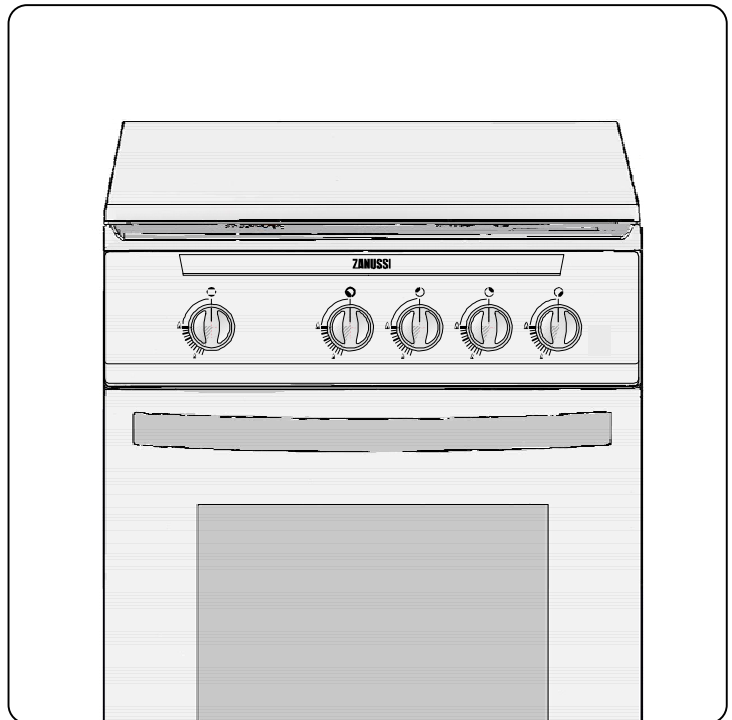


Használati
útmutató

Gáztűzhely

ZCG55JGW1
ZCG55KGW1
ZCG55LGW1
ZCG55MGW1



Tartalomjegyzék

Tudnivalók a használonak

Figyelmeztetések	3
Használat és ápolás	6
A készülék használata	8
Sütési paraméterek	9
A főzőfelület használata	10
Tudnivalók a használathoz	13
Ápolás és tisztítás	14
Mi a teendő hiba esetén?	16

Tudnivalók az üzembe helyezőknek

Műszaki jellemzők	17
Biztonsági tudnivalók	18
Gázbekötés	19
Átállítás különféle típusú gázokhoz	21
Égő és fűvóka jellemző táblázat	22
Szervíz és alkatrészellátás	25

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.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék beszabályozási adatai az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.
- A 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.
- 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 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 helyezünk bizonytalan egyensúlyú, eldeformálódott 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 részekenél.
- Ügyeljünk tehát arra, hogy kisgyermek ne közelítsék meg játszási 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, törülruhák, 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 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 helyezük 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 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 szakszervízt és csak eredeti alkatrészt alkalmazzunk.

Üzembe helyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított és kiképzett szakember végezheti.
- 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

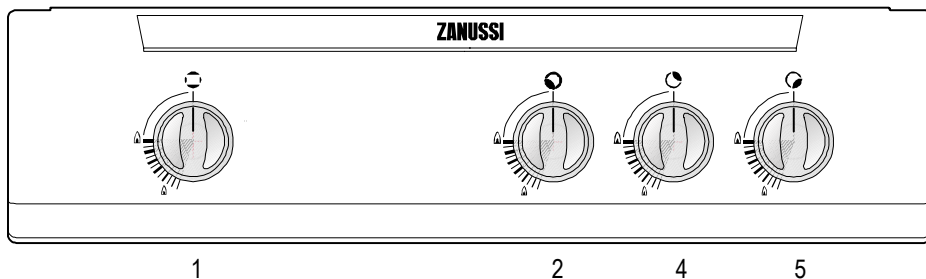


szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat,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

