

# GETTING STARTED? EASY.



ZCV540G1WA

<b>ET</b>	<b>Kasutusjuhend</b>	<b>2</b>
	Pliit	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>21</b>
	Tűzhely	

# ZANUSSI

## OHUTUSINFO

---

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## LASTE JA OHUSTATUD INIMESTE TURVALISUS



**HOIATUS!**

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## ÜLDINE OHUTUS

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.

- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides ega muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.

- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriõhutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## OHUTUSJUHISED

### PAIGALDAMINE



**HOIATUS!** Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbliiga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### ELEKTRIÜHENDUS



**HOIATUS!** Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise

isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## KASUTAMINE



**HOIATUS!** Vigastus- või põletusoh! Elektrilöögi oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



**HOIATUS!** Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid auru. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



**HOIATUS!** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.

- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## HOOLDUS JA PUHASTUS



**HOIATUS!** Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisvõamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## SISEVALGUSTUS



**HOIATUS!** Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste tehniliste näitajatega lampe .

## HOOLDUS

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

# PAIGALDAMINE

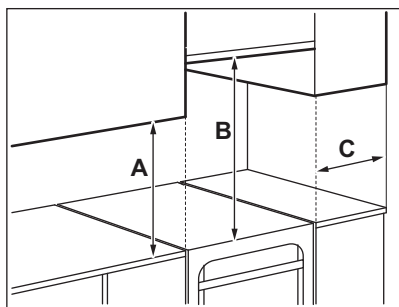


**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## SEADME ASUKOHT

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiata tabelist.



### Minimaalsed vahed

Mõõtmed	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

## TEHNILISED ANDMED

Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz
Seadme klass	1

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## JÄÄTMEKÄITLUS

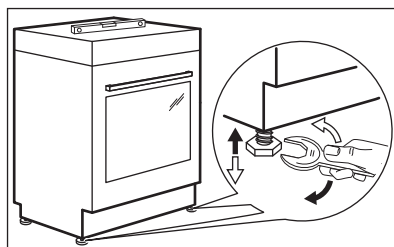


**HOIATUS!** Lämmumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

## SEADME LOODIMINE



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

## KALDUMISKAITSE

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



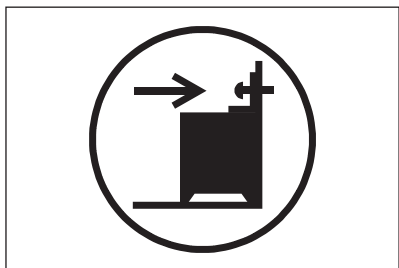
**ETTEVAATUST!** Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



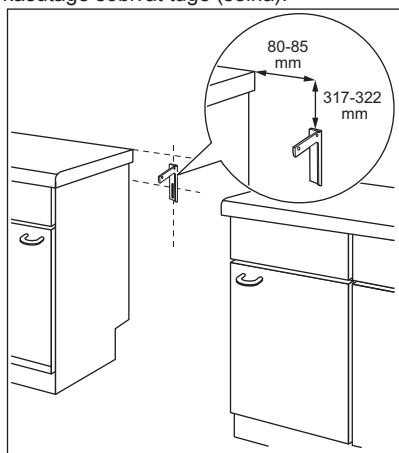
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



1. Paigaldage kaldumiskaitse 317 - 322 mm seadme ülapinnast ja 80 - 85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku. Kravige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



2. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme

laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



**ETTEVAATUST!** Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

## ELEKTRIÜHENDUS



**HOIATUS!** Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.



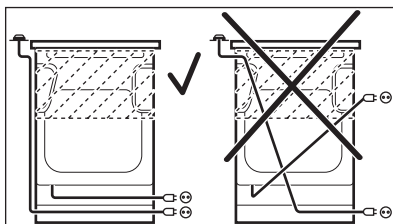
**HOIATUS!** Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

## Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min. kaabli suurus
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5x1,5 mm <sup>2</sup>

