



navodila za uporabo
használati útmutató

kombinált tűzhely
kombinirani štedilnik

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

Üdvözljük az Electrolux világában

HU

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!

Dobrodošli v svet Electroluxa

SL

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali prvovrsten aparat Electrolux. Upamo, da vam bo prinesel veliko zadovoljstva. Pri Electroluxu želimo svojim uporabnikom ponuditi veliko izbiri kakovostnih proizvodov, s pomočjo katerih bo vaše življenje še bolj udobno. Nekaj primerov boste našli tudi na ovitku tega priročnika! Vzemite si nekaj trenutkov ter odprite to knjižico in se seznanite z vsemi prednostmi, ki vam jih nudi vaš novi aparat. Obljubljamo vam enkratno uporabniško izkušnjo in lagodnost. Veliko sreče!

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 környezete biztonságát szolgálják.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék beszállítási 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 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.
- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- Távolítsa el minden zárószalagot és címkét a készülékről.
- A tartozékokat a használat előtt mosogassa el.
- A sütőt max. fokozaton kb. 45 percig fűtse fel. Az első felfűtést nyitott ablaknál végezze, mivel ez füstképződéssel járhat.
- A gáztűzhely használata hőt és párákat termel abban a helyiségben, ahol üzemeltetik. Gondoskodjon a helyiség természetes, vagy mesterséges szellőztetéséről.
- A készülék tartós és intenzív használata szükségessé teszi, hogy az ablak nyitásával, vagy az egyéb szellőztető berendezéssel további levegőellátás legyen biztosítható.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesse hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
- Olajban vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a zsiradék könnyen meggyulladhat.
- Ne használjon az égőkön instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerülhesse.
- Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Ne helyezzen a készülékre tisztítószereket, éghető anyagokat.

- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra:
 - nehéz tárgyakat és
 - ne engedje, hogy a gyerekek felmásszanak, vagy ráüljenek a nyitott ajtóra.
- 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.
- 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 gáztűzhely használata után mindig ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt (Off) állapotban vannak-e.
- Sütéskor, főzéskor ne tegyen semmilyen ruhát, fóliát, stb. a főzőfelületre.
- A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Soha ne használjon gázpalackos csatlakoztatást zárt helyiségben.
- Ne engedje, hogy a tűzhely használatakor a gyerekek a készülék közelében legyenek és megérinthessék a forró felületeket, edényeket.
- Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a kezelő gombokkal.
- Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhető legyenek a kellemetlen szagok.
- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani, hogy a megfelelő működés biztosítható legyen.
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.


Elhelyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított 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 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 biztonsági, üzembe helyezési és üzemeltetési szabályok megsértése miatt bekövetkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Szigorúan tartsa be a tisztításra és ápolásra vonatkozó tudnivalókat.




Környezetvédelem

Minden -szimbólummal megjelölt anyag újrafeldolgozható. Az újrafeldolgozható anyagok begyűjtő helye felől a helyi környezetvédelmi hatóságok adnak felvilágosítást.

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szervizek végezhetik.

A javítás során csak a gyártó által jóváhagyott alkatrész építhető be a készülékbe.

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.

Tartalomjegyzék

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok	8
Üzembe helyezés	9
Elhelyezés	9
Elektromos csatlakoztatás	10

A használonak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	12
A készülék használata	13
A sütő első használata előtt	13
Szabályzók	14
Elektromos sütő	14
- Sütő funkció szabályzó gomb	14
- Hőfokszabályzó gomb	14
Hagyományos sütés	16
Grillezés	17
Időkapcsoló - led kijelzéssel	18
Sütési paraméterek	20
Főzőzónák	22
Tisztítás és ápolás	25
Sütőtéri izzócsere	28
Mit kell tenni, ha ...	29
Jótállási feltételek	30
Vevőszolgálat	30

Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

Az üzembe helyezőknek 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	EKC513501X	
Magasság (mm)	858-868	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	A	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	0,87	
– Hőlégkeverés	0,79	
A sütőtér hasznos térfogata	45 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	47	
– Hőlégkeverés	39	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	– Alsó fűtőbetét	900 W
	– Felső fűtőbetét	1000 W
	– Grill fűtőbetét	1900 W
	Konvekciós ventilátor	35 W
	Körkörös fűtőbetét	1900 W
	Sütővilágítás	Lámpa 25W, típus: E14
	Időkapcsoló	2 W
	Tisztítás	kézi
Zajszint	45,7 dB(A)	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	1 Wh	
A legnagyobb tepsi mérete	1200 cm ²	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Bal első kétkörös főzőzóna	Ø 120/180	700/1700 W
Bal hátsó egykörös főzőzóna	Ø 140	1200 W
Jobb első egykörös főzőzóna	Ø 140	1200 W
Jobb hátsó casserole főzőzóna	Ø 140/250	1100/2000 W
Tartozékok	Sütőrács	
	Sütőtepsi	Zománcozott
	Zsírlefogó tepsi	Zománcozott



Ez a készülék megfelel az alábbi EEC direktíváknak:

93/68 ; 2006/95 (kiszervezési 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.

