

HU Használati útmutató

Tűzhely

USER MANUAL

ZCG562M

HU

ZANUSSI

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk _____	2	Sütő - Napi használat _____	9
Termékleírás _____	6	Sütő – tartozékok használata _____	9
Az első használat előtt _____	7	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok _	11
Főzőlap - Napi használat _____	7	Sütő - Ápolás és tisztítás _____	16
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok _____	8	Mit tegyek, ha... _____	19
Főzőlap - Ápolás és tisztítás _____	8	Üzembe helyezés _____	19
		Környezetvédelmi tudnivalók _____	24

A változtatások jogát fenntartjuk.



Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek

vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntették fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!

- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez. Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnectorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- Amikor kihúzza a készülék hálózati vezetékét, soha ne a vezetéket fogja meg. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.

Gázcsatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék körül megfelelő legyen a légáramlás. A hiányos levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és -nyomás) és a készülék beállítása összhangban vannak-e.
- A gázellátásra vonatkozó adatokat az adattáblán találja.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell beszerezni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.
- Abban a helyiségben, ahol gázfőzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezhet. Győződjön meg róla, hogy a konyhában megfelelő-e a szellőzés: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- Ha hosszú időn át fokozott mértékben működteti a készüléket, további szellőztetés lehet szükséges (például ablak kinyitása vagy, ha van, a mechanikus szellőztetés növelése).

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!

- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhat a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadákony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkar-

colhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatóak (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megoldható.
- Kizárólag stabil, megfelelő méretű és formájú főzőedényt használjon, amely nem dőlhet el, és amelyből az étel nem folyhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!

Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedelek (ha vannak) felforrósodva elrepedhetnek.



Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés ve-

szélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzszi- vaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett

fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!

- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

Szakszerviz

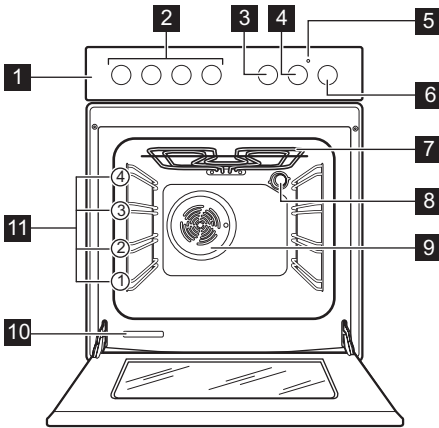
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

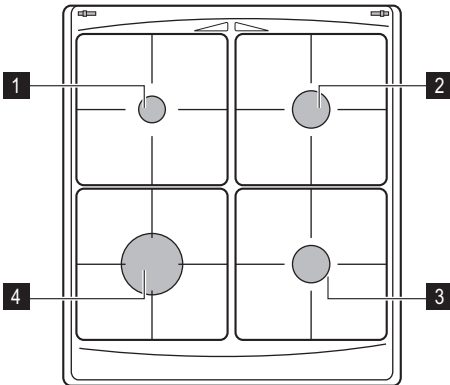
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Főzőlap szabályozógombjai
- 3** Percszámláló szabályozógombja
- 4** Sütőhőmérséklet szabályozógombja
- 5** Hőmérséklet-visszajelző
- 6** Sütőfunkció szabályozógombja
- 7** Grill
- 8** Sütőtér lámpája
- 9** Ventilátor
- 10** Adattábla
- 11** Polcvezető sín

Főzőfelület elrendezése



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

Sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Lapos alumínium tepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolórekesz**

A sütőtér alatt tárolórekesz található. A rekesz használatához emelje fel és hajtassa le az ajtót.

⚠ Vigyázat A tárolótér felforrósodhat, amikor a készülék működik.

