri prvi uporabi steklokeramične plošče lahko pride do začasnih neprijetnih vonjav zaradi izhlapevanja vode v izolaciji.

Opremo očistite z blagim čistilnim sredstvom. Natančno splaknite in posušite.

Rosenje in para

Segreta hrana proizvaja paro - podobno kot kotliček, v katerem vre voda.

Odprtine za zračenje pečice omogočajo, da del pare izstopi iz pečice. Kljub temu **pri odpiranju vrat pečice vedno stopite nekoliko stran od pečice**, da omogočite izstop morebitne pare ali vročine.

Če para pride v stik s hladno površino na zunanji strani pečice, pride do kondenzacije in nastanka vodnih kapljic. To je povsem običajno in ni napaka pečice. Spremembo barve na površini preprečite z rednim brisanjem kondenziranih kapljic in madežev.

Posoda

Uporabljate lahko posodo za pečenje v pečici, ki zdrži temperaturo 290 °C.






Posode za pečenje v pečici nikoli ne postavite neposredno na dno pečice.

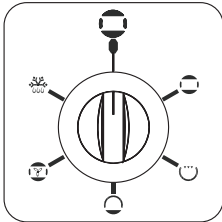
Delovanje

Funkcije pečice

Pri vseh funkcijah pečice indikator med segrevanjem pečice sveti in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura (prižiga in

ugaša se glede na vklop in izklop termostata). Za izbiro funkcije pečice zavrtite gumb za funkcijo pečice v smeri urinega kazalca na simbol zelene funkcije.

Funkcija	Opis
 Tradicionalno pečenje	Tradicionalno pečenje - uporablja zgornji in spodnji grelec; ta funkcija omogoča uporabo priljubljenih receptov brez potrebnega prilagajanja temperature. V tem primeru je potrebno predgrevanje pečice.
 Spodnji grelec	Omogoča, da jedi dokončate samo s spodnjim grelcem.
 Zgornji in spodnji grelec – Ventilator	Toplota se prenese na živila s segretim zrakom s pomočjo ventilatorja, ki je nameščen na zadnji steni pečice.
 Žar	Vrata pečice morajo biti med pečenjem na žaru zaprta. Pomembno: funkcijo žara uporabljajte pri največ 210 °C.
 Odmrzovanje	(Funkcija NI namenjena za kuhanje ali pečenje živil). Ta položaj je namenjen odmrzovanju zamrznjenih živil.



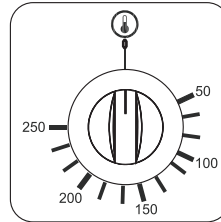
Termostat pečice

Z obračanjem gumba pečice v smeri urinega kazalca izberite temperaturo v pečici.


Tukaj prikazane temperature so nastavljene na trenutno izbranem gumbu.

Izbira temperature se začne pri 50 °C in doseže približno 250 °C na sredini pečice.

Nastavitev temperature s termostatom je zvezna, kar pomeni, da lahko izberete poljubno temperaturo med označenimi vrednostmi.



Uporaba pečice

 **Opozorilo!** Aluminijaste folije, pekačev ali posode za pečenje v pečici nikoli ne postavite neposredno na dno pečice. Blokirana toplota iz dna pečice lahko zaradi pregrevanja poškoduje emajl pečice. Pečica se med delovanjem segreje: ZAGOTOVITE NADZOR OTROK V BLIŽINI.

Pekač se lahko začasno ukrivi zaradi temperaturnih nihanj ali zaradi neenakomerne porazdelitve živil (pice ipd.) po površini pekača. Ko se pekač ohladi, se povrne v prvotno obliko.


V nadaljevanju je prikazana učinkovita uporaba funkcij pečice za različne načine priprave:

Pečenje peciva

Tradicionalno pečenje se izvaja z naravnim kroženjem vročega zraka.

Opis postopka

Za drobno pecivo, krhko testo, pecivo iz umešanega testa v modelih:


1. Pečico **predhodno segrejte**, gumb za izbiro načina delovanja pečice nastavite v položaj 
 - a) približno 8 minut pri temperaturi 50 °C do 150 °C;
 - b) približno 15 minut pri temperaturi 175 °C do 250 °C;
2. Vstavite živilo. Gumb termostata pečice zavrtite na zeleno temperaturo.

