

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu/>

Üdvözöljük az Electrolux világában

Ön egy kiváló minőségű terméket vásárolt az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek olyan széles választékát kínálja, amely még kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is láthat legkiválóbb készülékeink közül. Most már nincs más hátra, mint hogy áttanulmányozza ezt az útmutatót, és elkezdje használni és élvezni az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyebbé fogja tenni mindennapjait. Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	7
Kezelőpanel	7
A készülék használata	8
A sütő első használata előtt	8
Elektromos sütő	9
Sütőfunkció szabályzó gomb	9
Hőfokszabályzó gomb	9
Hagyományos sütés	10
Grillezés	10
Főzőzónák	14
Főzőedények	15
A készülékkel szállított tartozékok	16
Tisztítás és ápolás	16
Sütőtéri izzócsere	19
Mit kell tenni, ha ...	20

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok	21
Üzembe helyezés	22
Elhelyezés	22
Elektromos csatlakoztatás	22

Hogyan olvassa a használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

Figyelmeztetések

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

Elhelyezés

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

Gyermekbiztonság

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

Használat

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja ipari, vagy kereskedelmi célra.
- Ne használja a készüléket, ha víz érte. Ne működtesse nedves kézzel sem.
- **A grillserpenyő a használat során erősen felforrósodik, ezért a mozgatásához, a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.**
- **A használat közben a készülék felforrósodik. Kerülje a sütőben lévő fűtőbetétek megérintését.**
- A használat után ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt pozícióban (Off) vannak-e.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
- Olajban, vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a forró zsiradék könnyen meggyulladhat.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A zsír- és ételmaradványok könnyen tüzet okozhatnak.
- A készülék tisztítása csak a leírtak szerint végezhető.
- Soha ne használjon műanyag edényt sem a sütőben, sem a főzőfelületen. A sütő semelyik részét ne takarja le alufóliával.

- **Minden tisztítási, vagy egyéb munka megkezdése előtt a készüléket ki kell kapcsolni.**
- Ne használja a főzőfelületet munkapultnak, vagy tárolási célra.
- Ne működtesse a főzőzónákat edények felhelyezése nélkül, vagy üres edénnyel.
- **Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a hőingadozásnak, azonban nem törhetetlen. Különösen a ráeső éles, hegyes tárgyak károsíthatják a felületet.**
- Ne használjon az üvegkerámia felületen öntöttvas, vagy sérült fenekű edényt, mert az általuk okozott karcok megsértik a felületet.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadékok, pl. ecet, citromlé, vízkőoldó, stb. ne kerüljenek az üvegkerámia felületre és a keretre, mert maradandó és eltávolíthatatlan foltokat okoznak.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőzónára és megolvad, akkor azt egy üvegkaparóval - még olvadt állapotban - távolítsa el.
- Tartson távol minden olyan anyagot (műanyag, alufólia, stb.) az üvegkerámiától, amelyek megolvadhatnak. Ha véletlenül mégis ráolvadnak, akkor azonnal távolítsa el az üvegkaparóval.
- Csak sík fenekű és éles szélektől mentes edényeket használjon, hogy a karcoktól megkímélje az üvegkerámiát.
- Soha ne használjon a sütőben műanyag edényt. Soha ne burkolja be a sütő egyetlen részét sem alufóliával.
- Ügyeljen arra, hogy a sütő hátoldali szellőzése mindig biztosítva legyen.

- A megfelelő szellőzést semmi nem akadályozhatja.
- Soha ne mozgassa a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva.

