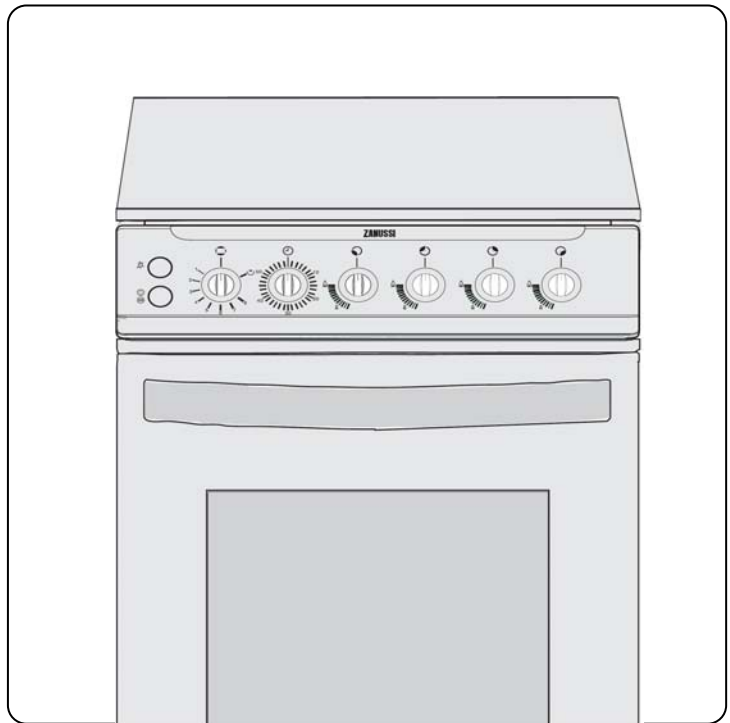


**Használati  
Útmutató**

**Gáztűzhely**

ZCG551GX1

**HU**



## Tartalomjegyzék

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Fontos biztonsági tudnivalók         | 3  |
| Használat és ápolás                  | 6  |
| A készülék használata                | 7  |
| Sütési paraméterek                   | 9  |
| A főzőlap használata                 | 12 |
| Mechanikus időzítő                   | 13 |
| A készülékkel szállított tartozékok  | 14 |
| Javaslatok és tanácsok               | 15 |
| Karbantartás és tisztítás            | 16 |
| A sütő izzójának kicserélése         | 17 |
| Ha valami nem működik                | 18 |
| Jótállási feltételek                 | 19 |
| Ügyfélszolgálat                      | 20 |
| Utasítások az üzembe helyező részére | 20 |
| Biztonsági tanácsok                  | 21 |
| Üzembe helyezés                      | 22 |
| Gáz átállítása                       | 24 |

### Útmutató a kézikönyv használatához

Az alábbi szimbólumok útmutatást adnak a kézikönyv olvasása során



Biztonsági tudnivalók



Műveletek leírása lépésről lépésre



Tanácsok és ajánlások



Környezetvédelemi tájékoztatás

## Fontos biztonsági tudnivalók

Igen fontos, hogy ezt a használati utasítási könyvet a készülékkel együtt megőrizze, hogy a jövőben bármikor igénybe vehesse konzultálásra. Ha a készüléket esetleg eladná vagy átadná másnak, a használati utasítást vele együtt kell átadni azért, hogy az új használó tudomást szerezzen a készülék működéséről és a rá vonatkozó figyelmeztetések birtokába jusson.

**EZEKET A FIGYELMEZTETÉSEKET AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN ÁLLÍTOTTUK ÖSSZE, KÉRJÜK TEHÁT ÖNÖKET, HOGY OLVASSÁK EL EZEKET FIGYELMESEN A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA ELŐTT.**

- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék beállítási adatai az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.
- A gáztűzhely használata hő és nedvesség képződéssel jár a felszerelés helységében.
- Ügyelni kell a konyha jó szellőzésére a természetes szellőző nyílásokat nyitva kell tartani, vagy mesterséges szellőző berendezésről (páraelszívóról),

kell gondoskodni.

- A készülék tartós és intenzív használata szükségessé teszi, hogy az ablak nyitásával, vagy az egyéb szellőztető berendezéssel további levegőellátás legyen biztosítható.
- 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.
- Ne hagyjuk felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
- A beszerelési munkákat arra feljogosított és kiképzett szak-emberekkel kell elvégeztetni az érvényben lévő szabványok és a jelen utasítások előírásai szerint.
- A készülék más gázra történő átállítását, kizárólag az ELECTROLUX szakszerviz végezheti.
- Veszélyes a készülék jellemzőit megváltoztatni vagy megkísérelni azok megváltoztatását.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.

- A gáztűzhely égőire ne helyezzünk bizonytalan egyensúlyú, eldeformá- lódott edényeket, hogy megelőzzük a kiborulási, folyadék-kifolyási baleseteket.
- A sütő használata idején a készülék fokozott felmelegedésnek van kitéve a sütőajtó üvege és a közelében lévő részeknél.
- Ügyeljünk tehát arra, hogy kisgyermek ne közelítsék meg játsszasi szándékkal.
- A készülék fedéllel van ellátva, ennek szerepe, hogy védje a készüléket a portól, amikor lecsukjuk, vagy a zsircsepek felfogását szolgálja, ha felnyitott állapotban van. Ne használjuk más célokra. Lezárás előtt tisztítsuk meg mindig a fedelet és hagyjuk kihűlni az égőket a fedél lecsukása előtt.
- Ellenőrizni kell mindig, hogy a csapforgató gombok zárt pozícióban legyenek, amikor a készülék nincs működésben.
- A működésbe hozatal első percei alatt a sütő termikus szigetelése és a gyártási olajmaradványok kellemetlen füstöt és szagot okoznak. Azt tanácsoljuk, hogy az első begyújtáskor kb. 45 percig melegítsük a sütőt, üresen. A tartozékokat az első alkalmazás előtt le kell mosni.
- Ha zsírokat vagy olajakat alkalmazunk főzés közben, nagyon kell ügyelni arra, hogy ezek az anyagok, túlhevülve, lángra lobbanhatnak.
- A készüléket a gyártó normál háztartási használatra tervezte. Soha ne használja más (ipari, vagy kereskedelmi) célra.
- Ne szereltesük be a tűzhelyet gyúlékony anyagok közelében (pl. függönyök, törőruhák, stb.).
- Karbantartás vagy tisztítás előtt hagyjuk kihűlni a készüléket.
- Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra:
  - nehéz tárgyakat és
  - ne engedje, hogy a gyerekek felmásszanak, vagy ráüljenek a nyitott ajtóra.
- A kezelő gombok károsodásának az elkerülése érdekében üzem közben ne nyitogassa az ajtót, majd várja meg, amíg a készülék lehül.
- 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 meggyújtási művelet megkönnyítése céljából, előbb gyújtuk meg az égőket, és csak azután helyezzük el az edényt a rácsozaton. A gáztűzhelyégő meggyújtása után győződjünk meg arról, hogy a láng szabályos és folytonos legyen. Ha a sütő égőjét gyújtjuk meg, akkor is ellenőrizzük, hogy a láng szabályos és folytonos legyen. Az edények levétele előtt előbb csökkentsük le a lángot vagy kapcsoljuk azt ki.
- 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.
- Sütéskor, főzéskor ne tegyen semmilyen ruhát, fóliát, stb. a főzőfelületre.
- A gáztűzhely használata után mindig ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt állapotban vannak-e.
- A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Soha ne használjon gázpalackos csatlakoztatást zárt helyiségben.
- Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhetők legyenek a kellemetlen

szagok és biztosítható legyen a megfelelő működés.

- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.
- Ha a tűzhely javításra szorul, ne próbáljunk magunk hozzányúlni. A hozzá nem értő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Hívjuk a legközelebbi Electrolux szakszervízt és csak eredeti alkatrészt alkalmazunk.