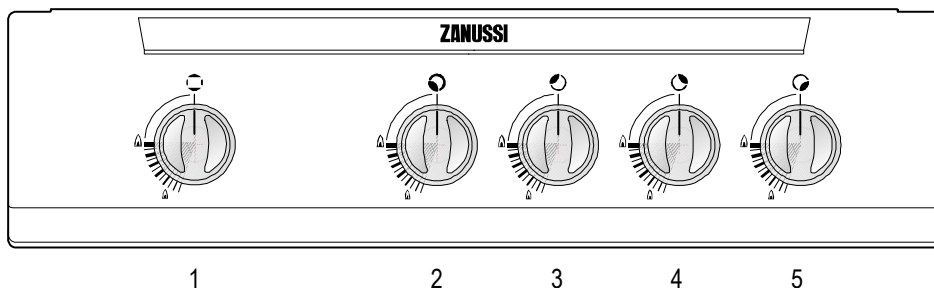
A használatnak szóló tudnivalók

Csapfedőlemez

Modellek: ZCG 55JGW1, ZCG55KGW1



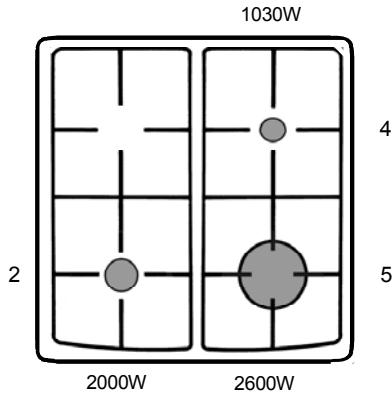
Modellek: ZCG 55LGW1, ZCG55MGW1



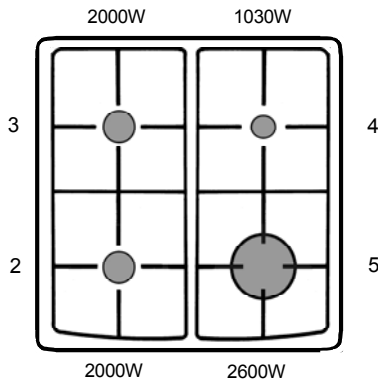
1. A sütőégő csapforgató gombja
2. Az első baloldali égő csapforgató gombja
3. A hátsó baloldali égő csapforgató gombja
4. A hátsó jobboldali égő csapforgató gombja
5. Az első jobboldali égő csapforgató gombja

Főzőfelület

3 égős modell



4 égős modell




- 2. Normál teljesítményű égő
- 3. Normál teljesítményű égő

- 4. Kisteljesítményű (mokka) égő
- 5. Rapid égő

A készülék használata


Sütő


 **A készülék első használata előtt melegítse fel a sütőt, a helyiséget jól szellőztesse ki, vagy nyissa ki az ablakot.**

Hogyan csinálja?

- Emelje fel a készülék fedelét.
- Távolítsa el a sütőtartozékokat.
- Távolítsa el a ragasztó szalagot és a védő fóliát, ha van.
- Melegítse a sütőt kb. 45 percig, a névleges hőtermelésre beállítva a csapforgató gombot.

Enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa meg a tartozékokat. Alaposan öblítse le őket, majd szárítsa meg.

 **A sütő működése alatt a sütőajtó felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játszanak a közelében.**




 **A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használatakor tartsa mindig felnyitva a tűzhely fedelét.**

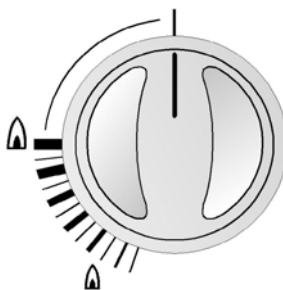
Használat

A sütőégő egy hőelemmel van ellátva. Ha valamilyen okból kifolyólag kialszik a láng, (huzat, folyadék-kifolyás), a hőelem automatikusan megszakítja a gázellátást.

