

Thinking of you

 **Electrolux**

Használati útmutató

Üvegkerámia főzőfelületű tűzhely

EKC500100W

We were thinking of you
when we made this product

Üdvözljük az Electrolux világában

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

Tartalomjegyzék

Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

Műszaki adatok	7
Üzembe helyezés	7
Elhelyezés	8
Elektromos csatlakoztatás	9

A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	11
Kezelőpanel	11
A készülék használata	12
A sütő első használata előtt	12
Elektromos sütő	13
Sütőfunkció szabályzó gomb	13
Hőfokszabályzó gomb	13
Hagyományos sütés	14
Elektromos grill	15
Grillezés	15
Sütés zsírban	15
Főzőzónák	17
Főzőedények	18
A készülékkel szállított tartozékok	18
Tároló	18
Tisztítás és ápolás	18
Sütőtéri izzócsere	20
Mit kell tenni, ha ...	22
Jótállási feltételek	23

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 rendeltetésszerű 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.

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 érheszen 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 főzőfelület 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.

Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

Műszaki adatok

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

Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKC500100	
Magasság (mm)		850
Szélesség (mm)		500
Mélység (mm)		600
Energiahatékonysági osztály	C	
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	56	
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 tepszi 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	
	Sütőtepszi	Zománcozott
	Tésztaütő tepszi	










Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:

73/23/EWG – 1973.02.19 (kisfeszültségi irányelv) ,

89/336/EWG – 1989.05.03. (EMC irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag),

93/68/EWG – 1993.07.22. (CE-jelölés irányelv).

    342 726 704		ELECTRIC COOKER Model: EKC500100W	
		PNC: 943265669	Serial no. 70300001
EE,CS,CZ,HU,LV, HR,LT,RU,SI,UA,BG		230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N ~	~50Hz 
		Rated power 7,815 kW	
Gyártó: Electrolux Romania Importálja: Electrolux Lehel Kft. Cím:1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.			

Üzembe helyezés

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra FELJOGOSÍTOTT SZAKEMBER végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával.

A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

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

Elhelyezés

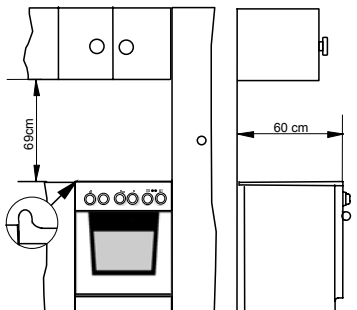
Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát.

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

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

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.

Ilyen esetben egy minimum 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező leválasztó kapcsolót kell a készülék és a hálózat közé beépíteni.

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

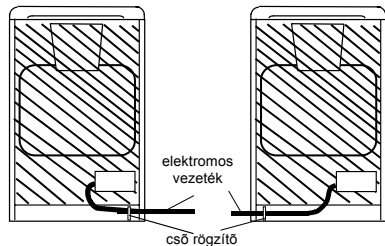
A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

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



A csatlakozó vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy egyetlen ponton se érintkezzen a környezeti hőmérséklet 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.



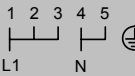
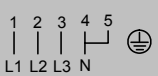
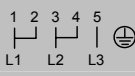
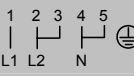
A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- 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.

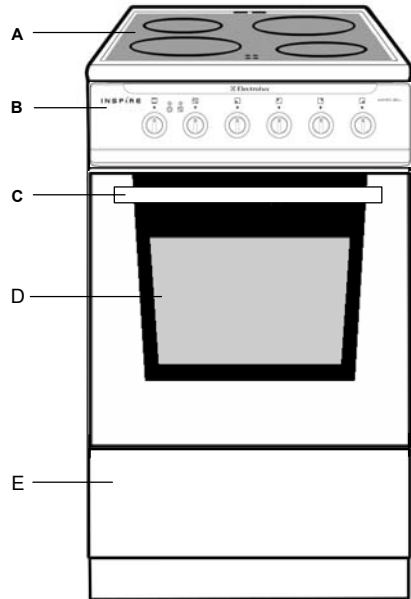
1. számú táblázat

Névleges feszültség	230V ~/ 400V 3~/ 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 3~	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

