

**Használati
útmutató**

**Kombinált
tűzhely**

ZCG563MW1



Tartalomjegyzék

Tudnivalók a használónak

Figyelmeztetések - - - - -	3
Használat és ápolás- - - - -	6
A készülék használata - - - - -	7
Sütési paraméterek - - - - -	10
Elektromos grill - - - - -	11
A főzőfelület használata- - - - -	13
Tudnivalók a használathoz - - - - -	16
Ápolás és tisztítás - - - - -	17
Sütőtéri izzócsere - - - - -	19
Mi a teendő hiba esetén?- - - - -	20

Tudnivalók az üzembe helyezőknek

Műszaki adatok - - - - -	21
Biztonsági tudnivalók- - - - -	22
Elektromos csatlakoztatás - - - - -	22
Gázbekötés - - - - -	23
Átállítás különféle típusú gázokhoz- - - - -	25
Égő és fűvóka jellemző táblázat - - - - -	26
Szervíz és alkatrészellátás - - - - -	28

Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

Az alábbiakban bemutatott szimbólumok útmutatásul szolgálnak a Használati útmutató olvasásában.



Biztonsági tudnivalók



Működési tudnivalók lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

Figyelmeztetések

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 szabályozási adatai az adattáblán található.**
- **A készülék nem csatlakoztatható égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.**
- **A 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 szakemberekkel kell elvégeztetni az érvényben lévő szabványok és a jelen utasítások előírásai szerint.**
- **A készülék más gázra történő átállítását, kizárólag az ELECTROLUX szakszervíz 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 helyezünk 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 játsszói szándékkal.
- A készülék fedéllel van ellátva, ennek szerepe, hogy védje a készüléket a portól, amikor lecsukjuk, vagy a zsírcseppek 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 olajokat 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, törölruhák, 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 lehűl.
- Az égő lángjának egyenesnek kell lennie. Kerülje a huzatot. Ha a láng nem egyenes, akkor tisztítsa meg az égőfejet. Ha a jelenség továbbra is fennáll, akkor forduljon a szervizhez.
- A meggyújtási művelet megkönnyítése céljából, előbb gyűjtsük 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 fenékszámancot.
- 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 biztosít-ható 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 szakszervizt és csak eredeti alkatrészt alkalmazzunk.
- 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.

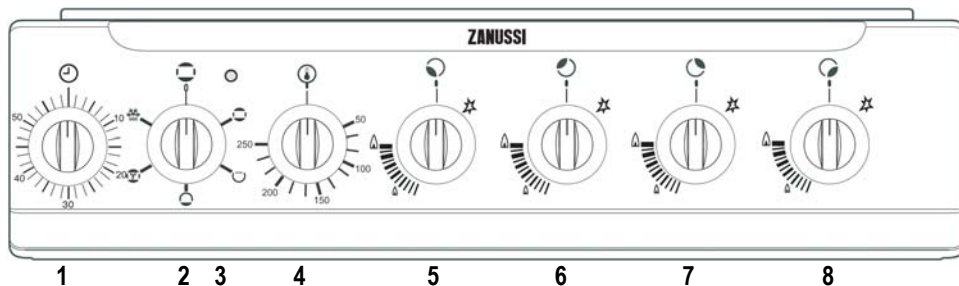
Üzembe helyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított és kiképzett szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működtetéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, azt kizárólag arra illetékes elektromos szakember végezheti el.
- Minden tisztítási és ápolási munka előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

A 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.

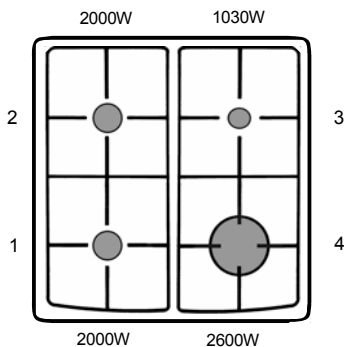
A használatnak szóló tudnivalók

Csapfedőlemez



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


Főzőfelület





1. Normál teljesítményű égő
2. Normál teljesítményű égő
3. Kisteljesítményű (mokka) égő
4. Rapid égő


Elektromos sütő (öt funkció)


Sütő funkció szabályzó gomb

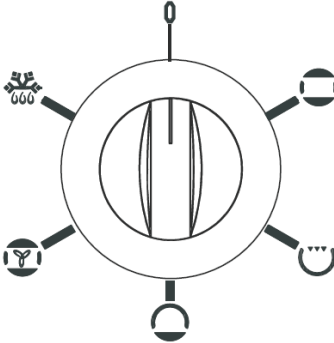
 **Felső és alsó fűtőbetétek** – A felső és az alsó fűtés üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjeit készítheti el, hőfokhoz való alkalmazkodás nélkül. A sütő előfűtése szükséges.

