



Használati útmutató

Üvegkerámia főzőfelületű tűzhely

<http://www.markabolt.hu>

EKC511500W

**We were thinking of you**  
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

## Üdvözljük az Electrolux világában

Köszönjük, hogy ezt a kiváló minőségű terméket választotta az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek széles választékát kínálja, amely kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is talál erre. Kérjük, szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, hogy élvezhesse az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait. Sok szerencsét!

## 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 környezete biztonságát szolgálják.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék beszállítási adatai az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.
- A készüléket kizárólag 230 V 50 Hz-es névleges feszültségű elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.
- Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékkel.
- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- Távolítsa el minden zárószalagot és címkét a készülékről.
- A tartozékokat a használat előtt mosogassa el.
- A sütőt max. fokozaton kb. 45 percig fűtse fel. Az első felfűtést nyitott ablaknál végezze, mivel ez füstképződéssel járhat.
- A gáztűzhely használata hőt és párákat termel abban a helyiségben, ahol üzemeltetik. Gondoskodjon a helyiség természetes, vagy mesterséges szellőztetéséről.
- A készülék tartós és intenzív használata szükségessé teszi, hogy az ablak nyitásával, vagy az egyéb szellőztető berendezéssel további levegőellátás legyen biztosítható.
- 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 zsiradék könnyen meggyulladhat.
- Ne használjon az égőkön instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerülhesse.
- Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Ne helyezzen a készülékre tisztítószereket, éghető anyagokat.

- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra:
  - nehéz tárgyakat és
  - ne engedje, hogy a gyerekek felmásszanak, vagy ráüljenek a nyitott ajtóra.
- A grill serpenyő a használat során nagyon felforrósodik, ezért a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.
- A sütő alját ne fedje le alumínium fóliával, mert a keletkező hőtorlódás károsítja a fenékmancsot.
- A kezelő gombok károsodásának az elkerülése érdekében üzem közben ne nyitogassa az ajtót, majd várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Az égő lángjának egyenletesnek kell lennie. Kerülje a huzatot. Ha a láng nem egyenletes, akkor tisztítsa meg az égőfejet. Ha a jelenség továbbra is fennáll, akkor forduljon a szervizhez.
- A gáztűzhely használata után mindig ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt (Off) állapotban vannak-e.
- Sütéskor, főzéskor ne tegyen semmilyen ruhát, fóliát, stb. a főzőfelületre.
- A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Soha ne használjon gázpalackos csatlakoztatást zárt helyiségben.
- Ne engedje, hogy a tűzhely használatakor a gyerekek a készülék közelében legyenek és megérinthessék a forró felületeket, edényeket.
- Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a kezelő gombokkal.

Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhetők legyenek a kellemetlen szagok.

- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani, hogy a megfelelő működés biztosítható legyen.
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.


### Elhelyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működtetéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, azt kizárólag arra illetékes elektromos szakember végezheti el.
- **Minden tisztítási és ápolási munka előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**
- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.
- Az illetéktelen beavatkozás komoly veszélyt jelent a felhasználóra.
- Az elhelyezés és üzembe helyezés előtt feltétlenül el kell olvasni a használati útmutatót.
- Köszönjük a figyelmét.

A biztonsági, üzembe helyezési és üzemeltetési szabályok megsértése miatt bekövetkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Szigorúan tartsa be a tisztításra és ápolásra vonatkozó tudnivalókat.




## Környezetvédelem

Minden -szimbólummal megjelölt anyag újrafeldolgozható. Az újrafeldolgozható anyagok begyűjtő helye felől a helyi környezetvédelmi hatóságok adnak felvilágosítást.

