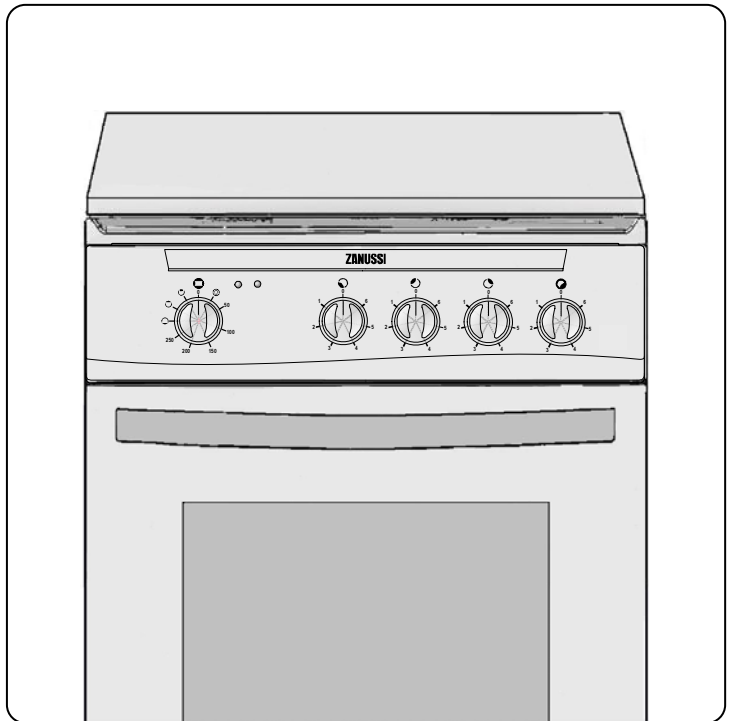


Használati  
útmutató

Elektromos  
tűzhely



ZCE564NW1

HU

# Tartalomjegyzék

---

## Tudnivalók a használatnak

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Figyelmeztetések .....                | 3  |
| A használatnak szóló tudnivalók ..... | 5  |
| A készülék használata .....           | 6  |
| Elektromos grill .....                | 9  |
| Sütési paraméterek .....              | 11 |
| Elektromos főzőlapok .....            | 12 |
| Tanácsok és tippek .....              | 13 |
| Ápolás és tisztítás .....             | 15 |
| Sütőtéri izzócsere .....              | 17 |
| Mi a teendő hiba esetén? .....        | 18 |

## Tudnivalók az üzembe helyezőnek

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Műszaki adatok .....              | 19 |
| Beépítési tudnivalók .....        | 20 |
| Elektromos csatlakoztatás .....   | 20 |
| Szervíz és alkatrészellátás ..... | 23 |

### Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

Az alábbiakban bemutatott szimbólumok útmutatásul szolgálnak a Használati útmutató olvasásában.



Biztonsági tudnivalók



Működési tudnivalók lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók



## Figyelmeztetések

Tartsa a Használati útmutatót mindig elérhető helyen, hogy bármikor a rendelkezésére álljon. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy ő is tisztában legyen a készülék biztonságos és rendeltetészerű használatával. Ezek a figyelmeztetések az Ön és környezete biztonságát szolgálják. A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

### Elhelyezés

- A készülék üzembe helyezésére kizárólag arra feljogosított szakember jogosult, a gyártó itt leírt útmutatásai alapján.
- A készülék nehéz. Ügyeljen erre a mozgatásakor.
- A használatot megelőzően minden csomagolóanyagot távolítson el.
- **Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség azonos-e az adattáblán feltüntetett értékkel.**
- 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 használatkor nagyon felforrósodik, amely még hosszú ideig meleg marad. A lehűlésig tartsa távol a gyerekeket.
- A gyerekek a tűzhelyen lévő edényektől is könnyen sérülést szenvedhetnek.

### Használat

- A készülék háztartási használatra készült. Ne használja ipari, vagy kereskedelmi célra.
- Ne használja a készüléket, ha víz érte. Ne működtesse nedves kézzel.
- **A grill serpenyő a használat során nagyon felforrósodik, ezért a mozgatásához, kivételéhez mindig kesztyűt használjon.**
- **A használat során a készülék felforrósodik. Kerülje a sütőben lévő fűtőbetétek megérintését.**