Az égők csapforgató gombját el lehet forgatni az óramutató járásával ellentétes irányban a kis láng szimbólumáig.

A csapfedőlemezen levő szimbólumok jelentése:

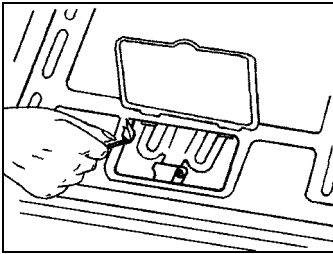
-  Kikapcsolt pozíció
-  Névleges hőtermelés
-  Takarékos hőtermelés



1.ábra

A sütő begyújtása

- Nyissa ki a sütő ajtaját és hajtsa fel a nyílászáró fedelet.
- Közelítsen egy lángot, égő gyufaszálat a sütő égőjéhez (2. ábra).
- Nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a sütő csapforgató gombját a "▲" szimbólumig.
- Tartsa benyomva a sütő csapforgató gombját kb. 10 másodpercig, amíg a biztonsági gázcsap automatikusan égve tartja a sütő égőjét.



2. ábra

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

- Engedje el a csapforgató gombot és ellenőrizze, hogy ég-e a láng.
- Zárja be a sütő ajtaját.
- Melegítse elő a sütőt a táblázatban megadott értékek figyelembevételével, majd forgassa a csapforgató gombot a kívánt pozícióba.

Egyes élelmiszerek (pl. a vörös húsfajták) sütőbe helyezése előtt, melegítse fel előre a sütőt üresen, a csapforgató gombot a maximális szintre állítva be.



Ne helyezze soha a sütőedényt direkt a sütő aljára. Ne bélelje ki a sütő alját alumínium fóliával, mert a hőtorlódás károsítja a zománcbevonatot.



A sütőégő elzárása

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




Sütési paraméterek

Írányadásként 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, ellenőrizzék az eredményeket, mivel azonos ételeket készítve azonos körülmények között egymáshoz hasonló eredményt érnek el.

Készítmények	Polc- magas- ság	Előmele- gítés ¹⁾ min	Sütési idő, min		
			Névleges terhelés 	Takarék terhelés 	Névleges terhelés 
Piskóta, sütőtepsiben	2	10	---	10	20-25
Piskóta, torta	2	10	10	5-10	5-10
Vajaspogácsa	2	10	20-25	---	---
Beigli	2	10	40-45	---	---
Habcsók	2	10	---	40-45	---

¹⁾ Az előmelegítéshez használjon mindig névleges terhelést.




A főzőfelület használata

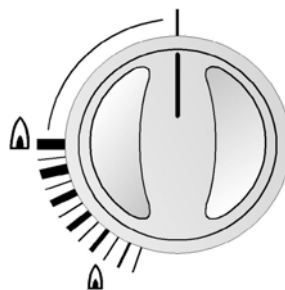
Főzőégők

A csapfedőlemezen 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 égőt **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 (3.ábra):

-  Kikapcsolt pozíció
-  Névleges hőtermelés
-  Takarékhőtermelés



3. ábra

A névleges hőtermelést forraláshoz, a takarékhőtermelést 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.

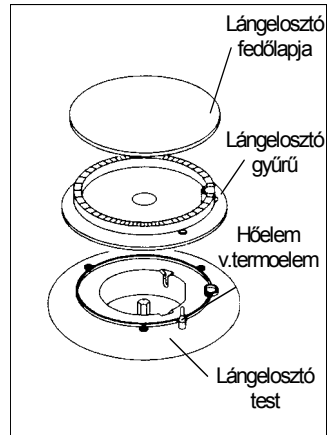
A főzőégők begyújtása

- Közelítsen egy lángot a begyújtandó égőhöz.
- Nyomja be egészen az égőnek megfelelő csapforgató gombot és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a maximum pozícióig.
- 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 ismétlje 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 (4. ábra).



