

BG	Ръководство за употреба	2
HU	Használati útmutató	21

USER MANUAL

Фурна
Sütő

ZZU20309XB

ZANUSSI

Съдържание

Информация за безопасност.....	2	Допълнителни функции.....	8
Инструкции за безопасност.....	3	Препоръки и съвети.....	8
Описание на уреда.....	6	Грижи и почистване.....	14
Преди първата употреба.....	6	Отстраняване на неизправности.....	16
Всекидневна употреба.....	6	Инсталиране.....	17
Използване на принадлежностите.....	8	Енергийна ефективност.....	19

Запазваме си правото на изменения.

Информация за безопасност

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Контролният панел трябва да е свързан към специален нагревател с цветове същите като на конекторите, за да се предотврати злополука.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- Средствата за изключване трябва да бъдат включени във фиксираната електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.

Инструкции за безопасност

Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.

- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненския шкаф и жлеба трябва да имат подходящи размери.

- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Някои от частите на уреда носят текущите. Затворете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на

мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не използвайте микровълновата функция за подгриване на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.

Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.

- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

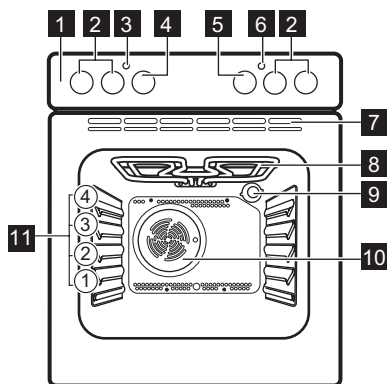
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

Описание на уреда

Общ преглед



- 1 Командно табло
- 2 Кръгови регулатори за плочата
- 3 Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 4 Кръгов регулатор за температурата
- 5 Кръгов регулатор за функциите на фурната
- 6 Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 7 Отвори за въздуха за охлаждащия вентилатор
- 8 Нагревател
- 9 Лампичка
- 10 Вентилатор
- 11 Позиции на скара

Принадлежности

- Скара
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

- Тава за печене
За сладкиши и курабийки.

Преди първата употреба



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Първоначално почистване

Отстранете всички аксесоари от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба. Поставете аксесоарите в първоначалната им позиция.

Предварително загряване



Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

Всекидневна употреба



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 1 час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути. Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.






Активиране и деактивиране на уреда

i Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функцията.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

Функции на фурната

Функция във фурната		Приложение
	Изключено положение	Уредът е изключен.
	Лампа	За активиране на лампата без функция за готвене.
	Топлина отгоре/отдолу	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
	Готвене с вентилатор	За печене на месни или тестени храни, които изискват еднаква температура на готвене, при използване на повече от една позиция за скара, без взаимна обмяна на миризми.
	Единичен грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.

Бутони за зоната за готвене

За работа с плочата използвайте кръговите регулатори на зоните за готвене. Вижте инструкцията за плочата.

i Трябва да прочетете глава "Безопасност" в потребителското ръководство за плочата.

Степен на нагряване


Индикация на кръговия регулатор	Функция
0	Изключено положение
1 - 9	Степен на нагряване
	Превключвател за двойна зона

1. Завъртете кръговия регулатор на необходимата степен на нагряване.

2. За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор в изключено положение.

Използване на двойната зона (ако е приложимо)

- i** За да активирате двойната зона завъртете кръговия регулатор по часовниковата стрелка. Не го завъртайте през позицията за спиране.

1. Завъртете кръговия регулатор по часовниковата стрелка до позиция 9.
2. Завъртете кръговия регулатор бавно до символа , докато чуete щракване. Двете зони за готвене се включват.
3. За да зададете необходимата степен на нагряване, разгледайте "Настройки на нагряване".

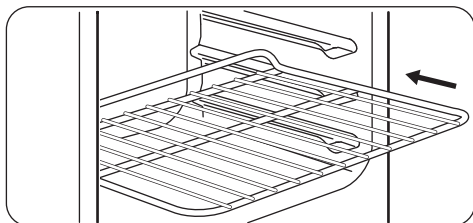
Използване на принадлежностите

- !** **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

Поставяне на принадлежностите

Скара:

Плъзнете скарата между водачите на носача на рафта и се уверете, че вдлъбнатините сочат надолу.



