



Használati útmutató

# USER MANUAL

Tűzhely

ZCK553G1WA  
ZCK553G1XA

HU

**ZANUSSI**

## Tartalom

Biztonsági információk.....	2	Sütő – Napi használat.....	11
Biztonsági utasítások.....	3	Sütő – Órafunkciók.....	12
Termékleírás.....	6	Sütő – tartozékok használata.....	13
Az első használat előtt.....	7	Sütő – Hasznos tanácsok és javaslatok.....	13
Főzőlap - Napi használat.....	8	Sütő – Ápolás és tisztítás.....	19
Főzőlap – Hasznos tanácsok és javaslatok.....	9	Hibaelhárítás.....	20
.....	9	Üzembe helyezés.....	22
Főzőlap - Ápolás és tisztítás.....	10	Energiahatékonyság.....	27

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



### VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

## Általános biztonság

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

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

## Biztonsági utasítások

---

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: **HU**

### Elhelyezés



#### **VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot

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

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

## Elektromos csatlakoztatás



### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## Gázcsatlakoztatás

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

## Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.  
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



### VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

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



### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.

- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
- Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmérője pedig meghaladja az égők méretét.
- Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.
- Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- Ne helyezzen lángelosztót az égőre.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.  
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.
- Az égőket tilos mosogatógépben tisztítani.

### Fedél

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

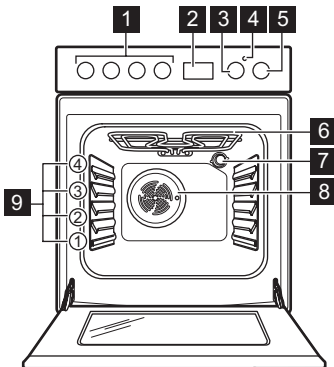


### Belső világítás

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

## Termékleírás

### Általános áttekintés



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

### Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

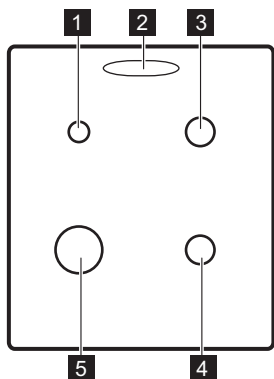
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.
- Lapítsa ki a külső gázvezetékeket.

### Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

## Főzőfelület elrendezése



- 1** Kisegítő égő
- 2** Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat.
- 3** Normál égő
- 4** Normál égő
- 5** Erős égő

## Tartozékok

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

## • Tárolórekesz

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



### VIGYÁZAT!

A tárolórekesz felforrósodhat, amikor a készülék működik.

## Az első használat előtt



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

## Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, illetve




áramkimaradás után a kijelző automatikusan villog.



**1.** Nyomja meg a  kiválasztó gombot.

A kijelzőn megjelenik az időzítő bekapcsolását jelző szimbólum.

**2.** A pontos idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.



Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Az idő módosításához kapcsolja be a készüléket, majd egyszerre nyomja meg a  és  gombot vagy a  gombot.

Amikor az órák és percek közötti kettőspont villog, állítsa be az új időt a  vagy  gombbal.

## Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

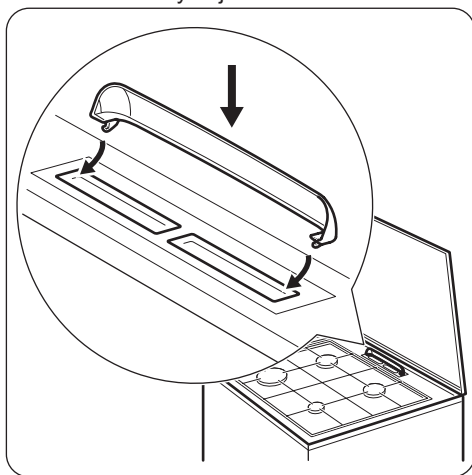
## A gőzkimenet fedelének felszerelése

Csak egyes típusok esetén. Csak a fehér fedéllel rendelkező főzőlapokra vonatkozik.