Üzembe helyezés

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

A készülék üzembe helyezése az "Y" specifikáció (EN60.335-2.6) szerint történjen. A tűzhelyet tilos a munkapultot meghaladó magasságban telepíteni.

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

Csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a helyi elektromos hálózat és az adattábla elektromos adatai (feszültség, frekvencia) megegyeznek-e.

A készüléket földelni kell.

Elhelyezés

A tűzhely a Tűzkockázati jogszabályok értelmében "Y besorolást" kapott.

A tűzhely telepíthető konyhába, konyha/ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de semmi szín alatt nem telepíthető fürdőszobába vagy zuhanyhelyiségbe.

A tűzhely felett a tűzhely szélei által körülhatárolt területen minimum 69 cm-es távolságban szabad gyúlékony anyagot rögzíteni (ld. az ábrát).



A tűzhelysört nem külön alapra, hanem a padlóra kell telepíteni.

A gázcsatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a készülék besabályozása (gáz típusa, nyomása) azonos-e a készüléken jelölttel.

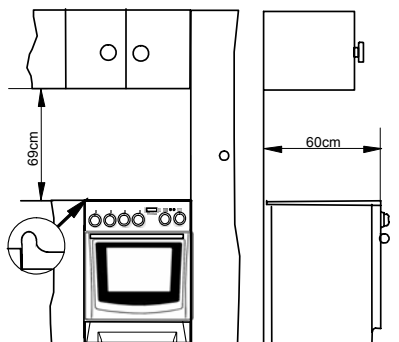
Tilos ezt a készüléket kéményhez csatlakoztatni. Az üzembe helyezést és csatlakoztatást az érvényes előírások figyelembe vételével kell elvégezni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség megfelelő szellőzésére.

A készülék besabályozási adatai az adattáblán találhtók.

Csatlakoztatás a gázhálózatra

Ellenőrizze, hogy a helyi gázhálózat alkalmas-e a készülék csatlakoztatására. Ha igen, akkor:

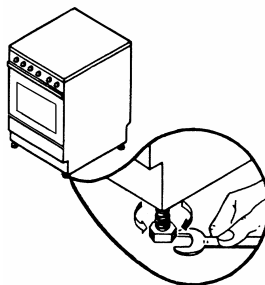
- Ellenőrizze minden csatlakozás szorosságát.
- Építsen be egy gázelzárót elérhető és látható helyen a készülék elé.



Vízszintbe állítás

A készülék alján elől és hátul kis állítható lábak vannak.

Az állítható lábak segítségével a készülék magassága, illetve a talaj egyenetlensége korigálható. Segítségével a környező bútorhoz igazíthatja a készüléket. A vízszintbe állítás az edények stabilitását is szolgálja.



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

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

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy a hálózat névleges feszültsége és az adattáblán szereplő megegyezik-e. A tűzhelyet a gyártó csatlakozó vezeték nélkül szállítja. A tűzhely fix bekötését az 1. számú táblázat szerint kell elvégezni.

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

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

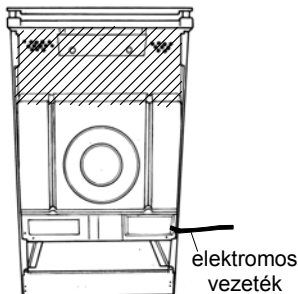
A zöld-sárga földelő vezeték a csatlakozónál nem szakítható meg.

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



A csatlakozó vezeték sehol nem kerülhet érintkezésbe a készülék forró felületével. Az elvezetésnél vegye figyelembe az alábbi képet.

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.

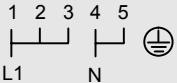
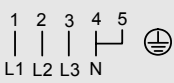
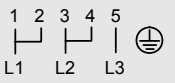
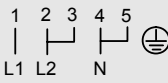
Hogyan végezze a csatlakoztatást?

- 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 vezetékét egy kapoccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.

Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát.