4.ábra

Az égő elzárása

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



Ne tegyen a főzőfelületre tárgyakat, vagy olyan anyagokat, amelyek megolvadhatnak.

Főzőedények


Tartsa szem előtt azt, hogy egy széles főzőedény nagyobb felülettel rendelkezik, tehát gyorsabban főz ezzel, mint egy szűkebb alapfelületével. Használjon mindig olyan edényt, amely alkalmas arra, amit főzni akar.

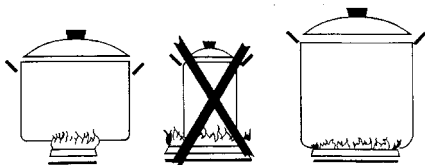
Különös módon figyeljen arra, hogy az edények ne legyenek túl kicsik folyékony ételek készítésére, mert a folyadékok könnyen kifuthatnak. Az sem jó, ha túl nagy edényt használ ételekhez, a befedetlenül maradt fenékrészen zsírok, szószok könnyen odaéghetnek.

Sütemények sütéséhez lehetőleg szét nem nyitható lemezből készült formákat használjon. A nyitható formából a gyümölcs és a cukor leve kifolyhat, a sütő aljára 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 gázmegtakarítással, tanácsoljuk, hogy a használatban lévő égővel egyenlő, vagy annál nagyobb átmérőjű edényeket helyezzen rá (5. ábra).

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 alapfelületű edények használata**



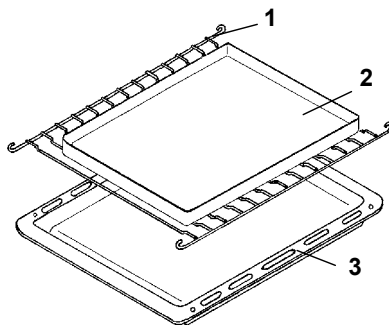
5. ábra

A készülékkel szállított tartozékok

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

Mellékelt tartozékok (6. ábra):

- **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.
- **tészaszütő tepsi (2)**
(Csak a ZCG 55MGW1 modellnél)



6. ábra

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 tisztítószerket, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.

Tudnivalók a használatához

Sütésnél:

- A sütési idő letelte előtt már kb. 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, ugyanis a felgyülemlett 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 "robbanhassanak" szét.
- Az edény és a sütőrács közé helyezhet alumínium fóliát, de ne takarja le vele az egész rácsot.
- Felfűjtak 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.



Soha ne használjon súrolószert, vagy fémszálal tisztítópárnát.

Égők tisztítása

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

Soha ne használjon ecetet.

A főzőégő furait mindig tisztán kell tartani, hogy a jó begyűjtés biztosítható legyen. A főzőégő begyűjtése 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 nylonszálal tisztítópárnát, vagy erős dörzshatású súrolószert, higítószert.

A főzőfelület tisztítása

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

A sütő tisztítása

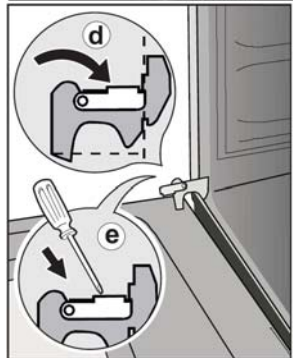
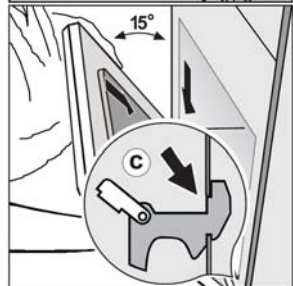
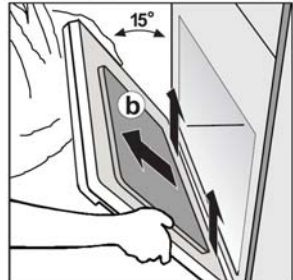
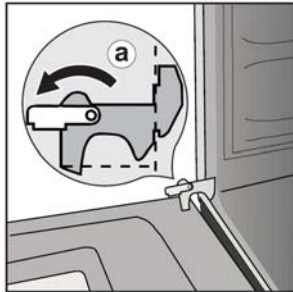
Gondosan tisztítsuk meg a sütőt minden használat után akkor, amikor még egy kicsit langyos. Ugyanis ilyenkor könnyű eltávolítani a zsír- vagy gyümölcsleymaradékokat, a cukor és a zsír részecskéi nem kérgesedtek még meg. Használjunk meleg vizet mosóporral vagy a kereskedelemben létező tisztítószerek valamelyikét.