## Üzembe helyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított és kiképzett szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működéséhez 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 gyártó és a forgalmazó minden felelősséget elhárít magától a nem megfelelő üzembehelyezés, a helytelen használat, illetve a használati utasításban előírtak figyelmen kívül hagyása miatt bekövetkező károk esetén. Szigorúan tartsa be az ápolásra és tisztításra vonatkozó tudnivalókat is.**

A terméken vagy a csomagoláson található

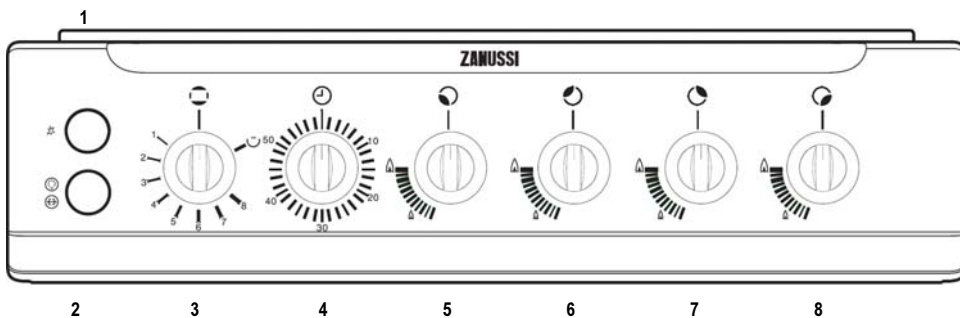


szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, 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.

# Használati utasítás

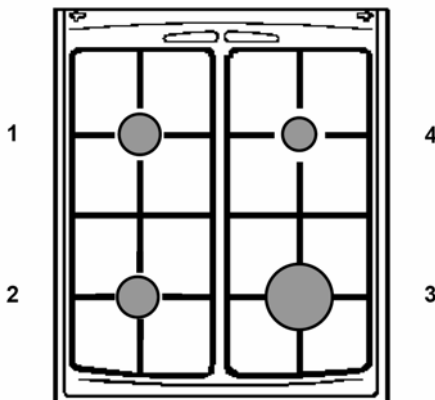
## Használat és ápolás

### Kezelőpanel



- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Begyújtó kapcsoló                  | 5. Bal első égő szabályozógombja   |
| 2. Sütővilágítás/Nyárs                | 6. Bal hátsó égő szabályozógombja  |
| 3. Sütő/grillező égő szabályozógombja | 7. Jobb hátsó égő szabályozógombja |
| 4. Időzítő gomb                       | 8. Jobb első égő szabályozógombja  |

### Hob



- |                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Bal hátsó égő (normál – 2000 W) | 3. Jobb első égő (gyors – 2600 W)     |
| 2. Bal első égő (normál – 2000 W)  | 4. Jobb hátsó égő (kisegítő – 2600 W) |

## A készülék használata

### A tűzhely első használata előtt



A sütő használata előtt a tűzhely belsejéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot.

**Az első használat előtt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről: V.M.C. (mechanikus szellőzés) vagy nyitott ablak.**

Az első használat előtt behelyezett étel nélkül fűtse fel a sütőt. Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség.

1. Vegye ki a sütő tartozékait, és gondoskodjon az összes csomagolóanyag eltávolításáról.
2. Gyújtsa be a sütő égőjét (lásd az utasításokat), és a gázsütő szabályozógombját állítsa a 8-as értékre (maximum).
3. Nyisson ablakot.
4. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást kb. 5-10 percig a grill funkcióval is meg kell ismételni.

### A sütő használata



A tűzhely használat közben felforrósodik. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.

**Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon – a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.**

**A sütő használatakor a fedelet nyitva kell tartani a túlmelegedés megelőzése érdekében.**

### Sütő biztonsági eszköze

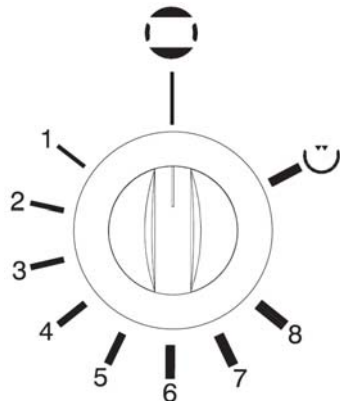
A tűzhely fel van szerelve egy hőérzékelő eszközzel; ha a láng bármilyen okból kialszik, az eszköz elzárja a készülék gázellátását.

### Használat

A sütő használható mind hagyományos sütésre, mind pedig grillezésre, de nem egyidejűleg a két funkcióra.

A gombon lévő jel megfelel a kezelőpanelen lévő jelnek.

|   |                       |
|---|-----------------------|
| I | Kikapcsolva           |
| 8 | Maximum               |
| 1 | Minimum               |
|   | Grill funkció / nyárs |

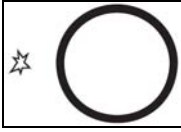


### Gyújtás



**Figyelem: amikor bekapcsolja a sütőégőt, a sütő ajtaját ki kell nyitni.**

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Emelje fel a sütőtér alján lévő kis fedelet.
- A szikra létrehozásához nyomja meg az elektronikus gyújtás gombját. Tartsa lenyomva, amíg a lángot felcsavarja (1 szikra/másodperc).
- Egyszerre nyomja le és forgassa el a szabályozógombot a 8-as állásba, **miközben a szabályozógombot benyomva tartja**, amíg a gáz meg nem gyullad (a szikragyújtó hozza létre az égőt meggyújtó szikrát).



- **Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10-15 másodpercig tartsa benyomva (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik az égő automatikus égve tartásáról).**

Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba, és legalább egy perc elteltével próbálkozzon a sütő újbóli begyújtásával.

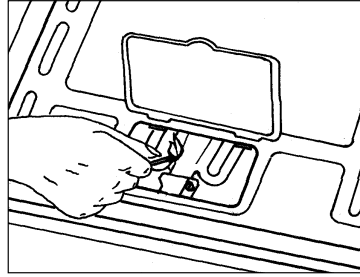
- Zárja be a sütőajtót
- Melegítse elő a sütőt 10 percig maximális beállítás mellett, majd forgassa a gombot a kívánt állásba

### Vagy pedig áramszünet idején

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Emelje fel a sütőtér alján lévő kis fedelet.
- Nyomja le és forgassa el a szabályozógombot a 8-as állásba, és tartsa a lángot a sütőtér alján lévő nyíláshoz;
- **Engedje fel a gombot 10 másodperc múlva** (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik az égő automatikus égve tartásáról).

Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba, és legalább egy perc elteltével próbálkozzon a sütő újbóli begyújtásával.

- Zárja be a sütőajtót
- Melegítse elő a sütőt 10 percig maximális beállítás mellett, majd forgassa a gombot a kívánt állásba



### A sütőégő eloltása

Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban « I » állásba.



**Ne tegyen semmilyen edényt vagy főtálat közvetlenül a sütő aljára.**

### Ételek készítése a sütőben

A hagyományos sütés a felforrósított levegő természetes forgatásával működik; a felmelegített levegő az emelkedő és leszálló légáramok elve alapján cirkulál. A sütőt előre fel kell melegíteni.

**Minden tűzhely eltérő, és fontos, hogy tisztában legyen a megközelítő sütési hőmérsékletekkel, mielőtt a tűzhelyet használná.**

**A táblázat a gázjelölés hőfokait tartalmazza a hozzávetőlegesen egyenértékű hőmérsékletekkel °C-ban.**

Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékeket az egyéni igények szerint be kell szabályozni. Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges.

| Gázjelölés | Hőmérséklet (°C) |
|------------|------------------|
| 1          | 155              |
| 2          | 173              |
| 3          | 192              |
| 4          | 210              |
| 5          | 229              |
| 6          | 248              |
| 7          | 266              |
| 8          | 285              |



## Sütési paraméterek

Irányadásként készítettünk egy táblázatot a sütőre vonatkozólag.

Az elkövetkező időkben az esetleges változtatásokat a tapasztalat fogja sugallani.

**Megjegyzés:** A sütés egyenletesebbé tétele érdekében ajánlatos a zsírfelfogó tepsit a sütés ideje alatt az alsó polcmagasságra helyezni.