Допълнителни функции

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор спира.

Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

Препоръки и съвети

- !** **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

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

Обща информация

- Уредът има четири позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.

- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната

от петна, които могат да бъдат постоянни.

- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

Времена за готвене

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

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	70 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Щрудел	175	2	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Плодов кейк	170	2	155	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан (Пандишпан без мазнина)	170	2	160	2	90 - 120	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Във форма за хляб
Дребни сладки	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	В тава за печене
Бисквити ¹⁾	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	В тава за печене
Целувки	100	3	115	3	35 - 40	В тава за печене
Кифлички ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	В тава за печене
Панделки ¹⁾	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	3	170	2	25 - 35	Във форма за кекс 20 см
Викториански сандвич	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Ляво + дясно във форма за кекс 20 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележк и
	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата		
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викторианс ки сандвич 1)	170	1	160	1	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележк и
	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 г всеки
Ръжен хляб	190	1	190	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчета ¹⁾	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
Пица ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	В дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	В тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пати

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	180	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	200	2	45 - 60	Във форма
Кишове	190	1	190	1	40 - 50	Във форма
Лазаня	200	2	200	2	25 - 40	Във форма
Канелони	200	2	200	2	25 - 40	Във форма
Йоркширски пудинг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 Форма за пудинг

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата на фурната и в дълбока тава
Pork (Свинско)	180	2	180	2	90 - 120	На скарата на фурната и в дълбока тава
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата на фурната и в дълбока тава
Английски ростбиф – полуизпечен	210	2	200	2	44 - 50	На скарата на фурната и в дълбока тава

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележк и
	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата		
Английски ростбиф – средно изпечен	210	2	200	2	51 - 55	На скарата на фурната и в дълбока тава
Английски ростбиф – добре изпечен	210	2	200	2	55 - 60	На скарата на фурната и в дълбока тава
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	В дълбока тава
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 парчета в дълбока тава
Агнешко	190	2	190	2	110 - 130	Бутче
Пиле	200	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	1	160	1	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	160	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	1	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Готвене с вентилатор		Време (мин)	Забележк и
	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата	Температ ура (°C)	Положен ие на скарата		
Пъстърва / Ципура	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / Сьомга	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4 - 6 филета

Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Пържоли говеждо	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Наденици	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Свински пържоли	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Пиле (разрязано на 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Шишчета	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Пилешки гърди	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Хамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Рибно филе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Печени сандвичи	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Препечени филийки	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на

мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар.

- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в

съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

Уреди от неръждаема стомана или алуминий

- i** За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

Почистване на вратичката на фурната

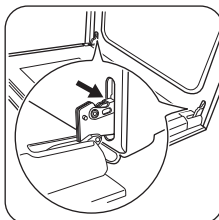
Вратичката на фурната има два стъклен панел. Можете да извадите вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.

- i** Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклен панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

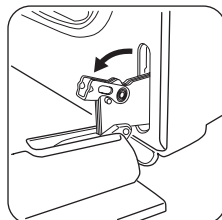


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

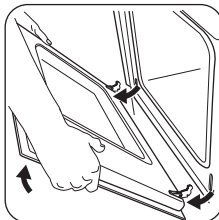
Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.



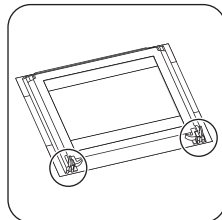
- 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



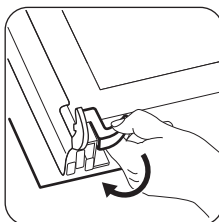
- 2** Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



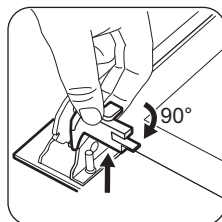
- 3** Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



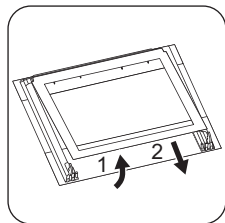
- 4** Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



- 5** Освободете заключващата система, за да извадите вътрешния стъклен панел.