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.

Mi a teendő hiba esetén?

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

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 csapforgató gombot;• megfelelő sütési időt választott-e.• megfelelő sütőpolcot használt-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 ráégés a sütő oldalain.

Adattábla

Az adattábla a készülék hátoldalára rögzítve található. Ha hívja a szervizt, 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 helyezőknek

Műszaki jellemzők

Szabadon álló készülék




1. osztályú




Főzőfelület	Tűzhely fedele	Festett	
	Edénytartó rács	Zománcozott	
	Jobb első égő	Rapid	2,60 kW
	Jobb hátsó égő	Kis teljesítményű	1,03 kW
	Bal első égő	Normál teljesítményű	2,00 kW
	Bal hátsó égő (4 égős modelleknél)	Normál teljesítményű	2,00 kW
Sütő	Sütő égő		gáz
	Sütő teljesítmény (ZCG55JGW1)		3,20 kW
	Sütő teljesítmény (ZCG55KGW1; ZCG55LW1 és ZCGMGW1)		2,60 kW
Tartozékok	Sütőrács		
	Zsírlefogó tepsi		
	Tésztasütő tepsi (ZCG 55MGW1)		
Méretek	Magasság		850 mm
	Szélesség		500 mm
	Mélység		536 mm









Ez a készülék megfelel az alábbi EEC irányelveknek:

- 90/396 EEC (Gázkészülék irányelv)
- 93/68 és a kapcsolódó módosítások (Általános irányelv)

ZANUSSI CE 1312/06 1312AS2193 FAB: 22001 HU Kat. II 2HS3B/P (25,30mbar)	  HU		Gáztűzhely PNC: 943 264 747	Típus: ZCG55JGW1 Gyártási szám: 62700001	
			G 30 - G 31 PB Gáz	28-30 mbar	632,60 g/h
			G 25.1 Földgáz 'S'	25 mbar	9,03 kW
			G 20 Földgáz 'H'	25 mbar	8,83 kW
			Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:5100 Jászberény Fémnyomó u.1		

342713306	 CE 1312/06 1312AS2193 FAB: 22001	 HU		Gáztűzhely PNC: 943 264 748	Típus: ZCG55KGW1 Gyártási szám: 62700001
				G 30 - G 31 PB Gáz 28-30 mbar 588,98 g/h G 25.1 Földgáz 'S' 25 mbar 8,43 kW G 20 Földgáz 'H' 25 mbar 8,23 kW	
Kat. II 2HS3B/P (25,30mbar)				Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:5100 Jászberény Fémnyomó u.1	

342713307	 CE 1312/06 1312AS2193 FAB: 22001	 HU		Gáztűzhely PNC: 943 264 749	Típus: ZCG55LGW1 Gyártási szám: 62700001
				G 30 - G 31 PB Gáz 28-30 mbar 734,40 g/h G 25.1 Földgáz 'S' 25 mbar 10,43 kW G 20 Földgáz 'H' 25 mbar 10,23 kW	
Kat. II 2HS3B/P (25,30mbar)				Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:5100 Jászberény Fémnyomó u.1	