- **Kivehető teleszkópos polctartók**
Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

⚠ Figyelem A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

⚠ Figyelem Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Főzőlap - Napi használat


⚠ Vigyázat Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A gázégő begyújtása

⚠ Vigyázat Amikor a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.



i A gázégőt a főzőedény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

Az égő meggyújtásához:

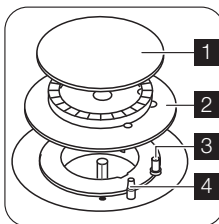
1. Nyomja le teljesen a szükséges égőhöz tartozó szabályozó gombot, majd fordítsa el a maximum állásba . A gomb megnyomásakor a szikragyújtó automatikusan bekapcsol.
2. Tartsa benyomva kb. 10 másodpercen át. Ezáltal a termoelem felmelegszik. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.

i Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő

Előmelegítés

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Működtesse üresen a sütőt 45 percig.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Működtesse üresen a sütőt 15 percig. Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok jobban felmelegsznek, mint normál használat esetén. Ez alatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



- 1 Égőfedél
- 2 Égőkorona
- 3 Gyújtógyertya
- 4 Hőérzékelő

⚠ Vigyázat Ne tartsa a szabályozógombot 15 másodpercnél tovább benyomva.

Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a szabályozógombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

Fontos Elektromos áram hiányában az égő begyújtható az elektromos gyújtó berendezés nélkül is, ebben az esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gázellátás állásba.

⚠ Vigyázat Gyakoroljon rendkívüli figyelmet, amikor konyhai környezetben nyílt lángot használ. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.

i Ha az égő véletlenül kialszik, forgassa a szabályozógombot ki állásba, és várjon

legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani az égőt.

i A főkapcsolónak a beszerelés, illetve áramkimaradás után történő bekapcsolásakor teljesen normális jelenség, hogy a szikragenerátor automatikusan bekapcsol.

Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a felső állásra.

⚠ Vigyázat Mielőtt az edényt az égőről levénné, a lángot mindig vigye lejjebb, vagy kapcsolja le.

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.

⚠ Vigyázat Használjon az égő méretének megfelelő aljzattal rendelkező edényt vagy serpenyőt.

A főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, amelyek túlnyúlnak a szélelein.

Égő	A főzőedény átmérője
Erős	160 - 220 mm
Normál	140 - 220 mm
Kisegítő	120 - 180 mm

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

Főzőlap - Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

⚠ Vigyázat Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

⚠ Vigyázat Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagy nyomású tisztítóberendezéssel.


⚠ Vigyázat Ne használjon súrolószereket, acélgyapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománcozott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.

- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtétők károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

Sütő - Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.


A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Sütőfunkciók

Sütőfunkciók		Alkalmazás
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Felső/alsó sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
	Teljes grill	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
	Alsó fűtőelem	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Pizza eco	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.


Percszámláló

Visszaszámlálási idő beállítására szolgál. Először forgassa el a Percszámláló szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig

lehet. Majd forgassa vissza a szükséges időtartam értékére. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható.

Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

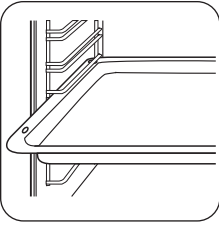
Sütő – tartozékok használata

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

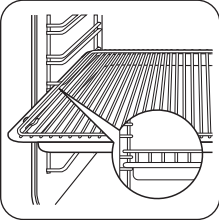
Sütőtartozékok behelyezése

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé,

illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztat-
ható tartozékokat a sütő egyik szintjének ve-
zetősínjei közé.



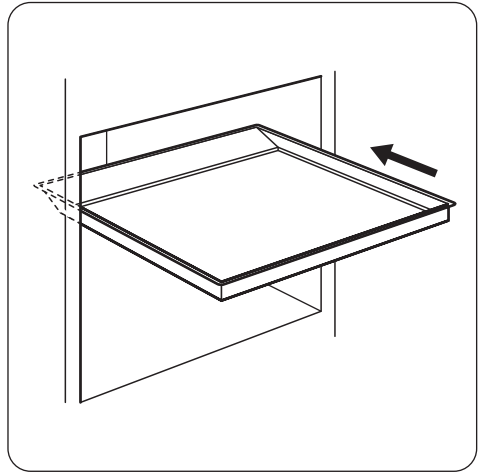
A sütőpolc és a mély hússütő tepsí együttes behelyezése



Helyezze a sütőpolcot a mély hússütő tepsí-
re. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő
egyik szintjének vezetősínjei közé.