Szerviz

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



Környezetvédelmi tudnivalók

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

A terméken vagy a csomagoláson található

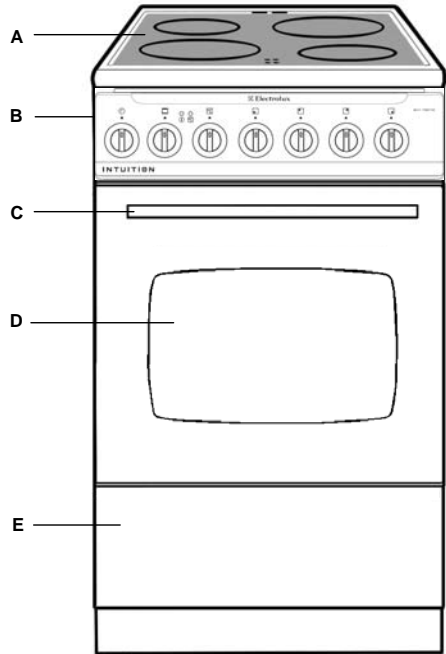


szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat,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

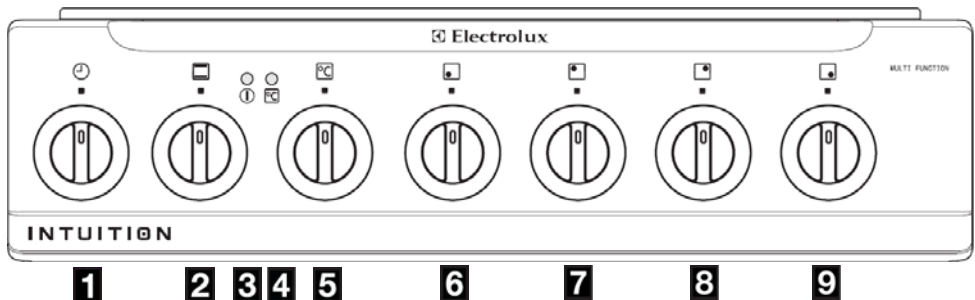
A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás

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



Kezelőpanel



- | | |
|---|---|
| 1 Percszámláló | 6 Bal első főzőzóna szabályzó gomb |
| 2 Sütőfunkció szabályzó gomb | 7 Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb |
| 3 Fő üzemi jelzőlámpa | 8 Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb |
| 4 Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa | 9 Jobb első főzőzóna szabályzó gomb |
| 5 Sütő hőfokszabályzó gomb | |


A készülék használata


A sütő első használata előtt



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

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

- Vegye ki a sütő tartozékait.
- Távolítson el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 45 percig a sütő funkciógomb  pozícióba forgatásával és a sütő hőmérséklet-szabályozó gombjának "250" pozícióba forgatásával.

Ezt az eljárást úgy is meg kell ismételni, hogy a sütő funkciógomb  pozícióban van kb. 5-10 percig.

Tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

Adattábla

A tűzhely modellszáma a tűzhely hátlapján elhelyezett adattáblán található.

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 szennyeződéseket a felületekről.

Sütőedények

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

Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.





A sütőben való ételkészítés alatt a sütőajtó forró. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a közelében.


Villansütő

Sütő funkciógomb

0 Kikapcsolva


 **Légkeveréses sütés** – használja a felső és az alsó elemet; ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ebben az esetben a sütőt elő kell melegíteni.

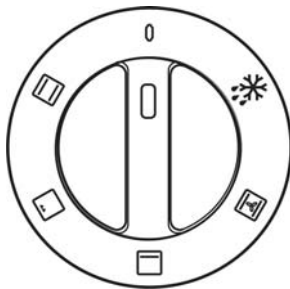
 **Grill** - A grill nem használható a sütővel egyidejűleg. **A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. Figyelem: A grill funkciót 210°C-os maximális hőfokon használja.**

 **Alsó fűtőelem** - az ételek elkészítését csak a sütő alján teszi lehetővé.

 **Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor**

A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével.

 **Kiolvasztás** – (Ez NEM ételkészítési pozíció). Ennek a pozíciónak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket.



Figyelem!

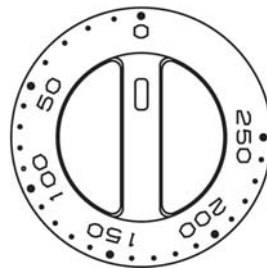
Ne tegyen serpenyőket, zsírfogó tálcákat, süteményes tepsiket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. Ez hőfelhalmozódást okozhat, ami hatással lehet a sütő teljesítményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütő hőfokszabályozó gombja

A sütési hőfokot a sütő hőfokszabályozó gombjának az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával tudja beállítani. A hőfokok a kezelőpanelről olvashatók le. Az 50°C és 250°C közötti hőfokok állíthatók be.

