

ZANUSSI

**ÜVEGKERÁMIA
FŐZŐFELÜLETŰ
TŰZHELY**

ZCV562NW

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

TARTALOMJEGYZÉK

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

| | |
|---------------------------|---|
| Műszaki adatok | 5 |
| Üzembe helyezés | 6 |
| Elhelyezés | 6 |
| Elektromos csatlakoztatás | 7 |

A használatnak szóló tudnivalók

| | |
|-------------------------------------|----|
| Használat és ápolás | 9 |
| Kezelőpanel | 9 |
| A készülék használata | 10 |
| A sütő első használata előtt | 10 |
| Elektromos sütő | 11 |
| Sütőfunkció szabályzó gomb | 11 |
| Hőfokszabályzó gomb | 11 |
| Hagyományos sütés | 12 |
| Elektromos grill | 13 |
| Grillezés | 13 |
| Sütés zsírban | 13 |
| Főzőzónák | 14 |
| Főzőedények | 15 |
| A készülékkel szállított tartozékok | 16 |
| Tároló | 16 |
| Tisztítás és ápolás | 18 |
| Sütőtéri izzócsere | 20 |
| Mit kell tenni, ha ... | 21 |
| Jótállási feltételek | 22 |
| Vevőszolgálat | 22 |

Hogyan olvassa a használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

FIGYELMEZTETÉSEK

Tartsa a Használati útmutatót mindig elérhető helyen, hogy bármikor a rendelkezésére álljon. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy ő is tisztában legyen a készülék biztonságos és rendeltetésszerű használatával. Ezek a figyelmeztetések az Ön és a környezete biztonságát szolgálják.

Elhelyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakember, szerviz végezheti, az itt leírt útmutatások alapján.
- A készülék javítását csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.
- A készülék nehéz. Ügyeljen erre a mozgatásánál.
- A használat előtt minden csomagolóanyagot távolítson el.
- **Ellenőrizze, hogy a lakóhelyén lévő feszültségi adatok megegyeznek-e az adattáblán lévővel.**
- Tilos a készülék bárminemű módosítása.

Gyermekbiztonság

- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tűzhely a használat közben erősen felforrósodik és hosszú ideig meleg marad. A lehűlésig tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- A gyerekek a tűzhelyen lévő edényektől is könnyen sérülést szenvedhetnek.

Használat

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja ipari, vagy kereskedelmi célra.
- Ne használja a készüléket, ha víz érte. Ne működtesse nedves kézzel sem.
- **A grillserpenyő a használat során erősen felforrósodik, ezért a mozgatásához, a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.**

- **A használat közben a készülék felforrósodik. Kerülje a sütőben lévő fűtőbetétek megérintését.**
- A használat után ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt pozícióban (Off) vannak-e.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesse hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
- Olajban, vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a forró zsiradék könnyen meggyulladhat.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A zsír- és ételmaradványok könnyen tüzet okozhatnak.
- A készülék tisztítása csak a leírtak szerint végezhető.
- Soha ne használjon műanyag edényt sem a sütőben, sem a főzőfelületen. A sütő semelyik részét ne takarja le alufóliával.
- **Minden tisztítási, vagy egyéb munka megkezdése előtt a készüléket ki kell kapcsolni.**
- Ne használja a főzőfelületet munkapultnak, vagy tárolási célra.
- Ne működtesse a főzőzónákat edények felhelyezése nélkül, vagy üres edénnyel.
- **Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a hőingadozásnak, azonban nem törhetetlen. Különösen a ráeső éles, hegyes tárgyak károsíthatják a felületet.**

- Ne használjon az üvegkerámia felületen öntöttvas, vagy sérült fenekű edényt, mert az általuk okozott karcok megsértik a felületet.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadékok, pl. ecet, citromlé, vízkőoldó, stb. ne kerüljenek az üvegkerámia felületre és a keretre, mert maradandó és eltávolíthatatlan foltokat okoznak.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőzónára és megolvad, akkor azt egy üvegkaparóval - még olvadt állapotban - távolítsa el.
- Tartson távol minden olyan anyagot (műanyag, alufólia, stb.) az üvegkerámiától, amelyek megolvadhatnak. Ha véletlenül mégis ráolvadnak, akkor azonnal távolítsa el az üvegkaparóval.
- Csak sík fenekű és éles szélektől mentes edényeket használjon, hogy a karcoktól megkímélje az üvegkerámiát.
- Soha ne használjon a sütőben műanyag edényt. Soha ne burkolja be a sütő egyetlen részét sem alufóliával.
- Ügyeljen arra, hogy a sütő hátoldali szellőzése mindig biztosítva legyen. A megfelelő szellőzést semmi nem akadályozhatja.
- Soha ne mozgassa a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva.

Szerviz


- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti, eredeti gyári alkatrész felhasználásával.



Környezetvédelmi tudnivalók

- Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokról az érvényes biztonsági és környezetvédelmi szabályok figyelembe vételével gondoskodjon.
- Ha az öreg készüléket kiselejtezi, akkor tegye használhatatlanná és vágja le róla az elektromos csatlakozó vezetékét.