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

### **A javítás során csak a gyártó által jóváhagyott alkatrész építhető be a készülékbe.**

A terméken vagy a csomagoláson

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

# Tartalomjegyzék

## Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki jellemzők	8
Üzembe helyezés	9
Elhelyezés	9
Elektromos csatlakoztatás	10

## A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	12
A sütő első használata előtt	13
Elektromos sütő	14
- Sütő funkció szabályzó gomb	14
- Hőfokszabályzó gomb	14
Hagyományos sütés	15
Grillezés	15
Konvekciós sütés	16
Felolvasztás	16
Sütési paraméterek	17
Főzőzónák	19
Tisztítás és ápolás	23
Sütőtéri izzócsere	26
Mit kell tenni, ha ...	27
Jótállási feltételek	28
Vevőszolgálat	28

Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

## Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

### Műszaki adatok

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

Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKC511500W	
Magasság (mm)	858-868	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	A	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	0,87	
– Hőlégkeverés	0,79	
A sütőtér hasznos térfogata	45 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	47	
– Hőlégkeverés	39	
A sütő tartozékai	Sütő elemek – Alsó fűtőbetét – Felső fűtőbetét – Grill fűtőbetét Konvekciós ventilátor Sütővilágítás Percszámláló Tisztítás	900 W 1000 W 1900 W 35 W Lámpa 25W, típus: E14 mechanikus kézi
Zajszint	45,7 dB(A)	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban		
A legnagyobb tepszi mérete	1200 cm <sup>2</sup>	
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 Sütőtálca	



Ez a készülék megfelel az alábbi EEC direktíváknak:

**93/68 ; 73/23** (kisfeszültségi irányelv) és a kapcsolódó módosítások,

**89/336, 90/31, 93/68** (EMC direktíva) és a kapcsolódó módosítások,

**90/396** (gázkészülék direktíva) **93/68** (általános direktíva) és a kapcsolódó módosítások.



## 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.**

## 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.).

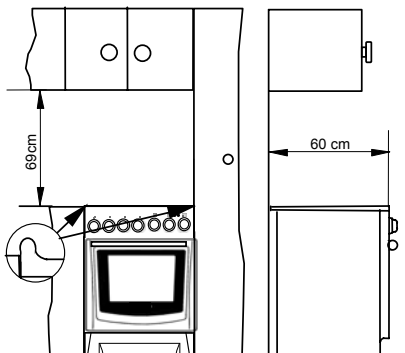
Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső életől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.



**A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.**

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!**

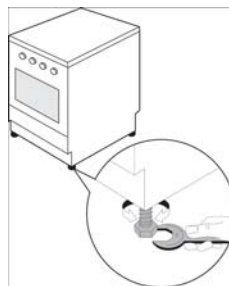


## Vízszintbe állítás

A készülék alján elöl és hátul kis állítható lábak vannak.

Az állítható lábak segítségével a készülék magassága, illetve a talaj egyenetlensége korigálható.

Segítségével a környező bútorhoz igazíthatja a készüléket. A vízszintbe állítás az edények stabilitását is szolgálja.



## 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.

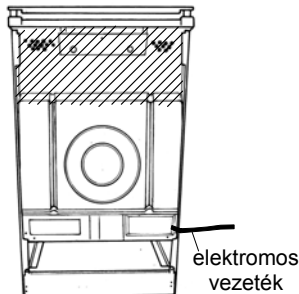
A zöld-sárga földelő vezeték a csatlakozónál nem szakítható meg.

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



A csatlakozó vezeték sehol nem kerülhet érintkezésbe a készülék forró felületével. Az elvezetésnél vegye figyelembe az alábbi képet.

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.

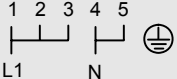
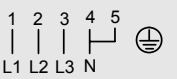
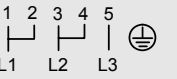
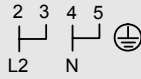
**Hogyan végezze a csatlakoztatást?**

- 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.

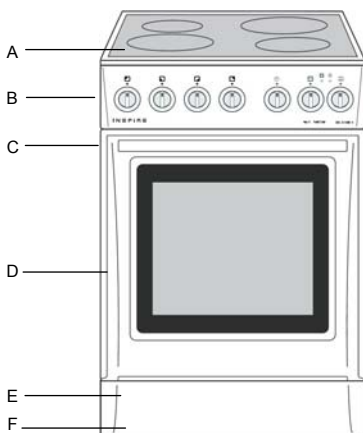
Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát.