A gőzkimenetnél kilépő forró levegő a főzőlap fehér fedelének elszíneződését okozhatja. Ez a terület sárgás színűvé válik. Ennek

megakadályozására szereljen fedelet a gőzkimenetre.

1. Illessze a fedél kampóit a gőzkimenet nyílásainak elülső éle alá.
2. A zárashoz nyomja le a fedél hátsó szélét.



## Főzőlap - Napi használat



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## A gázégő begyújtása




A főzőedény ráhelyezése előtt mindig gyújtsa meg az égőt.



### VIGYÁZAT!

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

1. A gázégő begyújtásához fordítsa el a főzőlap gombját az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra () , majd nyomja le.
2. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a főzőlap gombját, hogy a hőérzékelő felmelegedjen. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



### VIGYÁZAT!

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



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



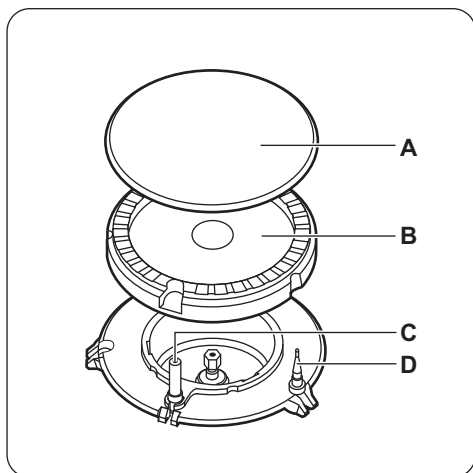
Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja az égőt az elektromos eszköz nélkül is. Ilyen esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa a maximális gáznyitás állásába. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a gombot, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.



**i** Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

**i** A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramkimaradás után. Ez normális.

### Égők áttekintése



- A) Égőfedél
- B) Égőkorona
- C) Gyújtógyertya
- D) Hőérzékelő

### Az égő kikapcsolása

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



#### VIGYÁZAT!

Mielőtt az edényt az égőről levenné, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

## Főzőlap – Hasznos tanácsok és javaslatok



#### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Főzőedény



#### VIGYÁZAT!

Ne tegyen egy edényt két égőre.



#### VIGYÁZAT!

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázzon rá, hogy az edények fogantyúja ne nyúljon túl a főzőfelület elülső szélén.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

## A főzőedény átmérője



### VIGYÁZAT!

Az égők méretének megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon.

Égőfej	A főzőedény átmérője (mm)
Erős	160 - 220

Égőfej	A főzőedény átmérője (mm)
Normál	140 - 220
Kisegítő	120 - 180

## Főzőlap - Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

### A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgőűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A zománczott részek, az égőfedél és a korona tisztításához használjon meleg szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt törölje őket szárazra.

### A szikragyújtó tisztítása

A gyújtást egy fém elektródát tartalmazó kerámia gyújtógyertya biztosítja. Ezeket az

alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőrózsa nyílásai nincsenek-e eltömődve.

### Edénytartók



Az edénytartó rácsok mosogatógépben nem mosogathatók. Ezeket kézzel kell elmosogatni.

1. Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében levehetőek.



Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égősapkák károsodását elkerülje.

2. A zománcbevonat esetenként durva éllel rendelkezhet, ezért körültekintően járjon el az edénytartók kézzel történő lemosásakor és szárításakor. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítópasztát.
3. A tisztítás után ellenőrizze, hogy az edénytartók megfelelően vannak-e elhelyezve.
4. Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepére mutassanak.