S pomočjo ražnja 5 minut pred koncem pečenja preverite, če je biskvitno pecivo dobro pečeno. Čas pečenja lahko zatem skrajšate ali podaljšate. Rezultat pečenja je odvisen od recepta, materiala, barve, oblike in velikosti pekača za biskvit. Funkcija pečenja peciva zagotavlja enakomerno barvo.

Spodnji grelec

Toplota prihaja samo s spodnjega dela pečice. Tak način uporabe pečice priporočamo samo za dokončanje že pečenih jedi.

Opis postopka

1. Pečico **predhodno segrejte**, gumb za izbiro načina delovanja pečice nastavite za približno 10 minut v položaj  z gumbom termostata pečice v maksimalnem položaju.
2. Vstavite živilo. Gumb termostata pečice zavrtite na zeleno temperaturo.


Zgornji in spodnji grelec – Ventilator

Toplota se prenese na živila s segretim zrakom s pomočjo ventilatorja, ki je nameščen na zadnji steni pečice. Na ta način lahko toplota hitro doseže vsak del pečice in hkrati peče oz. kuha veliko jedi na različnih višinah. Ker ni prisotne vlažnosti in je s tem tudi zrak bolj suh, ta način pečenja preprečuje prenašanje arome med jedmi. Pečica se seveda lahko uporablja tudi za pečenje na eni višini.


V tem primeru uporabite nižje višine vodil, ki omogočajo boljši nadzor.

Pečica je poleg tega še posebej primerna za hitro odmrzovanje, steriliziranje konzervirane hrane, pripravo doma narejenih sadnih sirupov ter za sušenje gob in sadja.

Uporaba ventilacijskega pečenja:

1. Gumb za funkcijo pečice zavrtite v položaj 
2. Gumb termostata pečice zavrtite na izbrano temperaturo.

Namigi in nasveti

 Pri pripravi več jedi z ventilacijsko pečico razporedite živila na sredine posameznih rešetk. Tako dosežete boljši rezultat, kot če na isto rešetko razporedite različna živila.

Če je pečica polna, je potreben nekoliko daljši čas pečenja.

Če je pečica napolnjena z enako vrsto živil, npr. enakimi pekači z drobnim pecivom ali sendvič piškoti enake velikosti, se pečejo istočasno in hkrati odstranijo iz pečice. Če pečete na različno velikih pekačih ali različno velika živila, npr. kekse in pecivo, je verjetno, da živila ne bodo gotova istočasno.

Ventilacijska pečica se lahko uporablja za segrevanje živil brez predhodnega odmrzovanja, npr. sadne kolače, mesne paštete, žepke in druge vrste drobnega peciva. Uporabite temperaturo 190 - 200 °C in segrevajte 20-40 minut (odvisno od količine živil v pečici).

Navedene temperature so samo za pomoč in orientacijo. Morda boste morali temperaturo zvišati ali znižati, da bo ustrezala vašim potrebam.


Vpliv posode na pečenje


Posoda in modeli se razlikujejo glede na debelino, toplotno prevodnost, barvo itd., kar vse vpliva na prenos toplote na hrano v posodi:

1. Aluminijasta in lončena posoda, steklena posoda za pečenje ter svetla, bleščeča posoda zmanjša učinek pečenja in porjavenje spodnje površine.


2. Posoda iz emajliranega litega železa, anodiziranega aluminija, aluminija, prevlečenega s teflonom in z obarvano zunanostjo ter temna, težka posoda poveča učinek pečenja in porjavenje spodnje površine.

Žar


 Opozorilo! Med pečenjem na žaru se dostopni deli štedilnika segrejejo, zato ga ne smete pustiti brez nadzora. Poskrbite, da se otroci ne igrajo v njegovi bližini. Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelcev v notranjosti pečice.

 Najvišja možna nastavljena temperatura za to funkcijo je 210 °C.