A terméken vagy a csomagoláson

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

AZ ÜZEMBE HELYEZŐNEK SZÓLÓ TUDNIVALÓK




MŰSZAKI ADATOK




a háztartási villamos sütők energiateljesítményének isméréseiről való tájékoztatásról szóló 87/2003. (XII.16.) GKM rendelet alapján.

| | | |
|---|--|-----------------------|
| Gyártó védjegye | ZANUSSI | |
| Forgalmazó | Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. | |
| Típusazonosító | ZCV 562 NW | |
| Magasság (mm) | 850 | |
| Szélesség (mm) | 500 | |
| Mélység (mm) | 600 | |
| Energiahatékonysági osztály | C | |
| Energiafogyasztás | kWh / ciklus | |
| Fűtési funkciók: | | |
| - Hagyományos felfűtés | 1,18 | |
| A sütőtér hasznos térfogata | 44 l | |
| A sütő mérete | közepes | |
| Normál sütési idő | min | |
| - Hagyományos felfűtés | 56 | |
| A sütő tartozékai | Sütő elemek | |
| | - Alsó fűtőbetét | 900 W |
| | - Felső fűtőbetét | 1000 W |
| | - Grill fűtőbetét | 1800 W |
| | Sütővilágítás | Lámpa 15W, típus: E14 |
| | Tisztítás | kézi |
| Zajszint | - | |
| Energiafelhasználás készenléti üzemmódban | - | |
| A legnagyobb tepszi mérete | 1080 cm ² | |
| Főzőfelület | Méret (mm) | Hőterhelés (W) |
| Bal első egykörös főzőzóna | Ø 180 | 1800 |
| Bal hátsó egykörös főzőzóna | Ø 140 | 1200 |
| Jobb első egykörös főzőzóna | Ø 140 | 1200 |
| Jobb hátsó egykörös főzőzóna | Ø 180 | 1800 |
| Tartozékok | Sütőrács Sütőtepsi Tésztasütő tepszi | Zománcozott |



Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:
73/23/EWG – 1973.02.19 (kisfeszültségi irányelv) ,
89/336/EWG – 1989.05.03. (EMC irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag),
93/68/EWG – 1993.07.22. (CE-jelölés irányelv).

| | | | |
|---|--|---|---|
| ZANUSSI CE 342 713 920 EE,CS,CZ,HU,LV, LT,PL,RU,SK,UA  |  | Elektromos tűzhely PNC: 943265420 230V / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N ~ 50Hz Elektromos teljesítmény 7,92 kW | Tipus: ZCV562NW Gyártási szám 60600001  |
| | | Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ZANUSSI CE 342 713 143 EE,CS,CZ,HU,LV, LT,PL,RU,SK,UA  |  | Elektromos tűzhely PNC: 943265639 230V / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N ~ 50Hz Elektromos teljesítmény 7,92 kW | Tipus: ZCV562NW Gyártási szám 60600001  |
| | | Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. | |

ÜZEMBE HELYEZÉS

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra **FELJOGOSÍTOTT SZAKEMBER** végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával.

A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

A beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a szakember számára minden könnyen elérhető legyen.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizni kell, hogy a helyi elektromos hálózat és az adattábla elektromos adatai (feszültség, frekvencia) megegyeznek-e.

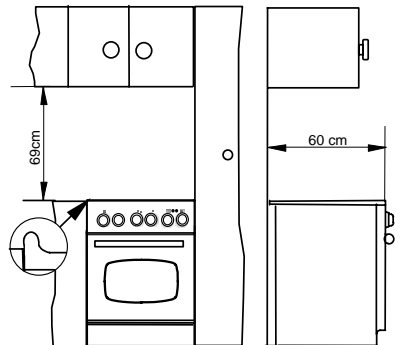
A készüléket földelni kell!

ELHELYEZÉS

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát.

A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.).

Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső élétől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.



⚠ A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

⚠ A tűzhely beépítésével kapcsolatos elektromos munkát, beleértve a hálózatra történő csatlakoztatást is, csak arra feljogosított elektromos szakember végezheti el, az érvényes előírások betartásával.

⚠ **EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**

⚠ A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás, illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következik be.

A készüléket 230/400 V/50 Hz-es feszültségre tervezték.

A csatlakozó kábel típusának HO5 RR-F típusúnak kell lennie.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy a hálózat névleges feszültsége és az adattáblán szereplő megegyezik-e.

A tűzhelyet a gyártó csatlakozó vezeték nélkül szállítja. A tűzhely fix bekötését az 1. számú táblázat szerint kell elvégezni.

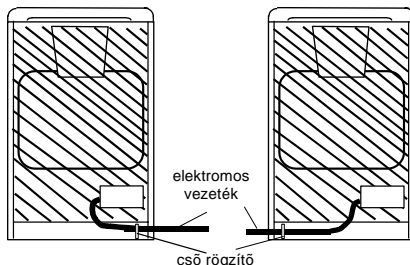
Ilyen esetben egy minimum 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező leválasztó kapcsolót kell a készülék és a hálózat közé beépíteni.