**1. számú táblázat**

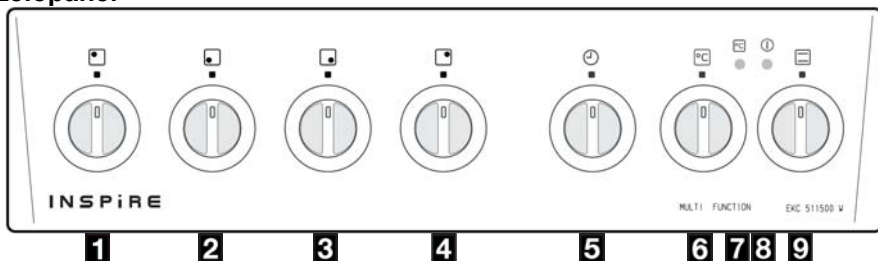
Névleges feszültség	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N ~			
Csatlakozás típusa	Egyfázisú	Háromfázisú Y 3 ph. + neutral	Háromfázisú	Háromfázisú Y 2 ph. + neutral
Kábel csatlakoztatása a sorkapocshoz				
Hálózati feszültség	230 V ~	400V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
Fűtőbetétek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230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

## Használat és ápolás

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

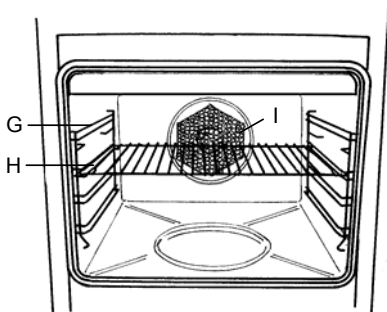


### Kezelőpanel



- 1** Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 2** Bal első főzőzóna szabályzó gomb
- 3** Jobb első főzőzóna szabályzó gomb
- 4** Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 5** Percszámoló
- 6** Sütő hőfokszabályzó gomb
- 7** Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa
- 8** Üzemi jelzőlámpa
- 9** Sütőfunkció szabályzó gomb

- G. Polc tartók
- H. Polc
- I. Ventilátor



## A készülék használata

### A sütő első használata előtt



**A használatot megelőzően távolítsa 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. Távolítsa el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítsa 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.

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 fenékszománc.





**A sütés alatt a sütő nagyon felforrósodik. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében játszani.**


**A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használata alatt a tetőt nyitva kell tartani.**


## Elektromos sütő (öt funkció)


### Sütő funkció szabályzó gomb

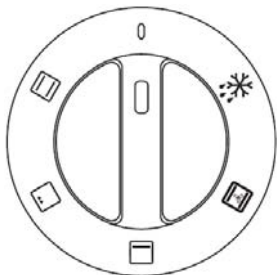
 **Felső és alsó fűtőbetétek** – A felső és az alsó fűtés üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjeit készítheti el, hőfokhoz való alkalmazkodás nélkül. A sütő előfűtése szükséges.

 **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 és alsó fűtőbetétel - Ventilátor**  
A hőátadást a sütő hátoldalába épített ventilátor segíti a forró levegő keringtetésével.

 **Felolvasztás** – (Ez NEM sütési funkció). Fagyasztott ételek felolvasztására alkalmas.



### Vigyázat!

Ne tegyen semmilyen edényt, vagy alufóliát a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodik a fenékmancs, egyúttal csökken a sütő teljesítménye.

### Hőfokszabályzó gomb

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

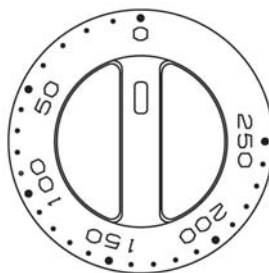
A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.

A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani.

A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

### Fontos tudnivalók:


- 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

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.

Ennél a sütési formánál a ventilátor nem üzemel.