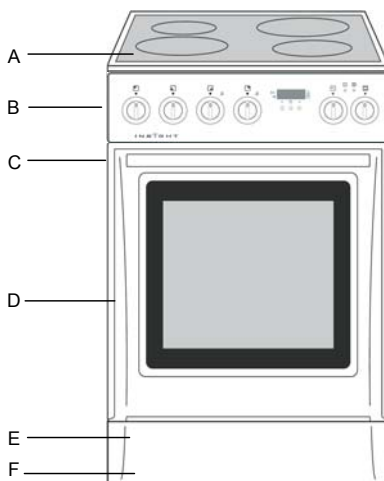
1. számú táblázat

Névleges feszültség	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Csatlakozás típusa	Egyfázisú	Háromfázisú Y 3 ph. + neutral	Háromfázisú	Háromfázisú Y 2 ph. + neutral
Kábel csatlakoztatása a sorkapocshoz				
Hálózati feszültség	~/ 230V	3N~/400V	3~/230V	2N~/400V
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

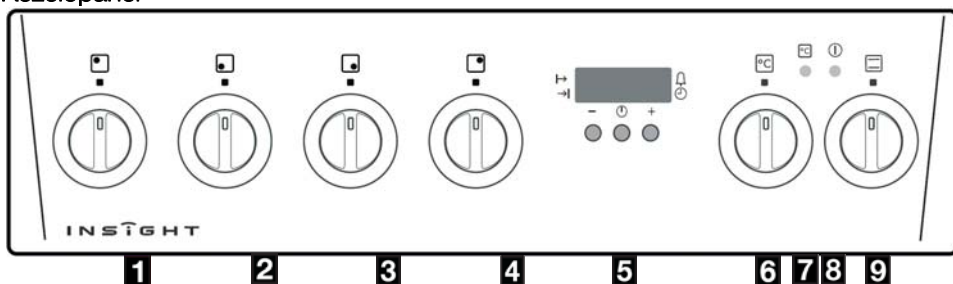
A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás

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



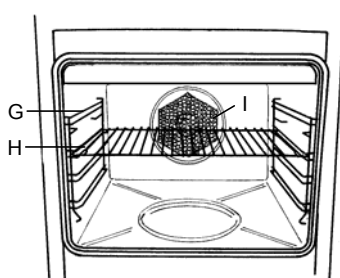
Kezelőpanel



- 1** Bal hátsó főzőzóna szabályzó gomb
- 2** Bal első főzőzóna szabályzó gomb
- 3** Jobb első főzőzóna szabályzó gomb
- 4** Jobb hátsó főzőzóna szabályzó gomb

- 5** Percszámláló
- 6** Sütő hőfokszabályzó gomb
- 7** Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa
- 8** Üzemi jelzőlámpa
- 9** Sütőfunkció szabályzó gomb

- G. Polc tartók
- H. Polc
- I. Ventilátor



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.

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 biztosítókkal, 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 hátoldali 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 fénékzománc.



A sütés alatt a sütő nagyon felforrósodik. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében játszani.

A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használata alatt a tetőt nyitva kell tartani.

Szabályzók

Sütő funkció szabályzó gomb



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



Ventilátoros sütés – légkeveréses sütési mód, amely különböző ételek egyidejű sütését teszi lehetővé, enyhe illat átadással. A sütés több polcon (bármelyiken) végezhető.



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



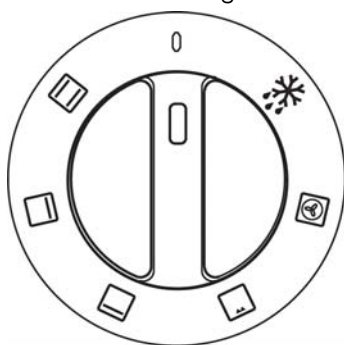
Felső fűtőbetét – Az ételek csak a felső fűtés használatával készíthetők el.



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



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.



Vigyázat!

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

Hőfokszabályzó gomb

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

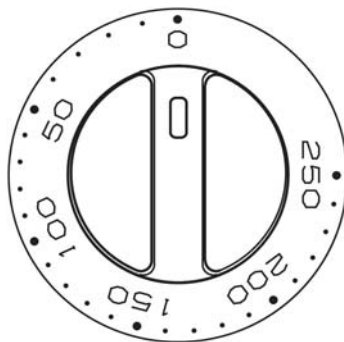
A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.

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.



Ventilátoros sütő használata

Ventilátoros sütés

A körkörös fűtőbetét által termelt hőt a sütő hátfalába épített ventilátor keringteti. Ezáltal a sütőben egyenletes hőmérséklet alakul ki. Ez az üzemmód az alábbi esetekben javasolt:

Gyorsabb felfűtés

A ventilátornak köszönhetően a sütő gyorsan eléri a hőfokot, ezért gyakran nem szükséges az előfűtés, bár előfordulhat, hogy 5-7 perces sütésnél ez nem mellőzhető. Bizonyos receptek (pl. kenyér, tészta, soufflé, stb.) azonban megkövetelik a sütő előfűtését.