A kapcsolónak a tűzhelytől számított 2 m-en belül kell lennie, és a készülék elhelyezése után is biztosítani kell a kapcsoló könnyű elérhetőségét.

A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

FIGYELEM: A földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.

⚠ A csatlakozó vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy egyetlen ponton se érintkezzen a környezeti hőmérséklet feletti 50°C-os hőmérséklettel.



⚠ Ha a csatlakozó vezeték megsérül, akkor azt kizárólag szakemberrel szabad kicseréltetni, hogy az áramütés és a meghibásodás kockázata elkerülhető legyen.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.
- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.

Hogyan végezze a csatlakoztatást?

- Csavarja ki és vegye le a készülék hátoldali védő burkolatát.
- Csatlakoztassa a készülék csatlakozó vezetékét a tűzhelyen lévő terminálhoz, az 1. sz. táblázat szerint.
- Rögzítse a vezetéket egy kapoccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.
- Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát.

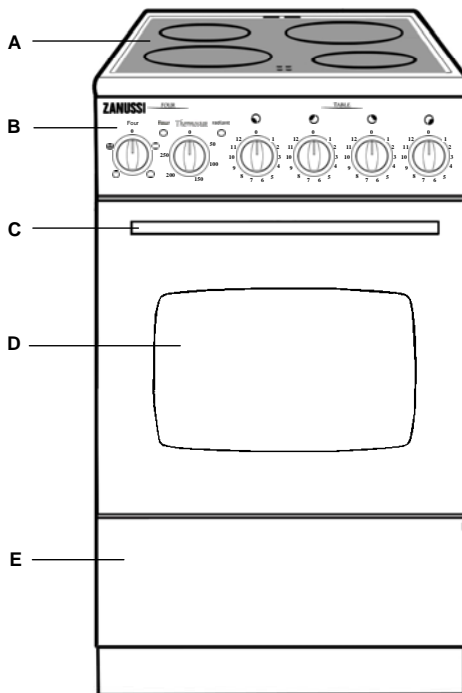
1. számú táblázat

| Névleges | 230V / 400V 3~/ 230V 3~/ 400V 2N~ | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Csatlakozás típusa | Egyfázisú | Háromfázisú Y 3 ph. + neutral | Háromfázisú | Kétfázisú Y 2 ph. + neutral |
| Kábel csatlakoztatása a sorkapocshoz | | | | |
| Hálózati feszültség | 230V | 400V 3~ | 230V 3~ | 400V 2N~ |
| Fűtőbetétek feszültsége | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| Biztosíték-igény | 35 A | 3 x 16 A | 3 x 20 A | 2 x 25 A |
| Kábel keresztmetszet | 3 x 6 mm ² | 5 x 2,5 mm ² | 4 x 4 mm ² | 4 x 4 mm ² |

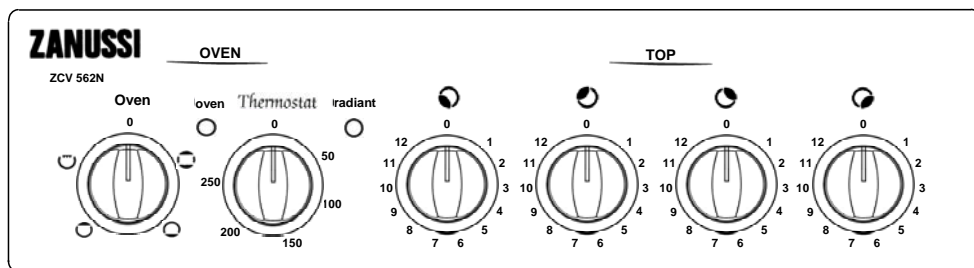
A HASZNÁLÓNAK SZÓLÓ TUDNIVALÓK

HASZNÁLAT ÉS ÁPOLÁS

- A. Üvegkerámia főzőfelület
- B. Kezelőpanel
- C. Ajtó fogantyú
- D. Sütő ajtó
- E. Kihúzható fiók



KEZELŐPANEL



- 1. Sütőfunkció szabályzó gomb
- 2. Fő üzemi jelzőlámpa
- 3. Sütő hőfokszabályzó gomb
- 4. Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa
- 5. Bal első főzőzóna szabályzó gomb
- 6. Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 7. Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 8. Jobb első főzőzóna szabályzó gomb

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A sütő első használata előtt

 **A használatot megelőzően távolítson el minden csomagoló anyagot kívülről is és belülről is.**

A sütőt az első használat előtt fel kell fűteni. A felfűtés alatt kellemetlen szagok keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség.

1. Távolítson el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítson el minden ragasztócsíkot és címkét, ha van a készüléken.
3. Fűtse fel a sütőt a megfelelő gomb 250°C-ra állításával, kb. 45 percig.

Ezt a műveletet 5-10 percig a grill funkcióval is meg kell ismételni.

Az első használat előtt a kerámia főzőfelületet is tisztítsa meg. Később is meleg, vagy hideg vízzel a tisztítást rendszeresen el kell végezni. Kerülje el, hogy az ételmaradványok, vagy a szennyeződések megszilárduljanak a főzőfelületen.