- 6** Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



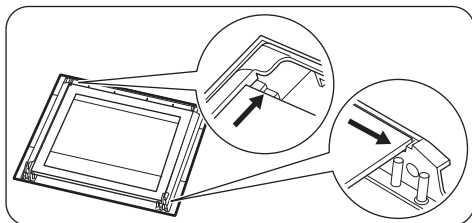
- 7** Повдигнете внимателно стъкления панел и го извадете.

Почистете стъкления панел с вода и сапун. Изсушете внимателно стъкления панел.

Когато приключи почистването, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

Отстраняване на неизправности



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Зоните за готвене не функционират.	Вижте инструкциите за функциониране на вградената повърхност за готвене.	
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителът е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази табелка се

намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:

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

Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Вграждане под плот



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Инсталирането на уреда трябва да се извършва само от квалифицирано и компетентно лице. Ако при повреда не се обърнете към квалифицирано или компетентно лице, гаранцията се счита за невалидна.

Преди да монтирате уреда го прикачете към съответната плоча от таблицата.

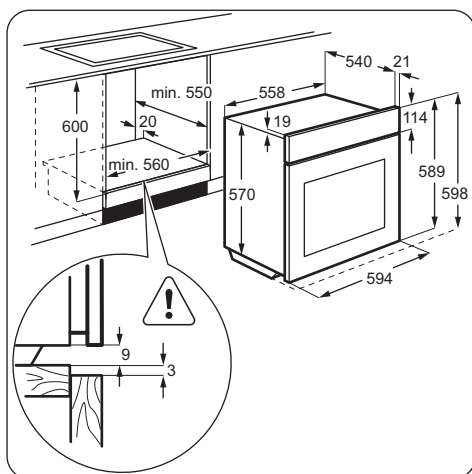
Тип	Максимална мощност
ZEV 6040	6000 W
ZEV 6041	6400 W
ZEV 6046	7600 W

Електрическо свързване към плочата

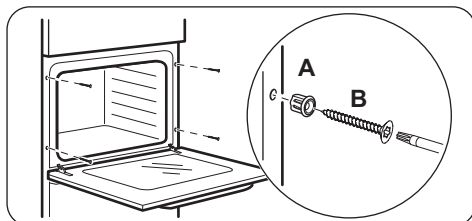
Електрическо свързване към плочата се намира в горната част на фурната. Плочата е свързана с проводници към зоните за готвене и заземения кабел. Тези проводници имат съединители за включване. За да свържете плочата с

фурната, включете съединителите в съответния контакт за фурната. Дизайнът на съединителите и на контакта предпазва от неправилно включване.

Вграждане



Закрепване на уреда към шкафа



Електрическа инсталация

i Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя без щепсел и захранващ кабел.

Кабел

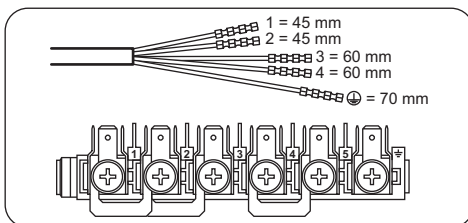
Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда.

Свързване на клемното табло

Уредът има клемно табло с шест полюса. Съединителните проводници (мостовите) са настроени да работят при 400 V на три фази с неутрална жица.



L 1 – 2 – 3 = фазови кабели

N 4 = неутрален кабел

⊕ = заземен кабел

Ако напрежението на мрежата е различно, нагласете съединителните проводници на клемното табло (вж диаграмата за свързване по-долу). Свържете заземяния кабел към клемата. След като свържете захранващия кабел към клемното табло, закрепете го с кабелна скоба.