A sütőtepsit behelyezése

Helyezze a tepsit a sütőtér közepébe, az első
és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg
áramlását az első részen és a sütőtepsi mö-
gött. Biztosítsa, hogy a tepsit úgy helyezze el,
mint a képen, a ferde szélével hátul.



! **Vigyázat** Ne tolja be teljesen a
sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez
megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsí
körül áramolhasson. Az étel megéghet,
különösen a tepsí hátsó részén.

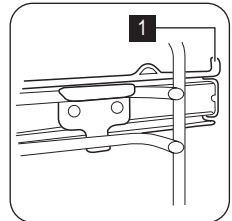
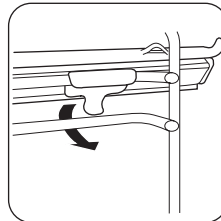
Teleszkópos polctartók

A teleszkópos polctartók behelyezése

A teleszkópos polctartókat bármelyik szinten
elhelyezheti.

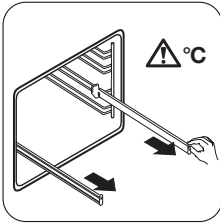
Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos
polctartót azonos szinten legyen.

A teleszkópos polctartók egyik végén lévő üt-
köz (**1**) felfelé nézzen.

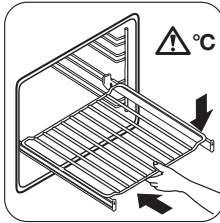


A teleszkópos polctartók használata

A teleszkópos polctartók segítségével kön-
nyebben lehet behelyezni és eltávolítani a
polcokat.



1 Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartókat.



2 Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

i Teleszkópos polctartókat külön is vásárolhat.

! **Figyelem** A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

! **Figyelem** A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Sűthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

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


Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

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

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

Felső/alsó sütés 

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajjtorta (2600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománczott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Kecsztakercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

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


3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

Pizza beállítás

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pizza (gazdag feltéttel) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Gyümölcslepény	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spenótos lepény	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sajttorta	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevonattal	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Használjon mély tepsit


2) Melegítse elő a sütőt

 A legjobb eredmények elérése érdekében pizza sütésekor forgassa a sütő-funkció és a hőmérséklet kapcsológombjait a Pizza állásba.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a

Sütő - Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerezrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződésekét, és azok később nem égnék rá a felületre.

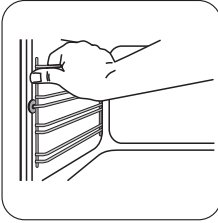
magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

- A makacs szennyeződésekét célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

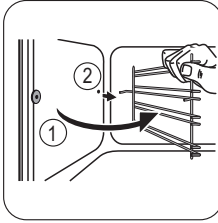
Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek kivétele



1 Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



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

A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

i A polctartó sínek kerekített végeinek a süttö eleje felé kell mutatniuk.

A süttöajtó tisztítása

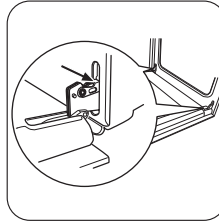
A süttöajtóban két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a süttöajtót és a belső üveglapot.

! **Vigyázat** A süttöajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

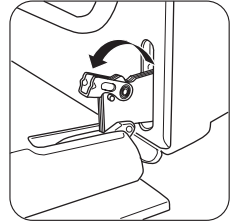
! **Vigyázat** Mielőtt az üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehültek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

! **Vigyázat** Ha az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

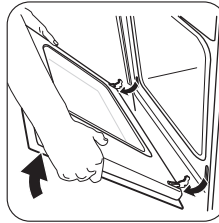
A süttöajtó és az üveglap leszerelése



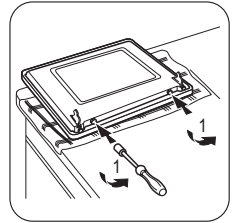
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérrját.