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

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

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

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



Vigyázat!

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

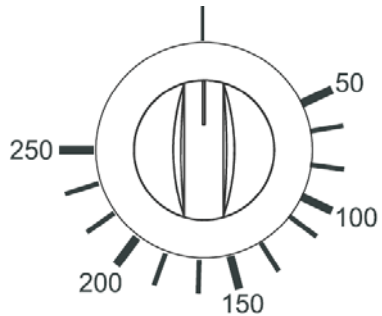
Hőfokszabályzó gomb

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

A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani. A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani. A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

Fontos tudnivalók:


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



Hagyományos sütés


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

Ennél a sütési formánál a ventilátor nem üzemel.

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

Csak alsó fűtés

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

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

Javaslatok és tanácsok

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

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

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

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


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

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

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

Grillezés

 **Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni.**

 A grillezéshez forgassa el a funkció szabályzó gombot a GRILL pozícióba, majd a hőfokszabályzó gombot állítsa a maximumra. A legtöbb ételt a grillserpenyőben lévő rácsra kell helyezni, hogy a levegőcirkuláció a legjobb legyen és a zsír és hússzagtok ne menjenek veszendőbe.

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

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

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

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

A piritóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítse.

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

A nagyobb sülteket a sütés alatt forgatni kell.


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

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

Konvekciós sütés

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


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

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

Felolvasztás

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

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

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

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

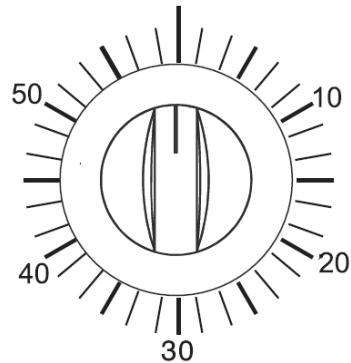


JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

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

Időkapcsoló (percszámláló)

Forgassa el a szabályzó gombot a maximumra, majd vissza a sütési idővel megegyező számra. A beállított sütési idő végén egy hangjelzés szólal meg, ami automatikusan leáll. Az időkapcsoló a sütési idő végén a sütőt nem kapcsolja ki.



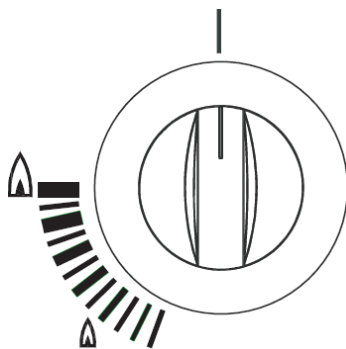
A főzőfelület használata



Főzőégők

A csapfedőlemezzen vannak elhelyezve azok a gombok, amelyek a főzőfelület gázégőit hozzák működésbe. Az égők csapforgató gombjait el lehet forgatni az óramutató járásával ellentétes irányban a kis láng szimbólumáig.

A készülék égőit **biztonsági szeleppel** láttuk el. Ez a szerkezet akkor lép működésbe, ha a láng kialszik, ilyenkor leállítja a gázadagolást (pl. ha kiömlő folyadék, vagy légáramlat, huzat eloltja a lángot).

A gombon lévő szimbólumok jelentése a következő:



- | Kikapcsolt pozíció
-  Névleges hőtermelés
-  Takarékos hőtermelés

A névleges hőtermelést forraláshoz, a takarékos hőtermelést pedig pároláshoz és a forrás megtartásához használja.

Mindig a takarékos és a névleges hőtermelés közötti beállítást válassza és sohasem a névleges hőtermelés és a kikapcsolt jelzés közötti tartományt.

A főzőégők begyújtása

- Nyomja meg a gombot, és forgassa el balra a "nagy láng" jelre.
- Ezzel egyidőben a szikragyújtó megkezdli létrehozni a lángot az égőt meggyújtó szikrát.
- 10 másodperc elteltével engedje fel a gombot, és figyelje, hogy az égő begyulladt-e (amíg a biztonsági szelep nem gondoskodik a grillező égő automatikus égve tartásáról).
- Miután begyulladt, szükség szerint állítsa be a lángot.