230V 3~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2	L3			PE
230V 1~	1	2	3	4	5	⊕
	L1		N			PE
400V 2N~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2	N			PE
400V 3N~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2	L3	N		PE



Енергийна ефективност

Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Zanussi
Идентификация на модела	ZZU20309XB
Индекс на енергийна ефективност	105.2
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.83 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Колко на брой празнини	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	53 л
Тип на фурната	Вградена фурна
Маса	27.4 кг

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

Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно готвене.


• Общи съвети


- Уверете се, че вратичката на фурната е затворена правилно, когато уредът работи и я дръжте затворена възможно най-дълго по време на готвенето.
- Използвайте метални съдове, за да подобрите пестенето на енергия.
- Когато е възможно, поставете храната във фурната, без да я загревате.

- Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната, 3 - 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.
- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

- **Готвене с вентилатор** – при възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да спестите енергия.
- **Поддържане на храната топла** – ако искате да използвате остатъчната топлина, за да поддържате храната топла, изберете най-ниската възможна температурна настройка.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за

рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за

рециклиране или се обърнете към вашата
общинска служба.

Tartalom

Biztonsági információk.....	21	További funkciók.....	27
Biztonsági utasítások.....	22	Hasznos tanácsok és javaslatok.....	27
Termékleírás.....	25	Ápolás és tisztítás.....	32
Az első használat előtt.....	25	Hibaelhárítás.....	34
Napi használat.....	26	Üzembe helyezés.....	35
Tartozékok használata.....	27	Energiahatékonyság.....	37

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy 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, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A lehetséges veszélyhelyzetek elkerülésére a kezelőpanelt a megadott fűtőegységhez kell csatlakoztatni a megfelelő színű csatlakozók segítségével.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 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.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- 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 elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

Biztonsági utasítások

Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket 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.

Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

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 a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- 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 túlerhelésvédő 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.

- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- 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 gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



FIGYELMEZTETÉS!

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 tegyen alufóliát 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.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen 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.

Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

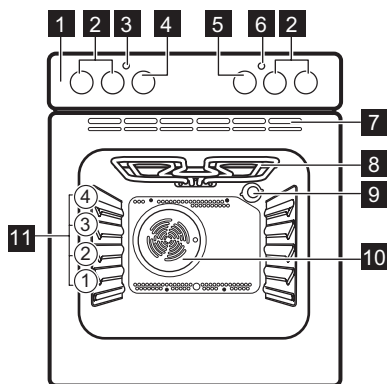
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

Szerviz

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

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 A főzőlap kezelőszervei
- 3 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polcszintek

Tartozékok

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

- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.

Az első használat előtt



FIGYELMEZTETÉS!

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.

Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
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.

Napi használat



FIGYELMEZTETÉS!

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.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás	
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Felső/alsó fűtés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillzéséhez és piritós készítéséhez.

Főzőzónák szabályozógombjai

A főzőlapot a főzőzónák gombjaival lehet üzemeltetni. Olvassa el a főzőlap kezelési útmutatóját.



Olvassa el a főzőlap használati utasításának biztonságra vonatkozó fejezeteit.

Hőfokbeállítások


Gomb jelölése	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1 - 9	Hőfokbeállítások
	Kétkörös zóna kapcsolója

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

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

A dupla főzőzóna használata (ha létezik)

- i** A dupla zóna bekapcsolásához az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa el a gombot. Ne forgassa túl a stop pozícióig.

1. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, a 9 állásba a gombot.
2. Forgassa lassan a gombot a  szimbólum felé kattanásig. A két főzőzóna be van kapcsolva.
3. A szükséges hőfok beállításához lásd a „Hőfokbeállítások” című részt.

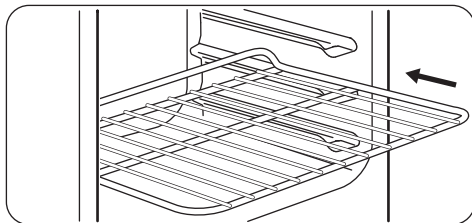
Tartozékok használata

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

Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



További funkciók

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor leáll.