Velikost, oblika, količina živila in maščobe ter začetna temperatura mesa vplivajo na rezultat pečenja in čas, ki je potreben za pečenje. Ribe, perutnina, teletina in svinjina ne porjavijo tako hitro kot temnejše vrste mesa, kot je npr. govedina in divjačina. Rastlinsko olje in/ali začimbe izboljšajo barvo, vendar tudi povečajo možnost, da se površina mesa zažge. Za najboljši rezultat se izogibajte pečenju živil neposredno iz hladilnika. Osušite površino mesa, ga vstavite na rešetko v pečico in začinite po svojem okusu. Posodo za pečico pokrijte s folijo in jo vstavite pod rešetko, da prestrežete maščobe in sokove, ki iztekajo iz živila. Svinjske zarebrnice, zrezke in ribe postavite visoko v pečico, medtem ko naj bodo rebra ipd. v nižjem delu.

Gumb za izbiro funkcije pečice nastavite na , temperaturo pa nastavite na ustrezno vrednost (največ 210 °C). Pečico pred pečenjem na žaru segrevajte 3 do 5 minut. Opazujte potek pečenja in živila vsaj enkrat obrnite. Predolgo pečenje na žaru povzroči, da so živila suha, pusta, morda celo zažgana. Vrata pečice morajo biti v času pečenja na žaru zaprta.


Odmrzovanje

Gumb za izbiro funkcije pečice nastavite na . Pri odtaljevanju zamrznjenega mesa, rib, zamrznjenih oz. ohlajenih ali polnjenih


pekovskih izdelkov izklopite nastavljeno temperaturo.

Rešetke/pekače lahko za odmrzovanje velikih količin živil vstavite na več višin. Potrebni časi niso navedeni. Živila preverite z raznjem.

Namigi in nasveti

 Hrano pokrijte s pokrovko, alu-folijo ali plastično folijo za živila, da se med odmrzovanjem ne izsuši.

Manjši ali tanki kosi ribjih filejev ali oluščeni kozic, mleto meso, jetra in tanki zrezki se odmrznejo v 1-2 urah. Živila je potrebno pripraviti takoj po odmrznitvi oz. jih shraniti v hladilnik.

 Ko so živila odmrznjena, jih NE puščajte pri sobni temperaturi. Živila, ki jih želite odmrzniti, namestite v eni plasti ter jih po možnosti po polovici časa odmrzovanja obrnite.

Žarnica v pečici

Lučka zasveti, ko je gumb za funkcijo pečice nastavljen, ter sveti med delovanjem pečice.

Kontrolna lučka termostata

Lučka zasveti, ko izberete temperaturo in ostane vklopljena, dokler temperatura v pečici ne doseže nastavljenih vrednosti.

Lučka se zatem ciklično prižiga in ugaša ter tako prikazuje vzdrževanje temperature v pečici.

Opozorilna lučka kuhalne plošče

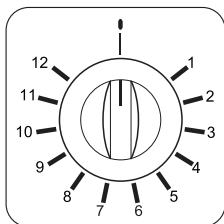
Lučka se prižge, ko zasučete gumb za kuhalno ploščo in ostane prižgana, dokler se leta v uporablja.

Kuhališča

Področja upravljate z gumbi na upravljalni plošči.

Gumb je oštevilčen od 1 do 12.

0	Izklop
1	Najnižje gretje
12	Najvišje gretje



Vklop kuhališča z enim obročem

Kuhališče vklopite z zasukom ustreznega gumba na zeleno stopnjo kuhanja.

⚠️ Opozorilo! V primeru počene površine odklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.

Indikator akumulirane toplote

Opozorilna lučka zasveti, ko površina kuhališča doseže temperaturo, ki bi lahko povzročila opekline. Lučka sveti tudi po izklopu segrete površine, dokler akumulirana toplota površine lahko še vedno povzroči opekline. Lučka se izklopi samo, ko ni več nevarnosti (temperatura pod 50 °C).

Oprema za kuhanje

Spodnje poglavje je namenjeno za pomoč pri določanju, katere stopnje kuhanja in področja kuhanja je potrebno uporabiti v odvisnosti od uporabljene posode in živil, ki jih pripravljate.

Prekuhavanje

Kuhati običajno začnete s ploščo, vključeno na največjo stopnjo gretja in zatem stopnjo gretja znižate. Zvok in velikost vodnih mehurčkov vam lahko pomaga izbrati pravilno nastavitev:

POČASNO GRETJE: Počasno kuhanje z drobnimi mehurčki kot pri vodi z ogljikovo kislino. Primerno za dušenje rib, kuhanje riža in zelenjave, kot sta npr. grah in brokoli.