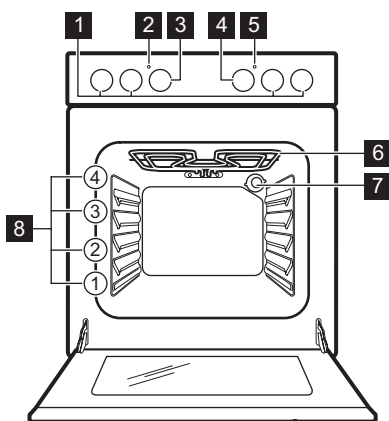


**HOIATUS!** Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



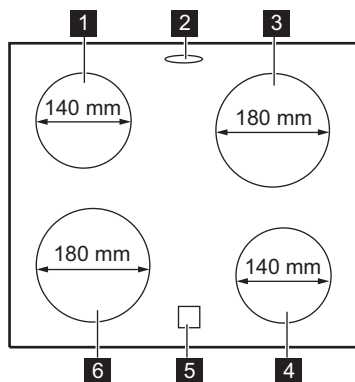
# TOOTE KIRJELDUS

## ÜLEVAADE



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 3 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 4 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 5 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 6 Kütteelement
- 7 Valgusti
- 8 Ahjuriiuli tasandid

## PLIIDIPINNA SKEEM



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1700 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1700 W

## TARVIKUD

- **Traatrest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all. Selle kasutamiseks tõstke alumist esiust ja lükake siis alla.



**HOIATUS!** Seadme töötamise ajal võib hoiusahtel kuumaks minna.



# ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## ESMANE PUHASTAMINE

Eemalda ahjust kõik tarvikud.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

## EELKUMUTUS

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

# PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE





**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## SOOJUSASTE

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
1 - 6	Soojusastmed



Kasutage jääkkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
  2. Laske ahjul tund aega töötada.
  3. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
  4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
  5. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.
- Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste.

Süttib pliidi juhtindikaator.

Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

## JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR



**HOIATUS!** Jääkkuumusega kaasneb põletusoht!

Indikaator süttib, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

# PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

## NÕUD



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

## KÜPSETUSRAKENDUSTE NÄITED

Soojusaste:	Kasutamine:
1	Soojashoidmine
2	Kerge kuumutamine
3	Tasasel tulel keetmine

Soojusaste:	Kasutamine:
4	Praadimine/pruunistamine
5	Keema tõusmine
6	Keema tõusmine / kiire praadimine / põhjalik praadimine

## PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### ÜLDINE TEAVE

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### PLIIDI PUHASTAMINE

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel

korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja -temperatuuri nupud väljas-asendisse.








Tuli süttib, kui ahi töötab.

### TURVATERMOSTAAT

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

### AHJU FUNKTSIOONID

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
0	Väljas-asend	Ahi on väljas.

Sümbol	Ahju funktsioon	Rakendus
	Ahjuvalgusti	Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsiooni-ta.
	Tavaline küpsetamine	Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Ülemine + alumine kuumu- tus	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Ülemine + alumine kuumutus. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energia-säästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Ener-gia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
	Alumine kuumus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Kiirgrillimine	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Kiirkuumutus	Suuremate liha- või linnulihatükkide küpsetamiseks ühel tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
	Aeglane küpsetamine	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

## AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



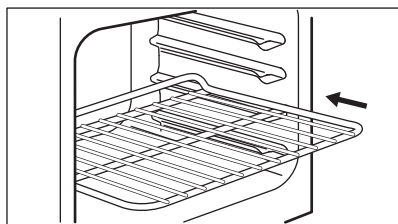
**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### TARVIKUTE SISESTAMINE

Traatrest:



Traatresti tagaosa on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuuma õhu ringlemist.

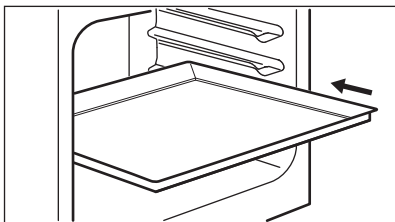


Lükake ahjuresit õigele ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

Küpsetusplaat:



Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Pange küpsetusplaat või sügav pann ahju tagaseinale. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

## AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

- Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

### KOOKIDE KÜPSETAMINE

Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{3}{4}$  küpsetusajast on möödunud.