342713308	 CE 1312/06 1312AS2193 FAB: 22001	 HU		Gáztűzhely PNC: 943 264 750	Típus: ZCG55MGW1 Gyártási szám: 62700001
				G 30 - G 31 PB Gáz 28-30 mbar 734,40 g/h G 25.1 Földgáz 'S' 25 mbar 10,43 kW G 20 Földgáz 'H' 25 mbar 10,23 kW	
Kat. II 2HS3B/P (25,30mbar)				Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:5100 Jászberény Fémnyomó u.1	

Beépítési tudnivalók az üzembe helyezőknek



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 nyomáscsökkentővel csatlakoztatható PB palackhoz. A csatlakoztatást az érvényes biztonsági szabályok szerint kell elvégezni. Különös gondot kell fordítani a környezet megfelelő szellőzésére, alkalmasságára.
- 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.

Elhelyezés

Távolítsa el a műanyag csomagolóanyagokat és helyezze el a tűzhelyet egy száraz, jól szellőző helyen (7. ábra), függönytől (papírtól, alkoholtól, benzintől, stb.) távoli helyen.

A készüléket hőálló talapzatra kell állítani.

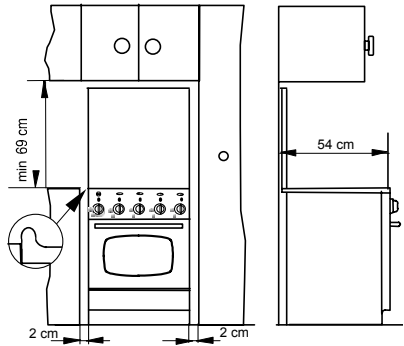
Ez a készülék „1 osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. A bútorzat oldalától 2 cm távolságot kötelező tartani.

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.



7. ábra

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 végeztessünk el minden műveletet.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása eltérő (vagy változó) az előírtéhoz képest, szükségszerű a megfelelő nyomásszabályozó 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 csővekkel (pl. réz), vagy hajlékony (flexibilis) csővekkel 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 vezetékét elvezetnie, ez csak merev csővel lehetséges (lásd 8. ábra)

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.

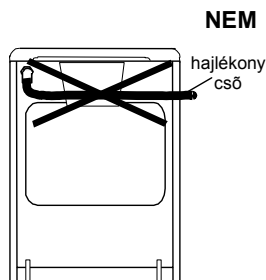
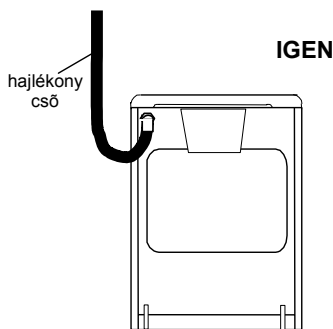
A gázbekötés módját és a hajlékonycső vezetését a 9. ábrán feltüntetett módon végezzük.



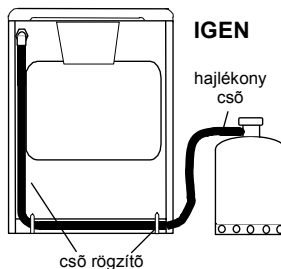
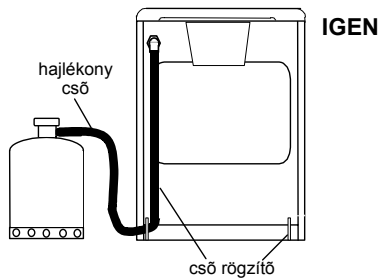
FIGYELEM!