- A használat után ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok Off-pozícióban vannak-e.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a tűzhely forró felületeihez, a sütő ajtajához.
- Ne használjon a főzőfelületen instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerülhesse.
- Olajban vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a zsiradék könnyen meggyulladhat.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A zsír- és ételmaradványok tüzet okozhatnak.
- A tisztítás csak a leírtak szerint végezhető.
- Soha ne használjon műanyag edényt sem a sütőben, sem a főzőfelületen. A sütő semelyik részét ne takarja le alufóliával.
- Mindig biztosítani kell a sütő szellőzését a főzőfelület hátul (középen) lévő szellőző nyíláson keresztül. Ne engedje eltömődni.
- Ne tároljon a tűzhelyen romlandó ételeket, műanyag Øedényeket, aerosolos készítményeket.
- Soha ne mozgassa a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva.
- A készülék tetővel van ellátva. Feladata a por elleni védelem lezárt állapotban és a kifreccsenések felfogása nyitott állapotban. Ne használja más célra.

- A tető nyitása előtt távolítson el róla minden szennyeződést és csak akkor zárja vissza, ha a készülék már kihűlt.
- Használat után TILOS addig lezárni a tetőt, amíg a készülék nem hűlt ki
- Minden tisztítási, vagy egyéb munka kezdete előtt a tűzhelyet ki kell kapcsolni.

## Szerviz

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

## ♣ Környezetvédelmi tudnivaló

- 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 az elektromos csatlakozó vezetékét.

A terméken vagy a csomagoláson található



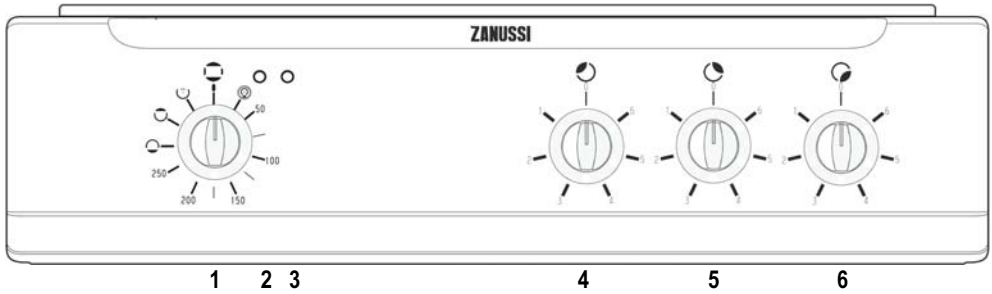
szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.

Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

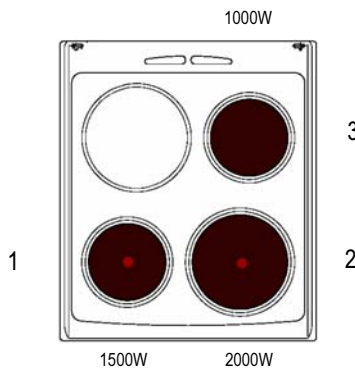
## A használatnak szóló tudnivalók

### Csapfedőlemez



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. A sütő funkciógomb             | 4. Az első baloldali égő kapcsológombja  |
| 2. Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa | 5. A hátsó jobboldali égő kapcsológombja |
| 3. Főzőlapok jelzőlámpa           | 6. Az első jobboldali égő kapcsológombja |

### Főzőfelület



- |                       |       |        |
|-----------------------|-------|--------|
| 1. Bal első főzőlap   | Ø 145 | 1500 W |
| 2. Jobb hátsó főzőlap | Ø 145 | 1000 W |
| 3. Jobb első főzőlap  | Ø 180 | 2000 W |

## A készülék használata

---

### A sütő első használata előtt



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



#### Hogyan csinálja?

- Vegye ki a sütő tartozékait.
- Távolítsa el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
- Fűtse fel a sütőt a sütő funkciógomb "250" pozícióba forgatásával kb. 45 percig.

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

Tisztítsa meg a tartozékokat lágy és meleg vizet használva, amelyhez egy kevés enyhe mosogatószerrel adott. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

A villanysütő 3 fűtőelemmel van felszerelve:

- 2 db (1 felső és 1 alsó) fűtőelemmel, amelyek a sütő használatához kellenek.
- 1 grill fűtőelemmel, amely csukott sütőajtó melletti grillezésre szolgál, és középen fenn helyezkedik el.





### Használat

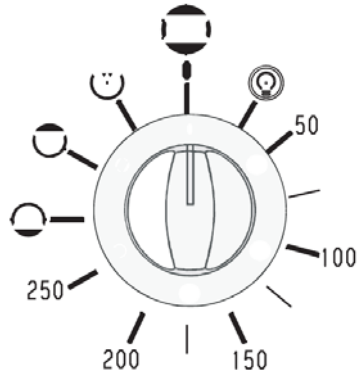
A sütő használható mind hagyományos sütésre, mind pedig grillezésre, de nem egyidejűleg.