### LIHA JA KALA KÜPSETAMINE

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

### KÜPSETAMINE MADALAL TEMPERatuurIL



Seda funktsiooni kasutades valmistage roogi alati ilma kaaneta.

Kasutage seda funktsiooni taiste õrnade liha- ja kalarooegade valmistamisel. Küpsetamine madalal temperatuuril ei sobi pajaprae ega rasvase seaprae valmistamiseks. Kasutage 125 °C väiksemate lihatükkide, nt praelõikude, valmistamiseks.

### TOIDUVALMISTAMISE AJAD

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seeded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

### ÜLDINE TEAVE

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Tegu pole veaga. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemali.

### KÜPSETAMINE

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.

**ÜLEMINE + ALUMINE KUUMUTUS **

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Õhuke kook	160 - 170	30 - 40	2
Rullbiskviit	150 - 170	20 - 30	2
Plaadikook	170 - 180	40 - 50	2
Pärmitaignast kuklid	190 - 200	15 - 30	2
Pärmitaignast õunakook	170 - 190	45 - 60	3
Purukook	170 - 190	50 - 60	3
Juustukook	170 - 190	70 - 80	2
Rumeenia keeks – traditsiooniline	160 - 170	30 - 40	2
Rumeenia keeks	160 - 170	35 - 50	2
Palmiksai	160 - 180	50 - 60	2
Talupojaleib	190 - 210	50 - 60	2
Lahtine pirukas	230 - 250	10 - 15	2
Pärmitaignast pirukas	170 - 180	25 - 35	2
Pitsa	200 - 220	25 - 35	2
Šveitsi õunakook	200 - 220	30 - 40	1
Jõulukook	170 - 180	60 - 80	2
Quiche Lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Besee	100 - 120	40 - 50	2
Purukook	180 - 190	25 - 35	3
Victoria kook	160 - 170	25 - 35	3
Tordipõhi	180 - 200	20 - 25	2
Kana, terve	200 - 220	60 - 70	2
Pool kana	190 - 210	50 - 60	3
Seakarbonaad	190 - 210	30 - 35	3

**ÜLEMINE + ALUMINE KUUMUTUS **

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
<b>Leib ja pitsa</b>				
Kuklid	190	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju-plaat

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta- sand	Tarvikud
Külmutatud pitsa 350 g	190	30 - 40	2	ahjures
<b>Koogid küpsetusplaadil</b>				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Šokolaadikook	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Koogid vormis</b>				
Suflee	200	30 - 40	2	kuus keraamilist ahjuvormi traat- restil
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	2	pirukavorm traatrestil
Tordipõhi	150	30 - 40	2	koogivorm traatrestil
<b>Kala</b>				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
<b>Liha</b>				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Lihavardad 500 g	200	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Väikesed küpsised</b>				
Küpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Makroonid	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Muretainaküpsised	140	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
Korvikesed	170	15 - 25	2	küpsetusplaat või grill- / ahju- plaat
<b>Taimetoitlastele</b>				

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand	Tarvikud
Juurviljasegu kotis 400 g	190	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat
Omlett	200	20 - 30	2	pitsaplaat traatrestil
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	190	30 - 40	2	küpsetusplaat või grill- / ahjuplaat

## KIIRGRILLIMINE

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Pool kana	200	50 - 60	2
Kana	250	55 - 60	2
Kanatiivad	230	30 - 40	2
Seakarbonaad	230	40 - 50	2
Biifsteek: täisküps	250	35 - 40	2
Grillpeekon	250	15 - 25	2
Vorstid	250	20 - 30	2
Biifsteek: poolküps	230	25 - 35	2

## TEAVE TESTIMISASUTUSTELE

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Tarvikud	Riuli tasand	Aeg (min.)
Väikesed koogid (16 tk küpsetusplaadil)	Tavaline küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Õunakook (2 vormi, Ø 20 cm, diagonaalselt)	Tavaline küpsetamine	190	ahjurest	1	70 - 80
Rasvavaba keeks	Tavaline küpsetamine	180	ahjurest	2	20 - 30
Liivaküpsised/soolapulgad	Tavaline küpsetamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrillimine	250	ahjurest	3	5 - 10

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Tarvikud	Riikli ta- sand	Aeg (min.)
Veiselihaga burger	Kiirgrillimine	250	ahjuresst või grill-/küpsetus-pann	3	15 - 20 ühelt poolt; 10 -15 teiselt poolt

## PITSAREŽIIM



Parima tulemise saamiseks pitsa küpsetamisel keerake ahju funktsioonide juhtnupud ja ahju temperatuurinupp pitsa asendisse.

## AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### JUHISED PUHASTAMISEKS

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.

Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.

Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda.

### ROOSTEVABAST TERASEST VÕI ALUMIINIUMIST AHJUD

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

### AHJU KLAASPANEELIDE EEMALDAMINE JA PAIGALDAMINE

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



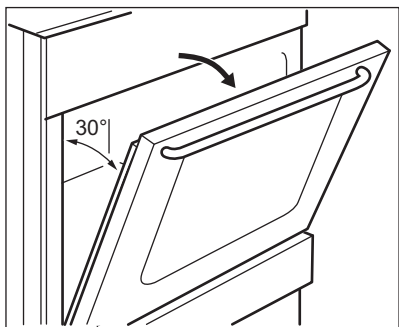
**HOIATUS!** Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



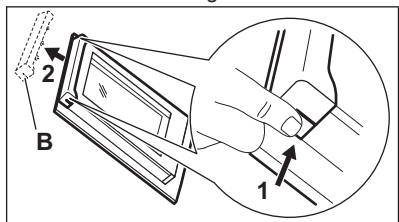
**HOIATUS!** Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.





2. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskna.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



**HOIATUS!** Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemistest servast ja tõstke need ükshaaval välja.  
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.



**ETTEVAATUST!** Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.



**ETTEVAATUST!** Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.



**ETTEVAATUST!** Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

### LAMBI ASENDAMINE



**HOIATUS!** Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

### Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

## VEAOTSING



**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul kuumusaste.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on töötanud piisavalt kaua, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuse.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.

#### HOOLDUSTEAVE

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

**Soovitame märkida siia järgmised andmed:**

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## ENERGIATÕHUSUS

#### KEEDUPLAADI TOOTETEAVE VASTAVALT MÄÄRUSELE EL 66/2014

Mudeli tunnus	ZCV540G1WA
Keeduplaadi tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat
Keeduväljade arv	4
Kuumutamise viis	Kiirgekuumusallikas

Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak tagumine Parem tagumine Parem eesmine Vasak eesmine	180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg 180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks.

### PLIIT - ENERGIASÄÄST

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

### AHJUDE TOOTEKIRJELDUS JA ANDMED VASTAVALT MÄÄRUSELE EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Zanussi
Mudeli tunnus	ZCV540G1WA
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0,75 kWh/tsükklis
Sisekamrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Mahutavus	56 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahi
Mass	39.0 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – jõudluse mõõtemetodid.

### AHI - ENERGIA KOKKUHOID



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### Üldised nõuanded

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga

titi avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### **Toidu soojashoidmine**

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.


## **JÄÄTMEKÄITLUS**

---

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

### **Ülemine + alumine kuumutus**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Ahi – Igapäevane kasutamine", Ahju funktsioonid.

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## **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**



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- 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.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 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.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### **ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG**

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

- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a falijelzőből.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- 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 kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** 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.
- A készülék nehéz, 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 az üzembe helyezés követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- 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 ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. 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 leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- és égésveszély.  
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- 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 használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



**FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és robbanásveszély

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



**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 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 vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.



- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** 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. Máskülönbben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a 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.

## ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## BELSŐ VILÁGÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## SZERVIZ

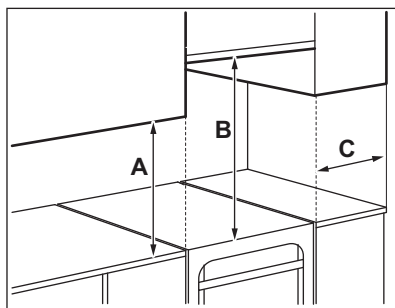
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## ÁRTALMATLANÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez 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.