SREDNJE GRETJE: Počasno vrenje z večjimi mehurčki. Primerno za prekuhavanje večine živil, npr. mesa, sveže zelenjave in krompirja.

VROČE: Zvok utihne, preden začne v vodi nastajati velika količina mehurčkov. Primer-

no za vrenje vode za kuhanje testenin in riža. Zatem stopnjo gretja nastavite na nižjo moč.

Cvrenje

Po možnosti ne uporabljajte živil neposredno iz hladilnika. Samo približno 2/3 dna posode je lahko pokritega z živilom.

Ponev namažite z margarino ali maslom in nastavite ustrezno stopnjo gretja. Za doseg najboljšega rezultata je pomembno, da ima maščoba pred začetkom cvrenja pravo barvo (temperaturo). Na dnu posode držite svetlo strgalo in opazujte barvo maščobe.

RAHLO POTE MNELA MAŠČOBA: Primer-na za jajca, čebulo, krompir v kosih, zrezke in kotlete, cele ribe itd.

POTE MNELA MAŠČOBA: Primerna za cvrenje in pečenje večine živil, npr. palačink, mletega mesa, klobas, tankih ribjih filejev in dušenih zrezkov.

MOČNO POTE MNELA MAŠČOBA: Primer-na za tanke zrezke. Bodite previdni, ker se maščoba lahko hitro zažge.

Izbira primerne posode

Bodite pozorni na vrsto in stanje posode, ki jo uporabljate na steklokeramični plošči.

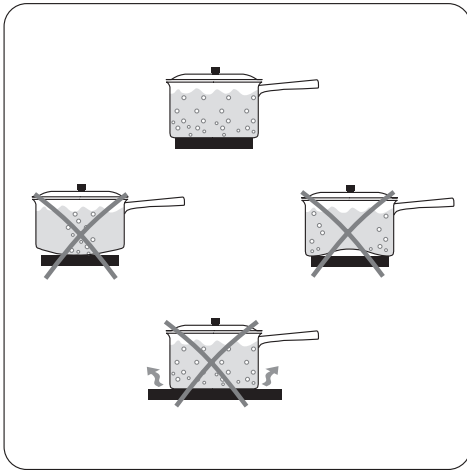
Upošteвайте naslednje točke:

- Preverite dno posode. Posode z vzbočnim dnom (s krivino navzven) se lahko vr-tijo na plošči in toplote ne prevajajo najbolje.
- Aluminij je dober prevodnik toplote, vendar lahko na plošči pusti madeže srebrne barve.
- Steklена posoda in emajlirano dno z grobimi vzorci povzročijo pri pomikanju posode po plošči večjo obrabo plošče in drugih materialov.

Dno posode, ki omogoča prihranek časa in varčevanje z energijo, naj bo:

- Veliko najmanj toliko kot kahalna plošča. Če je dno manjše od plošče, je možno, da se morebitno razlitje zapeče na ploščo.
- Gladko oz. z drobnimi vzorci.
- Ravno. Za segrevanje posode s preveč ukrivljenim ali izbočenim dnom je potreben daljši čas.

Ob nakupu nove posode priporočamo, da izberete posodo iz nerjavnega jekla z dvojnimi dnom (to je s plastmi iz različnih kovin).



Varčujte z energijo!

- Če posodo pokrijete s pokrovko, se porabljena energija zmanjša na polovico (v primerjavi s kuhanjem brez pokrovke).
- Z uporabo posode z ravnim dnom prihranite 25% energije (v primerjavi s posodo z neravnim dnom).
- Plošča mora biti čista in suha. Umazanija in vlaga poslabšata prenos toplote med posodo in ploščo.
- Izklopite kuhhalno ploščo ter kuhanje zaključite z uporabo akumulirane toplote.
- Energijo prihranite s kuhanjem v pari in kuhanjem pod tlakom.