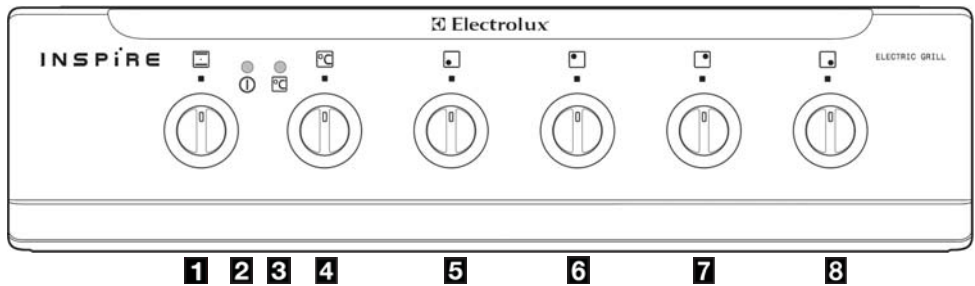
A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás

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



Kezelőpanel



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Sütőfunkció szabályzó gomb 2 Fő üzemi jelzőlámpa 3 Sütő hőfokszabályzó gomb 4 Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa | <ul style="list-style-type: none"> 5 Bal első főzőzóna szabályzó gomb 6 Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb 7 Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb 8 Jobb első főzőzóna szabályzó gomb |
|---|--|

A készülék használata

A sütő első használata előtt



A használatot megelőzően távolítsa el minden csomagoló anyagot kívülről is és belülről is.

A sütőt az első használat előtt fel kell fűteni. A felfűtés alatt kellemetlen szagok keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség.

1. Távolítsa el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítsa el minden ragasztócsíkot és címkét, ha van a készüléken.
3. Fűtse fel a sütőt a megfelelő gomb 250°C-ra állításával, kb. 45 percig.

Ezt a műveletet 5-10 percig a grill funkcióval is meg kell ismételni.

Az első használat előtt a kerámia főzőfelületet is tisztítsa meg. Később is meleg, vagy hideg vízzel a tisztítást rendszeresen el kell végezni. Kerülje el, hogy az ételmaradványok, vagy a szennyeződések megszilárduljanak a főzőfelületen.

Az üvegkerámiát ugyanúgy kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, fémszivacsot. Ha a főzőfelületet először használja, akkor átmenetileg szagot bocsáthat ki, ami a szigetelésben lévő víz elpárolgása miatt fordul elő.

Tisztítsa meg a tartozékokat mosogatószeres vízzel, majd tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg mindent.

Adattábla

A készülék modellszámát tartalmazó adattábla a tűzhely keret alsó részén található, amely az ajtó nyitott állapotában látható.

A tűzhely védelméről megfelelő biztosítékkal, vagy kismegszakítóval kell gondoskodni. A biztosíték igényre vonatkozó adat az adattáblán található.

Páralecsapódás és gőz

A sütés ugyanolyan gőzképződéssel jár, mint az edényben való főzés. A sütő szellőző nyílásai lehetővé teszik, hogy ez a gőz eltávozzon. **Habár a gőz a készülék hátdoldali részén távozik, az ajtó nyitásakor gőz is és meleg is kijut a sütőből.**

Ha a gőz hideg felülettel érintkezik, akkor az lecsapódik és ez vízcseppek képződését eredményezi. Ez teljesen normális jelenség és nem tekinthető a sütő hibás működésének.

Az elszíneződés elkerülése érdekében a páralecsapódást és a szennyeződést is rendszeresen törölje le a felületekről.

Főzőedények


Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 250°C-ig ellenállnak a hőnek.

A sütőedényeket soha ne helyezze közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.

Elektromos sütő


Sütőfunkció szabályzó gomb

0 Kikapcsolt pozíció

 **Grill** – A grill más sütési móddal együtt nem használható. **Grillezéskor a sütő ajtajának zárva kell lennie.** **Figyelem: A grill funkciót 210°C-os maximális hőfokon használja.**

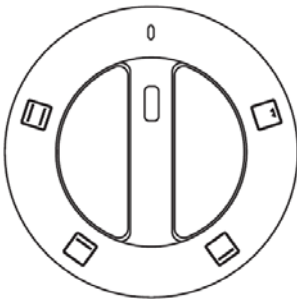
 **Alsó fűtőbetét** – Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.

 **Felső fűtőbetét** – Az ételek csak a felső fűtés használatával készíthetők el.

 **Hagyományos sütés** – használatakor a felső és az alsó fűtés is üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjei készíthetők el, egyéni hőfokbeállítással. A sütendő ételtől függően a sütő előmelegítésére szükség lehet.