Vagy:

Közelítsen egy lángot a begyújtandó égőhöz (elektromos áram hiánya esetén).

- Tartsa benyomva a gombot legalább 10 másodpercig, amíg a biztonsági szelep önműködően égve tartja a lángot.

Ha az égő kialszik, forgassa vissza a csapforgató gombot a kikapcsolt pozícióba, és várjon legalább 1 percet, majd ismételje meg újra a műveletet.

- Engedje el a csapforgató gombot, és győződjön meg róla, hogy a láng égve marad.

Ha pár kísérlet után az égőfej nem gyulladna meg, ellenőrizzük, hogy a lángelosztó és ennek fedőlapja a helyes pozícióban vannak.

Az égő elzárása

Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a "kikapcsolt" pozícióba.



Ne zárja le a készülék fedelét amíg a főzőfelület nem hűlt ki, mert megkárosodhat.

Főzőedények


Tartsa szem előtt azt, hogy egy széles főzőedény nagyobb felülettel rendelkezik, tehát gyorsabban főz ezzel, mint egy szűkebb alapfelületűvel.

Használjon mindig olyan edényt, amely alkalmas arra, amit főzni akar. Különös módon figyeljen arra, hogy az edények ne legyenek túl kicsik folyékony ételek készítésére, mert a folyadékok könnyen kifuthatnak. Az sem jó, ha túl nagy edényt használ ételekhez, a befedetlenül maradt fenekrészen zsírok, szósók könnyen odaéghetnek.

Sütemények sütéséhez lehetőleg szét nem nyitható lemezből készült formákat használjon. A nyitható formából a gyümölcs és a cukor leve kifolyhat, a sütő alá csepeghet, odaég, aztán eltávolítása nehéz lesz. Kerülje a műanyag nyelű edények sütőbe helyezését, mivel azok nem mindig hőállóak. Ahhoz, hogy az égőfejek a maximális teljesítményt adják gázmeztakarítással, tanácsoljuk, hogy a használatban lévő égővel egyenlő, vagy annál nagyobb átmérőjű edényeket helyezzen rá. Tanácsoljuk ezen kívül, hogy a forralandó ételek edényeit fedje be mindig fedővel. Amint a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot annyira, amennyi elegendő a forrásban tartáshoz.

A főző égőkre javasolt edény átmérők:

rapid égő	min 165mm
normál teljesítményű égő	min 140mm
kis teljesítményű égő	min 100mm

 **Nem ajánlatos homorú vagy domború alappelületű edények használata.**

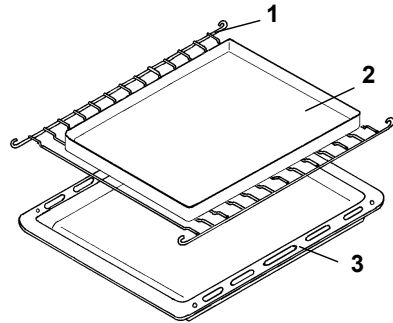


A készülékkel szállított tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

- **sütőrács (1)**, amelyre az edényeket, tepsiket lehet ráhelyezni. Az edényeket a súlykiegyenlítés céljából a rács közepére kell helyezni.
- **zsírfelfogó tepsi (3)**, a sütés során keletkező szaftok és zsírok felfogására szolgál. Az alsó polcmagasságra helyezze.
- **tésztaütő tepsi (2)**



Tároló

A tároló alkalmas a készülék tartozékainak tárolására, amikor azok nincsenek használatban.

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



FONTOS

Ne tartson tisztítószereket, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.

Tudnivalók a használatához

Sütésnél:

- A sütési idő letelte előtt már kb. 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, ugyanis a felgyülemllett hőmennyiség elegendő lehet a készresütéshez.
- A sütőedény vastagsága, jellege és a színe is kihatással van a sütési eredményre.
- Olyan edényt válasszon a sütéshez, amelyben van elegendő hely a keverésre, forgatásra.
- Sütéskor a lecsepegő zsír megelőzésére használjon magas peremű serpenyőt.
- Baromfi és kolbász sütésekor még hideg állapotban szurkálja át a bőrüket néhány helyen, hogy később ne "robban hassanak" szét.
- Az edény és a sütőrács közé helyezhet alumínium fóliát, de ne takarja le vele az egész rácsot.
- Felfújtak sütését hőálló üvegedényben végezze.
- A sütés megkezdése előtt tegyen egy kevés zsírt a serpenyőbe.