Razpredelnice za kuhanje


RAZPREDELNICA ZA PEČENJE					
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	Temperatura °C	Temperatura °C	Trajanje v minutah
Pecivo iz krhkega testa	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Drobno pecivo	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Božični kolač	2	15-20	250 1)160-170	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Drobljenec	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-18035-45	35-45
Beljakovi poljubčki	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE					
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	☐ Temperatura °C	☒ Temperatura °C	Trajanje v minutah
Pekovsko pecivo	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Pogača	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Biskvitna torta	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Skutna torta	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Rolada	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	15-20
Princeske	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Jabolčno pecivo iz kvašenege testa	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Jabolčna pita	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Palačinke	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Kmečki kruh	2	15-20	250 ¹⁾ 190-200	----	50-60
Quiche Lorraine	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Pica	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35


1) Čas predgrevanja


2) Čas vzdrževanja v pečici po izklopu gumba za funkcijo pečice


RAZPREDELNICA ZA PEČENJE MESA				
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Trajanje v minutah
Cel piščanec	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Svinjska pečenka	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE NA ŽARU				
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	 Temperatura °C	Trajanje v minutah
Popečen kruh	2	6	230	4-5
Debeli zrezki	2	10	200	20+20
Pol piščanca	2	----	230	25+20
Svinjska rebrca	2	----	230	30+25

Vzdrževanje in čiščenje


 **Opozorilo!** Pečica mora biti vedno čista. Maščobe ali druge nečistoče se lahko vnamejo.

 **Opozorilo!** Pred čiščenjem zagotovite, da so vsi gumbi v izključenem položaju ter se je štedilnik popolnoma ohladil.

 **Opozorilo!** Pred vzdrževanjem ali čiščenjem obvezno IZKLJUČITE štedilnik iz električnega omrežja.

Čistilna sredstva


Pred uporabo poljubnega čistilnega sredstva se prepričajte, da je to sredstvo primerno za čiščenje pečice in ga v ta namen priporoča tudi proizvajalec.

 **Opozorilo!** NE uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo belila, saj lahko uničijo površinski sloj pečice. Štedilnika ne čistite s parnim čistilnim aparatom ali z grobimi čistilnimi sredstvi. Za čiščenje pečice in kuhalnih plošč ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

Steklokeramična plošča

Pomembno! Čistilna sredstva ne smejo priti v stik z vročo steklokeramično ploščo! Vsa čistilna sredstva odstranite po čiščenju z veliko količino čiste vode, ker bi lahko ob naslednjem segrevanju povzročila razjedo površine plošče!

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so npr. razpršila za čiščenje žara ali pečic, grobih čistilnih praškov ali čistilnih sredstev za posodo, ki lahko povzročijo praske.

 Steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, ko je topla ali hladna. Na ta način preprečite, da se umazanija zažge. Vodni kamen in vodne lise, mastne madeže ter svetla kovinska obarvanja odstranite z običajnimi čistilnimi sredstvi za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.


Manjši madeži

1. Površino steklokeramične plošče obrišite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.

2. Zatem jo z mehko krpo obrišite do suhega. Na površini ne sme biti nobenih ostankov čistilnega sredstva.
3. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno površino steklokeramične plošče. Uporabite običajno čistilo za steklokeramične plošče.
4. Zatem površino steklokeramične plošče očistite z veliko količino vode in jo obrišite do suhega z mehko krpo brez vlaken.

Trdovratni madeži


1. Za odstranjevanje živil, ki so povrela in se zažgala na plošči, uporabite stekleno strgalo.
2. Stekleno strgalo položite pod kotom na površino steklokeramične plošče.
3. Umazanijo odstranite z drsenjem s strgalom po površini.


 Steklena strgala in čistilna sredstva za steklokeramiko so na voljo v prodajalni s tehničnimi izdelki.

Zažgani madeži

1. Zažgan sladkor, stopljeno plastiko, alu folijo oz. druge materiale, ki so se stopili, odstranite takoj, dokler je plošča še vroča. Uporabite stekleno strgalo.
2. Kuhalno površino očistite po običajnem postopku, ko se ohladi.

Pomembno! Pri uporabi steklenega strgala na vročem kuhališču obstaja nevarnost opeklina!

 Če se kuhališče ohladi pred odstranitvijo umazanije, ga ponovno segrejte za postopek čiščenja. Prask ali temnih madežev, ki so na steklokeramični plošči nastali zaradi uporabe posode z dnom z ostrimi robovi, ni možno odstraniti. To ne vpliva na delovanje kuhalne površine.