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

## Csak alsó fűtés

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



A használat során a készülék nagyon felforrósodik. Legyen óvatos és ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőbetéteket.



## 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 emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, 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 zománcozott, sötét és nehéz edények növelik az alsó részek barnulását. A fényes alumínium, vagy polírozott acéltárcák visszatükrözik a hőt és ezáltal gyengébb barnulás érhető el.

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


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

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

## Grillezés



**Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni.**

 A grillezéshez forgassa el a funkció szabályzó gombot a GRILL pozícióba, majd a hőfokszabályzó gombot állítsa a maximumra.

A legtöbb ételt a grillserpenyőben lévő rácsra kell helyezni, hogy a levegőcirkuláció a legjobb legyen és a zsír és hússztaftok ne menjenek veszendőbe.

A grillserpenyőt a ráccsal együtt a hús vastagságának megfelelő pozícióba helyezze.

Grillezéskor a húst alaposan meg kell szárítani, hogy a fröcskölés a minimális legyen.

A nedvesség megtartása érdekében ajánlatos a húsokat és a halat egy kis olajjal (kefével) bekenni.

A köretnek szánt burgonyát, gombát a grillezendő húsok alá célszerű tenni.

A pirítóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítse.

Steakek, pirítósok készítése előtt ajánlatos a sütőt a maximális beállításban felfűteni. A felfűtés után a beállítást a további sütésnek megfelelően végezze el, igazodva a kiválasztott sütési polcmagassághoz.

A nagyobb sülteket a sütés alatt forgatni kell.


A sütési idő a sült vastagságától és nem pedig a tömegétől függ.

**MEGJEGYZÉS: A biztonságos használat érdekében a grill fűtőbetétet a hőfokszabályzó vezérli. Ennek megfelelően a grill fűtőbetét a sütés alatt ki-bekapcsolgat, hogy a túlfűtés elkerülhető legyen.**

### Konvekciós sütés

A legjobb hőátadást a sütő hátfalába épített ventilátor biztosítja. A ventilátornak köszönhetően a hő a lehető leggyorsabban éri el a készítendő étel minden részét akkor is, ha egyidejűleg több polcon végez sütést. A keletkező párának és a száraz levegőnek köszönhetően nem keverednek a különböző ízek. A sütő ebben az üzemmódban is alkalmas az egy polcon történő sütésre. Ez utóbbi esetben azonban a sütést az alsóbb polcokon célszerű végezni.

A funkció gyors felolvasztásra, sterilizálásra, házi készítésű szirup és gomba, gyümölcs szárítására is kiváló.

- Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombot a  szimbólumra.

- Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.

### Felolvasztás

A felolvasztó funkcióval a fagyasztott élelmiszerek olvaszthatók fel. A sütőben csak a ventilátor üzemel, fűtés nélkül és a szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Ezáltal gyorsabban megy végbe a fagyott élelmiszer felolvadása.

Különösen olyan ételeket célszerű felolvasztani, amelyek a hő hatására károsodnának (pl. krémekek, fagyasztott sütemények, tészták és hasonló érzékeny élelmiszerek).

- Forgassa el a szabályzó gombot a



szimbólumra, hogy a ventilátor működését elindítsa, amelynek a segítségével gyorsabb és kíméletesebb módon végezhető el a felolvasztás.

- Felolvasztási üzemmódban a hőfokszabályzó gombnak a «0» pozícióban kell lennie.



### JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

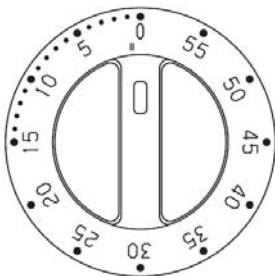
- Takarja le a felolvasztandó ételeket tetővel, vagy fóliával, hogy a kiszáradás elkerülhető legyen.
- Az ételnek megfelelő edényt válasszon a felolvasztáshoz és félidőben forgassa meg az ételt, ha lehetséges.
- Ne hagyja az ételt szobahőmérsékleten, miután felolvadt. A nyers ételt főzze meg, vagy hűtőben tárolja tovább.
- Mindig tartsa be a higiéniai szabályokat, akár nyers, akár főtt, akár fagyasztott élelmiszer feldolgozását végzi.