Fontos megjegyezni

- Amint a sütő hőmérsékletét kiválasztotta, a sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája felgyullad, és mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a megfelelő beállítást; ezt követően pedig a hőfokszabályozóval együtt kapcsol be és ki, mutatva, hogy történik a hőmérséklet fenntartása.



- A sütő jelzőlámpája felgyullad, amikor a sütő funkciógombot beállítják, és a sütő működése alatt világít.

Ételek készítése a sütőben



Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.


Hagyományos sütés

A légkeveréses sütés a felforrósított levegő természetes megforgatásával működik.

A sütőt előre fel kell melegíteni.

Hogyan tovább?

Kisebb sütemények, kekszek, formába töltött, dagasztott-kevert tészták esetében

1. Melegítse fel előre a sütőt, legyen a sütő funkciógomb  pozícióban:
 - kb. 8 percig 50-150°C közötti állásban;
 - kb. 15 percig 175-250°C közötti állásban;

Tegye a sütőbe az ételt. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.



Ötletek és tanácsok

Mindig hagyjon egy legalább 2,5 cm-es rést az étel teteje és a fűtőelem között. Ezzel érheti el sütéskor a legjobb eredményt, ugyanakkor az ételnek, így például a kelt tésztáknak, pudingoknak stb. is lesz helye megnőni.

Torták, sütemények, lángos, kenyér stb. készítésekor helyezze a tepsit vagy a sütőformát középre az elem alá.

Ügyeljen rá, hogy az étel közepén legyen az elem alatt, és ne felejtse el elegendő helyet hagyni a sütőforma/tepsi körül, hogy maximálisan érje a keringő levegő.

Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.

A zománczott, valamint a sötét és nehéz eszközök fokozottabb barnulást idéznek elő. A fényes alumínium- vagy a polírozott acéltepsikről visszaverődik a hő, ezért az étel alja kevésbé barnul meg. NE tegyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

NE használja tepsiként a grillező vagy a hústálcát, mert ez is erősíti az ételek aljának barnulását.



Gazdaságossági szempontból ajánlott a lehető legrövidebb ideig nyitva hagyni a sütő ajtaját, különösen az alatt, amikor ételt helyez az előre felmelegített sütőbe.

Grillezés



Grillezéskor a készülék elérhető részei felforrósodnak, és a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a közelében.

A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni. Figyelem: A grill funkciót 210°C-os maximális hőfokon használja.

 A grill bekapcsolásához forgassa a sütő funkciógombot  pozícióba, majd forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját 210°C-ra.

A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.

Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek.

Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.

Az olyan köreteket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.

Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát úgy, hogy a rács "magas" pozícióban van.

Steakok kisütése, illetve piritós készítése előtt néhány percen keresztül melegítse elő a grillt. Sütés alatt szükség szerint módosítsa a polc szintjét.

Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

MEGJEGYZÉS: A használat alatti biztonság érdekében a hőfokszabályozó vezérli a grillező elemet. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

A sütés időtartama a hússzelet vastagságától, és nem a súlyától függ.




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

Felső és alsó fűtőelemek – Ventilátor

A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével. Így a hő gyorsan eléri a sütő valamennyi részét, és egyszerre a több polcra behelyezett számos edényben készülhet az étel. A nedvesség megszüntetésének és ennek eredményeként a szárazabb levegőnek köszönhetően az ilyen ételkészítés megelőzi az ízek átvitelét.

Azonban a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ilyen esetben az ételkészítés jobb felügyelete érdekében válassza az alsó szinteket. Emellett a sütő különösen alkalmas a gyors kiolvasztásra, lekvárok sterilizálására, házi befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

- Forgassa a sütő funkciógombot  állásba.
- Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kiválasztott hőfokra.



Kiolvasztás

A kiolvasztási funkció lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek kiolvasztását. A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében. Ez megnöveli a kiolvadás gyorsaságát.