Alacsonyabb hőfok

A ventilátoros üzemmódban általában alacsonyabb hőfok is elegendő, mint a konvekciós sütésnél.

Ventilátoros használatakor ne felejtse el a saját, konvekciós receptjeihez tartozó hőfokot kb. 20-25°C-szal csökkenteni.

Egyenletes fűtés a sütéshez

A ventilátor kiegyenlíti a hőfokot a sütő minden részén. Ez azt jelenti, hogy egyidejűleg többféle étel sütését is elvégezheti. Az azonban természetes jelenség, hogy a felső polcon készített étel kissé gyorsabban barnul meg, mint az alsón lévő. Ez teljesen normális. A különböző ételek ízei nem keverednek.

A ventilátoros sütő használata

1. Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombját a  pozícióba.
2. Állítsa a hőfokszabályzót a kívánt hőfokra.



Javaslatok és tanácsok

Ügyeljen mindig arra, hogy a polcok egyenletesen legyenek megterhelve.

Ha egyidejűleg többféle ételt készít, akkor azokat ne egy polcra helyezze, hanem több polcra és azoknak is a közepére.

Ha a sütő tele van, akkor kissé hosszabb sütési időt válasszon.

Egy polcot a sütőtér alsó polctartójába is helyezhet. Az edényt erre a polcra tegye és ne a sütő aljára, hogy a levegő megfelelően keringessen az étel körül.

Ha azonos méretű tepsiben, azonos méretű ételeket süt, akkor azok egyszerre sülnek meg és együtt veheti ki őket a sütőből.

Ha a tepszi és az étel fajtája eltérő, akkor nem szükségszerű, hogy azok együtt készüljenek el.

A ventilátoros sütő ételek felmelegítésére is használható. Apró fagyasztott élelmiszerek, pl. gyümölcsös pite, vagdalt, kolbászkák és kis adag tészták felolvasztás nélkül is felmelegíthetők. 190-200°C-os hőfokot válasszon és a mennyiségtől függően 20-40 percig végezze a felmelegítést.

Az egyéni igényekhez a saját tapasztalatai alapján megfelelőnek ítélt beállítások szükségesek. A hőfokok csak irányértékek. Az egyéni ízléstől függően a hőfok csökkentése, vagy növelése lehet szükséges.

Az edények hatása a sütési eredményre

A sütőedények és tepsik vastagsága, színe, anyaga, stb. kihatással van az ételek felé továbbított hőátadásra.

A – az alumínium, agyag, hőálló üvegáruk és a világos, fényes edények csökkentik a hőátadást és a benne lévő ételek kevésbé barnulnak meg.

B – a zománcozott öntöttvas, a felületkezelt alumínium, a teflonbevonatú alumínium és a kívül sötét színű edények növelik a hőátadást és jobban megbarnulnak a benne készített ételek.

Felolvasztás



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

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



JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- Takarja le a felolvasztandó ételeket tetővel, vagy fóliával, hogy ne száradjanak ki.
- A kisméretű, vagy vékony halszeletek, vagdalthús, máj és a vékony hússzelet 1-2 óra alatt felolvad. Élelmiszerhigiéniai okok miatt a felolvasztott ételeket tegye azonnal a hűtő normálterébe, vagy főzze meg.
- A felolvasztandó ételt egy rétegben helyezze be a tepsibe.

- Az ételnek megfelelő edényt válasszon a felolvasztáshoz és félidőben 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.


Hagyományos sütés




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

Ennél a beállításnál 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 le 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.

 **A hagyományos (konvekciós) sütés használata**

- Forgassa el a sütőfunkció 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.

Csak alsó fűtés

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

Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa

A hőfok kiválasztása után felgyullad és addig világít, amíg a sütőtér el nem éri a kiválasztott hőfokot. A hőfokszabályzó kikapcsolásakor kialszik, bekapcsolásakor pedig ismét felgyullad.



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 megemelkedik. Kenyér, keksz, tészta, Yorkshire-pudding, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá.

Az étel a sütőpolc közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkuláció biztosított legyen.

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

A sütőedény anyaga és bevonata is 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 alá, mert nagyon átforrósodik és károsodhat.

NE használja a grill-, illetve a hússerpenyőt 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.

Fő üzemi jelzőlámpa


A sütőfunkció szabályzó gomb beállítása után gyullad fel és addig világít, amíg valamilyen funkció be van állítva.