### Időszakos karbantartás

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

## Sütő – Napi használat



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### A készülék be- és kikapcsolása



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

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

### Biztonsági felszerelés

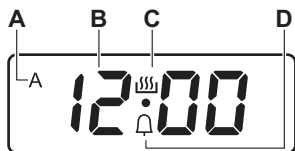
A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

### Sütőfunkció

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. A funkció használatához a hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. A funkció használatához a hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

# Sütő – Órafunkciók

## Kijelző



- A) Időtartam és Befejezési idő kijelzője
- B) Időkijelző
- C) Aktív időzítő kijelző
- D) Percszámláló jelzőfény

## Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
🕒	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

## Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás	
🔔	Percszámláló	A visszazámlálási idő beállítása (1 perc - 23 óra 59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
dur	Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél (1 perc - 10 ó).
Befejezés	Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása (1 perc - 10 ó).

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatóak, ha a készüléknek automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia: először állítsa be az Időtartamot, majd a Befejezést.

### Az óra funkciók beállítása


Az Időtartam (dur) és a Befejezés (End) funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló 🔔 funkcióhoz.



1. Nyomja meg többször a 🕒 gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.

2. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy — gombot. Az óra funkció bekapcsol. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Befejezés és Időtartam funkció esetén az A jelzés is világítani kezd a kijelzőn.
3. A beállított időtartam lejártakor az óra funkció visszajelzője villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.


## Az óra funkciók törlése


1. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.

2. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa megnyomva a  és  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.

2. A jelzés módosításához nyomja meg többször a  gombot.

3. Engedje fel a  gombot.

A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.

4. A beállítás automatikus megerősítésére várjon 5 másodpercet.



Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, illetve ha áramkimaradás fordul elő, az alapértelmezett hangjelzés áll vissza.

## Sütő – tartozékok használata



### VIGYÁZAT!

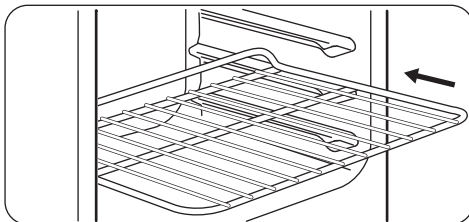
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



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

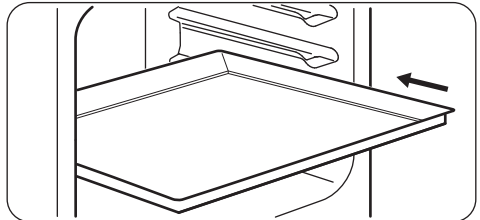


Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:



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



Helyezze a mély tepsit vagy tálcát a polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

## Sütő - Hasznos tanácsok és javaslatok



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

## Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használat után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

## Tészta sütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem

mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyaszott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## Sütemények sütése

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

## Húsok és halak sütése

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

## Sütési időtartamok

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

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

Alsó + felső sütés 

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc-magasság	Tartozékok
Péksütemények	250	150	25 - 30	3	tepsi
Lepény <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	tepsi
Almás pite <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	tepsi
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2	huzalpolc
				1	tepsi
Fél csirke	1300	190 - 210	35 + 30	3	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3	Huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	tepsi
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	tepsi
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Parasztkenyér 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumíniumbevonatú tepszi (hossz: 20 cm)
Üres kalács 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumíniumbevonatú tepszi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumíniumbevonatú tepszi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	tepszi
Keksztekercs <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	tepszi
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	tepszi
Prézlikalács 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	tepszi
Piskótatészta <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	tepszi
Vajas sütemény <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	tepszi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

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

4) Melegítse elő a sütőt 20 percig.

5) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

6) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

7) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 18 percig.