Az üvegkerámiát ugyanúgy kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, fémszivacsot. Ha a főzőfelületet először használja, akkor átmenetileg szagot bocsáthat ki, ami a szigetelésben lévő víz elpárolgása miatt fordul elő.

Tisztítsa meg a tartozékokat mosogatószeres vízzel, majd tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg mindent.

Adattábla

A készülék modellszámát tartalmazó adattábla a tűzhely keret alsó részén található, amely az ajtó nyitott állapotában látható.

A tűzhely védelméről megfelelő biztosítókkal, vagy kismegszakítóval kell gondoskodni. A biztosíték igényre vonatkozó adat az adattáblán található.

Páralecsapódás és gőz

A sütés ugyanolyan gőzképződéssel jár, mint az edényben való főzés. A sütő szellőző nyílásai lehetővé teszik, hogy ez a gőz eltávozzon. **Habár a gőz a készülék hátoldali részén távozik, az ajtó nyitásakor gőz is és meleg is kijut a sütőből.**

Ha a gőz hideg felülettel érintkezik, akkor az lecsapódik és ez vízcseppek képződését eredményezi. Ez teljesen normális jelenség és nem tekinthető a sütő hibás működésének.

Az elszíneződés elkerülése érdekében a páralecsapódást és a szennyeződést is rendszeresen törölje le a felületekről.

Főzőedények


Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 250°C-ig ellenállnak a hőnek.

A sütőedényeket soha ne helyezze közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.


ELEKTROMOS SÜTŐ


Sütőfunkció szabályzó gomb

0 Kikapcsolt pozíció

 **Grill** – A grill más sütési móddal együtt nem használható. **Grillezéskor a sütő ajtajának zárva kell lennie.**

 **Alsó fűtőbetét** – Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.

 **Felső fűtőbetét** – Az ételek csak a felső fűtés használatával készíthetők el.

 **Hagyományos sütés** – használatakor a felső és az alsó fűtés is üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjei készíthetők el, egyéni hőfokbeállítással. A sütendő ételtől függően a sütő előmelegítésére szükség lehet.

Figyelem!

Ne helyezze a sütőedényt, vagy az alufóliát közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.

Hőfokszabályzó gomb

A sütő szabályzó gombnak az óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával választható ki a sütési hőmérséklet.

A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.

A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani.

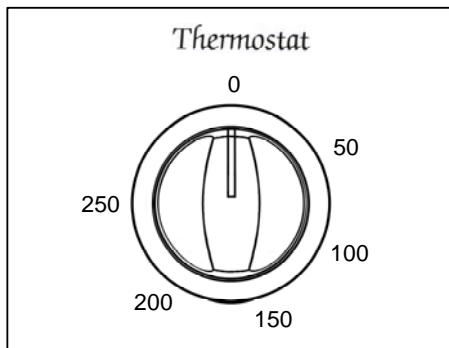
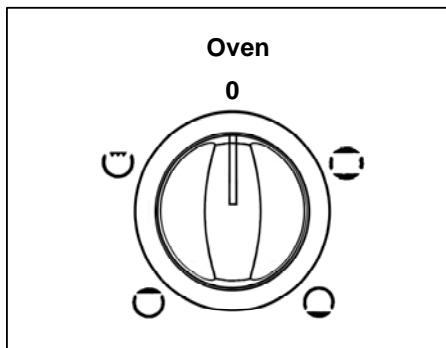
A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

Fő üzemi jelzőlámpa

Akkor világít, ha a sütő vagy bármelyik főzőlap bekapcsolt állapotban van és addig világít, amíg ezek működésben vannak.

Megjegyzés:


- Miután a sütő hőmérsékletét beállította, a hőfokszabályzó jelzőlámpája felgyullad és mindaddig világít, amíg a sütő el nem éri a beállított hőfokot. Utána kialszik, majd ismét felgyullad, hogy jelezze a hőfokszabályzó működését.
- Ha a sütő funkció szabályzó gombbal beállít egy funkciót, akkor a sütővilágítás felgyullad és az egész funkció alatt égve marad.



Hagyományos sütés

Ennél a beállításnál a hő a sütőben alulról és felülről is jön. Ez az egy polcon végezhető sütési mód különösen olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknél az étel aljának meg kell barnulni. Ugyanakkor olyan ételek is ízletesen elkészíthetők (pl. gratin, lasagne, főttkrumpli), amelyeknél a felülről történő lepirítás az igény ugyanúgy, mint a hagyományos sütőkben.


A hagyományos (konvekciós) sütés használata

- Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombot a  szimbólumra.
- Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.

Csak felső fűtés

Ez a sütési mód különösen olyan ételek készresütéséhez alkalmas, mint pl. a lasagne, pástor ragu, sajtos karfiol, stb.


A sütő előmelegítése nem szükséges.


- Helyezze be az ételt a felső szintre.
- Forgassa el a hőfokszabályzót a felső fűtés  pozícióba.