A sütési idők változnak az ételek természetétől, egyöntetűségétől és nagyságától függően. Azt tanácsoljuk, hogy figyeljék meg az első sütéseket, ellenőrizték az eredményeket, mivel azonos ételeket készítve azonos körülmények között egymáshoz hasonló eredményt érnek el.

| Készítmények             | Polc-<br>magasság | Előmele-<br>gítés<br>min | Fűtési<br>pozícióba | Hőmérséklet<br>°C | Sütési idő,<br>min |
|--------------------------|-------------------|--------------------------|---------------------|-------------------|--------------------|
| Piskóta, tortalap        | 2                 | 10                       | 2                   | 175               | 15-25              |
| Piskóta (kerek tepsiben) | 2                 | 10                       | 2                   | 175               | 30-40              |
| Vajas pogácsa            | 2                 | 10                       | 4                   | 220               | 20-30              |
| Beigli                   | 2                 | 10                       | 3                   | 200               | 45-50              |
| Habcsók                  | 2                 | 10                       | 1                   | 155               | 45-50              |

## A grill használata



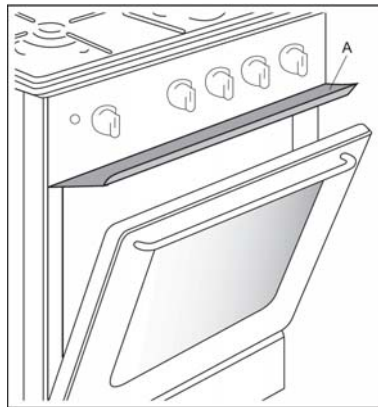
Grillezéskor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében. Amikor a grillt üzemelteti, hagyja félig nyitva a sütő ajtaját, és tegye az "A" grillező hővisszaverő lemezt a helyére.

Használat közben a készülék felforrósodik.


Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.

**Figyelem:** A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.

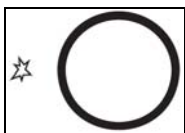
A hő a sütő tetejéről sugárzik. Olyan húsok (marhasonka, sertésszonka ...) grillezésére alkalmas, amelyek a pirítás után porhanyósak maradnak, vagy amelyeket elkészítés után újra szeretnénk melegíteni.



## Grillező égő begyújtása

 **Figyelem: amikor bekapcsolja a grillező égőt, a sütő ajtaját ki kell nyitni.**

- Nyissa ki a sütő ajtaját, és szerelje az "A" védőernyőt a helyére.
- A szikra létrehozásához nyomja meg az elektronikus gyújtás gombját. Tartsa lenyomva, amíg a lángot felcsavarja (1 szikra/másodperc).



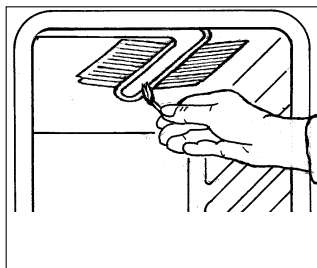
- Egyszerre nyomja le és forgassa el a szabályozógombot jobbra a "grill" jelre, és **tartsa a szabályozógombot benyomva**, amíg a gáz meg nem gyullad (a szikragyújtó hozza létre az égőt meggyújtó szikrát).
- **Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10-15 másodpercig tartsa benyomva (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik az égő automatikus égve tartásáról).**


Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a szabályozógombot "I" állásba, várjon legalább 1 percet, majd gyújtsa be ismét.


### Vagy pedig áramszünet idején

- Nyissa ki a sütő ajtaját, és szerelje az "A" védőernyőt a helyére.
- Tartsa a lángot a grillező gázégő nyílásaihoz
- Nyomja le és forgassa el a szabályozógombot jobbra a "grill" jelre
- **Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10 másodpercig tartsa benyomva (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik a grillező égő automatikus égve tartásáról).**

Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a szabályozógombot "I" állásba, várjon legalább 1 percet, majd gyújtsa be ismét.




 **A "grill" állás kiválasztásakor a gombot forgassa el egészen addig, amíg lehet, elkerülve a közbenső állásokat (a 0 és a grill között). A közbenső állásokban előfordulhat, hogy a gyújtószerkezet működésben marad.**

 **A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcaikat.**

### A grillező égő eloltása

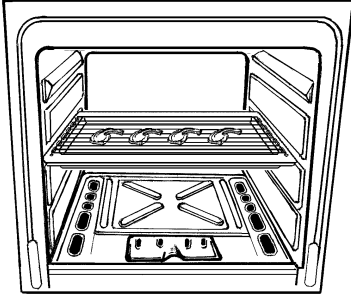
Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban « I » állásba. A biztonsági szerkezet a helyén van.

### Grillezés

 **A grill használatakor gondoskodni kell a felügyeletről, a sütő ajtaját nyitva kell hagyni, és az "A" grillező hővisszaverő lemezt a helyére kell tenni. **Figyelem: A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.****

Grillezéskor csak a felső égő szolgáltat hőt. A grillt nem kell előre felmelegíteni.

1. Tegye be az ételt a 2. szintre.
2. Forgassa el a gombot a "grill" állásba. Állítsa be a rácsot és az edény pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a grillhez közelebb, lassabb sütéshez távolabb.



A hő a sütő tetejéről sugárzik. Olyan húсок (marhasonka, sertéssonka ...) grillezésére alkalmas, amelyek a grillezés után porhanyósak maradnak, illetve már átsült/átfőtt ételek piritására vagy barnítására szolgál.

## Hús grillezése



A grill használatakor gondoskodni kell a felügyeletről, a sütő ajtaját nyitva kell hagyni, és az "A" grillező hővisszaverő lemezt a helyére kell tenni.

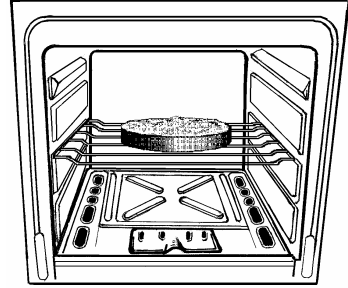
**Figyelem:** A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a készüléktől.



**Figyelem:** amikor bekapcsolja a sütőéget és a grillező éget, a sütő ajtaját ki kell nyitni.

- Készítse el a grillezni kívánt húst, majd mindkét oldalán enyhén kenje meg olajjal.
- Tegye a sütőrácsra.
- Forgassa el a sütő/grill szabályozógombot "grill" állásba.
- Csúsztassa be a 2. sinbe a sütőrácsot a sütőtálcával együtt.
- Miután a szelet első oldala megbarnul, fordítsa meg a húst anélkül, hogy beleszúrna, nehogy kifolyjon a leve.
- Grillezze a szelet másik oldalát.

A sütés időtartamát a grillezésre váró szelet vastagsága, és nem a súlya határozza meg.



## Piritás

- Forgassa a sütő/grill szabályozógombot "grill" állásba.
- Tegye az edényt a rácsra, majd csúsztassa a rácsot a 2. vagy a 3. tartósínbe.
- Hagyja az edényt néhány perccig a grill alatt.

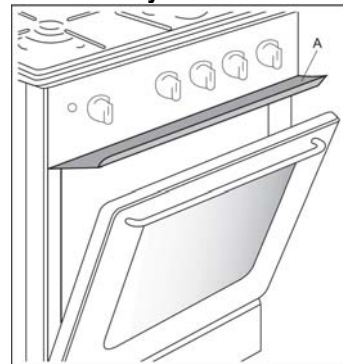


Amikor befejezte a grill használatát, kérjük, távolítsa el a grillező hővisszaverő lemezt.


## Nyárs

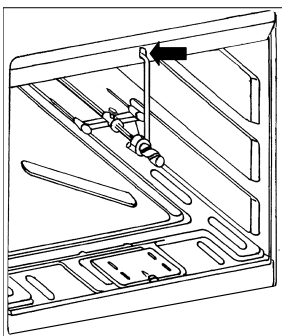


A tűzhely külső részei a nyárs használatakor forróak. Ne engedje a gyermekeket a készülék közelébe. A sütés alatt a sütő ajtaja legyen nyitva, és az "A" grillező hővisszaverő lemez legyen a helyén. A nyárs és a tartója a sütés után forró. Húzzon kesztyűt.