A sütőedények hatása a sütés minőségére

Önnek tudnia kell, hogy:

- Az alumínium és terrakotta edények csökkentik a barnulást és megtartják az ételek nedvességét. Ezek használatát csak tésztafélékhez és sült húshoz ajánljuk.
- A zománcozott öntöttvas, az üveg és a hőálló porcelán, valamint a tapadásmentes belsővel és színezett külsővel rendelkező edények növelik a barnulást és szárítják az ételeket. Az említett edényfajtákat pitékhez és olyan jellegű sütésekhez ajánljuk, amelyeknek alul is és felül is meg kell barnulniuk.

Főzés a főzőégőkön:

Mindig megfelelő, az égőhöz illő edényt válasszon.

Ha olyan edényt használ, amelynek az alsó átmérője nagy, akkor csúsztassa kissé hátrafelé, hogy az eleje ne sérthesse meg a zománcozott felületet, ezáltal elkerülhető, hogy a láng túlfűtse az elülső részt.

Ápolás és tisztítás



A tisztítás megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a gombok kikapcsolt pozícióban legyenek, s a készülék pedig tökéletesen kihűlt legyen.



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



Soha ne használjon súrolószert, vagy fémszálas tisztítópárnát.

Égők tisztítása

A borításokat enyhén mosogatószeres langyos vízzel tisztítsa meg. Minden szennyeződést távolítson el.

Soha ne használjon ecetet.

A főzőégő furatait mindig tisztán kell tartani, hogy a jó begyújtás biztosítható legyen. A főzőégő begyújtása előtt ellenőrizze, hogy annak minden része pontosan a helyén legyen. Az alkatrészeknek tökéletesen száraznak kell lenni.

Csapfedőlemez, csapforgató gombok, főzőrács, készülék fedele, elülső és oldalsó lapok tisztítása

Tisztításhoz javasoljuk Axion vagy CIF típusú tisztítószerek használatát, amelyek nem karcolják a felületet. Tisztítás után törölje le a felületet egy nedves, puha ruhával. Ne használjon soha a tisztításhoz fémtárgyakat (kés, penge), fém- vagy nyilonszálas tisztítópárnát, vagy erős dörzshatású súrolószert, higítószert.

A főzőfelület tisztítása

A szósz, mártás, gyümölcslecseppeket, stb. a lehető legrövidebb időn belül le kell tisztítani egy nedves ruhával, mivel hosszabb idő elteltével a zománcozás fényének elvesztését okozhatják.

A felületi, könnyű karcolások eltüntetésére használjunk kissé dörzshatású, normál mosóport. Az odaragadt ételmaradékok eltávolítására ne használjunk késeket és hasonlókat.

A mindennapi tisztogatáshoz használjunk vizet és mosóport vagy a kereskedelemben található ilyen célú terméket.

A sütő tisztítása

Gondosan tisztítsuk meg a sütőt minden használat után akkor, amikor még egy kicsit langyos. Ugyanis ilyenkor könnyű eltávolítani a zsírvagy gyümölcsleymaradékokat, a cukor és a zsír részecskéi nem kérgesedtek még meg. Használjunk meleg vizet mosóporral vagy a kereskedelemben létező tisztítószerek valamelyikét.

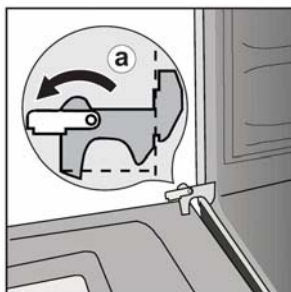
A tartozékokat tisztítsa meleg vízzel, majd öblítés után hagyja őket megszáradni.

A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

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

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



A sütőajtó beszerelése

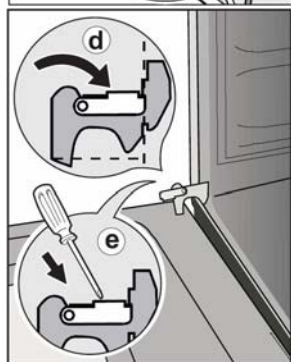
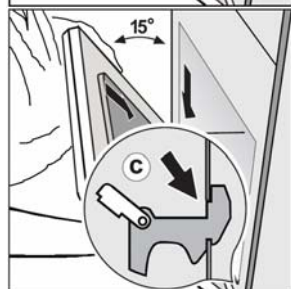
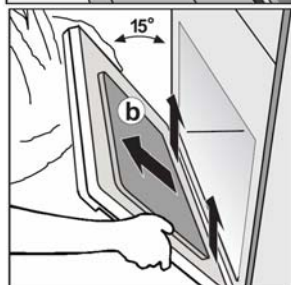
A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

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

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

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

Ellenőrizze az ajtó helyes működését.