2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.

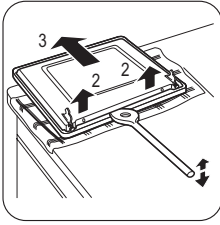


3 Csukja be a süttöajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4 Helyezze az ajtót egy stabil felületre, és védje egy puha ronggyal. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

Fontos Ne lazítsa meg a csavarokat.



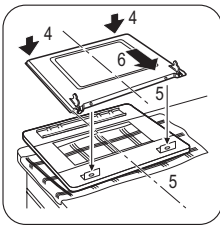
5 A belső ajtó nyitására fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon.

Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

⚠ Vigyázat Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



A rekesz eltávolítása

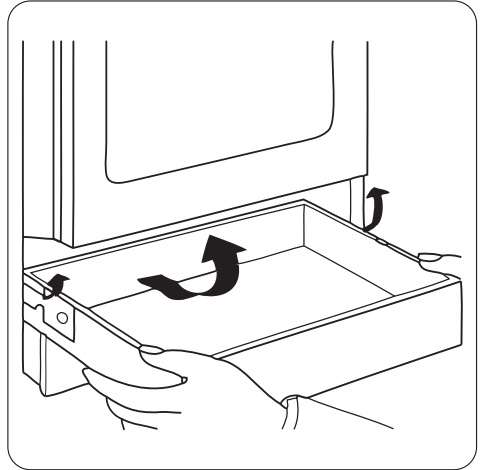
A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.

6 Emelje meg a belső ajtót.

7 Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.

3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

⚠ Vigyázat Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószert, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A készülék használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély alakulhat ki.

Sütőtér lámpa

⚠ Vigyázat Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

i Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedeleet.

Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A gáz begyújtásakor nincs szikra	Nincs elektromos tápellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás	Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait.
A gáz begyújtásakor nincs szikra	Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik	Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.
A láng a begyújtás után azonnal kialszik	A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé	A láng begyulladás után körülbelül 5 másodpercig tartsa benyomva a gombot.
A gázrőzsa szabálytalanul ég	Az égőkoronát ételmaradványok zárják el	Ellenőrizze, hogy a fúvóka nem tömődött-e el, és a koronán nincsenek-e ételmaradékok.
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétetlen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütő lámpáját
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

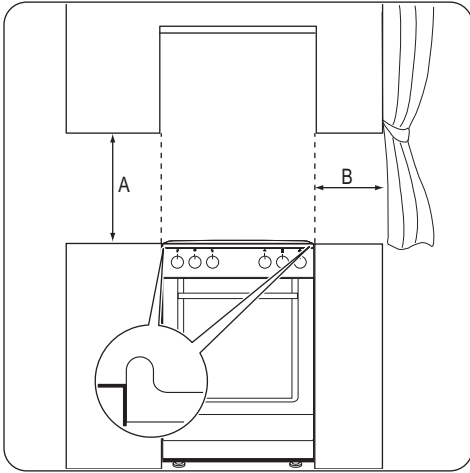
Sorozatszám (S.N.)

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A készülék elhelyezése

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



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	690
B	150

Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	855 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	2685 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz
Gázkategória	I12HS3B/P
Gázellátás	G20 (2H) 25 mbar
	G25.1 (2S) 25 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Kiegyenlítő (by-pass) átmérők

Láng	Ø Kiegyenlítő 1/100 mm-ben
Kisegítő	29
Normál	32
Erős	42

Gázégők

Láng	Normál fogyasztás kW	Csökkentett fogyasztás kW	Gáz típus	Nyomás mbar	Fűvóka átmérő mm	Fogyasztás g/óra
Kisegítő égő	1,03	0,35	G20 földgáz	25	0,70	-
	1,03	0,35	G25.1 földgáz	25	0,74	-
	1,00	0,35	G30 bután	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	G31 propán	28 - 30	0,50	60,70
Normál égő	2,00	0,43	G20 földgáz	25	0,92	-
	2,00	0,43	G25.1 földgáz	25	1,06	-
	2,00	0,43	G30 bután	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	G31 propán	28 - 30	0,71	121,40
Erős égő	3,00	0,72	G20 földgáz	25	1,13	-
	3,00	0,72	G25.1 földgáz	25	1,27	-

Láng	Normál fogyasztás	Csökkenített fogyasztás	Gáztípus	Nyomás	Fúvóka átmérő	Fogyasztás
	kW	kW		mbar	mm	g/óra
	3,00	0,72	G30 bután	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	G31 propán	28 - 30	0,88	185,68

Gázcsatlakoztatás

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsővek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, illetve ne nyomódjanak össze.

Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakoztatás egyszerű és teljes ellenőrzését, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet bilincsekkel, szilárdan rögzítse.

A felszereléshez használjon csőtartót. Ügyeljen arra, hogy a csőtartó szilárdan csatlakozzon a tömítéssel, majd folytassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső felszerelése akkor megfelelő, ha:

- Hőmérséklete nem haladja meg a szoba-hőmérsékletet vagy 30 °C-ot.
- Nem hosszabb 1500 mm-nél
- Nincs összenyomva.
- Nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak.
- Nem érintkezik éles szélékkel vagy sarkokkal.
- Állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.

Jó állapotának fenntartása érdekében a flexibilis csövet rendszeresen ellenőrizze, hogy:

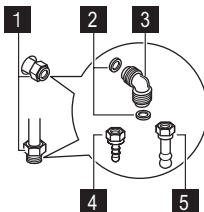
- Nem láthatók-e rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán.
- A cső anyaga megfelelően rugalmas, és nem keményedett-e meg.
- A szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el.
- Felhasználhatósága nem járt-e le.

Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.

Fontos Ha az üzembe helyezés befejeződött, az összes csőcsatlakozás tökéletes tömítését szappanos oldattal, és ne lánggal ellenőrizze.

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.

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



- 1** A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
- 2** Tömítés
- 3** Állítható csatlakozás
- 4** Földgáz csőtartó

i Alapértelmezett esetben a készülék gázra van beállítva, ennek módosításához válassz a 4-es csőtartót. Mindig használja a tömítést.

Átállítás más gáztípusra

⚠ Vigyázat A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

i Ez a készülék földgázzal működik. A megfelelő fúvókák alkalmazásával folyékony gázzal is használható.

⚠ Vigyázat A fűvókák cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a gázkapcsolók ki legyenek kapcsolva, és a készülék az elektromos hálózatról legyen leválasztva. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn.

A fűvókák cseréje

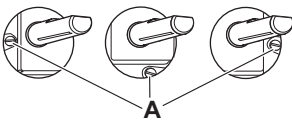
1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára. Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a gáznyomás változtatható, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

A minimális szint beállítása

Az égők minimális lángjának beállítása:

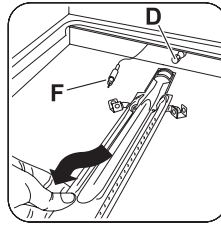
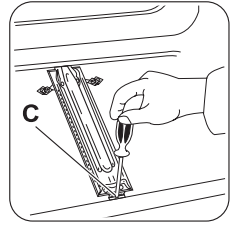
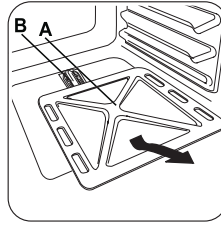
1. Gyújtsa be az égőt.
2. A szabályozógombot állítsa a legalacsonyabb pozícióba.
3. Távolítsa el a szabályozógombot.
4. Csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő-csavar helyzetét. Ha 20 mbar nyomású földgázzal cseppfolyós gázra vált, a szabályozócsavart teljesen szorítsa meg. Ha cseppfolyós gázzal vált 20 mbar nyomású földgázra, körülbelül 1/4 fordulattal lazítsa meg a kiegyenlítőcsavart.



A) Minimális szintet beállító csavar

5. Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.