 **Opozorilo!** V primeru počene površine odklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.

Okvir štedilnika

Pomembno! Tekočine, ki vsebujejo kisline, npr. kis, limonin sok, sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ne smejo priti v stik z okvirom štedilnika, kajti v nasprotnem se lahko pojavijo motni madeži.


1. Okvir obrišite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.
2. Prisušeno umazanijo omehčajte z mokro krpo. Zatem jo z mehko krpo očistite in obrišite do suhega.

Čiščenje zunanjih površin

Za čiščenje priporočamo čistilna sredstva, ki ne opraskajo površine. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih predmetov, jeklene volne, najlonskih gobic, grobih ali jedkih čistilnih sredstev ter razredčil.

Čiščenje pečice

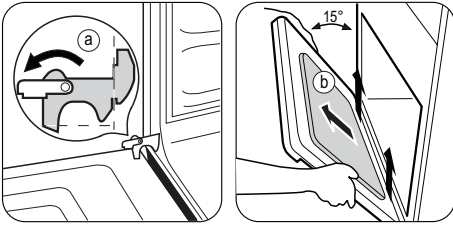
Postopek v primeru, ko je pečica zelo umazana:

1. Za odstranjevanje strjenega razlitja uporabite strgalo ali podoben pripomoček
2. Z gobico nanesite milnico v pečico
3. Zaprite vrata
4. Pečico za približno 10 minut nastavite na (zgornji in spodnji grelec)  ter na temperaturo 100 °C.
5. Ko se pečica ohladi, izperite površino s čisto vodo. Površino obrišite do suhega.

Vrata pečice

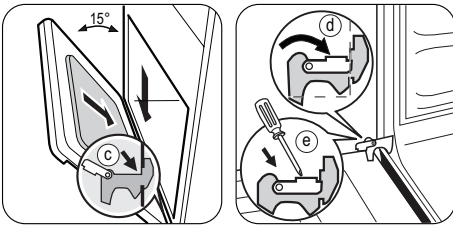
Odstranjevanje vrat pečice s tečajev

Vrata pečice lažje očistite, če jih snamete s pečice. Vrata pečice odprite do vodoravnega položaja. Nato do konca dvignite jezička na obeh tečajih vrat (a). Vrata počasi priprite do zaustavitve in jih dvignite, da izvlčete tečaja (b).



Ponovna namestitve vrat pečice na tečaje

Postopek ponovne namestitve vrat na tečaje poteka v obratnem vrstnem redu. Tečaja vrat vstavite v utor (c). Pri tem pazite, da se tečaja pravilno in enakomerno prilegata. Nato vrata počasi spustite. Pri tem pazite, da se vogala vrat ne dotikata dna okvira (če se vogala dotikata okvira, vrata ponovno dvignite in tečaja pravilno usmerite).



Nazadnje pritisnite oba jezička navzdol proti pečici (d). Da se vrata lahko pravilno zaprejo, pritisnite jezička z ustreznim pripomočkom (npr. z izvijačem) (e). Počasi preverite pravilno odpiranje vrat.

Pomembno! Jezičkov na tečajih vrat nikoli ne pustite v pokončnem položaju. V tem

Kaj storite v primeru...

Če naprava ne deluje pravilno, pred klicem najbližjega servisnega centra najprej preverite spodnje točke.

primeru bi vzmetno delovanje lahko povzročilo poškodbo.

Zamenjava žarnice v pečici

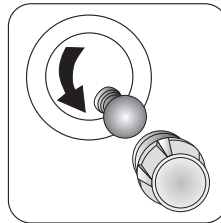
⚠ Opozorilo! Pred zamenjavo žarnice mora biti štedilnik izključen in odklopljen iz električnega omrežja, da ne pride do udara električnega toka.

Zamenjana žarnica mora ustrezati naslednjim podatkom:

Moč:	15 W
Napetost:	230/240 V, 50 Hz
Temperatura:	300 °C
Navoj:	E14

Postopek menjave pregorele žarnice:

1. Steklen pokrov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite.
2. Odvijte pregorelo žarnico in jo zamenjajte z novo.
3. Ponovno namestite stekleni pokrov.
4. Štedilnik priključite na omrežno napetost.