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,



8. ábra



9. ábra

- ne érintkezzék vágó testekkel vagy éles sarkokkal,
- könnyen hozzáférhető legyen bármiféle ellenőrzés céljából, hogy elhasznált-ságát 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 jav(tsuk 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

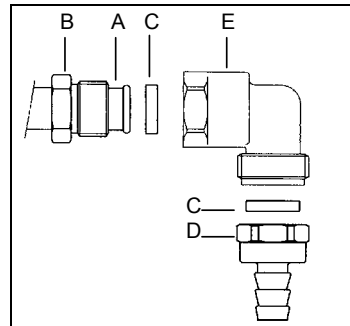
A készülék H és S típusú földgázzal, illetve propán vagy butángázzal való működtetésre van tervezve. Ha a tűzhelyet másfajta gázra akarjuk átállítani, mint amelyre gyárilag van beállítva, akkor végezzük el sorrendben a következőket:

- PB gázzal való működtetéshez használjuk a csatlakozó könyököt (E), csatlakozó csonkot (D), és a tömítő gyűrűt (C) (10. ábra). A csatlakozás után a tökéletes zárást szappanos oldattal ellenőrizzük;
- cseréljük ki a fűvókákat;
- állítsuk be a sütőégő primerlevegőjét;
- szabályozzuk be a takaréklángokat.



FIGYELEM!

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



10. ábra

- 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.

Égő és fúvóka jellemző táblázat

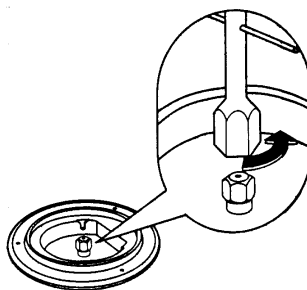
Égők	Hőterhelés		Gáz típus	Nyomás (mbar)	Fúvóka Átmérő (mm)	Fogyasztás g/h
	Normál teljesítmény (kW)	Csökkentett teljesítmény (kW)				
Rapid	2,60	0,72	G20	25	1,06	-
	2,50		G30-G31	28 - 30	0,77	181,78
	2,80		G25.1	25	1,25	-
Normál teljesítményű	2,00	0,43	G20	25	0,92	-
	2,00		G30-G31	28 - 30	0,71	145,43
	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	-
Sütő (ZCG55JGW1)	3,20	1,00	G20	25	1,20	-
	3,20		G30-G31	28 - 30	0,88	232,68
	3,20		G25.1	25	1,40	-
Sütő	2,60	1,00	G20	25	1,10	-
	2,60		G30-G31	28 - 30	0,80	189,05
	2,60		G25.1	25	1,25	-

Tűzhelyegő	Csap By-Pass Ø-je század mm-ben
Kis teljesítményű	29
Normál teljesítményű	32
Rapid	42
Sütő hőmérsékletszabályzó nélkül	50

FÚVÓKÁK CSERÉJE

A főzőégő fúvóka cseréje

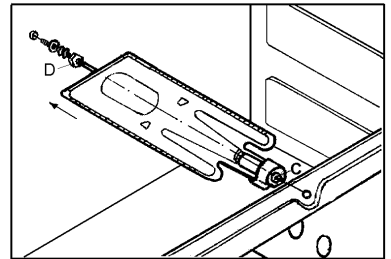
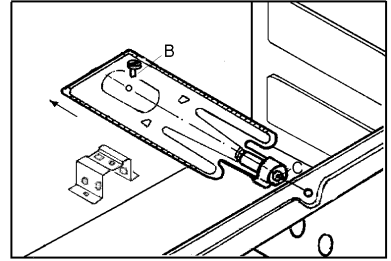
- Távolítsa el az edénytartó rácsot.
- Távolítsa el az égőket (a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt).
- Egy 7-es csőkulccsal csavarja ki a fúvókákat (11. ábra), helyettesítve őket a működtető gáz és égő típusoknak megfelelően (lásd a fúvóka táblázatot).
- Tegye a helyére az égőket és az edénytartó rácsot.



11. ábra

A sütőégő fűvoka cseréje

- Távolítsa el a sütő alját.
- Csavarja ki a sütőégő közepén lévő B rögzítő csavart (a tárolóval rendelkező modelleknél), vagy a D anyacsavart (a tároló nélküli modellnél), majd a sütőégőt hátrafelé tolvá távolítsa el az égőt (12. ábra).
- Egy 10 mm-es csőkulccsal csavarja ki a fűvokát (C) és helyettesítse azt az előírt típussal (lásd a fűvoka táblázatot).
- Szerelje vissza az égőt fordított sorrendben elvégezve a leírt műveleteket.