## Minimális távolságok

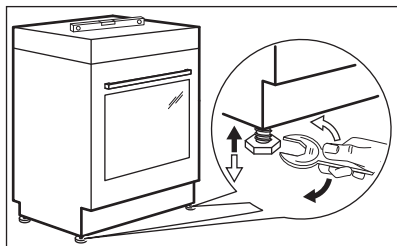
Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

## MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz
Készülék osztály	1

Méretek	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

## A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA



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

## BILLENÉSGÁTÓ

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



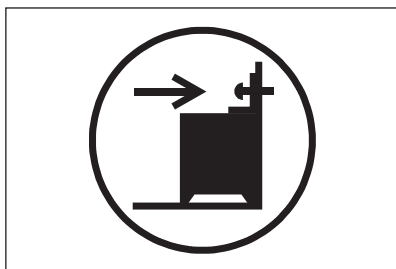
**VIGYÁZAT!** Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátót.



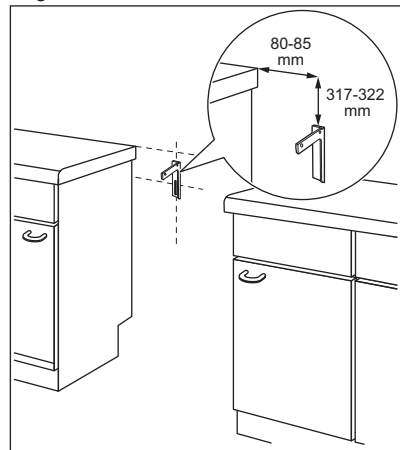
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésgátót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilienhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésgátó 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 billenésgátót. 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 középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



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



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

## ELEKTROMOS BEKÖTÉS



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



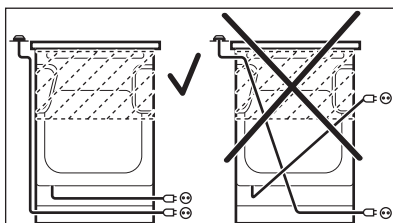
**FIGYELMEZTETÉS!** Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben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

## A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 nullavezetékkel	5x1,5 mm <sup>2</sup>

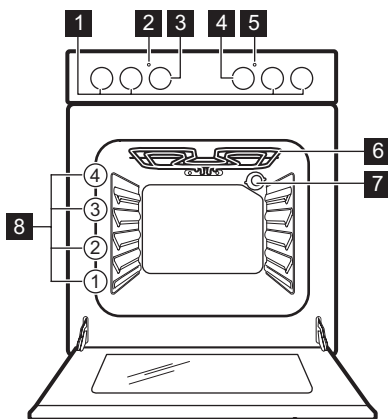


**FIGYELMEZTETÉS!** A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



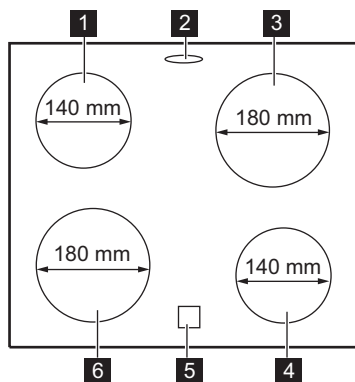
# TERMÉKLEÍRÁS

## ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 6 Fűtőbetét
- 7 Sütőtér világítás
- 8 Polcszintek

## FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



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

## KIEGÉSZÍTŐK

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolórekesz**  
A tárolórekesz a sütőtér alatt található. A rekesz használatához emelje fel és hajtsa le az ajtót.



**FIGYELMEZTETÉS!** A tárolórekesz felforrósodhat, amikor a készülék működik.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## KEZDETI TISZTÍTÁS

Távolítson el minden tartozékot a sütőből.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

## ELŐMELEGÍTÉS

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

# FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT





**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## AZ ELEKTROMOS FŐZŐZÓNA

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1 - 6	Hőfokbeállítások



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

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

## MARADÉKHŐ VISSZAJELZŐ



**FIGYELMEZTETÉS!** Maradékfő miatt égési sérülések veszélye.

A visszajelző világít, ha egy főzőzóna forró, de nem világít, ha a készülék nincs feszültség alá helyezve.

# FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## FŐZŐEDÉNY



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.



A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

## PÉLDÁK AZ ALKALMAZÁSÁRA

Hőmérséklet beállítása:	Alkalmazási terület:
1	Melegen tartás

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

# FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

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

## A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

# SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## A SÜTŐ BE-/KIKAPCSOLÁSA

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.

cukortartalmú ételeket, máskülönb a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.








- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

## BIZTONSÁGI TERMOSSZÁT

A sütő 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 sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó + felső tészta- és hússütés	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a „Alsó + felső tészta- és hússütés” szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.
	Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
	Gyors felfűtés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok sütése egy szinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.

## SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



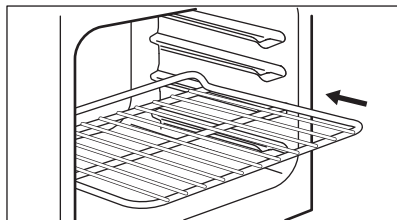
**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Huzalpolc:

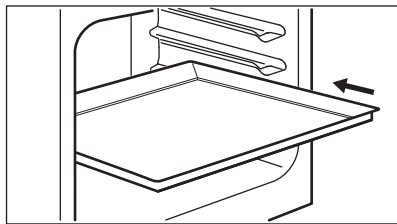


A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.



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

- i** 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

**!** **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd 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 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.

### TÉSZTASÜTÉS

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- 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.

### HÚSOK ÉS HALAK SÜTÉSE

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 tepside. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### LASSÚ SÜTÉS

**i** Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. A lassú sütés funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sülttőz vagy zsíros sertéssülttőz. A kisebb húsdarabokat, pl. a steak-et 125 °C-on készítse.



## 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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepény	160 - 170	30 - 40	2
Keksztekercs	150 - 170	20 - 30	2
Tepsis sütemény	170 - 180	40 - 50	2
Zsemlelék	190 - 200	15 - 30	2
Kelt almás sütemény	170 - 190	45 - 60	3
Prézlikalács	170 - 190	50 - 60	3
Sajttorta	170 - 190	70 - 80	2
Üres kalács	160 - 170	30 - 40	2
Töltött kalács	160 - 170	35 - 50	2
Svájci kenyér	160 - 180	50 - 60	2
Parasztkenyér	190 - 210	50 - 60	2
Gyümölcskosár	230 - 250	10 - 15	2
Kelt tészta töltelékkel	170 - 180	25 - 35	2
Pizza	200 - 220	25 - 35	2
Svájci almás lepény	200 - 220	30 - 40	1
Karácsonyi püspökkenyér	170 - 180	60 - 80	2
Quiche Lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Habcsók	100 - 120	40 - 50	2
Morzsasütemény	180 - 190	25 - 35	3
Victoria szendvics	160 - 170	25 - 35	3
Vajas sütemény	180 - 200	20 - 25	2
Csirke egészben	200 - 220	60 - 70	2
Fél csirke	190 - 210	50 - 60	3
Sertésborda	190 - 210	30 - 35	3

## ALSÓ + FELSŐ TÉSZTASÜTÉS

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
<b>Kenyér és pizza</b>				
Molnárka	190	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Fagyasztott pizza, 350 g	190	30 - 40	2	huzalpolc
<b>Sütemény sütő tálcán</b>				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Brownie	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
<b>Sütés sütőformában</b>				
Szufflé	200	30 - 40	2	hat kerámia ramekin huzalpolcon
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	2	tortasütő forma huzalpolcon
Piskótatészta	150	30 - 40	2	tortasütő forma huzalpolcon
<b>Hal</b>				
Hal tasakokban, 300 g	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzasütő tálca huzalpolcon
<b>Hús</b>				
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Nyárson sült hús, 500 g	200	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
<b>Aprósütemény sütése</b>				
Aprósütemények	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Habcsók	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Muffin	180	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Sós aprósütemény	160	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Aprósütemény omlós tésztából	140	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Gyümölcslepény	170	15 - 25	2	sütő tálca vagy mély tepszi
<b>Vegetáriánus</b>				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	190	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi
Omlett	200	20 - 30	2	pizzasütő tálca huzalpolcon