Grillezés



Grillezéskor a sütő minden része erősen felforrósodik, ezért ne hagyja felügyelet nélkül üzemelni. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne érhessenek hozzá a tűzhelyhez.

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 hússzftok ne menjenek veszendőbe.

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

Grillezés előtt 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 pirítóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítse.

Steakek, pirítósok készítése előtt ajánlatos a sütőt néhány percig 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.

A sütési idő a hús 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 ki-bekapcsolgat, hogy a túlfűtés elkerülhető legyen.

Időkapcsoló - led kijelzéssel

Az időkapcsoló 3 gomb segítségével működtethető. A gombok funkciói a következők:

—, + Időbeállító gombok

🕒 Üzem mód gomb

A fenti gombokkal az alábbi négy funkció választható ki:

➡ Működési időtartam

➡ Működés befejező időpontja

🔔 Percszámláló

🕒 Napi idő



Napi idő

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózatra, akkor a kijelzőben a 12.00 jelenik meg és villog a 🕒 LED. Ameddig tart a villogás, addig a — és + gombbal beállítható a napi idő.

A beállító gomb utolsó megnyomását követő 5 mp eltelte után a beállított idő tárolásra kerül és kialszik a 🕒 LED.

A napi idő bármikor megváltoztatható. Ehhez nyomja meg az üzemmód gombot, amíg a 🕒 villog, majd állítsa be újra a napi időt.

Percszámláló (idő intervallum)

Egy időtartam beállításához annyiszor nyomja meg az üzemmód gombot, amíg a kijelzőben villog a 🔔 LED.

Utána a — és + gombbal állítsa be a szükséges időtartamot. A kijelzőben a beállított időtartam lesz látható, a 🔔 LED pedig folyamatosan világít.

Ha az időtartam letelik, akkor 2 sípoló hangjelzés lesz hallható és újra villogni kezd a 🔔 LED. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, a LED kialszik és a kijelzőben a napi idő jelenik meg.

Működési időtartam

A működési időtartam beállításához annyiszor nyomja meg az üzemmód gombot, amíg a kijelzőben villog a \rightarrow

LED. Utána a $-$ és $+$ gombbal állítsa be a szükséges működési időtartamot. A működési időtartam 0.01 óra és 10.00 óra között állítható be.

A beállítást követően 5 mp múlva az idő tárolásra kerül és a \rightarrow LED folyamatosan világít.

Ezután a kijelzőben ismét a napi idő lesz látható.

Ha az időtartam letelik, akkor 4 sípoló hangjelzés lesz hallható és újra villog a \rightarrow LED.

A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, a LED kialszik és a kijelzőben a napi idő jelenik meg.



Működés befejezése

A működés befejezésének a beállításához annyiszor nyomja meg az üzemmód gombot, amíg a kijelzőben villog a $\rightarrow|$ LED. Utána a $-$ és $+$ gombbal állítsa be a szükséges befejezési időpontot. A befejezési idő napi idő + 1 perc és napi idő - 1 perc között állítható be.

A beállítást követően 5 mp múlva az idő tárolásra kerül és a $\rightarrow|$ LED folyamatosan világít. Ezután a kijelzőben ismét a napi idő lesz látható. Ha az időtartam letelik, akkor 4 sípoló hangjelzés lesz hallható és újra villog a $\rightarrow|$ LED. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, a LED kialszik és a kijelzőben a napi idő jelenik meg.



Sütési paraméterek

Tészták sütése

Készítmények	Polc- magas ság	Előmele- gítés min	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Sütési idő min.
Keksz	3	10-13	160-180	---	20-25
	2+3+4	7-10	---	140-160	40-45
Apró sütemények papírkosárban	2	10-13	170-190	---	25-35
	1+3	10-12	---	160-180	25-30
Karácsonyi sütemények	2	15-20	250* 160-180	---	45+10**
	2	---	---	150-160	45+10**
Habcsók	2	---	115-125	---	40-50
	2+3+4	---	---	115-125	45-55
Pogácsa	2	10-15	215-235	---	10-20
	1+3	10-13	---	180-200	10-20
Kevert tészta	2	10-13	170-190	---	25-30
	2+3+4	7-10	---	150-170	40-45
Vizes piskóta	2	10-13	170-180	---	20-25
	1+3	7-10	---	150-160	30-35
Túrós tészta	2	---	170-190	---	50-70
	1	---	---	150-170	50-70
Piskótatekercs	1	10-13	170-190	---	15-20
	3	10-13	---	160-180	10-20
Képviselőfánk	2	10-15	190-200	---	10-20
	3	10-13	---	190-200	10-20
Almás tészta	3	---	180-200	---	45-50
	1+3	7-10	---	160-180	45-50
Almás palacsinta	1	10-13	175-185	---	55-60
	1+3	7-10	---	150-170	55-60
Kevert almás tészta	2	---	170-180	---	50-55
	3	---	---	150-160	50-55
Kuglóf	2	---	160-180	---	30-40
	2	---	---	150-160	30-40
Fonott kalács	2	10-13	160-180	---	40-60
	2	7-10	---	150-170	40-60
Pizza	2	---	210-230	---	25-30
	1+3	---	---	190-210	25-30