FONTOS

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

Sütőtéri izzócsere

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

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

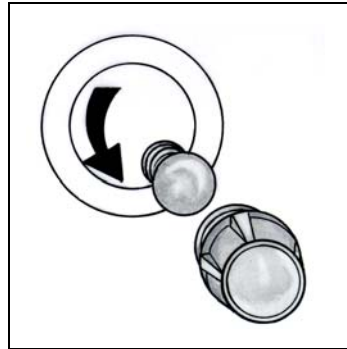
Teljesítmény:	15W
Feszültség:	230/240V(50Hz)
Hőállóság:	300°C
Csatlakozás típusa:	E14

Az izzó szükség esetén a vevőszolgálat-nál, vagy szakkereskedésben szerezhető be.

☞ A hibás izzó cseréje:

- Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.
- Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.
- Helyezze vissza az izzó burkolatát.

Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektromos hálózatra.



Mi a teendő hiba esetén ?

Ha a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze az alábbiakban leírtakat mielőtt hívja a szervízt, mert lehetséges, hogy Ön is el tudja háritani a hibát. Ha mégsem, akkor forduljon a jótállási jegyben megadott szervízhez.

Észlelt hiba	Megoldás
Az égők nem gyújthatók be	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none">• a gáz főcsapot teljesen kinyitotta-e;• megfelelő pozícióban van-e a gázcső;• van-e gázellátás.
Az egyik égő nem gyújtható be	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none">• a lángelosztó és ennek fedőlapja a helyes pozícióban vannak-e.• a gázégőfejek lángelosztó nyílásai nincsenek eltömődve.• nem nedves-e az égő.
Nem megfelelő a sütési eredmény	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none">• megfelelően állította-e be a hőfokszabályzót;• megfelelő sütési időt választott-e.
A sütő nem működik	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none">• a csatlakozó jól van-e bedugva.• a csatlakozó aljzat kapcsolója be van-e kapcsolva• kap-e áramot a készülék.• a biztosítékok jó állapotban vannak-e.
A sütő füstöl	Ellenőrizze, hogy <ul style="list-style-type: none">• nem indokolt-e a sütő kitisztítása;• nem futott-e ki az étel;• nincs-e túlzottan zsíros, vagy szaftos ráéégés a sütő oldalain.

Adattábla

Az adattábla a készülék hátoldalára rögzítve található. Ha hívja a szervízt, akkor feltétlenül adja meg az alábbiakat:

Típus.....
Gyártási szám
Termékszám

A készülék beszerelése előtt írja fel a fenti sorokba ezeket az adatokat.

Tudnivalók az üzembe helyezőnek

Műszaki adatok

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

Gyártó védjegye	ZANUSSI	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	ZCG 563MW1	
Magasság (mm)	875	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	<i>1,18</i>	
A sütőtér hasznos térfogata	közepes	
A sütő mérete	<i>44 l</i>	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	56	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	Sütő teljesítmény	1,75 kW
	Grill teljesítmény	1,80 kW
Zajsztint	-	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	-	
A legnagyobb tepsi mérete	1080 cm ²	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés(kW)
Jobb első égő	Rapid	2,60
Jobb hátsó égő	Kis teljesítményű	1,03
Bal első égő	Normál teljesítményű	2,00
Bal hátsó égő	Normál teljesítményű	2,00
Tartozékok	Sütőrács Zsírfelfogó tepsi Védőernyő	



Ez a készülék megfelel az alábbi EEC direktíváknak:

93/68 ; 95/2006 (kisfeszültségi irányelv) és a kapcsolódó módosítások,

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

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

Beépítési tudnivalók az üzembe helyezésnek



Biztonsági tudnivalók

- A készülék csatlakoztatása előtt meg kell győződni a helyi feltételekről (gáztípus és gáznyomás) és arról, hogy az azonos-e a gyári beállítással.
- A készülék csak megfelelő szellőzéssel rendelkező helyen üzemeltethető.
- A készülék beállítási feltételeit az adattábla tartalmazza.
- A készülék 30mbar-os nyomás-csökkentővel csatlakoztatható PB palackhoz. A csatlakoztatást az érvényes biztonsági szabályok szerint kell elvégezni. Különös gondot kell fordítani a környezet megfelelő szellőzésére, alkalmas-ságára.
- A szomszédos bútorlapnak hőálló anyagból kell lenni, vagy a két oldal közé hőszigetelő lapot kell betenni.

Gázcsatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy a gázhozam és a csőátmérő alkalmas-e minden készülék gázellátására.
- Konzultáljon az illetékes gázszolgáltatóval.
- Ellenőrizze a csatlakozások tömítését.
- Szereljen be egy könnyen hozzáférhető és jól látható gázcsapot, amellyel meg lehet szüntetni a gázellátást.
- Flexibilis cső használata esetén a csőnek könnyen megvizsgálhatónak kell lenni és nem lehet a készülék háta mögött.

A flexibilis csövet az élettartama lejártá előtt ki kell cserélni.

Elektromos csatlakoztatás



A készüléket az erre vonatkozó előírások betartásával kell földelni. A nem megfelelő csatlakoztatás esetén bekövetkező károkért felelősséget nem vállalunk.

Megjegyzés:

Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett teljesítményhez alkalmas lesz-e az Ön lakásában lévő hálózati biztosíték. A biztosíték kapacitása: max. 10A

Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- az elektromos hálózat alkalmas-e a készülék csatlakoztatására;
- a tápkábel villásdugója könnyen elérhető-e a készülék üzemelési helyén.



Soha ne vezesse a tápkábelt a készülék hátánál.



A hálózati csatlakozó vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ne érintkezzen semmilyen felülettel, melynek hőmérséklete nagyobb 50°C-nál.



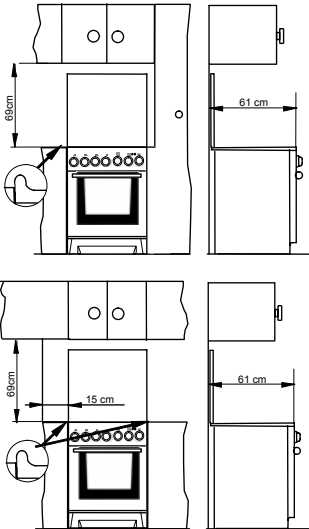
A meghibásodott tápkábel kicserélését kizárólag a gyártó cég szakszervize, vagy egy erre feljogosított szakember végezheti el.

Elhelyezés

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát. A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.). Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső élétől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.



A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.



Szellőzés

A gázfogyasztás oxigén felhasználással jár, ami: $2\text{m}^3 \text{ levegő/óra} \times \text{kW}$. A teljesítmény az adattáblán és a műszaki adatok között található. A fentiek miatt a levegő utánpótlást és a légcserét is biztosítani kell.

A szellőzésre és a légellátásra vonatkozó előírásokat be kell tartani.

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.

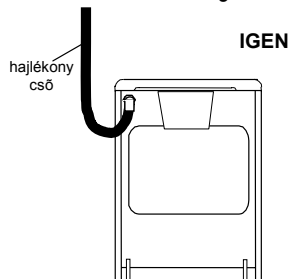
Ellenkező esetben az **ÁTÁLLÍTÁS KÜLÖNFÉLE GÁZTÍPUSOKHOZ** című fejezetben jelzett utasítások alapján végezzünk el minden műveletet. Abban az esetben, ha a gáz nyomása eltérő (vagy változó) az előírtéhoz képest, szükségeszerű a megfelelő nyomás-szabályozó felszerelése a bevezető csővezetre. Csak az előírt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

1. Csatlakoztatás gázhálózatra

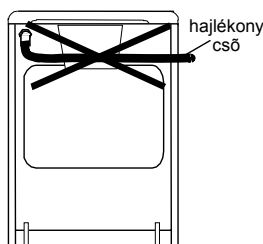
Bekötés merev csővel vagy hajlékony fémcsővel

A nagyobb biztonság érdekében tanácsos merev csővel (pl. réz), vagy hajlékony (flexibilis) csővel elvégezni a gázbekötést, oly módon, hogy semmilyen 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 csonkhoz 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:

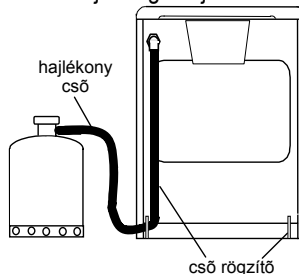
- ne érintkezzen a tűzhely hátlapjának meleg részeivel ,
- ne legyen 1500 mm-nél hosszabb, ne legyenek rajta szűkületek, beszűkülések,
- ne legyen semmiféle húzóerőnek vagy csavarodásnak kitéve,
- ne érintkezzen vágó testekkel vagy éles sarkokkal,
- könnyen hozzáférhető legyen bármiféle ellenőrzés céljából,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

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

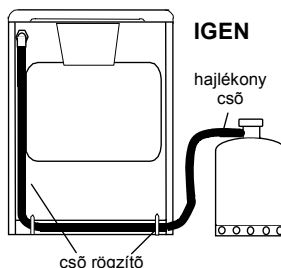
- ne legyenek rajta horzsolás, vágás jegyei, égésnyomok, sem a végein, sem teljes hosszúságában;
- anyaga ne legyen megkeményedett, hanem őrizze meg természetes rugalmasságát,

- a rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdásak;
- ne haladja meg a lejáratí időt (5 év).

IGEN



IGEN



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

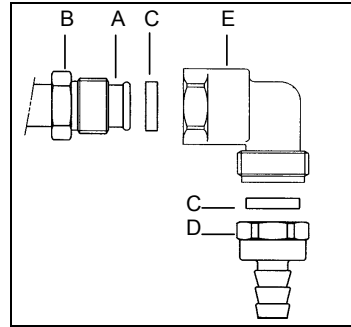
FONTOS: A bekötés befejeztével győződjünk meg az összes csatlakozási pont tökéletes tömörségéről szappanos oldattal.

Láng használata szigorúan tilos!

Átállítás különféle típusú gázokhoz

A készülék H és S típusú földgázzal, illetve propán vagy butángázzal való működtetésre van tervezve. Ha a tűzhelyet másfajta gázra akarjuk átállítani, mint amelyre gyárilag van beállítva, akkor végezzük el sorrendben a következőket:

- PB gázzal való működtetéshez használjuk a csatlakozó könyököt (E), csatlakozó csonkot (D), és a tömítő gyűrűt (C). A csatlakozás után a tökéletes zárást szappanos oldattal ellenőrizzük;
- cseréljük ki a fűvókákat;
- állítsuk be a sütőégő primerlevegőjét;
- szabályozzuk be a takaréklángokat.



- A = csatlakozó cső
 B = G 1/2" hollandi
 C = tömítő gyűrű
 D = folyékony gáz csatlakozó csonk
 E = csatlakozó könyök

⚠ **Átállítás esetén ragassza fel a tűzhelyre a gáztípusnak megfelelő címkét.**

Figyelem

Ha szükség van fűvókára, akkor azt, a fűvóka táblázat szerint, az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül lehet beszerezni. Ugyanitt beszerezhető a csatlakozó csonk és tömítő gyűrű PB gázhoz.

Égő és fűvóka jellemző táblázat

(Kategória: II 2HS3B/P)

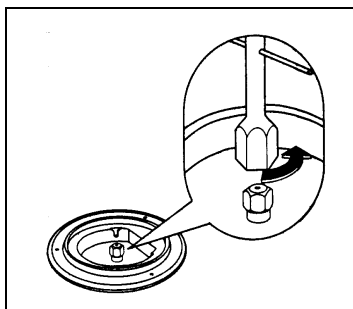
Égők	Hőterhelés		Gáz típus	Nyomás (mbar)	Fűvóka Átmérő (mm)	Fogyasztás g/h
	Normál teljesítmény (kW)	Csökkentett teljesítmény (kW)				
Rapid	2,60	0,72	G20	25	1,06	-
	2,50		G30-G31	28 - 30	0,77	181,78
	2,80		G25.1	25	1,25	-
Normál teljesítményű	2,00	0,43	G20	25	0,92	-
	2,00		G30-G31	28 - 30	0,71	145,43
	2,00		G25.1	25	1,06	-
Kis teljesítményű	1,03	0,35	G20	25	0,70	-
	1,00		G30-G31	28 - 30	0,50	72,71
	1,03		G25.1	25	0,74	-

Tűzhelyégő	Csap By-Pass Ø-je század mm-ben
Kis teljesítményű	29
Normál teljesítményű	32
Rapid	42

Fűvókák cseréje

A sütőégő fűvóka cseréje

1. Távolítsa el az edénytartó rácsot.
2. Távolítsa el az égőket (a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt).
3. Egy 7-es csőkulccsal csavarja ki a fűvókákat, helyettesítve őket a működtető gáz és égő típusoknak megfelelően (lásd a fűvóka táblázatot).
4. Tegye a helyére az égőket és az edénytartó rácsot.