Ez a funkció különösen alkalmas olyan kényes élelmiszerek esetén, amelyekben a hő kárt okozhat, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek.

- Forgassa a sütő funkciógombot



állásba a ventilátor elindításához, ami lehetővé teszi a gyors kiolvasztást azáltal, hogy átfújja a hideg levegőt a sütőn.

Miközben a sütő funkciógomb ebben az állásban van, forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a «0» pozícióba



Ötletek és tanácsok

- Az élelmiszert fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.
- Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő élelmiszert egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.
- NE hagyja az élelmiszert a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Főzze meg a nyers élelmiszert azonnal, vagy az elkészült ételt tartsa hűtőszekrényben.
- Ügyeljen arra, hogy betartsa az alapvető higiéniai szabályokat a friss, a fagyasztott, a nyers és a főtt élelmiszerek kezelése során.

Főzőlapok jelzőlámpája

Ez a lámpa akkor gyullad ki, ha egy vagy több főzőlap gombját bekapcsolták, és a használat fennmaradása idején marad égve.

Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája

Ez a lámpa valamelyik hőfok kiválasztása esetén világít, és addig marad égve, amíg a sütő el nem éri a kiválasztott hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva, hogy a sütő tartja az adott hőmérsékletet.

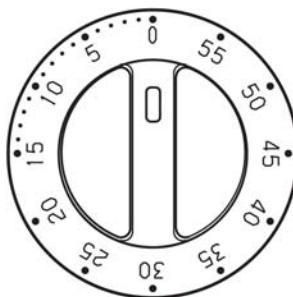
Sütővilágítás

Egyszer kigyullad a sütő szabályozógombjának a bekapcsolásakor, majd a sütő üzemelésének idején végig égve marad.



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.





SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő és perc	Hőmérséklet  °C	Hőmérséklet  °C	Időtartam perc
Perc	2	8-10	160-170	----	15-20
	1+2	8-10	----	150-160	15-20
Péksütemények	2	10-12	160-170	----	20-25
	1+2	10-12	----	155-165	20-25
Aprósütemény	2	15-20	Karácsonyi torta 160-170	----	250*
	2	----	----	150-160	45+10**
Foszlós kalács	2	15-20	180-190	----	30-35
	2	----	----	170-180	35-45
Foszlós kalács	2	----	130-140	----	40-50
	1+2	----	----	120-130	45-55
Habcsók	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	200-210	10-15
Zsemle	2	10-12	170-180	----	30-35
	1+2	8-10	----	160-170	30-40
Lepény	2	10-12	160-170	----	25-30
	2	8-10	----	150-160	30-35
Piskóta (zsiradék nélkül)	2	----	170-180	----	55-75
	2	----	----	150-160	55-75
Sajttorta	2	10-13	170-180	----	15-20
	2	10-13	----	160-170	10-20
Keksztekercs	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kis fánk	2	----	180-190	----	40-50
	2	----	----	160-170	40-50
Kelt almás sütemény	2+2	12-15	175-185	----	60-65
	1+2	----	----	165-175	50-55
Almás pite	2	----	170-180	----	45-50
	1+2	----	----	160-170	45-50
Tepsis sütemény	2	----	160-170	----	30-40
	2	----	----	150-160	30-40
Hagyományos román piskóta	2	10-13	160-170	----	40-50
	2	10-13	----	150-160	40-50
Román piskóta	2	15-20	Parasztkenyér 190-200	----	50-60
Pizza	2	15-20	220-230	----	20-30
	1	10-15	----	200-210	20-30
Quiche lorraine	2	----	210-220	----	30-35
	1	----	----	210-220	30-35

* - előmelegítési idő

** - a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

HŰSÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Hőmérséklet	Hőmérséklet	Időtartam perc
		 °C	 °C	
Perc	2	190-200	----	60-70
	2	----	160-170	45-50
Egész csirke	2	190-200	----	90-100
	2	----	160-170	80-90

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítés perc	Hőmérséklet	Időtartam perc
			 °C	
Perc	2	6	230	4-5
Pirítós	2	10	200	20+20
Hátszín	2	----	230	25+20
Fél csirke	2	----	230	30+25

Főzőzónák

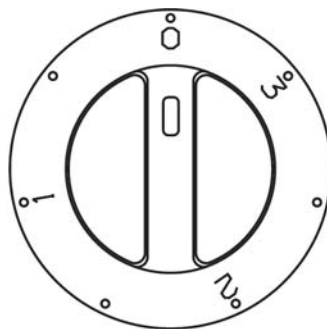
A főzőzónák a kezelőpanelen lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-3-ig van számozva.