Figyelem!

Ne helyezze a sütőedényt, vagy az alufóliát közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.



Hőfokszabályzó gomb

A sütő szabályzó gombnak az 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.

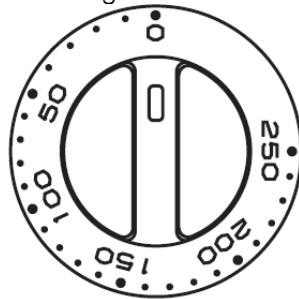
A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

Fő üzemi jelzőlámpa

Akkor világít, ha a sütő vagy bármelyik főzőlap bekapcsolt állapotban van és addig világít, amíg ezek működésben vannak.

Megjegyzés:

- 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

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




A hagyományos (konvekciós) sütés használata

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

Csak felső fűtés

Ez a sütési mód különösen olyan ételek készresütéséhez alkalmas, mint pl. a lasagne, pásztor ragu, sajtos karfiol, stb.


A sütő előmelegítése nem szükséges.

- Helyezze be az ételt a felső szintre.
- Forgassa el a hőfokszabályzót a felső fűtés  pozícióba.

Csak alsó fűtés

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

Szükséges a sütő előmelegítése.

- Melegítse elő a sütőt alsó fűtés  beállításban kb. 10 percig.
- Helyezze be az ételt.



A használat során a készülék nagyon felforrósodik, ezért feltétlenül kerülje el a sütő belsejében lévő fűtőbetétek megérintését.



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 az élesztő hatására emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, Yorkshire pudding, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá.

Az étel a rács közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkulációt biztosítsa. A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kispriccelést és a tisztításra fordítandó időt is.

A sütőedény anyag, bevonata kihatással van a sütési eredményre.

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

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

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

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

Elektromos grill

Grillezésre mindenféle húsfajta (sertés, marha ...) használható, amelyik puha marad, de pirítós és főtt ételek sütésére is alkalmas. A grill használatakor a zsírfelfogó tepsit az alsó polcra helyezve használja, hogy a zaftokat és a zsírt összegyűjtse.



Grill használatakor a készülék tartozékai nagyon felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne legyenek a készülék közelében. A használat közben a készülék nagyon felforrósodik.

Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni.

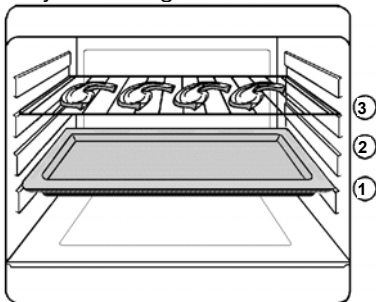
A grillezéshez használjon max. 210°C-os hőfokbeállítást.


Grillezés

A fűtés a sütő felső részéből jön. Ez az üzemmód olyan húsk grillezésére (marha szelet, sertés szelet) alkalmas, amelyek puhák maradnak. A grillezés pirítós készítésére és főtt ételek barnítására is alkalmas.


Húsk sütése

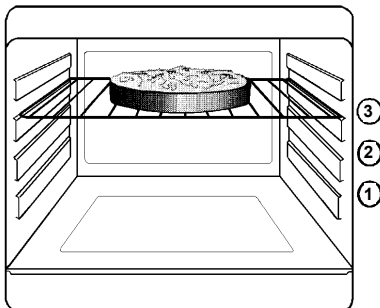
- Készítse elő a húst, majd kenje be mindkét oldalát olajjal.
- Helyezze rá a grillező rácsra.



- Állítsa a szabályzó gombot a grillezés pozícióba , a hőfokszabályzó gombot pedig 225°C-ra.
 - Csúsztassa be a zsírfelfogó tepsit az 1-es tartóba.
 - Csúsztassa az edénytartó rácsot a 2-es, vagy a 3-as tartóba, a hús vastagságától függően.
 - A 3-as tartóban csak vékony húsk, mint pl. szalonna, kolbász, pirítós, halszelet, stb. készíthető.
 - A 2-es tartóban a nem túl vékony húsk, pl. marhaszelet, baromfi, stb. készíthető.
 - Ha az egyik oldala már leburnul, akkor forgassa meg a húst szűrés nélkül, hogy a zaft benne maradjon.
 - Süsse meg a hús másik oldalát is.
 - A sózást a sütés vége felé végezze.
- A sütési idő a süendő étel vastagságától és nem a tömegétől függ.