A sütő fűvókájának cseréje



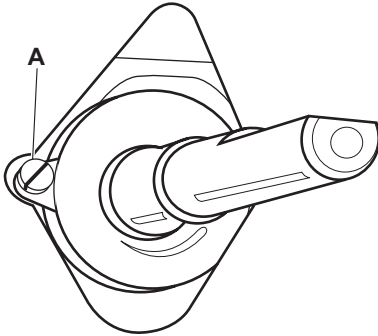
1. Vegye ki a sütőtér alsó lemezét (A), hogy a sütő égőjéhez (B) hozzáférhessen.
2. Távolítsa el a csavart (C), amelyik az égőt a helyén tartja.
3. Óvatosan válassza le az égőt a fűvóka tartójáról (D). Óvatosan tolja balra. Ügyeljen arra, hogy az égőfej ne váljon le az égő beömlőnyílásáról. Ne gyakoroljon semmilyen erőhatást a hőérzékelő vezetékére (F).
4. Egy 7 mm-es csőkulcs segítségével távolítsa el az égő fűvókáját (D). Cserélje ki egy újra, ha szükséges.
5. Szerelje vissza az égőt a fenti lépések fordított sorrendjében.
6. Cserélje ki a gázellátást biztosító csont melletti gáztípusmatricát az új gáztípusnak megfelelő matricára.

A grillégő fűvókájának cseréje:

1. Távolítsa el a csavart, amelyik a grillégőt a helyén tartja.
2. Távolítsa el az égő fűvókáját egy 7 mm-es csőkulcs segítségével. Cserélje ki egy újra, ha szükséges.
3. Szerelje vissza az égőt a fenti lépések fordított sorrendjében. Mielőtt meghúzná a csavart, ellenőrizze, hogy az égőt megfelelően a hátlaphoz tolta-e.

A gázsütőgő minimális szintjének beállítása:

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
2. Vegye le a sütőfunkciók szabályozógombját.
3. Egy vékony csavarhúzóval állítsa be a ki-egyenlítőcsavart (A).



A gáztípus átállítása	Az állítócsavar beállítása
Földgárról folyékony gázra	Teljes mértékben szorítsa meg az állítócsavart.
Folyékony gárról földgázra	Kb. 3/4 fordulattal lazítsa meg az állítócsavart.

4. Helyezze vissza a sütőfunkciók szabályozógombját.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a konnektorbába.

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

6. Gyűjtsa be a sütő égőjét. Lásd „Sütés gázsütővel: a sütő égőjének meggyújtása”.

7. A gázsütő szabályozógombját állítsa maximális állásba, és hagyja melegedni a sütőt 10 percig.
8. A sütőfunkciók gombját forgassa el maximális állásból minimálisra.

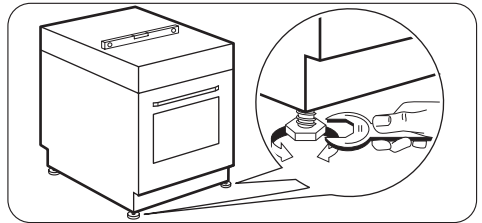
Szabályozza a lángot. Ha a láng kialszik, ismétlje meg az 1–7. lépéseket. A sütő égőjének koronáján egy kisméretű, folyamatosan égő lángnak kell lennie.

i A grill hőmérséklete nem állítható. Alacsonyabb hőmérséklet eléréséhez, illetve a sütés lelassításához a grillező edényt lejjebb kell eresztetni a lángtól.

Ezen biztonsági előírások be nem tartása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a készülék működéséért.

Vízszintbe állítás

A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja

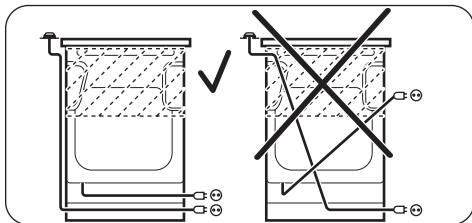


Elektromos üzembe helyezés


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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

i A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi

önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



Vigyázat Kiselejtezése előtt a

készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

A series of 20 horizontal lines providing a template for handwriting practice.



www.zanussi.com/shop