## Légkeveréses sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták <sup>1)</sup>	250	145	25	3	tepszi
Omlós tészták <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	tepszi
Lepény <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	tepszi
Lepény <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tepszi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepszi



Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Almás pite	1200 + 1200	175	55	2	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm) ugyanazon a polcszinten
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500	155	30	2	tepsi
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	tepsi
Csirke egészben	1400	180	55	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertéssült	800	170 - 180	45 - 50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	150 - 160	20 - 30	2	tepsi
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tepsi
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Svájci almás lepény <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	tepsi
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Üres kalács <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcma-gasság	Tartozékok
Üres kalács	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 1)	800	190	15	3	tepsi
Zsemle 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	tepsi
Habcsók	400	110 - 120	30 - 40	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tepsi
Morzsasütemény	1500	160 - 170	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	tepsi
Vajás sütemény <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

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

3) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

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

5) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

## Enyhe sütés

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

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

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

## Pizzasütés

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

## Sütő – Ápolás és tisztítás

- !** **VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

### Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

- i** A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

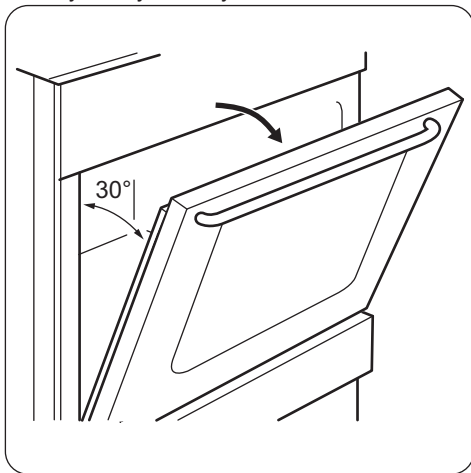
### A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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

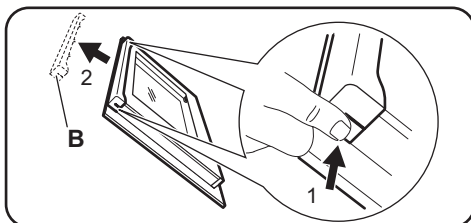
- !** **VIGYÁZAT!**  
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.

- !** **VIGYÁZAT!**  
Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



**VIGYÁZAT!**

Amikor kivesszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.

5. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



**FIGYELMEZTETÉS!**

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



**FIGYELMEZTETÉS!**

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



**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**A lámpa izzójának cseréje**

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



**VIGYÁZAT!**

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

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

**Hátsó lámpa**

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

**Hibaelhárítás**



**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

**Mit tegyek, ha...**

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.	Az égőfedél és a korona helytelenül illeszkedik.	Megfelelően illessze az égőfedelet és a koronát.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.	A láng begyújtása után legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a szikragyújtó gombot
A lánggyűrű egyenetlen.	Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.	Ellenőrizze, hogy a fúvóka nincs-e eltömődve, és az égőkورونا tiszta-e.
Az égők nem működnek.	Nincs gázellátás.	Ellenőrizze a gázcsatlakozást.
A láng színe narancssárga vagy sárga.		Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Túl hosszú időbe telik az étel elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn a „0,00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

## A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

## Üzembe helyezés



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

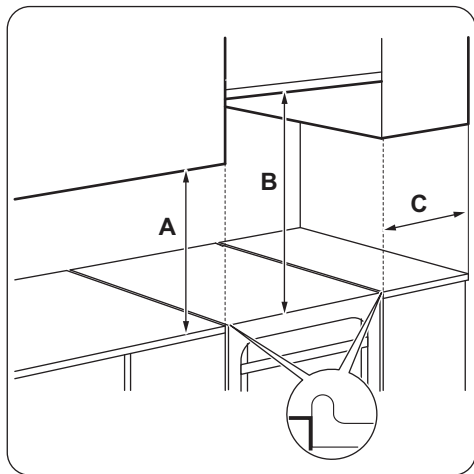
### A készülék elhelyezése

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



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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



### Egyéb műszaki adatok

Készülék-kategória:	I12HS3B/P
Eredeti gáz:	G20 (2H) 25 mbar

### Minimális távolságok

Méret	mm
A	400
B	650
C	150

### Műszaki adatok

Méret	mm
Állítható	855
Szélesség	500
Mélység	600
Összesített elektromos teljesítmény	1836 W
Készülék osztály	1

Gázcsere:	G25.1 (2HS) 25 mbar G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar
-----------	--

### Kiegyenlítő fűvókák átmérői

ÉGŐ	Ø KIEGYENLÍTŐ FŰVÓKA <sup>1)</sup> 1/100 mm
Kisegítő	29 / 30
Normál	32
Erős	42

1) A kiegyenlítő fűvóka típusa a készüléktípustól függ.