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Zöldségek tálcán, 700 g	190	30 - 40	2	sütő tálca vagy mély tepszi

## GRILL + FELSŐ SÜTÉS

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	200	50 - 60	2
Csirke	250	55 - 60	2
Csirke szárny	230	30 - 40	2
Sertésborda	230	40 - 50	2
Bífsztek: jól átsütve	250	35 - 40	2
Grill sonka	250	15 - 25	2
Kolbászkok	250	20 - 30	2
Bífsztek: közepesen	230	25 - 35	2

## TÁJÉKOZTATÁS A BEVIZSGÁLÓ INTÉZETEK SZÁMÁRA

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Kiegészítők	Polcmagasság	Idő (perc)
Aprósütemény (16 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	160	sütő tálca	3	20 - 30
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	190	huzalpolc	1	70 - 80
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	180	huzalpolc	2	20 - 30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	140	sütő tálca	3	15 - 30
Pirítós	Grill + Felső Sütés	250	huzalpolc	3	5 - 10
Marhahús hamburger	Grill + Felső Sütés	250	huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepszi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 -15 másik oldal

# PIZZASÜTÉS



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

## SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### TISZTÍTÁSSAL KAPCSOLATOS MEGJEGYZÉSEK

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

### ROZSDAMENTES ACÉL VAGY ALUMÍNIUM SÜTŐK

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapót, 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.

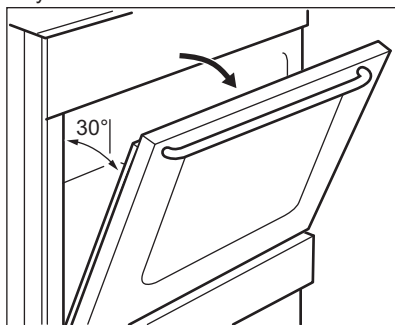


**FIGYELMEZTETÉS!** A sütő aajtáját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.

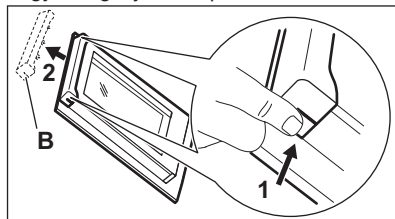


**FIGYELMEZTETÉS!** Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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.



**FIGYELMEZTETÉS!** Amikor kivesszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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



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



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



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

## HIBAEELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervezhez.

### A HŰTŐLÁMPA CSERÉJE



**FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat!  
Áramütés-veszély!  
A lámpa forró lehet.

- Kapcsolja ki a sütőt.  
Várja meg, amíg a sütő lehül.
- Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
- Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

#### Hátsó lámpa

- Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
- Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
- Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- Szerelje fel az üvegbúrát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
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.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

#### A SZERVIZ SZÁMÁRA SZÜKSÉGES ADATOK

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

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

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

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

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

## ENERGIAHATÉKONYSÁG

### TERMÉKISMERTETŐ FŐZŐLAPHOZ AZ EU 66/2014 SZABVÁNY SZERINT

A készülék azonosítójele	ZCV540G1WA
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal
Főzőzónák száma	4
Fűtési technológia	Hősugárzó főzőlap

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

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

### FŐZŐLAP - ENERGIATAKARÉKOSSÁG

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

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

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### SÜTŐKRE VONATKOZÓ TERMÉKINFORMÁCIÓ AZ EU 65-66/2014 SZ. RENDELKEZÉSNEK MEGFELELŐEN

Gyártó neve	Zanussi
A készülék azonosítójele	ZCV540G1WA
Energiahatékonysági szám	94.9
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0,75 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	56 l
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel
Tömeg	39.0 kg

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

### SÜTŐ - ENERGIATAKARÉKOSSÁG



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

### Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömitést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

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.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### **Ételek melegen tartása**



A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### **Alsó + felső tézstasütés**

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További részletekért olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

## **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)



CE

867342706-A-292018