Csak alsó fűtés

Ez a sütési mód különösen tészták, pizzák sütéséhez ideális. Különösen olyan ételek elkészítéséhez ajánlható (pl. lepény), amelynél az alsó sültebb kéreg az igény.

Szükséges a sütő előmelegítése.

- Melegítse elő a sütőt alsó fűtés  beállításban kb. 10 percig.
- Helyezze be az ételt.

 **A használat során a készülék nagyon felforrósodik, ezért feltétlenül kerülje el a sütő belsejében lévő fűtőbetétek megérintését.**

Javaslatok és tanácsok

Mindig hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet az étel teteje és a fűtőbetét között. Ezáltal a legjobb sütési eredményt éri el olyan ételeknél is, amelyek magassága a sütés során az élesztő hatására emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, Yorkshire pudding, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá.

Az étel a rács közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkulációt biztosítsa.

A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kispriccelést és a tisztításra fordítandó időt is.

A sütőedény anyag, bevonata kihatással van a sütési eredményre.

A zománcozott, sötét és nehéz edények növelik az alsó részek barnulását. A fényes alumínium, vagy polírozott acéltárcák visszatükrözik a hőt és ezért gyengébb barnulás érhető el.

NE tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert nagyon átforrósodik és károsodhat.

NE használja a grill-, illetve a hússerpenyőt sütőtálcaként, mert azokkal fokozza az alsó rész barnulását.

Takarékossági okok miatt az ajtót a lehető legrövidebb ideig hagyja csak nyitva, különösen akkor, ha már az előfűtés alatt ételt helyezett a sütőbe.

Elektromos grill ☺

Grillezésre mindenféle húsfajta (sertés, marha ...) használható, amelyek puha marad, de pirítós és főtt ételek sütésére is alkalmas.

A grill használatakor a zsírfelfogó tepsit az alsó polcra helyezve használja, hogy a zaftokat és a zsírt összegyűjtse.

⚠ **Grill használatakor a készülék tartozékai nagyon felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne legyenek a készülék közelében. A használat közben a készülék nagyon felforrósodik.**

⚠ **Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni.**

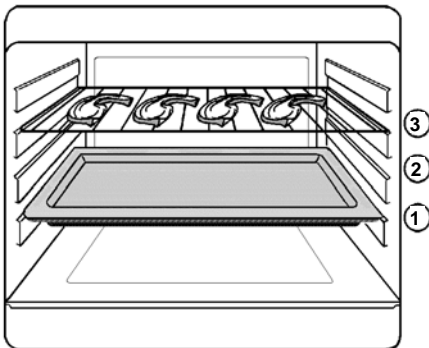
⚠ **A grillezéshez használjon max. 225°C-os hőfokbeállítást.**

Grillezés

A fűtés a sütő felső részéből jön. Ez az üzemmód olyan húsk grillezésére (marha szelet, sertés szelet) alkalmas, amelyek puhák maradnak. A grillezés pirítós készítésére és főtt ételek barnítására is alkalmas.

Húsok sütése

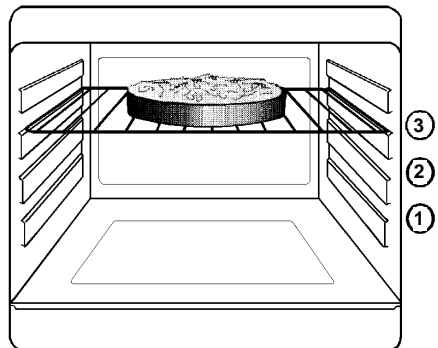
- Készítse elő a húst, majd kenje be mindkét oldalát olajjal.
- Helyezze rá a grillező rácstra.




- Állítsa a szabályzó gombot a grillezés pozícióba ☺, a hőfokszabályzó gombot pedig 225°C-ra.
 - Csúsztassa be a zsírfelfogó tepsit az 1-es tartóba.
 - Csúsztassa az edénytartó rácst a 2-es, vagy a 3-as tartóba, a hús vastagságától függően.
 - A 3-as tartóban csak vékony húsk, mint pl. szalonna, kolbász, pirítós, halszelet, stb. készíthető.
 - A 2-es tartóban a nem túl vékony húsk, pl. marhaszelet, baromfi, stb. készíthető.
 - Ha az egyik oldala már leburnul, akkor forgassa meg a húst szűrés nélkül, hogy a zaft benne maradjon.
 - Süsse meg a hús másik oldalát is.
 - A sózást a sütés vége felé végezze.
- A sütési idő a sütendő étel vastagságától és nem a tömegétől függ.

Sütés zsírban

- Állítsa a szabályzó gombot a grillezés pozícióba ☺, a hőfokszabályzó gombot pedig 225°C-ra.
- Helyezze az edényt a rácstra és csúsztassa be a 2., vagy a 3. tartóba.
- Hagyja az edényt néhány percig a sugárzó hő alatt.