Sütés zsírban

- Állítsa a szabályzó gombot a grillezés pozícióba , a hőfokszabályzó gombot pedig 225°C-ra.
- Helyezze az edényt a rácsra és csúsztassa be a 2., vagy a 3. tartóba.
- Hagyja az edényt néhány percre a sugárzó hő alatt.





A sütő használata után ellenőrizze, hogy a sütő kapcsológombja a "0" kikapcsolt pozícióban van.

Főzőzónák

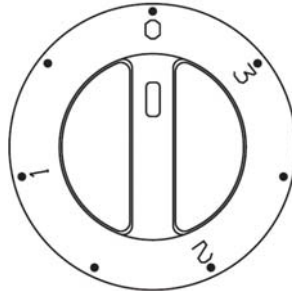
A főzőzónák a kezelőpanelon lévő gombok használatával működtethetők.

A szabályzó gomb 1-3-ig van számozva.

0 - OFF

o - Legkisebb fűtés

3 - Legnagyobb fűtés

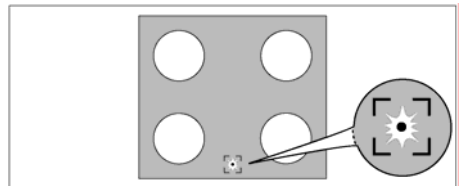


Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

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

Maradékhő kijelzés

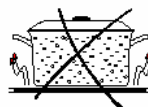
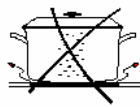
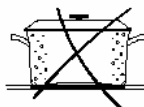
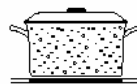
Ez a figyelmeztető lámpa akkor gyullad fel, ha a főzőzóna hőmérséklete elérte azt a hőmérsékletet, aminél már égésveszély áll fenn megérintésekor. A maradékhő jelzőlámpa mindaddig világít a főzőzóna kikapcsolása után is, ameddig a zóna még égést okozhat. A kijelzőlámpa akkor alszik ki, ha a főzőzóna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



Maradékhő kijelzés

Főzőedények

A kereskedelemben kaphatók speciálisan üvegkerámia főzőfelülethez használható, ellenőrzött főzőedények. A következőkben leírtak tanácsként szolgálnak ahhoz, hogy optimális energia felhasználásával elkerülhető legyen az étel túlforrása és a főzőzónákra való ráégése. **Az alumínium és vörösréz fenekű edények alkalmatlanok a kerámia felületen való főzéshez.** Ezek az anyagok foltokat okozhatnak, amelyek soha többé nem távolíthatók el.



Az edények alja:

A sütő- és főzőedények aljának síknak és simának kell lenni. A durva széllel rendelkező edények karcokat és eltávolíthatatlan sérüléseket okozhatnak a felületen. Kizárólag üvegkerámia főzőfelületre alkalmas edényt vásároljon.

Az edények mérete:

A sütő- és főzőedények átmérőjének egy picit nagyobbnak kell lennie a főzőzóna átmérőjénél.

Edényfedők:

Az edényre helyezett fedő megakadályozza a gőz eltávozását.

Megjegyzés:

- Először mindig az edényt tegye rá a főzőzónára és csak utána kapcsolja be, mert máskülönben szükségtelen energia felhasználást végez.
- Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
- A főzőzónának és az edények aljának tisztának és száraznak kell lennie. Ezzel felesleges tisztítási munkától szabadul meg.

- Cukor, cukros folyadék és műanyag soha nem kerülhet érintkezésbe a főzőfelülettel. Ha véletlenül mégis megtörténik, akkor kapcsolja ki a főzőzónát.
- A főzőfelületre került cukrot, műanyagot, konyhai fóliát a főzőzóna azonnali kikapcsolását követően rögtön el kell távolítani az üvegkaparóval. Ha a főzőfelület kihűl anélkül, hogy ezeket az anyagokat eltávolította volna, akkor az a felületen repedést, hasadást okozhat.
- Az üvegkerámia főzőfelület ellenáll a szélsőséges hőmérsékleteknek. Sem a hideg, sem a meleg nem árt neki. A pontszerű becsapódások azonban, mint pl. a sószemcse, cukorszemcse, vagy éles tárgy, repedést, hasadást okozhat. Az üvegkerámiát ugyanúgy kell tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztítószer, súrolószer, 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.