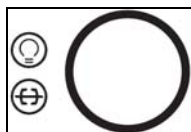
## Hogyan kell használni a nyársat?

1. Nyissa ki a sütő ajtaját, és rögzítse az "A" védőemlyőt.
2. Helyezze fel megfelelően a húst a nyársra úgy, hogy megpróbálja kiegyensúlyozni azt, hogy el lehessen kerülni a motor felesleges erőltetését.
3. Rögzítse a második villát.
4. Zárolja a két villát.
5. Rögzítse a fogantyút.
6. Rögzítse a nyárs hegyét a helyére a sütő keretének elülső felső részén.
7. Nyomja be a nyársat, hogy a vége a helyére kerüljön a sütő alján, és helyezze a nyársstartóra.
8. Csúsztassa be a csöpögtető tálcát egy belső tartóra.
9. Húzza ki a fogantyút.
10. Forgassa el a sütő/grill szabályozógombot "grill" állásba.
11. Ellenőrizze, hogy a nyárs forog-e .
12. Az edény kivételéhez a gombot forgassa kikapcsolt állásba.
13. Rögzítse a fogantyút.
14. Lassan és egyszerre vegye ki a csöpögtető tálcát és a nyársat.
15. A nyársat sütőkesztyűt használva húzza ki.



## Sütővilágítás

A sütő fel van szerelve világítással. Ez akkor kezd el működni, amikor a kezelőpanelen megnyomják a  kapcsolót.



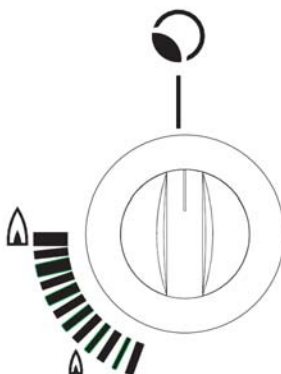
## A főzőlap használata

### A főzőlap égői

A gombon lévő jel megfelel a kezelőpanelen lévő egyik jelnek (lásd a készülék ismertetését).

Mindegyik égő rendelkezik biztonsági szerkezettel. Ha a láng kialszik, a biztonsági szerkezet leállítja a gázellátást a következő modellek esetében: ZCG551GX1

|                                                                                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Kikapcsolva       |
|  | Maximális fokozat |
|  | Minimális fokozat |



A maximális fokozatot a forraláshoz, a minimális fokozatot a pároláshoz használja.

Mindig a minimum és a maximum közötti állást válasszon, és ne a maximum és kikapcsolt állás közöttit.



**Vigyázat: ne használjon olyan főzőedényeket, amelyek túlnyúlnak a főzőlap szélein.**

## A gázégők begyújtása

- A szikra létrehozásához nyomja meg az elektronikus gyújtás gombját. Tartsa lenyomva, amíg a lángot felcsavarja (1 szikra/másodperc).



- Egyszerre nyomja le és forgassa el a szabályozógombot balra a "nagy láng" jelre, és **tartsa a szabályozógombot benyomva**, amíg a gáz meg nem gyullad (a szikragyújtó hozza létre az égőt meggyújtó szikrát).
- **Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10-15 másodpercig tartsa benyomva (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik az égő automatikus égvé tartásáról).**

Miután begyulladt, szükség szerint állítsa be a lángot.

Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a szabályozógombot "I" állásba, várjon legalább 1 percet, majd gyújtsa be ismét.

Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelően a helyén van-e.

## VAGY

- Nyomja be teljesen a megfelelő gombot, forgassa el balra a "nagy láng" jelre, és gyújtsa be gyufával az égőt.

- **Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10 másodpercig tartsa benyomva (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik az égő automatikus égvé tartásáról).**
- Miután begyulladt, szükség szerint állítsa be a lángot.

Ha a láng bármilyen okból kialszik, forgassa a megfelelő szabályozógombot kikapcsolt állásba, várjon legalább egy percet, majd gyújtsa be ismét.

Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelően a helyén van-e.

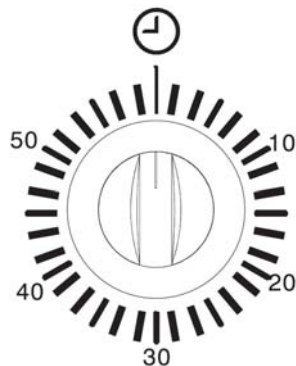
## Az égők eloltása

Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban « I » állásba.

## Mechanikus időzítő

Forgassa a szabályozógombot az óramutatók járásával megegyező irányba a maximális állásba, majd forgassa vissza abba az állásba, amely a főzéshez szükséges időtartamnak felel meg.

A kiválasztott időtartam végén egy hangjelzés hallható, amely automatikusan leáll. **Az időzítő nem szakítja meg a sütő működését a hangjelzés beindítása után.**



## A megfelelő égő kiválasztása

Minden gomb felett megtalálható a megfelelő égő jele.

A jó főzési eredmények elérése érdekében olyan edényeket válasszon, amely pontosan illeszkedik a használt égő átmérőjéhez (lásd az ábrákat). Vastag, sima aljú edényeket válasszon.

Javasoljuk, hogy vegye kisebbre a lángot, amint a folyadék elkezd forni.

A megfelelő gyújtás érdekében az égőkoronát és a gyújtógyertyákat mindig tartsa tisztán.

A következő átmérőjű edények használhatók:

| Égő      | Teljesítmény<br>(kW) | Átmérő (mm) |      |
|----------|----------------------|-------------|------|
|          |                      | perc        | max. |
| Erős     | 2.60                 | 165         | 260  |
| Normál   | 2.00                 | 140         | 240  |
| Kisegítő | 1.03                 | 120         | 180  |

Helyes használat



Helytelen használat  
(energiapazarlás)

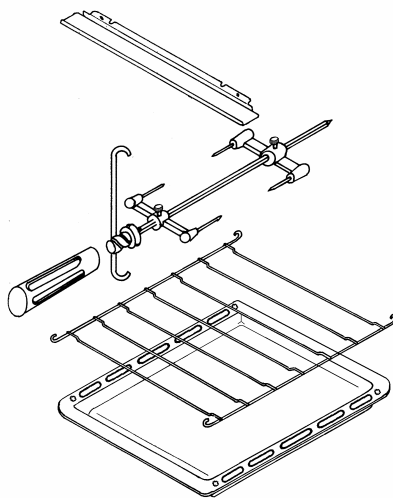


## A készülékkel szállított tartozékok

A készülékhez a következő tartozékok vannak mellékelve:

- grillző hővisszaverő lemez  
A grill vagy a nyárs működtetésekor használatos.
- a nyárs alkotóelemei:
  - 2 villa
  - 1 nyárs
  - 1 fogantyú
  - 1 nyársstartó
- polc az edények behelyezéséhez (rostély, süteményes formák)  
Az edényt a polc közepére kell helyezni a súly kiegyensúlyozása érdekében.
- sütőtálca  
A kicsöpögő folyadékok összegyűjtésére szolgál; amikor sütésre használja, alulról a 2. szintre helyezze.  
Ha nem használja a sütőtálcát, vegye ki a sütőből.

Azt javasoljuk, hogy a mellékelt tartozékokon kívül csak hőálló edényeket/lábasokat használjon (a gyártó utasításainak megfelelően).



## Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütőtér alatt található.



**Sütés alatt a fiók átforrósodhat, ha a sütőt hosszú ideig magas fokozaton használják. Gyúlékony anyagokat, úgymint edényfogó kesztyűt, konyharuhát, műanyag kötényt stb. nem szabad a fiókban tárolni.**

## Javaslatok és tanácsok

### Kondenzáció és gőz

Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral. A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon. Azonban, **mindig álljon hátrébb a sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja**, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg eltávozhasson.

Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását.

Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékot és szennyeződésekkel a felületekről.

### Sütőedények

Csak olyan hőálló edény használható, ami elviseli a 250°C-os hőmérsékletet.

**Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.**

### Ételkészítés a sütőben

- Az elkészítési idő vége előtt 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, és használja a maradványhőt az ételkészítés befejezésére.

A sütő tartozékai szintén átforrósodhatnak, ezért ha a sütő használatban van, vagy még forró, óvatosan kell azokat kivenni a fiókból.

- Az edény vastagsága, anyaga és színe befolyásolja az ételkészítési eredményeket.
- Ételkészítés közben bizonyos ételek térfogata megnövekszik, ezért ügyeljen arra, hogy elég nagy edényt használjon.
- Hogy megelőzze a zsiradék lecsöpögését a rostélyon való sütés közben, helyezzen egy alacsony peremű serpenyőt a rostos sült étel alá.
- Villával szurkálja meg a baromfi bőrét és a kolbászokat a sütés előtt a zsiradék fröcskölésének megelőzése érdekében.
- A felfűjtakhoz hőálló üvegedényeket használjon.

### Az ételek hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különbözőek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják.

- A** Az alumíniumból, agyagból, hőálló üvegből készült és a fényes edényekben az étel lassabban sül, és kevésbé hajlamos lesülni az ételek alja.
- B** A zománczott öntöttvas, a galvanizált alumínium, a belül teflonbevonatú, kívül színezett alumínium és a sötét színű, nehéz edényekben az étel jobban sül és alulról jobban pirul.

## Karbantartás és tisztítás



A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsiradék és más ételmaradékok lerakódása tüzet okozhat, különösen a grill edényben.



A tisztítás előtt gondoskodjon arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban legyen, és készülék teljesen lehűljön.



Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt **LE KELL CSATLAKOZTATNI** az áramforrásról

### Tisztítószerek

Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelőek-e, és hogy használatukat a gyártó ajánlja-e.



**Klórt tartalmazó tisztítószerek NEM használhatók, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. A sütő és főzőlapok tisztításához ne használjon gőztisztítót. Erős súrolószereket sem szabad használni.**

### Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosószeres meleg vizes puha törleruhával rendszeresen törölje át. A rozsdamentes acél alkatrészek esetén kellő körültekintéssel használhatók a rozsdamentes acél tisztítására szolgáló, a kereskedelemben beszerezhető tisztítószerek. Ezek védő filmbevonatot is létrehozhatnak az ujjlenyomatok ellen.



**Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:**

- Háztartási mosószeres és klórtartalmú tisztítószerek

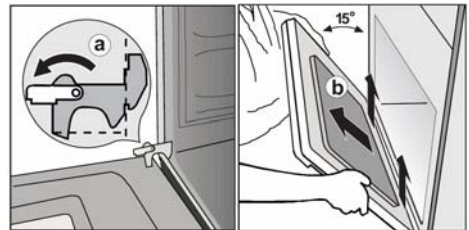
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna
- Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgyapot szivacsok
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkádhoz/mosogatóhoz való folteltávolítók

### Sütőtér

A zománczott sütőtér akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg. A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törleruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

### A sütőajtó levétele

A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a sütő ajtaja eltávolítható. Nyissa ki a sütő ajtaját vízszintes helyzetbe. Ezután emelje fel a két ajtózsanéron lévő kapcsokat, ameddig lehet (a). Lassan csukja vissza ütközésig az ajtót, és emelje meg az ajtót, amíg a zsanérok ki nem jönnek (b).





## A sütőajtó visszaakasztása

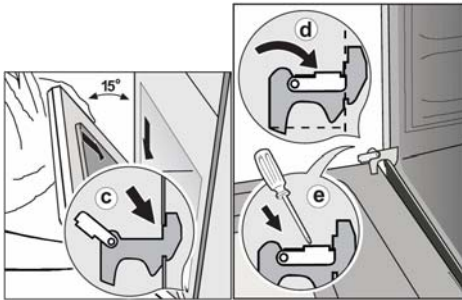
Amikor visszahelyezi az ajtót a zsanérokra, fordítva hajtsa végre az ajtó zsanérokról való levételének műveletorát.

Illessze vissza az ajtózsanérokat a nyílásokba (c). Ennek végrehajtásakor ügyeljen arra, hogy a zsanérok megfelelően és egyenletesen haladjanak.

Lassan engedje le az ajtót. Ennek elvégzésekor ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne érjenek hozzá a keret aljához (ha ez történné, emelje ismét fel az ajtót, és igazítsa be újra a zsanérokat).

Végül hajtsa le a kapcsokat a sütő irányában (d). Hogy az ajtó megfelelően záródjon, nyomja le a kapcsokat valamilyen eszközzel (pl. csavarhúzóval) (e).

Lassan ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően működik-e.



**Fontos:** Soha ne hagyja az ajtózsanérokon lévő karokat álló helyzetben. Különben a rugó sérülést okozhat.



**NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet. Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a felület tisztítására, mivel ezek használata az üveg megrepedését eredményezheti. Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély**

**karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen.**

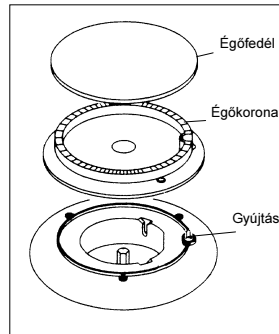
**Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.**

**FONTOS:** Az ajtó belső üvegének a helyén kell lennie a sütő használatakor.

## Főzőlap

Minden használat után törölje le a felületet enyhe mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával, ügyelve arra, hogy semmi ne szívárogon be a főzőlap nyílásain. Öblítse le és puha törlőruhával törölje szárazra.

A makacs foltok eltávolításához nedvesítse be azokat, és hagyja ázni, ne kaparja, és kerülje a súrolószerek vagy a maró hatású termékek használatát, amelyek károsíthatják a zománcozást.



## Égők


Az égőfedeleket és a koronákat le lehet venni tisztítás céljából.

Az égőfedeleket és a koronákat forró szappanos vízben mossa el, a foltokat kímélő tisztítópasztával távolítsa el.

**Különösen nehezen eltávolítható foltok esetében óvatosan használhat alaposan megnedvesített, szappannal átitatott acélforgács párnát.**

Tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

## A sütő izzójának kicserélése

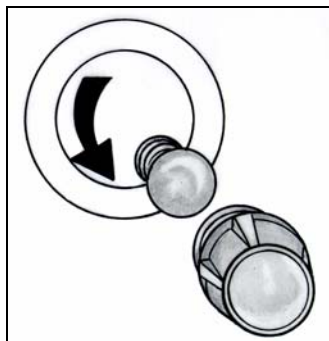
 **Vigyázat: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.**

Ez az izzó 15 W-os, konvekciós E 14 (230/240 V) típusú **speciális izzó** “magasabb” (akár 300°C-os) **hőmérséklet**hez. Megrendelés alapján beszerezhető.

A lámpa a sütő hátlapjának felső részén található, és belülről érhető el.

- Csavarja le az izzó védőüvegét;
- Csavarja ki az izzót;
- Cserélje ki az izzót;
- Szerelje vissza az izzó védőüvegét.

Csatlakoztassa a konnektorba a készülék hálózati vezetékét.



## Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt a helyi szervizhez fordulna.