### Időkapcsoló (percszámláló)

Forgassa el a szabályzó gombot a maximumra, majd vissza a sütési idővel megegyező számra.

A beállított sütési idő végén egy hangjelzés szólal meg, ami automatikusan leáll. Az időkapcsoló a sütési idő végén a sütőt nem kapcsolja ki.



### Főzőzónák

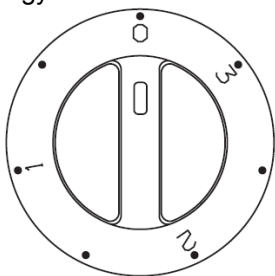
A főzőzónák a kezelőpanelon lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-3-ig van számozva.

0 - OFF

1 - Legkisebb fűtés

3- Legnagyobb fűtés

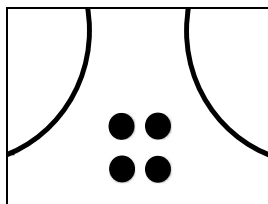


### Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

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. Mindegyik főzőzónához tartozik egy maradékhő kijelző lámpa. Ennek köszönhetően az is látszik, hogy melyik főzőzóna megérintésekor áll fenn az égésveszély.



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 ráégése. **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:

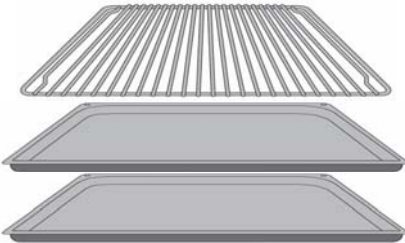
- Először mindig az edényt tegye rá a főzőzónára és csak utána kapcsolja be, mert máskülönben szükségtelen energia felhasználást végez.
  - Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
  - A főzőzónának és az edények aljának tisztának és száraznak kell lennie. Ezzel felesleges tisztítási munkától 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 tisztítószert, súrolószert, 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 készülékhez a gyártó az alábbi tartozékokat mellékeli:

- Polc az edények tartására. Az ételt tartalmazó edényt mindig a polc közepére helyezze, hogy jó legyen a súlyeloszlás.
- Sütőtálca
- Sütőtepsi: a sütés során keletkező szaftok felfogására. A sütőtepsit alulról számítva a 2. polcra tegye.

Ha további tartozékokat akar használni, akkor azok csak hőálló edények, serpenyők lehetnek. Mindig vegye figyelembe az edény gyártójának az ajánlását.



### Sütőtálca

A mellékelt sütőtálcába lehet a hússzaftokat összegyűjteni. Az alulról számított 2. polcmagasságba helyezze. Ha a sütőtálcára nincs szükség, akkor vegye ki a sütőből.

A sütőben a mellékelt tartozékokon kívül mindig hőálló edényt használjon és a használatakor vegye figyelembe a gyártó útmutatásait.

### Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütő alatt található.

**A sütés alatt a fiók felforrósodhat, ha a sütőt hosszabb ideig használja. Ne tegyen a fiókba semmilyen gyúlékony anyagot (kesztyű, konyharuha, műanyag eszköz, stb.).**

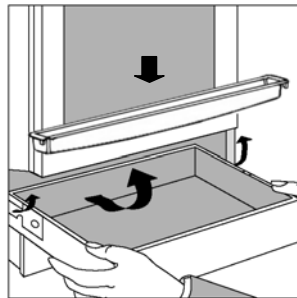
A fiók nyitásához:

- Fogja meg alul a fiókot és húzza ki.
- A fiók teljes kivételéhez húzza ki ütközésig, majd emelje meg és lassan, óvatosan húzza ki teljesen.
- A visszahelyezés a fentivel ellentétes sorrendben lehetséges.

### Kollektor

A kollektor a gőzlecsapódás felfogására szolgál a sütő működése alatt. Helyezze be a fiókba.