** - a sütőben tartás időtartama a sütőfunkció szabályzó gomb kikapcsolása után.

Húsok sütése, grillezés

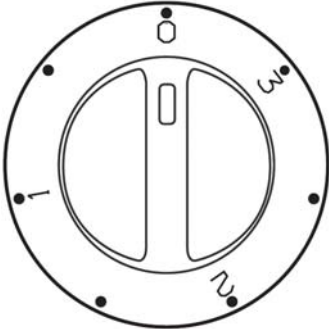
Készítmények	Polc- magas- ság	Előmele- gítés min	 Hőmérsék- let °C	 Hőmérsék- let °C	Sütési idő min.
Piritós kenyér	3	10	---	230	4-6
Marhasült	2	10	---	200	20+20
Csirke, kettévágva	3	---	195-205	----	30+30
	2	---	---	230	35+35
Csirke, egészben	2	---	195-205	----	60-70
Disznóhús szeletelve	3		195-205	----	100-105

Főzőzónák

A főzőzónák a kezelőpanelon lévő szabályzó gombok segítségével működtethetők.

A szabályzó gombok 1-től 3-ig számozott jelzésekkel rendelkeznek.

- | | | |
|---|---|------------------------|
| 0 | - | OFF kikapcsolt állapot |
| 1 | - | legalacsonyabb hő |
| 3 | - | legmagasabb hő |



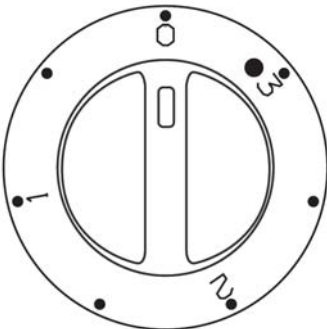
Az egykörös főzőzóna bekapcsolása

A főzőzóna bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot a kívánt számra.

A kétkörös főzőzóna bekapcsolása

Forgassa el a megfelelő gombot jobbra, a maximális beállításba. A kis főzőzóna bekapcsol.

Forgassa el tovább a szabályzó gombot az Off pozícióig, majd vissza a maximális beállításba (3). Ekkor a nagy főzőzóna is bekapcsol.



Az ovális főzőzóna bekapcsolása

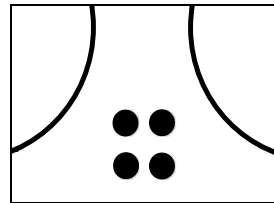
Forgassa el a megfelelő gombot jobbra, a maximális beállításba. A kör alakú főzőzóna bekapcsol.

Forgassa el tovább a szabályzó gombot az Off pozícióig, majd vissza a maximális beállításba (3). Ekkor az ovális főzőzóna is bekapcsol.

Maradékhő kijelzés

Ez a figyelmeztető jelzőlámpa akkor gyullad fel, amikor a főzőzóna hőmérséklete még égést okozhat. A figyelmeztető lámpa a főzőfelület kikapcsolása után is égve marad és addig világít, ameddig a felület hőmérséklete már nem jár égésveszéllyel (50°C alatt).

Mind a négy főzőzóna rendelkezik maradékhő kijelzéssel. Ennek köszönhetően mindig látható, hogy éppen melyik főzőzóna forró.



Maradékhő kijelzés

Főzőedények

Az üvegkerámia főzőfelületekhez speciális főző- és sütőedényeket fejlesztettek ki a gyártók. A következő tanácsokat azért érdemes megfogadni, hogy legyen optimális legyen az energiafelhasználás és elkerülhető legyen az étel kiforrása.

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 főző- és sütőedények aljának simának és sík felületűnek kell lennie. Az éles szélek karcokat okozhatnak a kerámia felületen. Vásárláskor tehát üvegkerámia felületre alkalmas edényt válasszon.

Az edények mérete

Az edények átmérőjének egy kicsit nagyobbak kell lennie, mint a főzőzóna átmérője.