**FONTOS: Ha az alább felsorolt hibák valamelyike miatt vagy nem megfelelő használat vagy üzembe helyezés által okozott hiba kijavításához hív szerelőt, akkor is számítanak fel díjat, ha a készülék még garanciális.**

| Tünetek             | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Nincs égőgyújtás | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• A gáz teljesen ki van nyitva</li><li>• A gázcső pozíciója helyes</li><li>• Az égő nem nedves</li><li>• Az égőfedelelet és az égőkoronát tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li></ul> |

| Tünetek                                                           | Megoldás                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. A gáزرózsza egyetlenül ég</b>                               | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A főfűvóka nem tömődött el, és az égőkoronán nincsenek ételmaradékok</li> <li>Az égőfedelelet és az égőkoronát tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li> </ul> |
| <b>3. A sütő- és a grillező égő közül az egyik nem gyullad be</b> | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Az égő megfelelően a helyén van</li> <li>Az égő nem nedves</li> <li>A szabályozógombot a begyulladás után 10 másodpercig benyomva tartotta</li> </ul>                |
| <b>4. A sütés/főzés eredménye nem kielégítő</b>                   | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A megfelelő hőmérsékletet választotta ki</li> <li>A sütési idő alkalmazása megtörtént</li> </ul> A grill helyesen van behelyezve a sütőbe                            |
| <b>5. A sütő füstöl</b>                                           | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőt nem kell kitisztítani</li> <li>Az étel nem futott ki</li> <li>Nem került túlzott mennyiségű zsiradék/folyadék a sütő oldalfalaira</li> </ul>                 |

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a helyi szervizhez. Amikor a szervizzel kapcsolatba lép, a következő információk megadását fogják kérni:

1. Neve, címe és postai irányítószáma
2. Telefonszáma
3. A meghibásodás részleteinek világos és tömör ismertetése
4. A modell és a sorozatszám (lásd az adattáblát)
5. Vásárlás napja

## Jótállási feltételek

### Szerződésben kikötött jótállás

Az üzembe helyezéstől számított 2 évig a gyártó kicseréli a sérült alkatrészeket, kivéve a "Kivételek" pont alatt említett eseteket.

### Az alkalmazás feltételei

A jelen jótállás alkalmazása érdekében ahhoz a kereskedőhöz kell fordulnia, akinél a készüléket vásárolta, és be kell mutatnia neki a Jótállási jegyet. A kereskedő - az értékesítési feltételekkel összhangban viseli vagy nem viseli a munka- és a szállítási költségeket.

### Kivételek:

Felhívjuk a figyelmét arra a tényre, hogy a jótállás nem terjed ki az alábbiakra: ha a sérülés ütés miatt, a névlegesnél nagyobb feszültségingadozás stb. miatt, illetve a jelen Használati útmutatóban rögzített üzembe helyezési és használati feltételek be nem tartása, helytelen kezelés, gondatlanság, valamint az áram-, a víz- vagy a gázszolgáltató által meghatározott szabályoknak nem megfelelő üzembe helyezés miatt következett be;

ha a felhasználó módosításokat hajtott végre, vagy eltávolította a jelöléseket vagy a sorozatszámokat;  
ha a javítást végző személy nem rendelkezik a gyártó vagy a kereskedő által kiadott jogosítvánnyal;

ha a készüléket kereskedelmi vagy ipari célokra, illetve a rendeltetésétől eltérő háztartási célokra használták;  
ha a készüléket az ország területén kívül vásárolták vagy javították

## Ügyfélszolgálat

Minden szükséges javítási munkát maximális gondossággal és figyelemmel kell végezni. Ezért javasoljuk, hogy mindenfajta problémával forduljon a kereskedéshez, ahol a készüléket vásárolta.

Amennyiben máshová költözik, vagy a bolt bezárt, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi Ügyfélszolgálati központtal (hivatalos márkaszervizzel), ahol megadják egy ügyfélszolgálat címét.

**Amennyiben a készülék javításra szorul, az ügyfélszolgálatnál kérje, hogy csak a gyártó által hivatalosan jóváhagyott alkatrészeket használjanak.**

## Utasítások az üzembe helyező részére

### Műszaki jellemzők

Szabadon álló

1. osztály

#### ZCG551GX1

|         |                                                   |             |                           |
|---------|---------------------------------------------------|-------------|---------------------------|
| Főzőlap | Fedél                                             |             |                           |
|         | Edénytartó                                        | Zománcozott |                           |
|         | Jobb első égő                                     | Erős        | 2600 W                    |
|         | Jobb hátsó égő                                    | Kisegítő    | 1000 W                    |
|         | Bal első égő                                      | Normál      | 2000 W                    |
|         | Bal hátsó égő                                     | Normál      | 2000 W                    |
|         | Főzőlapgyújtás a következő modelleknél: ZCG551GX1 |             | 0,6 W                     |
| Sütő    | Sütő                                              |             | Gáz                       |
|         | Sütőégő teljesítménye                             |             | 2600 W                    |
|         | Grill                                             |             | Gáz                       |
|         | Grillező égő teljesítménye                        |             | 2500 W                    |
|         | Sütőlámpa                                         |             | izzó, 15 W-os, E14 típusú |
|         | Nyárs                                             |             | 4 W                       |
|         | Tisztítás                                         |             | Kézikönyv                 |

## ZCG551GX1

|             |                                            |                                                           |
|-------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Tápellátás  | Névleges feszültség<br>Névleges frekvencia | 230 V ~<br>~ 50 Hz                                        |
| Kiegészítők |                                            | Polc<br>Nyárs<br>Sütőtálca<br>Grillező hővisszaverő lemez |
| Méretetek   | Magasság<br>Szélesség<br>Mélység           | 875 mm<br>500 mm<br>530 mm                                |



Ez a készülék megfelel a következő EKG Irányelveknek és módosításainak: **93/68; 95/2006** (kifeszültségi irányelv) és annak későbbi módosításai, **89/336, 90/31, 93/68** (elektromágneses kompatibilitási irányelv) és annak későbbi módosításai, **90/396** (elektromágneses kompatibilitási irányelv), **93/68** (Általános irányelvek) és későbbi módosítások.

## Biztonsági tanácsok

### Gázcsatlakoztatások

- Az üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáz típus és -nyomás) és a készülék előbeállítása összhangban van-e egymással.
- A készüléket kizárólag jó szellőzéssel rendelkező helyiségben szabad üzembe helyezni.
- A készüléket tilos kéményhez csatlakoztatni. A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni és csatlakoztatni. Külön figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó előírásokra.
- A szomszédos bútorlapoknak hőállóaknak vagy ilyen anyagokkal védettnek kell lenniük.
- A készülék beállítási feltételeit az adattábla tartalmazza.

### Csatlakoztatás a gázhálózatra.

Ellenőrizze, hogy a gázáramlás és a gázcső átmérője elegendő-e az üzembe helyezésre kerülő készülékek gázellátásához.

- Ellenőrizze, hogy az összes csatlakozás szorosan van-e meghúzva.
- A készülék leválasztásához szereljen fel egy hozzáférhető és jól látható gázcsapot.




**A gyártó cég semminemű felelősséget nem vállal az olyan esetleges károkért, amelyek a hatályos szabályok be nem tartásával végzett üzembe helyezésből származnak.**

## Elektromos csatlakoztatás

A tűzhely 230 V-os, 50 Hz-es elektromos áramforráshoz való csatlakoztatásra van tervezve. Az elektromos forrásra csatlakoztatást H05 RR-F típusú kábellel kell megoldani.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy az elektromos forrás feszültsége megegyezik-e a névtáblán feltüntetett feszültséggel.

 **A tűzhely üzembe helyezéséhez szükséges villanszerelési munkákat képesített villanszerelőnek vagy kompetens személynek kell végeznie az érvényben lévő jogszabályokkal összhangban.**

 **A tűzhelyet kötelező földelni.**

## Üzembe helyezés

### Elhelyezés

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és a tűzhelyet egy száraz, jól szellőztetett helyiségben állítsa fel olyan helyen, amely nincs függönyök, papír, alkohol, benzin stb. közelében.

 **A tűzhelyet nem külön alpra, hanem csak a padlóra kell helyezni.**

A jelen készülék a környező felületek túlhevülése tekintetében az 1. osztályú besorolást kapta.


Kötelezően 2 cm távolságot kell tartani a szomszédos bútoroktól.

### Szellőzés

A gáz égése a levegőben lévő oxigénnek köszönhetően lehetséges ( $2 \text{ m}^3 \text{ levegő/h} \times \text{kW}$  telepített teljesítmény – ellenőrizze a tűzhely adattábláján).

A biztosíték feszültségének meghatározásához az adattáblán ellenőrizze le a teljes csatlakozási feszültségre vonatkozó értéket.