 **A sütő használata után ellenőrizze, hogy a sütő kapcsológombja a "0" kikapcsolt pozícióban van.**

Főzőzónák

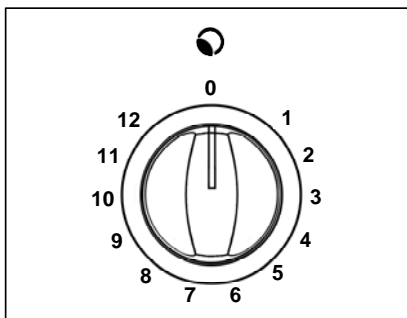
A főzőzónák a kezelőpanelon lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-12-ig van számozva.

0 - OFF

1 - Legkisebb fűtés

12 – Legnagyobb fűtés

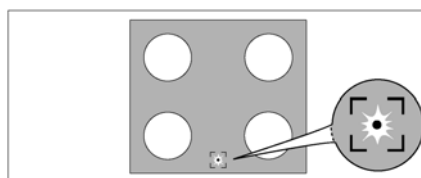


Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

A főzőzóna bekapcsolásához forgassa el a hozzá tartozó szabályzó gombot a megfelelő fűtési fokozatra.

Maradékhő kijelzés

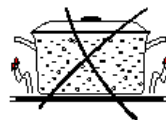
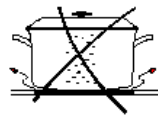
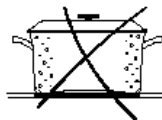
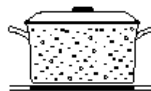
Ez a figyelmeztető lámpa akkor gyullad fel, ha a főzőzóna hőmérséklete elérte azt a hőmérsékletet, aminél már égésveszély áll fenn a megérintésekor. A maradékhő jelzőlámpa mindaddig világít a főzőzóna kikapcsolása után is, ameddig a zóna még égést okozhat. A kijelzőlámpa akkor alszik ki, ha a főzőzóna hőmérséklete 50°C alá süllyed.



Maradékhő kijelzés

FŐZŐEDÉNYEK

A kereskedelemben kaphatók speciálisan üvegkerámia főzőfelülethez használható, ellenőrzött főzőedények. A következőkben leírtak tanácsként szolgálnak ahhoz, hogy optimális energia felhasználásával elkerülhető legyen az étel túlforrása és a főzőzónákra való ráégetése. **Az alumínium és vörösréz fenekű edények alkalmatlanok a kerámia felületen való főzéshez. Ezek az anyagok foltokat okozhatnak, amelyek soha többé nem távolíthatók el.**



Az edények alja:

A sütő- és főzőedények aljának síknak és simának kell lenni. A durva széllel rendelkező edények karcokat és eltávolíthatatlan sérüléseket okozhatnak a felületen. Kizárólag üvegkerámia főzőfelületre alkalmas edényt vásároljon.

Az edények mérete:

A sütő- és főzőedények átmérőjének egy picit nagyobbnak kell lennie a főzőzóna átmérőjénél.

Edényfedők:

Az edényre helyezett fedő megakadályozza a gőz eltávozását.

Megjegyzés:

- Először mindig az edényt tegye rá a főzőzónára és csak utána kapcsolja be, mert máskülönben szükségtelen energia felhasználást végez.
- Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
- A főzőzónának és az edények aljának tisztának és száraznak kell lennie. Ezzel felesleges tisztítási munkától szabadul meg.

- Cukor, cukros folyadék és műanyag soha nem kerülhet érintkezésbe a főzőfelülettel. Ha véletlenül mégis megtörténik, akkor kapcsolja ki a főzőzónát.
- A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval. Ha a főzőfelület kihűl anélkül, hogy ezeket az anyagokat eltávolította volna, akkor az a felületen repedést, hasadást okozhat.
- Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a szélsőséges hőmérsékleteknek. Sem a hideg, sem a meleg nem árt neki. A pontszerű becsapódások azonban, mint pl. a sószemcse, cukorszemcse, vagy éles tárgy, repedést, hasadást okozhat. Az üvegkerámiát ugyanúgy kell tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztítószer, súrolószer, dörzs-szivacsot.

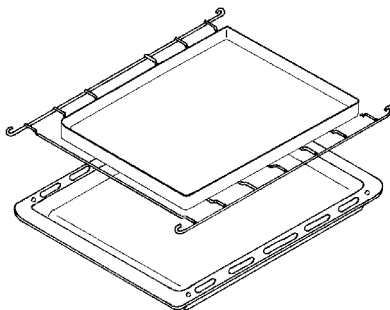
Vigyázat: Ha a fűtött felületen bármilyen kipattogzás, repedés jelenik meg, akkor azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A készülékkel szállított tartozékok

A készülékkel szállított tartozékokon kívül csak hőálló edényeket használjon a gyártó ajánlása szerint.

Mellékelt tartozékok:

- **sütőrács,**
amelyre az edényeket, tepsiket lehet ráhelyezni. Az edényeket a súlykiegyenlítés céljából a rács közepére kell helyezni.
- **zsírfelfogó tepsi**
A sütés során keletkező zaftok és zsírok felfogására szolgál. Az alsó polcmagasságra helyezze. Ha nincs rá szükség, akkor vegye ki a sütőből.
- **tésztasütő tepsi**



Tároló


A tároló (ha el van látva vele a készülék) alkalmas a készülék tartozékainak tárolására, amikor azok nincsenek használatban.