- 0 - OFF
- 1 - Legkisebb fűtés
- 3 - Legnagyobb fűtés

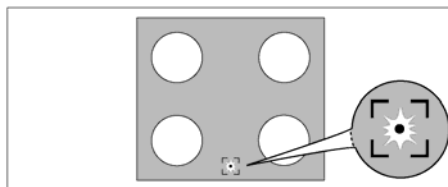
Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

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



Maradék hő kijelzés

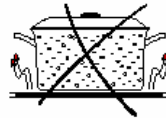
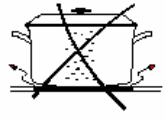
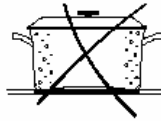
Ez a figyelmeztető lámpa akkor gyullad fel, ha a főzőzóna hőmérséklete elérte azt a hőmérsékletet, aminél már égésveszély áll fenn a megérintések. A maradék hő jelzőlámpa mindaddig világít a főzőzóna kikapcsolása után is, ameddig a zóna még égést okozhat. A kijelzőlámpa akkor alszik ki, ha a főzőzóna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



Maradék hő 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 ráéégése. **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 széllal 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.

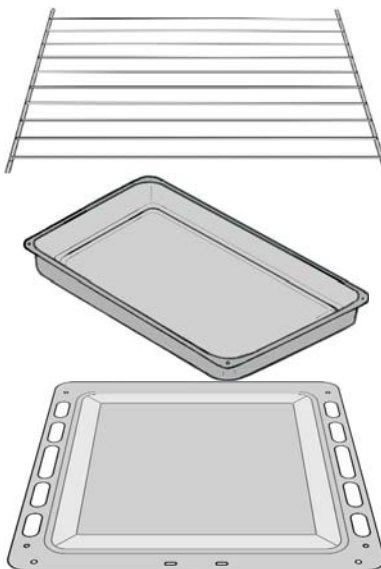
Vigyázat: Ha a fűtött felületen bármilyen kipattogzás, repedés jelenik meg, akkor azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A készülékkel szállított tartozékok

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

Mellékelt tartozékok:

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



Tároló

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

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

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

Tisztítás és ápolás



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

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

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

Tisztítószer

Minden tisztítószer használata előtt ellenőrizni kell, hogy a gyártó alkalmasnak tartja-e a sütő tisztítására.



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

Üvegkerámia

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



Minden használat után az üvegkerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani. Ezzel elkerülhető a kifreccsent szennyeződések beégése távolítson el.

Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitroclen" üvegkerámia tisztítóval

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, szőszmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkaphatóval.
2. Az üvegkaphatót szögben tartsa a felülethez.

3. A szennyeződést az üvegkapható óvatos csúsztatásával távolítsa el.



Az üvegkapható és az üvegkerámia tisztítószer a kereskedelemben kapható.

Ráégett szennyeződés

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

Fontos: Vigyázzon az üvegkapható használatakor, mivel fennáll az égésveszély.