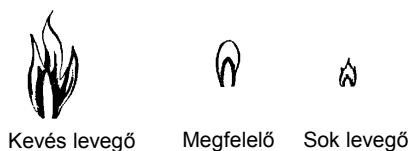


A főzőégőknél nincs szükség a primer levegő beállítására

A főzőégő takaréklángjának beállítása

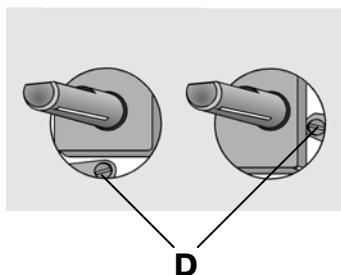
Másik gáztípusra történő átállításkor a takaréklángra való beállítást is el kell végezni. A szabályos lángnak takarékon kb. 4 mm-esnek kell lenni.

Beállítás után ellenőrizze, hogy a csapforgató gomb névleges terhelés pozíciójából hirtelen takarékra történő elforgatásakor a láng stabil legyen és ne aludjon ki.



A láng beállításának menete:

- Gyújtsa meg az égőt.
 - Forgassa el a gombot a takaréklángra.
 - Vegye le a csapforgató gombot.
 - Csavarja ki, vagy be a by-pass csavart (D), amíg egy szabályos kisláng lesz látható. PB gáz esetén a by-pass csavart csavarja el teljesen az óramutató járásával megegyező irányba.
 - Tegye vissza a gombot a helyére.
- Forgassa el néhányszor a gombot a maximumról a takaréklángra hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.



Szervíz és alkatrészellátás

Az alábbiakban leírtakat csak az Electrolux szakszervíz képviselői végezhetik el. A hibátlan működés és a biztonság érdekében időközönként meg kell zsírozni a gázszabályzó csapokat. Ezt a karbantartási műveletet szakember-rel végeztesse el. Húzzuk le a csapforgató gombokat és a csapfedő-lemezt miután ez utóbbi csavarjait kicsavaroztuk. Csavarjuk ki azt a két csavart, amelyek a csap szárának v. rudacsájának oldalain vannak. Húzzuk ki a kúpot és gondosan tisztítsuk azt meg, végül kenjük fel egy vékony zsírréteget. Olyan típusú zsírt használjunk, amely szénhidrogénre nem oldódó és a gázcsapokra alkalmas. Ügyeljünk arra, hogy túlzott mennyiségű kenőzsír ne tömje el a gáz nyílásait. Helyezzük aztán vissza az alkatrészeket a maximális figyelemmel, a fentebb leírtakat fordított sorrendben elvégezve. Ne felejtkezzen meg a tömörség vizsgálatáról!

Eredeti alkatrészek, tartozékok

Mielőtt ez a készülék elhagyta volna a gyárat, ellenőrző próbának lett alávétve tapasztalt szakemberek által úgy, hogy a legjobb működési eredményeket nyújthassa. Bármilyen javítást vagy beállítást, amelyre az elkövetkezőkben sor kerülhet, maximális körültekintéssel és figyelemmel kell elvégezni. Ezért tanácsoljuk még egyszer, hogy mindig a mellékelt szervízlista valamelyik szervizéhez forduljunk, jelezve a problémát és készülékünk típusát és gyártási számát.

Az eredeti alkatrészek a gyártó bizonylatával, és a következő megkülönböztető jellel vannak ellátva.



Beszerezsük az ELECTROLUX szervíz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl. rács) a központi alkatrész ellátó szolgáltatótól történik.

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

Electrolux

VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVÍZ

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:**

**ELECTROLUX LEHEL. KFT.
ALKATRÉSZBOLT**

**1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.
Tel. : 251-8444/531**




Európai jótállás

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

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

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

www.electrolux.com

		
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 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, Seberiniho 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"

The logo features a horizontal bar with a gradient from dark grey on the left to light grey on the right. The word "ZANUSSI" is written in a bold, black, sans-serif font on the right side of the bar.

ZANUSSI

ZANUSSI

www.electrolux.com