A tárolóhely kinyitásához, emelje fel majd fordítsa kifelé az alsó ajtót.

Fontos: Ne tartson tisztítószeret, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS


 **A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsír és egyéb leégés tüzet okozhat.**

 **A tisztítás előtt minden szabályzó gombot az Off pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni.**

 **Minden ápolási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**


Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütőt tisztítására, ellenőrizze, hogy azt a termék gyártója alkalmasnak tartja-e erre a célra.

 **NE használjon fehérítő tartalmú tisztítószerrel, mert tompíthatja a felület fényét. Gőztisztító használata a tűzhely tisztításához nem megengedett. A súrolószer használatát szintén kerülni kell.**

Üvegkerámia

Fontos: A forró üvegkerámia felület nem kerülhet érintkezésbe tisztítószerrel. Minden tisztítószerrel többször is tiszta vízbe mártott ruhával el kell távolítani, mert a következő felfűtésnél negatív hatással lesznek a főzőzónákra. Ne használjon agresszív tisztítószerrel (pl. sütőtisztító sprayt), mert ezek a tisztítószerrel hasadást okozhatnak a felületen.


 Minden használat után az üvegkerámia felületet meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani. Ezzel elkerülhető a kifreccsent szennyeződések beégése. Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitreoclen" üvegkerámia tisztítóval távolítsa el.

Enyhe szennyeződés

1. Törölje át az üvegkerámia felületet enyhén mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával.
2. Utána törölje át a felületet tiszta ruhával. Ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámia felületet a kereskedelemben kapható tisztítószerrel, pl. «Vitreoclen»-nel.
4. Utána törölje át tiszta vizes, majd száraz, szőszmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkerámia felületről.
2. Az üvegkerámia felületet szögben tartva a felülethez.
3. A szennyeződést az üvegkerámia felületét óvatosan csúsztatásával távolítsa el.

 Az üvegkerámia felületet tisztítani a kereskedelemben kapható tisztítószerrel.

Ráégett szennyeződés

1. A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkerámia felületről.

Fontos: Vigyázzon az üvegkerámia felületével, mivel fennáll az égésveszély.

2. Utána a főzőfelületet hidegen is tisztítsa meg.



Ha a főzőzóna már lehűlt, akkor a szennyeződés eltávolításához ismét fűtse fel. A karcokat, vagy sötét foltokat az üvegkerámián alkalmatlan éles, durva szélű és aljú edények okozhatják. Ezek a sérülések nincsenek kihatással a főzőfelület működésére.

⚠ Ha bármilyen repedés jelenik meg az üvegkerámián, akkor azonnal le kell választani az elektromos hálózatról, hogy az áramütés kockázata elkerülhető legyen.

Főzőfelület keret

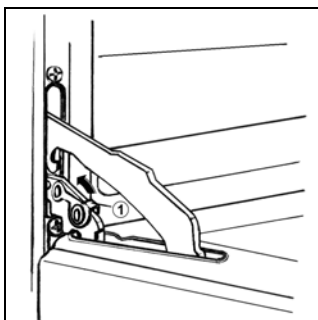
Fontos! Sem ecet, sem citrom, sem vízkőoldó nem kerülhet a keretre, mert azon eltávolíthatatlan foltok jelennek meg.

1. A keretet nedves, enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.
2. Az enyhe rászáradt szennyeződést nedves ruhával áztassa fel, majd törölje le és hagyja megszáradni.

A sütőajtó tisztítása

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

- Nyissa le teljesen az ajtót,
- Emelje fel a két forgópánton található kart (1) és forgassa fel ezeket teljesen,
- Fogja meg két kézzel az ajtót és zárja be egy megközelítőleg 30°-os szögig,



Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizes, majd száraz ruhával kell áttörölni a felületeket. Minden karcot okozó eszközzel (kés, acélgyapjú párna, súrolópárna, maró termék) való tisztítást kerülni kell.

Sütőtér

A zománczott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg. Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőtérrel. Időnként az alaposabb tisztításra is szükség van, amelyet a megfelelő sütőtisztítóval végezhet el.

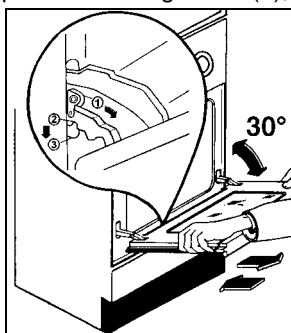
Sütőpolc és polctartó

A polc és polctartó tisztítását meleg szappanos vízzel végezze. A makacs szennyeződéseket jól átnedvesített ruhával lazítsa fel, tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

- Emelje meg az ajtót, majd húzza ki.