Simptomi	Preverite
Področja kuhanja ne delujejo	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je naprava vključena? • Ali kontrolne lučke v upravljalnem polju svetijo? • Ali je vključeno ustrezno področje kuhanja? • Ali je gumb nastavljen na ustrezno stopnjo kuhanja? • Ali so se sprožile varovalke električnega omrežja v stanovanju (v omarici z varovalkami)? V primeru večkratnega sproženja varovalk pokličite pooblaščenega električarja.
Pečica se ne vključi	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je izbrana pravilna funkcija/temperatura pečenja? • Ali je omrežno stikalo oz. glavno stikalo pečice vključeno?
Priprava jedi je prepočasna ali prehitra	<ul style="list-style-type: none"> • Morda je potrebno spremeniti temperaturo

Če ste preverili vse zgoraj navedene točke in naprava še vedno ne deluje, pokličite najbližji servisni center in pripravite naslednje podatke:

1. Svoje ime, naslov in poštno številko
2. Svojo telefonsko številko
3. Jasen in kratek opis napake
4. Model in serijsko številko (glejte napisno ploščico)

5. Datum nakupa

Pomembno! Če pokličete servisno službo zaradi napake, ki je opisana v seznamu, ali za popravilo napake, do katere je prišlo zaradi nepravilne uporabe ali namestitve, bo serviser zaračunal nastale stroške tudi v času garancijske dobe.

Tehnični podatki

ZCV560M1			
Kuhalna plošča	Sprednje levo kuhališče	Ø 180 mm	1800 W
	Zadnje levo kuhališče	Ø 140 mm	1200 W
	Sprednje desno kuhališče	Ø 140 mm	1200 W
	Zadnje desno kuhališče	Ø 180 mm	1800 W
Skupna moč kuhalne plošče			6000 W
Pečica	Grelec pečice		
	Spodnji grelec		900 W
	Zgornji grelec		850 W
	Grelec za žar		1800 W
	Konvekcijski ventilator		35 W
	Žarnica v pečici		Žarnica 15 W, tip E14
	Čiščenje		ročno

ZCV560M1

Skupna moč pečice		1815 W
Napajanje	Nazivna napetost	230 V
	Nazivna frekvenca	50 Hz
Oprema	Rešetka	
	Pekač	Emajliran
Skupna moč štedilnika		7815 W
Dimenzije	Višina	850 mm
	Širina	500 mm
	Globina	600 mm

Namestititev

⚠ Opozorilo! Proizvajalec odklanja vsakršno odgovornost v primeru neupoštevanja varnostnih navodil.

Vse postopke vgradnje in priključitve mora obvezno izvajati STROKOVNO USPOSOBLJENA OSEBA v skladu z veljavnimi zakoni in predpisi.

Štedilnik je potrebno namestiti v skladu s specifikacijo "Y" (EN60.335-2.6). Štedilnika ni dovoljeno namestiti nad višino delovne plošče.

Štedilnik mora biti nameščen tako, da ima serviser v primeru okvare omogočen enostaven dostop.

Pred priključitvijo štedilnika na električno omrežno napetost se prepričajte, da sta nape-

tos in frekvenca na napisni ploščici enaki kot sta omrežna napetost in frekvenca na mestu priključitve.

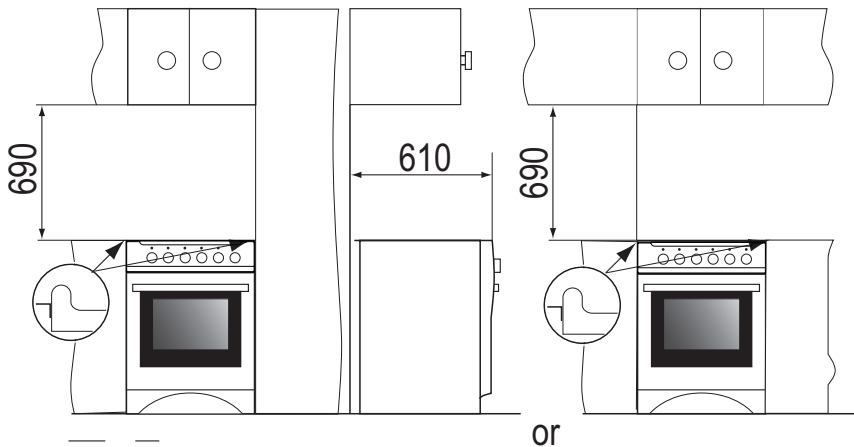
Štedilnik mora biti ozemljen.