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.

Hasznos tanácsok és javaslatok

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

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

Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a

készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

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

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.

Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	165	2 (1 és 3)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	170	2	160	2 (1 és 3)	20 - 30	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	170	1	165	2	70 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	170	1	160	2 (1 és 3)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	160	2 (1 és 3)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	170	2	160	2	90 - 120	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	170	3	166	3 (1 és 3)	25 - 35	Sütő tálcán
Teasütemény ¹⁾	150	3	140	3 (1 és 3)	30 - 35	Sütő tálcán
Habcsók	100	3	115	3	35 - 40	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sütő tálcán
Choux tészta ¹⁾	190	3	180	3 (1 és 3)	15 - 20	Sütő tálcán
Tortalapok	180	3	170	2	25 - 35	20 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	45 - 70	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	190	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Mély tepsi-ben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	180	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	200	2	45 - 60	Formában
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Formában
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Formában
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 pudingforma

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon és mély tepsi-ben

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tepsi-ben
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon és mély tepsi-ben
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	44 - 50	Huzalpolcon és mély tepsi-ben
Angol marhasült, Közepes átsütve	210	2	200	2	51 - 55	Huzalpolcon és mély tepsi-ben
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	55 - 60	Huzalpolcon és mély tepsi-ben
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Mély tepsi-ben
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 darab egy mély tepsi-ben
Bárány	190	2	190	2	110 - 130	Comb
Csirke	200	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	1	160	1	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	160	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	1	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Felső/alsó fűtés		Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60	4 - 6 filé

Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccel a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	250	12 – 15	12 – 14	3
Bifsztek	4	600	250	10 – 12	6 – 8	3
Kolbászok	8	-	250	12 – 15	10 – 12	3
Sertésborda	4	600	250	12 – 16	12 – 14	3
Csirke (félbe vágva)	2	1000	250	30 – 35	25 – 30	3
Kebab	4	-	250	10 – 15	10 – 12	3
Csirkemell	4	400	250	12 – 15	12 – 14	3
Hamburger	6	600	250	20 – 30	-	3
Halfilé	4	400	250	12 – 14	10 – 12	3
Melegszendvics	4 – 6	-	250	5 – 7	-	3
Pirítós	4 – 6	-	250	2 – 4	2 – 3	3

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel 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 vagy törőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

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

Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

A sütőajtó tisztítása

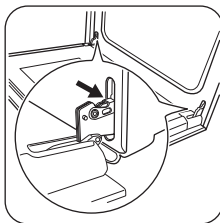
A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütő ajtaja és a belső üveglap eltávolítható.

i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

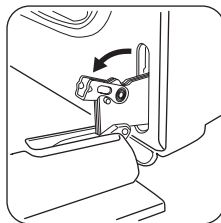


VIGYÁZAT!

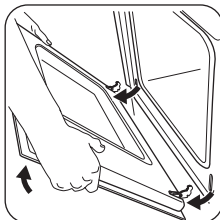
Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.



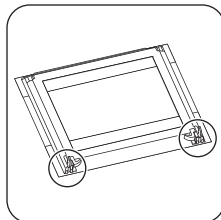
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



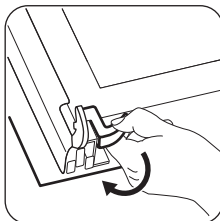
2 Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



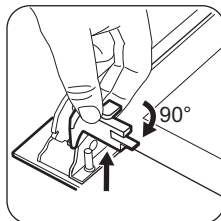
3 Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



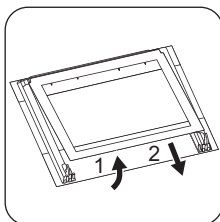
4 Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



6 A két rögzítő forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



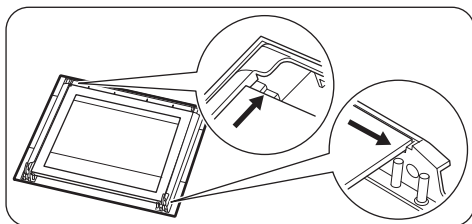
7 Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



A lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

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



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A főzőzónák nem működnek.	Olvassa el a beépíthető főzőfelület használati útmutatóját.	
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőtérben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőtérben.