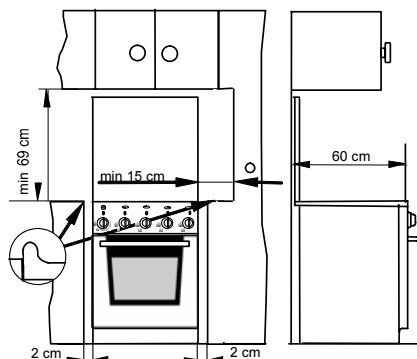
Biztosíték kapacitása: max. 6 A

 **Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak, a gyártó szerelőjének vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.**

**A csatlakoztatás előtt az alábbiakat kell ellenőrizni:**

- A hálózati csatlakozódugasz a készülék üzembe helyezése után könnyen hozzáférhető.

Szükséges, hogy a levegő megújításra kerüljön, az égéstermékeket pedig el kell vezetni.



## Gázbekötés

A gázbekötést az érvényben levő szabványnak megfelelően kell elvégezni.

A készülék, mielőtt a gyárat elhagyta volna, próbának lett alávetve és beállítva olyan típusú gázra, amelyet a készüléken feltüntettünk. Győződjünk meg arról, hogy a tűzhelyünket tápláló gáz azonos típusú legyen a táblán feltüntetettel.

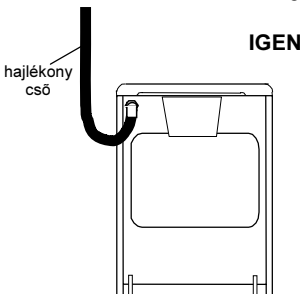
Ellenkező esetben az **ÁTÁLLÍTÁS KÜLÖNFÉLE GÁZTÍPUSOKHOZ** című fejezetben jelzett utasítások alapján végezzünk el minden műveletet. Abban az esetben, ha a gáz nyomása eltérő (vagy változó) az előírtéhoz képest, szükségszerű a megfelelő nyomás-szabályozó felszerelése a bevezető csővezetetre. Csak az előírt normáknak megfelelő nyomásszabályozók használata engedélyezett.

### 1. Csatlakoztatás gázhálózatra

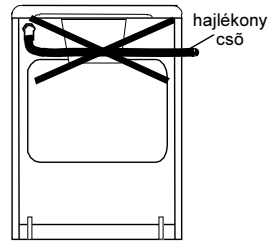
#### Bekötés merev csővel vagy hajlékony fémcsővel

A nagyobb biztonság érdekében tanácsos merev csövekkel (pl. réz), vagy hajlékony (flexibilis) csövekkel elvégezni a gázbekötést, oly módon, hogy semmiféle megterhelésnek ne legyen kitéve a készülék. A bekötőcső csatlakozása a készülékhez G 1/2", jobb oldalon hátul.

Amennyiben a gázbekötés miatt a készülék meleg hátlapjánál kell a vezetéket elvezetnie, ez csak merev csővel lehetséges.



**NEM**



#### Bekötés nem fém jellegű hajlékony csővel (PB gáz esetén)

Ha a bekötés az egész szakaszon könnyen ellenőrizhető, akkor az érvényben levő szabványnak megfelelő hajlékony csövet is fel lehet használni. A hajlékony csövet a csatlakozó csomóhoz kell rögzíteni szilárd módon biztonsági gyűrűk segítségével, ez utóbbiak szabványosak legyenek. A gázbekötés módját és a hajlékonycső vezetését feltüntetett módon végezzük.

#### Figyelem!

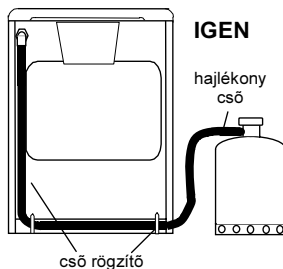
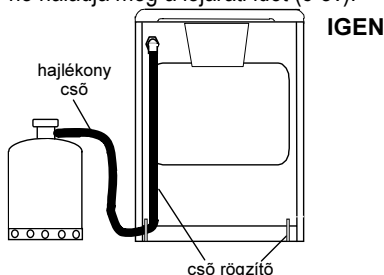
**A hajlékony csövet úgy kell elhelyezni, hogy:**

- ne érintkezzen a tűzhely hátlapjának meleg részeivel,
- ne legyen 1500 mm-nél hosszabb,
- ne legyenek rajta szűkületek, beszűkülések,
- ne legyen semmiféle húzóerőnek vagy csavarodásnak kitéve,
- ne érintkezzék vágó testekkel vagy éles sarkokkal,
- könnyen hozzáférhető legyen bármiféle ellenőrzés céljából, hogy elhasználtságát meg tudjuk állapítani.

Annak megállapítására, hogy a hajlékony cső milyen állapotban van, ellenőriznünk kell a következőket:

- ne legyenek rajta horzsolás, vágás jegyei, égésnyomok, sem a végein, sem teljes hosszúságában;

- anyaga ne legyen megkeményedett, hanem őrizze meg természetes rugalmasságát,
- a rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdásak; ne haladja meg a lejáratí időt (5 év).



Ha a fentebb felsoroltak közül egy vagy több rendellenesség fennállna, akkor ne javítsuk meg a csövet, hanem cseréljük ki.

**FONTOS: A bekötés befejeztével győződjünk meg az összes csatlakozási pont tökéletes tömörségéről szappanos oldattal.**

Láng használata szigorúan tilos!

## Gáz átállítása

A tüzhely földgázzal való üzemeltetésre van tervezve, és átállítható propán vagy bután gázzal való használatra.

Az LPG átalakító készlet beszerezhető a márkaszerviznél, és beszerelését hivatalos szervizmérnöknek kell végeznie.

A gáztípus átállításához a következőket kell elvégezni:

- a fűvókák cseréje (főzőlap, sütő és grill);
- a minimális fokozat beállítása (főzőlap és sütő);
- a gázcsatlakozás ellenőrzése;



**A használt gáztípusnak megfelelő matrica felragasztása.**



## A FÚVÓKÁK MŰSZAKI ADATAI

1. sz. táblázat  
KAT: II 2H3B/P

| Égő      | Normál teljesítmény (kW) | Energiatakarékos teljesítmény (kW) | Gáztípus      | Nyomás (mbar) | Kiegyenlítő (By-pass) (mm) | Fúvókaát-mérő (mm) | Cons g/h |
|----------|--------------------------|------------------------------------|---------------|---------------|----------------------------|--------------------|----------|
| Erős     | 2,60                     | 0,72                               | Földgáz G20   | 25            | 0,42                       | -                  | 1,06     |
|          | 2,50                     | 0,72                               | Bután G30-G31 | 28-30         |                            | -                  | 0,77     |
|          | 2,80                     | 0,63                               | Földgáz G25.1 | 25            |                            | -                  | 1,25     |
| Normál   | 2,00                     | 0,43                               | Földgáz G20   | 25            | 0,32                       | -                  | 0,92     |
|          | 2,00                     | 0,43                               | Bután G30-G31 | 28-30         |                            | -                  | 0,71     |
|          | 2,00                     | 0,43                               | Földgáz G25.1 | 25            |                            | -                  | 1,06     |
| Kisegítő | 1,03                     | 0,35                               | Földgáz G20   | 25            | 0,29                       | -                  | 0,70     |
|          | 1,00                     | 0,35                               | Bután G30-G31 | 28-30         |                            | -                  | 0,50     |
|          | 1,03                     | 0,35                               | Földgáz G25.1 | 25            |                            | -                  | 0,74     |
| Sütő     | 2,60                     | 1,00                               | Földgáz G20   | 25            | 0,46                       | 1,8                | 1,10     |
|          | 2,60                     | 1,00                               | Bután G30-G31 | 28-30         |                            | 3,5                | 0,80     |
|          | 2,60                     | 1,00                               | Földgáz G25.1 | 25            |                            | 1,2                | 1,25     |
| Grill    | 2,50                     | -                                  | Földgáz G20   | 25            | -                          | 25,5               | 1,10     |
|          | 2,50                     | -                                  | Bután G30-G31 | 28-30         |                            | 24,0               | 0,80     |
|          | 2,50                     | -                                  | Földgáz G25.1 | 25            |                            | 23,0               | 1,25     |

### A fúvókák cseréje a főzőlap égőinél



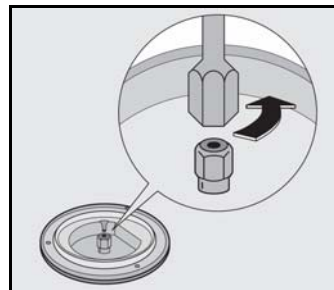
**A készülék bármiféle módosítása vagy eltérő gázfajtára történő átállítása előtt VÁLASSZA LE a tűzhelyet az elektromos táphálózatról, és győződjön meg arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban van, valamint hogy a készülék teljesen lehűlt.**

### Főzőlap égői

- Vegye le az edénytartókat;
- Vegye le az égőfedeleket és koronákat;
- Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelő újakra (lásd az 1. sz. táblázatot).

A fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve szerelje össze az alkatrészeket.

Ezek a fúvókák nem igényelnek elsődleges levegőszabályozást.



## A minimum érték beállítása a főzőlap égőinél

Az égő akkor van helyesen beállítva, amikor a láng stabil, csendes, és mindenféle zaj nélkül alszik ki.

A gáztípus átállításakor ellenőrizze, hogy a minimális fokozat beállítása megfelelő-e. A levegőellátás megfelelő, amikor a láng kb. 4 mm hosszú.

A felső égők nem igényelnek elsődleges levegőszabályozást.

Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki, amikor maximális állásról gyorsan minimális állásra forgatja a gombot.



nincs levegő



helyes beállítás

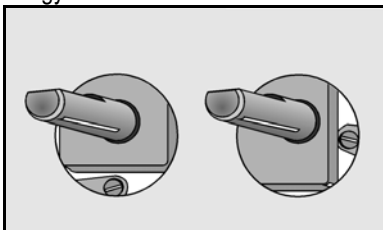


túl sok levegő

## Főzőlap égői

A minimális szint beállításához:

- Gyűjtsa be az égőt
- A gombot forgassa el minimális láng állásba;
- Vegye le a szabályzó gombot;
- Be- vagy kicsavarással állítsa be a kiegyenlítő csavart (a csap tengelye fölött jobbra vagy a csap tengelye alatt), amíg el nem érte a normál lángot.
- LPG esetén csavarja be teljesen a kiegyenlítő csavart.



A fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve szerelje össze az alkatrészeket.

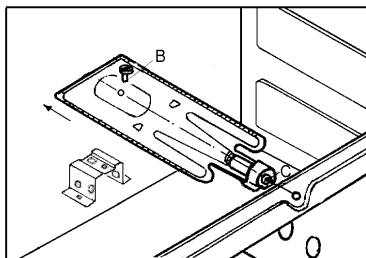
Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki, amikor maximális állásról gyorsan minimális állásra forgatja a gombot.

## A fűvókák cseréje a sütő égőinél

A gázsütő égő fűvókájának kicseréléséhez kövesse a következő eljárást:

- Nézze meg az 1. sz. táblázatban a fűvóka átmérőjét;
- Távolítsa el a sütő kivehető "A" alaplapját;
- Távolítsa el a sütőégőn lévő "B" csavart;
- Hátrafele nyomva távolítsa el a sütőégőt.
- Cserélje ki a "C" fűvókát egy 10-es csőkulccsal;

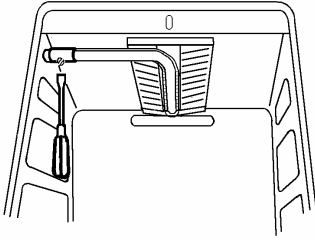
A fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve szerelje össze az alkatrészeket.



## Grillező égő

A grillező gázégő fűvókájának kicseréléséhez kövesse a következő eljárást:

- A rögzítőcsavar eltávolítása után távolítsa el a grillező égőt.
- Cserélje ki a fűvókát egy 10-es csőkulccsal;
- Szerelje vissza az összes alkatrészt, ellenőrizze őket.



## A láng beállítása

### Sütőégő

Az égő akkor van helyesen beállítva, amikor a láng stabil, csendes, és mindenféle zaj nélkül alszik ki.

- Amikor a láng túlságosan rövid, a fűvóka sípol, vagy a láng olyan, mintha el akarna válni az égőtől, ez azt jelenti, hogy túl sok levegő van a szelepből. Ha túl sok a levegő, fennáll annak a veszélye, hogy a láng kialszik.
- Azonban ha a láng túl hosszú, lágy, fényes, akkor nincs elegendő levegő a szelepekben. Az ilyen lángok hatására elszíneződik az edények alja.



nincs levegő

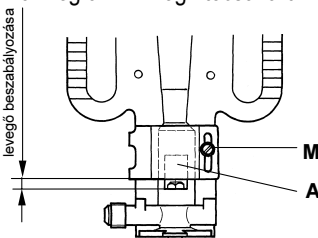


helyes beállítás



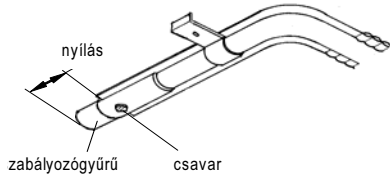
túl sok levegő

- Lazítsa meg az "M" rögzítőcsavart.
- Mozgassa az "A" levegőszabályozót előre vagy hátra, amíg megfelelő keveréket nem ér el;
- Húzza meg az "M" rögzítőcsavart.



## Grillező égő

- Lazítsa meg a Venturi rögzítőcsavarját.
- Mozgassa a szabályozógyűrűt balra vagy jobbra, amíg el nem éri a helyes lángképet.
- Húzza meg a rögzítőcsavart.

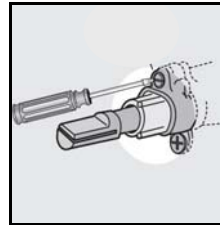


## A minimum érték beállítása

### Sütőégő

- Vegye le a felső edénytartót, valamint az égőfedeleket és az égőkoronákat.
- A gombot a maximális állásba forgatva gyújtsa be a sütőt, és hagyja zárva a sütő ajtaját kb. 10 percig.
- A gombot lassan forgassa a minimális állásba.
- Húzza ki a gombot a minimális áramlás beállításához.
- Be- vagy kicsavarással állítsa be a kiegyenlítő csavart, amíg el nem érte a normál lángot.
- LPG esetén húzza meg teljesen a kiegyenlítő csavart.

A láng nem aludhat ki, amikor becsukja a sütő ajtaját.



## Grillező égő

### A grill hőmérséklete nem állítható.

Alacsonyabb hőmérséklet eléréséhez, illetve a sütés lelassításához a grillező edényt kell lejjebb eresztetni a lángtól.




## 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

|  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                   | Pärnu mnt. 153, 11624 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                                                                  | 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                                                                    | Ozo 10A, LT 08200 Vilnius                                                         |
| Luxembourg                                                                        | +352 42 431 301                                                                   | 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, Warszawa                                                        |

|  |  |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Portugal                                                                          | +35 12 14 40 39 39                                                                | Quinta da Fonte - Edificio<br>Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518<br>Paço de Arcos                    |
| Romania                                                                           | +40 21 451 20 30                                                                  | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671<br>RO                                                         |
| Schweiz - Suisse - Svizzera                                                       | +41 62 88 99 111                                                                  | Industriestrasse 10, CH-5506<br>Mägenwil                                                           |
| Slovenija                                                                         | +38 61 24 25 731                                                                  | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana                                                                 |
| Slovensko                                                                         | +421 2 43 33 43 22                                                                | Electrolux Slovakia s.r.o.,<br>Electrolux Domáce spotrebiče SK,<br>Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi                                                                             | www.electrolux.fi                                                                 |                                                                                                    |
| Sverige                                                                           | +46 (0)771 76 76 76                                                               | Electrolux Service, S:t<br>Göransgatan 143, S-105 45<br>Stockholm                                  |
| Türkiye                                                                           | +90 21 22 93 10 25                                                                | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim<br>İstanbul                                                       |
| Россия                                                                            | +7 495 937 7837                                                                   | 129090 Москва, Олимпийский<br>проспект, 16, БЦ "Олимпик"                                           |



# ZANUSSI

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