Mesto namestitve

Štedilnik je registriran kot naprava "razreda Y" v skladu s predpisi glede nevarnosti požara. Deli pohišstva ali stene v bližini štedilnika ne smejo presegati višine štedilnika.

Štedilnik je lahko nameščen v kuhinji, jedilnici ali dnevni sobi, ne sme pa biti nameščen v toaletnih prostorih ali kopalnici s prho.

Najmanjša razdalja, na kateri so lahko vnetljive snovi nameščene nad robom štedilnika, je 69 cm



Električni priključki

⚠ Opozorilo! Vsa električna dela, potrebna za namestitev štedilnika, mora izvesti usposobljen električar ali strokovno usposobljena oseba v skladu s trenutno veljavnimi predpisi.

Štedilnik je izdelan za priključitev na omrežno napetost 230 V, 50 Hz. Za priključitev na električno napetost uporabite kabel tipa H05 RR-F.

Pred vklopom se prepričajte, da je omrežna napajalna napetost enaka napetosti na napisni ploščici.

Štedilnik se dobavlja brez napajalnega kabla. Na štedilnik je potrebno priključiti zvijavi napajalni kabel po specifikaciji iz razpredelnice št. 1.

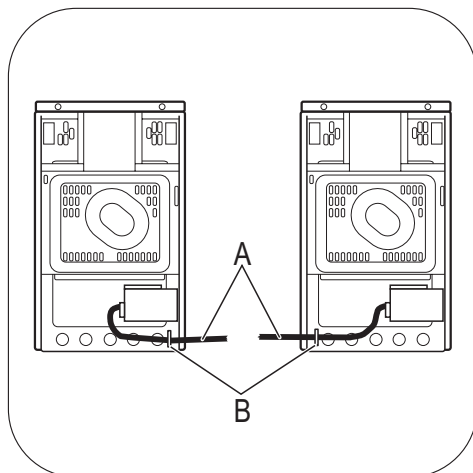
V primeru direktne priključitve na omrežno napetost vstavite večpolno stikalo z minimalno razdaljo 3 mm med posameznimi kontakti z upoštevanjem prenapetostne kategorije III. Stikalo mora biti nameščeno na razdalji do 2 m od kuhalne površine. Po zaključeni namestitvi mora biti enostavno dosegljivo.

Stikalo ne sme prekiniti ozemljitvenega vodnika rumeno-zelene barve.

Pomembno! OPOMBA: Ozemljitveni vodnik mora biti približno 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika.

⚠ Opozorilo! Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

⚠ Opozorilo! Napajalni kabel napeljite, kot je prikazano na naslednji sliki.



A) Napajalni kabel

B) Objemke

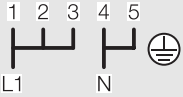

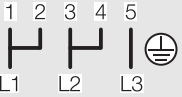
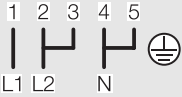
Pred priključitvijo preverite:

- Zmogljivost varovalke in električne napeljave mora ustrezati velikosti nazivnega toka naprave (glejte napisno ploščico);
- Vtičnica ali večpolno stikalo, prek katerega je štedilnik priključen na električno omrežje, sta preprosto dosegljiva tudi po namestitvi štedilnika.

- Napajalni kabel priključite na priključke štedilnika;
- Kabel pritrdite s kabelsko objemko;
- Prepričajte se, da priključitev na sponkah ustreza priključkom omrežne napetosti;
- Zaščitni pokrov ponovno namestite in pri vijte na zadnjo stran štedilnika.

Opis postopka

- Odvijte in odstranite zaščitni pokrov na zadnji strani štedilnika;

Nazivna napetost	230 V ~/ 400 V 3~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
	Enofazna	Trifazna Y 3 faze + nevtralni priključek	Trifazna	Trifazna Y 2 fazi + nevtralni priključek
Priključitev kabla na priključno ploščo				
Omrežna napetost	230 V ~	400 V 3~	230 V 3~	400 V 2N~
Napetost grelcev	230 V	230 V	230 V	230 V
Velikost varovalke	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Prerez kabla	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

www.zanussi.hu

www.zanussi.pl

www.zanussi.si

342705908-A-042009