Tisztítás és ápolás



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

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

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

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használja a sütőt tisztítására, ellenőrizze, hogy azt a termék gyártója alkalmasnak tartja-e erre a célra.

- **zsírfelfogó tepsi**

A sütés során keletkező zafatok és zsírok felfogására szolgál. Az alsó polcmagasságra helyezze. Ha nincs rá szükség, akkor vegye ki a sütőből.

- **tésztaütő tepsi**

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 tisztítószerrel, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.



NE használjon fehérítő tartalmú tisztítószerrel, mert tompíthatja a felület fényét. Gőztisztító használata a tűzhely tisztításához nem megengedett. A súrolószert 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 tisztítószerrel hasadást okozhatnak a felületen.



Minden használat után az üvegkerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani. Ezzel elkerülhető a kifreccsent szennyeződések beégése. Minden vízcseppet, vízkőmaradványt, zsírcseppet és más szennyeződést, ami elszíneződést okozhat, a kereskedelemben kapható "Stahl-Fix" vagy "Vitroclen" üvegkerámia tisztítóval távolítsa el.

Enyhe szennyeződés

1. Törölje át az üvegkerámiát enyhén mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával.
2. Utána törölje át a felületet tiszta ruhával. Ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámiát a kereskedelemben kapható tisztítószerrel, pl.«Vitroclen»-nel.
4. Utána törölje át tiszta vizes, majd száraz, szöszmentes ruhával.

Makacs szennyeződés

1. A kifutott ételmaradványt még melegen távolítsa el az üvegkaparóval.
2. Az üvegkaparót szögben tartsa a felülethez.
3. A szennyeződést az üvegkaparó óvatos csúsztatásával távolítsa el.



Az üvegkaparó és az üvegkerámia tisztítószer a kereskedelemben kapható.

Ráégett szennyeződés

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

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

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.

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.

20

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

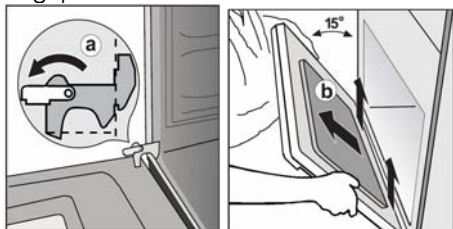
A polc és polctartó tisztítását meleg szappanos vízzel végezze. A makacs szennyeződések jól átnedvesített ruhával lazítsa fel, tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

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

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



A sütőajtó beszerelése

A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

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

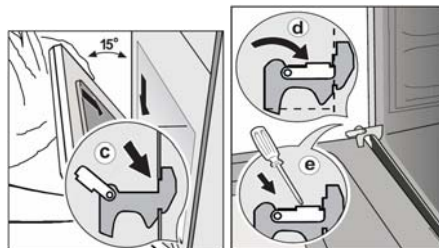
Engedje le könnyedén az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne ütközzenek a sütő elejével (ebben az esetben emelje fel újra az ajtót és szabályozza be a forgópántokat).

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



Fontos

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





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

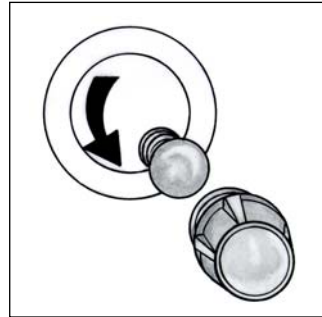
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

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

Az izzó szükség esetén a 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.



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

Jótállási feltételek

Jótállási feltételek

A gyártó a jótállási jegyben leírtak és a vonatkozó jogszabály alapján a termékre 24 hónap jótállást vállal.

Szállítói feltételek

A jótállási jegyet a forgalmazó az értékesítést végző üzletnek küldi meg, amelyet a bolt köteles Önnek a vásárláskor megfelelően kitöltve átadni. Minta utáni értékesítésnél a házhozszállításkor ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet megkapta-e.

Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

- Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

- Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül, azt nem az adattáblán megadott feszültségen üzemeltetik, nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat, a készüléket nem a Használati útmutató előírásai szerint használják, nem a gyártó által meghatározott célra használják.
- Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
- Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
- Ha a készüléket a háztartásitól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.

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 kenjük fel egy vékony zsírréteget. Olyan típusú zsír 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.



Beszerezésük 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 lakóhely 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	Risilikkvn. 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"

www.electrolux.com

www.electrolux.hu