2. Utána a főzőfelületet hidegen is tisztítsa meg.



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



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

Főzőfelület keret

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

1. A keretet nedves, enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.

2. Az enyhe rászáradt szennyeződést nedves ruhával áztassa fel, majd törölje le és hagyja megszáradni.

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 szennyeződésekét jól átnedvesített ruhával lazítsa fel, tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

A sütőajtó leszerelése

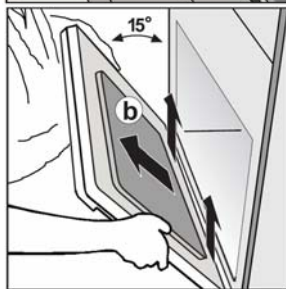
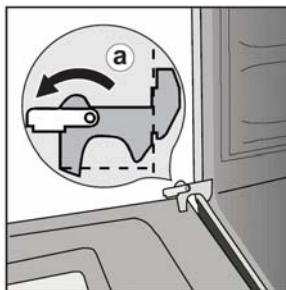
Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiserelni:

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

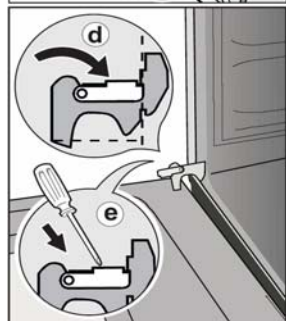
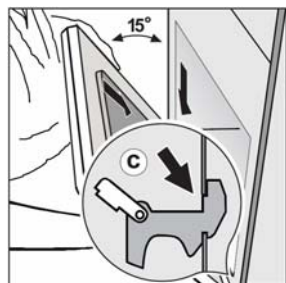
Az ajtót zárja be ütközésig (kb.15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.

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.

Sütőtéri izzócsere



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

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

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

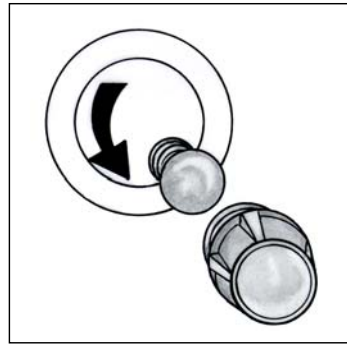
Az izzó szükség esetén a vevőszolgálatnál, vagy szakkereskedésben szerezhető be.

A hibás izzó cseréje:

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

FONTOS

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



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

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

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

Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

Műszaki adatok

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

EKC501503		
Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKC501503	
Magasság (mm)	850	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energihatékonysági osztály	B	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
- Hagyományos felfűtés	1,18	
A sütőtér hasznos térfogata	44 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
- Hagyományos felfűtés	53	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	- Alsó fűtőbetét	900 W
	- Felső fűtőbetét	850 W
	- Grill fűtőbetét	1800 W
	Sütővilágítás	Lámpa 15W, típus: E14
	Tisztítás	kézi
Zajszint	-	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	-	
A legnagyobb tepsi mérete	1080 cm ²	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Bal első egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Bal hátsó egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb első egykörös főzőzóna	Ø 140	1200
Jobb hátsó egykörös főzőzóna	Ø 180	1800
Tartozékok	Sütőrács	
	Sütőtálca	
	Sütőtepsi	Zománcozott



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.

Elhelyezés

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

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

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

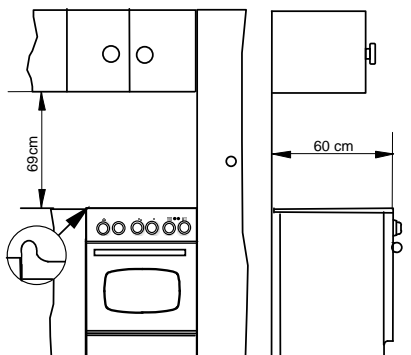
A beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a szakember számára minden könnyen elérhető legyen.

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

A készüléket földelni kell!



A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.



Elektromos csatlakoztatás



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

EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás,

illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következik be.

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

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

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

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

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak.

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

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

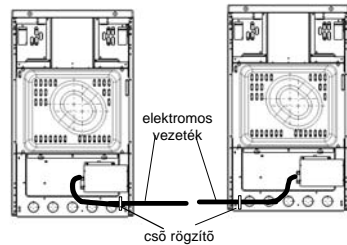
FIGYELEM: A földelő vezetéknek 10-12 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnel.



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

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

elkerülhető legyen.



A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

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




Hogyan végezze a csatlakoztatást?

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

1. számú táblázat

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

		
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 - 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	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
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	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.electrolux.hu