### Gázégők G20 jelzésű 25 mbar-os FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FŰVÓKA JELŐLÉSE: 1/100 mm
Erős	3.0	0.75 / 0.72 <sup>1)</sup>	113
Normál	2.0 / 1.9 <sup>1)</sup>	0.43 / 0.45 <sup>1)</sup>	92
Kisegítő	1.03	0.35	70

1) A kiegyenlítő fűvóka típusa (Copreci / BSI) a készüléktípustól függ.

### Gázégők G25,1 jelzésű 25 mbar-os FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FŰVÓKA JELŐLÉSE: 1/100 mm
Erős	3.0	0.72 / 0.75 <sup>1)</sup>	127
Normál	2.0	0.43 / 0.45 <sup>1)</sup>	106
Kisegítő	1.03	0.35	74

1) A kiegyenlítő fűvóka típusa a készüléktípustól függ.

### Gázégők G30 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

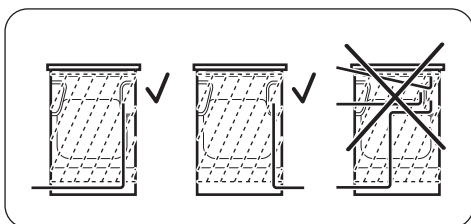
ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FŰVÓKA JELŐLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZHOZAM (g/ó)
Erős	3.0	0.72	88	218.14
Normál	2.0	0.43	71	145.43
Kisegítő	1.0	0.35	50	72.71

## Gázégők G31 jelzésű, 30 mbar-os CSEPPFOLYÓS GÁZHOZ (LPG)

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉ- NY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JE- LŐLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZ- HOZAM (g/ó)
Erős	2.6	0.63	88	185.68
Normál	1.7	0.38	71	121.40
Kisegítő	0.85	0.31	50	60.70

### Gázcsatlakoztatás

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



#### VIGYÁZAT!

A gázvezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

### Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakozáshoz való egyszerű hozzáférést, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Felszereléskor mindig használjon csőtartót és tömítőgyűrűt. A flexibilis cső akkor használható, amikor:

- nem melegek fel annál jobban, mint a szobahőmérséklet, azaz 30 °C-nál,
- nem hosszabb 1500 mm-nél,
- sehol sem csipődik össze,
- nem csavarodik vagy szorul meg,
- nem érintkezik éles szélékkel vagy sarkokkal,
- állapota könnyen ellenőrizhető.

A flexibilis cső ellenőrzésekor győződjön meg az alábbiakról:

- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszában,
- az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat,
- a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el,
- szavatossági ideje nem járt le.

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



#### VIGYÁZAT!

Ha végeztet a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinek a tömítés nem ereszt-e. A tömítést szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

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.

### Átállítás más gáztípusra



#### VIGYÁZAT!

A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.



Ha a készüléket gyárilag cseppfolyós gázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvőkákkal átállíthatja azt földgázra. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.



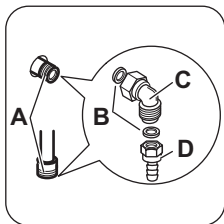


### VIGYÁZAT!

Mielőtt a fűvókákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázszabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Húzza ki a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Hagyja a készüléket lehűlni. Sérülés veszélye áll fenn!



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

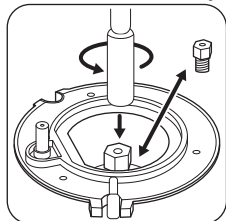


- A) A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
- B) Tömítés
- C) Állítható csatlakozás
- D) Cseppfolyós gáz csőtartó

### A főzőlap fűvókáinak cseréje

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fűvókákat.