Edényfedők

A fedő használata megakadályozza a hővesztéséget.



Megjegyzések

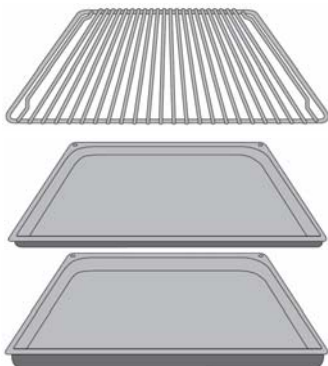
- Az edényt mindig a főzőzóna bekapcsolása előtt tegye rá a kiválasztott zónára, mert ellenkező esetben hővesztéssel kell számolni.
- Ne hagyjon semmilyen lerakódást a főzőfelületen.
- A főzőfelületnek és a főzőedények aljának száraznak és tisztának kell lennie. Ezáltal időt spórolhat meg a tisztítási munka során.
- Cukor, cukortartalmú étel, vagy műanyag soha nem kerülhet a főzőfelületre. Ha véletlenül mégis rákerül, akkor azonnal kapcsolja ki a főzőzónát.
- Az üvegkerámia ellenáll a szélsőséges hőfokoknak. Sem a hideg, sem a forró hőmérséklet nem árt neki. A pontszerű becsapódás azonban repedést eredményez.
- Az üvegkerámia tisztítását az üveghez hasonlóan kell elvégezni. Soha ne használjon súrolóport, agresszív tisztítószer, vagy súrolópárnát.

Vigyázat: Ha bármilyen repedést észlel a felületen, akkor azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A készülékkel szállított tartozékok

A készülékhez a gyártó az alábbi tartozékokat mellékelte:

- Polc az edények tartására. Az ételt tartalmazó edényt mindig a polc közepére helyezze, hogy jó legyen a súlyelosztás.
- Sütőtálca
- Sütőtepsi: a sütés során keletkező szaftok felfogására. A sütőtepsit alulról számítva a 2. polcra tegye.



Ha további tartozékokat akar használni, akkor azok csak hőálló edények, serpenyők lehetnek. Mindig vegye figyelembe az edény gyártójának az ajánlását.

Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütőtér alatt található.



A sütő huzamosabb idejű használata alatt a kivehető fiók is felforrósodhat. Ezért tilos gyúlékony anyagokat (konyharuha, sütőkesztyű, műanyag edény) tárolni a fiókban.

A sütőfiókban lévő tárgyak szintén nagyon felforrósodnak, ezért legyen nagyon óvatos, amikor kiveszi azokat.

A sütőfiókban lévő tárgyak szintén nagyon felforrósodnak, ezért legyen nagyon óvatos, amikor kiveszi azokat.

A fiók nyitása

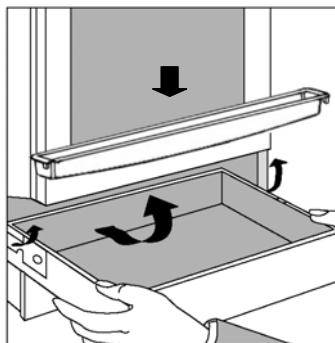
- Fogja meg a fiók alját és húzza ki.
- A fiókot húzza ki ütközésig, majd finoman emelje meg és húzza ki teljesen.

A visszahelyezést a fentivel fordított sorrendben kell elvégezni.

Páragyűjtő

A páragyűjtő a sütő működése közben keletkező páralecsapódás felfogására szolgál. Bekapcsolás előtt helyezze be a fiókba.

Használat után feltétlenül tisztítsa meg a páragyűjtőt.



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.



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

Üvegkerámia

Fontos: A forró üvegkerámia felület nem kerülhet érintkezésbe tisztítószerrel. Minden tisztítószerrel többször is tiszta vízbe mártott ruhával el kell távolítani, mert a következő felfűtésnél negatív hatással lesznek a főzőzónákra.

Ne használjon agresszív tisztítószerrel (pl. sütőtisztító spray-t), mert ezek a tisztítószerek hasadást okozhatnak a felületen.



Minden használat után az üveg-kerámiát meleg, majd hideg vizes ruhával meg kell tisztítani.

Ezzel elkerülhető a kireccsent szennyeződések beégése. Minden vízcseppet, vízkómaradványt, 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

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.

1. Utána a főzőfelületet hidegen is tisztítsa meg.



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



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

Főzőfelület keret

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

1. A keretet nedves, enyhén mosogatószeres ruhával törölje le.
2. Az enyhe rászáradt szennyeződést nedves ruhával áztassa fel, majd törölje le és hagyja megszáradni.

Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószert ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizet, 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 sütőtérrel. 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 szennyeződéseket 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.

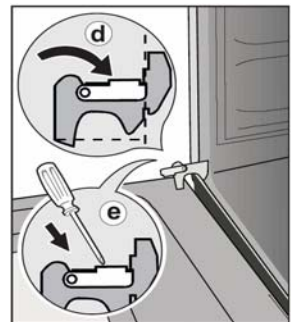
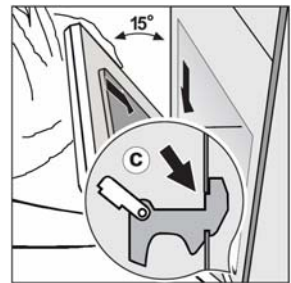
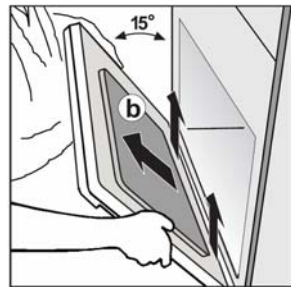
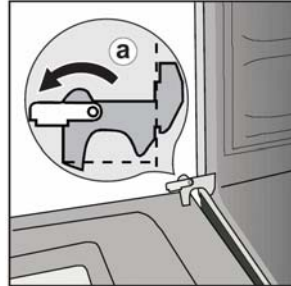
Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről.

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.



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: 25W

Feszültség 230/240V(50Hz)

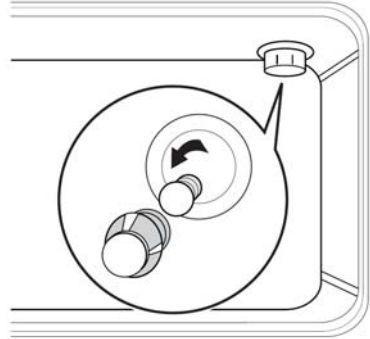
Hőállóság: 300°C

Csatlakozás típusa: E14

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 elektromos 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.

Tapasztalt hiba	Megoldás
A főzőzóna nem működik	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – bekapcsolta-e a készüléket, – a kezelő mezőben lévő jelzőlámpák világítanak-e – a megfelelő főzőzónát bekapcsolta-e, – a megfelelő beállítást elvégezte-e, – a biztosíték rendben van-e. Ha a biztosíték ismételtelen leold, akkor hívja a szervizt.
A sütő nem kapcsol be	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – megfelelően állította-e be a sütőfunkció és hőfokszabályzó gombot. – van-e áramellátás a csatlakozó aljzatban.
A sütési idő túl hosszú, vagy túl rövid	<p>Ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – megfelelően állította-e be a hőfokszabályzót.

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 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, vagy a gázellátás nem felel meg a műszaki adatok között megadott követelménynek.
- Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
- Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
- Ha a készüléket a háztartásítól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.

Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

Vevőszolgálat

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Ha a készüléket egy másik helyre akarja áthelyezni, akkor az áthelyezéshez vegye igénybe a kijelölt szerviz segítségét.

A készülék javítását csak a gyártó által jóváhagyott alkatrészekkel szabad elvégezni.

Beszerezésük az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl, rács) a vevőszolgálattól 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

Evropska Garancija

Podjetje Electrolux nudi garancijo za napravo v vseh, na zadnji strani priročnika naštetih državah v obdobju, ki je določeno v garancijskih pogojih naprave ali na drug zakonit način. Če se preselite iz ene izmed teh držav v drugo izmed spodaj naštetih držav, garancijske pogoje zadržite v primeru izpolnjevanja naslednjih pogojev:-

- Garancijsko jamstvo za napravo začne teči z dnevom nakupa, ki je zapsan na veljavno izpolnjenem dokumentu o nakupu izdelka, ki ga je izdal prodajalec naprave.
- Garancijsko jamstvo za napravo je določeno za enako obdobje in do enake mere za popravilo in sestavne dele, kot velja za posamezen model ali serijo naprav v vaši novi državi stalnega prebivališča.
- Garancijsko jamstvo za napravo velja samo za prvotnega kupca izdelka in ga ni možno prenesti na drugega uporabnika.
- Naprava se lahko vgradi in uporablja v skladu s priloženimi navodili podjetja Electrolux ter je namenjena samo za domačo uporabo in ne v komercialne namene.
- Napravo je potrebno vgraditi v skladu z vsemi veljavnimi predpisi v vaši novi državi stalnega prebivališča.

Ti predpisi Evropske garancije ne vplivajo na pravice, ki vam pripadajo v skladu z zakonom.

		
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 - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 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

www.electrolux.si