Használat után tisztítsa meg a kollektort.



## 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 használja 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 spray-t), mert ezek a tisztítószerrel hasadást okozhatnak a felületen.



Minden használat után az üveg-kerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani.

Ezzel elkerülhető a kireccsent szennyeződések beégése. Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitroclen" üvegkerámia tisztítóval távolítsa el.

### Enyhe szennyeződés

1. Törölje át az üvegkerámiát 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 üvegkerámiát a kereskedelemben kapható tisztítószerrel, pl.«Vitroclen»-nel.
4. Utána törölje át tiszta vizes, majd száraz, szöszmentes ruhával.

### Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkaparóval.
  2. Az üvegkaparót szögben tartsa a felülethez.
  3. A szennyeződést az üvegkaparó óvatos csúsztatásával távolítsa el.
- Az üvegkaparó és az üvegkerámia tisztítószer a kereskedelemben kapható.

### Ráégett szennyeződés

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

**Fontos:** Vigyázzon az üvegkaparó használatakor, mivel fennáll az égésveszély.

1. 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.

### 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 zománcozott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg.

Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőteret. 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.

## A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

Nyissa le teljesen az ajtót vízszintes pozícióba. Forgassa el a két forgópánton található kart ütközésig (a).

Az ajtót zárja be ütközésig (kb.15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.

## A sütőajtó beszerelése

A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

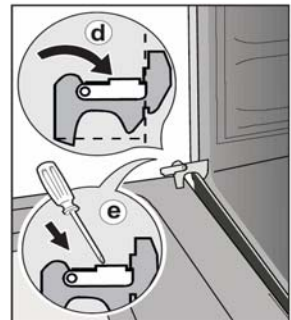
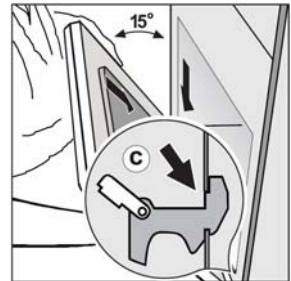
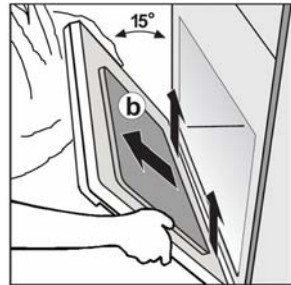
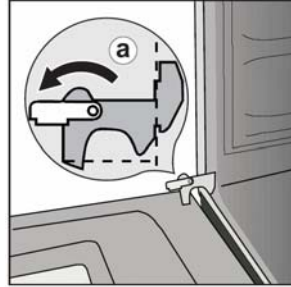
Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről.

Engedje le könnyedén az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne ütközzenek a sütő elejével (ebben az esetben emelje fel újra az ajtót és szabályozza be a forgópántokat).

Forgassa vissza a forgópántokon található karokat (d). A sütőajtó helyes zárása végett, nyomja le a karokat egy tárggyal (pl. egy csavarhúzóval) (e). Ellenőrizze az ajtó helyes működését.

## FONTOS

Ne hagyja soha a forgópánton található karokat felemelt pozícióban, mivel a rugóhatás károsodáshoz vezethet.



## Sütőtéri izzócsere



**Az áramütés elkerülése érdekében az izzócserét megelőzően a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

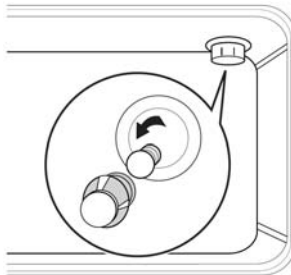
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

Teljesítmény:	25W
Feszültség	230/240V(50Hz)
Hőállóság:	300°C
Csatlakozás típusa:	E14

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

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 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, vagy a gázellátás nem felel meg a műszaki adatok között megadott követelménynek.
- 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.

Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

## 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) a vevőszolgálattól 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

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

		
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	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>	
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	Long Mile 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
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
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 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
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, Seberínho 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"









[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)  
[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)