A szerviz számára szükséges adatok

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

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



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Beépítés munkalap alá



VIGYÁZAT!

A készülék üzembe helyezését csak képeített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe szakképzett vagy hozzáértő személyt, meghibásodás esetén a garancia hatályát veszti.

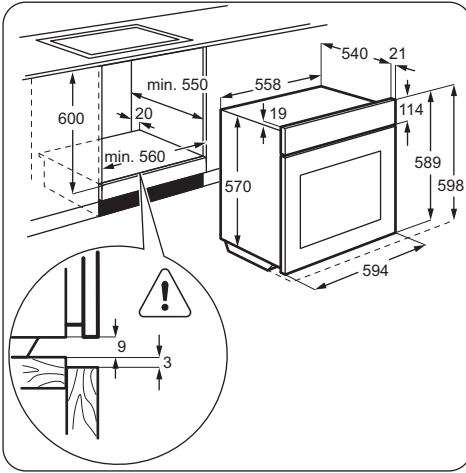
Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, szerelje össze a munkalapba épített, megfelelő főzőlappal.

Elektromos csatlakoztatás a főzőlappal

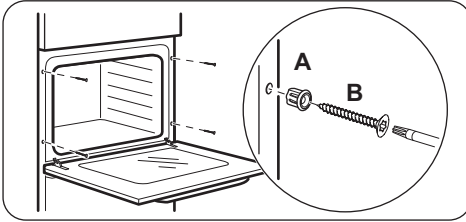
A főzőlap csatlakoztatására szolgáló aljzat a sütő készülékházának tetején található. A főzőlaphoz szállításkor mellékelve vannak a főzőzónákhoz szükséges csatlakozóvezetékek és a földelő vezeték. A vezetékek csatlakozódugókkal vannak felszerelve. A főzőlap sütőhöz csatlakoztatásához dugja a csatlakozódugókat a sütő megfelelő aljzataiba. A csatlakozódugók és az aljzatok olyan kialakításúak, hogy nem teszik lehetővé a helytelen csatlakoztatást.

Típus	Legnagyobb teljesítmény
ZEV 6040	6000 W
ZEV 6041	6400 W
ZEV 6046	7600 W

Beépítés



A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



Elektromos bekötés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Kábel

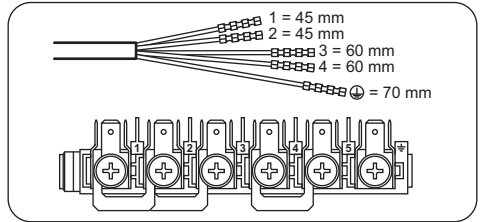
Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg.

A csatlakozótábla csatlakoztatása

A készülék hatpólusú csatlakozótáblával rendelkezik. A jumperek (áthidalók) semleges vezetékkel ellátott, 400 V-os, háromfázisú működéshez vannak beállítva.



L 1 – 2 – 3 = fázis vezetékek

N 4 = nulla vezeték

⊕ = földelő vezeték

Ettől eltérő tápfeszültség esetén a csatlakozótáblán az áthidaló vezetékeket az alábbi kapcsolási rajzon látható módon kell elrendezni. Csatlakoztassa a földelő vezetéket a kötésponthoz. A tápkábelt a csatlakozótáblához történő csatlakoztatása után egy csatlakozókapoccsal rögzítse.

230V 3~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2	L3			PE
230V 1~	1	2	3	4	5	⊕
	L1		N			PE
400V 2N~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2		N		PE
400V 3N~	1	2	3	4	5	⊕
	L1	L2	L3	N		PE



Energihatékonyság

Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZZU20309XB
Energihatékonysági szám	105.2
Energihatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.83 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	53 l
Sütő típusa	Aláépíthető sütő
Tömeg	27.4 kg

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

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 maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt 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



867323551-A-242016