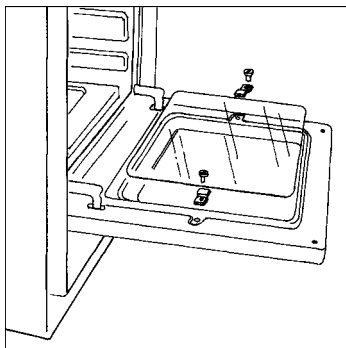
A sütőajtó visszaszerelése

- Fogja meg két kézzel az ajtót és tartsa kb. 30°-os szögben,
- Helyezze, majd nyomja be könnyedén a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba, és győződjön meg, hogy a támasztó váll (2) helyesen fekszik a forgópánt tartó kivágásába (3),



- Forgassa le teljesen a forgópánton található kart (1).

Tisztításhoz a sütőajtó belső üvege eltávolítható. Ehhez csavarja ki a két rögzítő csavart



SÜTŐTÉRI IZZÓCSERE

⚠ Az áramütés elkerülése érdekében az izzócsereét megelőzően a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

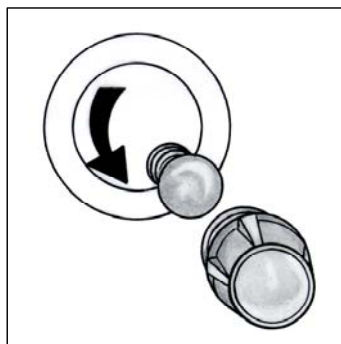
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

Teljesítmény: 15W
 Feszültség: 230/240V(50Hz)
 Hőállóság: 300°C
 Csatlakozás típusa: E14

Az izzó szükség esetén a vevőszolgálatnál, vagy szakkereskedésben szerezhető be.

👉 A hibás izzó cseréje:

1. Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.
2. Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.
3. Helyezze vissza az izzó burkolatát. Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektro-mos hálózatra.



MIT KELL TENNI, HA ...

Ha a készülék nem megfelelően működik, akkor mielőtt a legközelebbi Electrolux szervizhez fordul, végezze el az alábbi ellenőrzéseket.

FONTOS: Ha a szervizt úgy hívja ki, hogy nem végezte el az alábbi ellenőrzéseket, vagy az üzembe helyezés nem az előírások szerint történt, akkor a szerviz nem vállalja a díjmentes javítást.

| Jelenség | Megoldás |
|--|--|
| Nem üzemelnek a főzőzónák | Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none">- bekapcsolta-e a készüléket,- a szabályzólámpák világítanak-e,- a megfelelő főzőzónát kapcsolta-e be,- megfelelő-e a fűtési fokozat beállítása,- nem oldott-e le a biztosíték. Ha a biztosíték az ismételt bekapcsolás után is leold, forduljon a szervizhez. |
| A sütő nem kapcsol be | Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none">- megfelelő-e a funkció / hőfok beállítás,- van-e áramellátás. |
| Az ételek túl gyorsan, vagy túl lassan készülnek el | Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none">- nem szükséges-e a hőfok beállítás módosítása. |

Ha a fentiek ellenőrzése után is fennáll a hiba, akkor forduljon a legközelebbi Electrolux szervizhez és adja meg az alábbi adatokat:

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma
2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba pontos leírása
4. A készülék model és sorozatszám (lásd adattábla)
5. A vásárlás dátuma

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Jótállási feltételek

A gyártó a jótállási jegyben leírtak és a vonatkozó jogszabály alapján a termékre 24 hónap jótállást vállal.

Szállítói feltételek

A jótállási jegyet a forgalmazó az értékesítést végző üzletnek küldi meg, amelyet a bolt köteles Önnek a vásárláskor megfelelően kitöltve átadni. Minta utáni értékesítésnél a házhozszállításkor ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet megkapta-e.

Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

- Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

- Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül, azt nem az adattáblán megadott feszültségen üzemeltetik, nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat, a készüléket nem a Használati útmutató előírásai szerint használják, nem a gyártó által meghatározott célra használják.
- Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
- Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
- Ha a készüléket a háztartásítól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.

VEVŐSZOLGÁLAT

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Ha a készüléket egy másik helyre akarja áthelyezni, akkor az áthelyezéshez vegye igénybe a kijelölt szerviz segítségét.

A készülék javítását csak a gyártó által jóváhagyott alkatrészekkel szabad elvégezni.

Beszerezésük az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl. rács) az Alkatrészellátáson keresztül történik.

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

 **Electrolux**

**VEVŐSZOLGÁLAT ÉS
MÁRKASZERVÍZ**

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:**

**ELECTROLUX LEHEL. KFT.
ALKATRÉSZBOLT**

**1142 Budapest, Erzsébet királyné
útja 87.**

Tel.: 251-8444/531

EURÓPAI JÓTÁLLÁS

A jelen készülékre az Electrolux az alábbiakban felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében, vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető: -

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.

A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.



| | | |
|--------------------------|---------------------|--|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Longmile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lituania | +370 5 27 80 609 | Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania |
| Luxembourg | +35 2 42 43 13 01 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warsaw |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 44 42 581 | B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest |
| Schweiz-Suisse- Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Tržaška 132, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | +35 8 26 22 33 00 | Konepajanranta 4, 28100 Pori |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 095 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.