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat a gázégőről.
3. A fűvókákat egy 7-es csőkulccsal szerelje ki.
4. A használandó gáz típusának megfelelő fűvókákra cserélje ki a fűvókákat.



5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára.

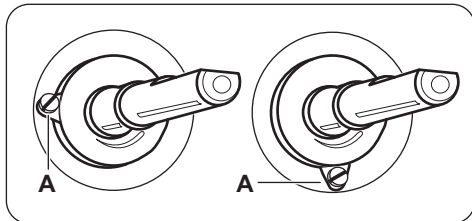


Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

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

### A főzőlap égőjének minimum gáz helyzetéhez tartozó gázmennyiség beállítása

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



### Átállítás földgáztól cseppfolyós gázra

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

### Átállítás cseppfolyós gáztól földgázra

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



### VIGYÁZAT!

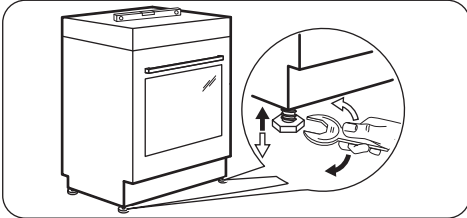
Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

4. Gyújtsa be az égőt.

Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.

5. A főzőlap gombját forgassa a minimum állásba.
6. Vegye le ismét a főzőlap szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángnagyságot.
8. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.

### A készülék vízszintbe állítása



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

### Billenéságtló

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

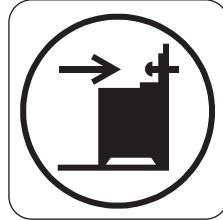
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenéságtlót.



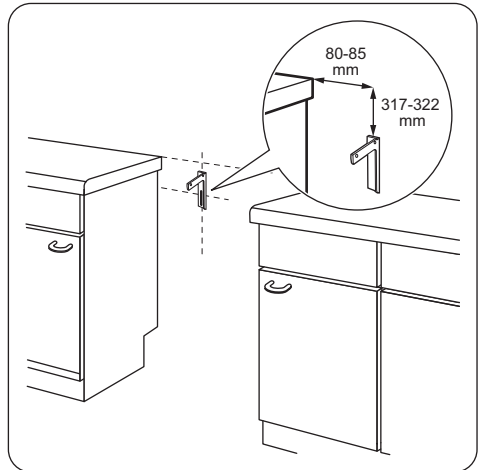
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

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

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



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



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

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

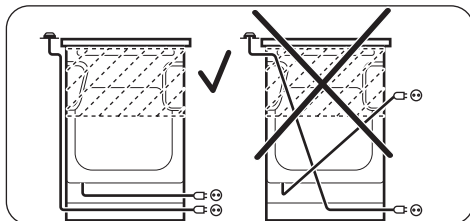
**!** **FIGYELMEZTETÉS!**  
Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

### Elektromos bekötés

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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

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



## Energiahatékonyság

### Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	ZCK553G1WA ZCK553G1XA	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Gázégők száma	4	
Energiaosztály gázégőnként (EE gas burner)	Bal hátsó - Kisegítő Jobb hátsó - Normál Jobb első - Normál Bal első - Erős	nem alkalmazható 55.0% 55.0% 53.0%
Energiaosztály gázfőzőlap esetén (EE gas hob)	54.3%	

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

### Főzőlap - Energiatakarékosság

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

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

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

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

Gyártó neve	Zanussi
-------------	---------

A készülék azonosítójele	ZCK553G1WA ZCK553G1XA	
Energiahatékonysági szám	97.4	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.84 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.76 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Áram	
Hangerő	54 l	
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel	
Tömeg	ZCK553G1WA	44.0 kg
	ZCK553G1XA	46.0 kg

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

### Sütő - Energiatakarékosság

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

#### • Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.


– Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

– A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

– A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.









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