A főzőégőknél nincs szükség a primér 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 (13. ábra).

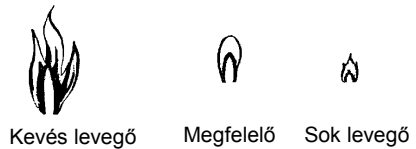
Beállítás után ellenőrizze, hogy a csapforgató gomb névleges terhelés pozíciójából hirtelen takarékra történő elforgatásakor a láng stabil legyen és ne aludjon ki.

A láng beállításának menete:

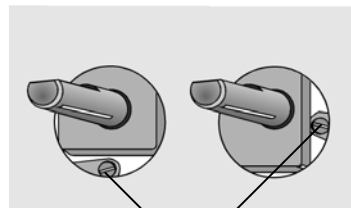
- Gyűjtsa meg az égőt.
- Forgassa el a gombot a takaréklángra.
- Vegye le a csapforgató gombot.
- Csavarja ki, vagy be a by-pass csavart (D) a 14. ábra szerint, amíg egy szabályos kisláng lesz látható. PB gáz esetén a by-pass csavart csavarja el teljesen az óramutató járásával megegyező irányba.
- Tegye vissza a gombot a helyére.

Forgassa el néhányszor a gombot a maximumról a takaréklángra hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.

12. ábra



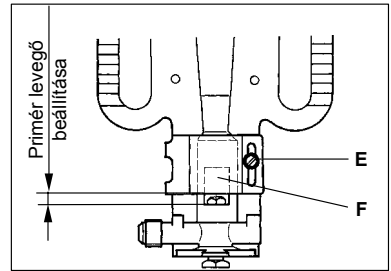
13. ábra



14. ábra

A sütőégő primér levegő beállítása

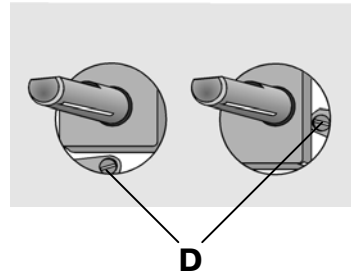
- Miután kicserélte a fűvókát, rögzítse a sütőégőt a közepén lévő csavar vagy anyacsavar becsavarásával (12. ábra).
- Lazítsa meg a levegőszabályozó (F) rögzítő csavarját (E) (15. ábra),
- Mozgassa a levegőszabályozót előre-hátra mindaddig amíg egy megfelelő lángképet nyer.
- Szorítsa meg a levegőszabályozó rögzítő csavarját.



15. ábra

A sütőégő takaréklángjának beállítása

- Gyújtsa be a sütőégőt.
- Állítsa a csapforgató gombot a takaréklángra.
- Távolítsa el a csapforgató gombot.
- Csavarja ki vagy be a by-pass csavart (D) a 16. ábra szerint, amíg egy szabályos kisláng lesz látható. PB gáz esetén a by-pass csavart csavarja el teljesen az óramutató járásával megegyező irányba.
- Tegye vissza a csapforgató gombot.
- Forgassa el néhányszor a csapforgató gombot a maximumról a takaréklángra hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.



16. ábra

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 szakemberrel végeztesse el. Húzzuk le a csapforgató gombokat és a csapfedőlemezt miután ez utóbbi csavarjait kicsavaroztuk. Csavarjuk ki azt a két csavart, amelyek a csap szárának v. rudacskájának oldalain vannak.

Húzzuk ki a kúpot és gondosan tisztítsuk azt meg, végül kenjünk 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 alávetve 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	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	

		
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - 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	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajaranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

ZANUSSI

www.electrolux.com