## Sütő funkciógomb



A sütő funkciógomb szolgál a kívánt hőmérséklet és a grillezési vagy a sütési funkció kiválasztására.



### Jelmagyarázat:

- 0** Ki állás
-  Sütővilágítás
- 50-250** A termosztát helyzete (hőmérséklet-választás)
-  Alsó fűtőelem
-  Felső fűtőelem
-  Grill



A hőmérséklet kiválasztásához a sütő funkciógombot forgassa el az óramutatók járásával megegyező irányba, amíg a rovátka nem kívánt hőmérsékletet jelzi 50°C és 250°C között. Az állandó hőmérsékletet a termosztát biztosítja.

Ha azt akarja, hogy alulról vagy felülről több hő érkezzon, forgassa el a sütő funkciógombot úgy, hogy a rovátka az  (alsó fűtés) vagy  (felső fűtés) jelre mutasson.

Ilyen helyzetben a hőmérséklet soha nem fogja meghaladni a körülbelül 215°C-ot sem alsó fűtés  állásban, sem pedig felső fűtés  állásban.

### A fűtőbetétek kikapcsolása

Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a "0" kikapcsolt pozícióba.

## Ételek készítése a sütőben



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

### A termosztát helyzete (Hagyományos sütés)

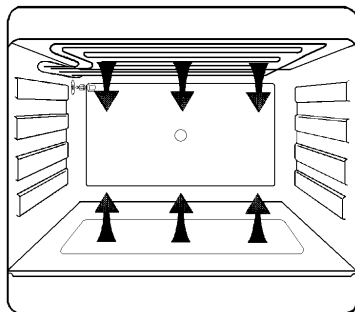
A hagyományos sütés a felforrósított levegő természetes forgatásával működik.

**A sütő előre fel kell melegíteni.**

### Hogyan tovább?

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

- Melegítse fel előre a sütőt, legyen a sütő funkciógomb a sütésre kiválasztott állásban:
  - kb. 8 percig 50-150°C közötti állásban;
  - kb. 15 percig 175-250°C közötti állásban;
- Tegye a sütőbe az ételt.



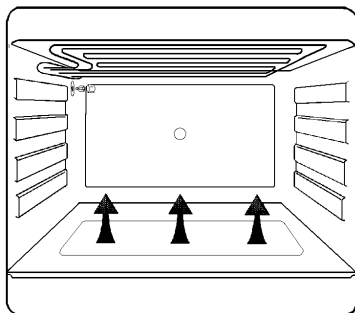
### Alsó fűtőelem

A hő kizárólag a sütő aljáról sugárzik. A sütő funkciógombnak ezt az állását elkészített ételek készre sütéséhez ajánljuk.

**A sütőt elő kell melegíteni.**

### Hogyan tovább?

- Melegítse elő a sütőt a sütő funkciógomb pozícióba forgatásával kb. 10 percig.
- Tegye a sütőbe az ételt.



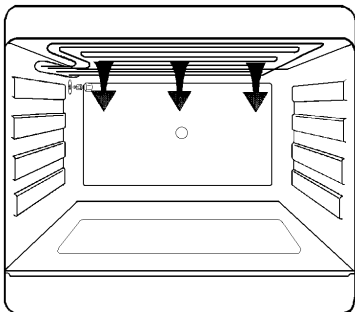
### Felső fűtőelem

A sütés a sugárzó hővel történik. A hő kizárólag a sütő tetejéről sugárzik. A sütő funkciógombnak ez a helyzete a már elkészített ételek, így lasagna, pite, rakott karfiol stb. készre sütésére alkalmas.

**A sütő nem kell előre felmelegíteni.**

### Hogyan tovább?

- Tegye be az ételt a 3. szintre.
- Forgassa a sütő funkciógombot a állásba





## Elektromos grill

---



**VIGYÁZAT:** A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. Gyerekeket nem szabad a sütő közelébe engedni. Grillezés közben a sütő ajtaját végig csukva kell tartani. Használat közben a készülék felforrósodik.



A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.

Grillezés ☺

A hő a sütő tetejéről sugárzik. Olyan húsok (marhasonka, sertéssonka ...) grillezésére alkalmas, amelyek a pirítás után porhanyósak maradnak, vagy amelyeket elkészítés után újra szeretnénk melegíteni.

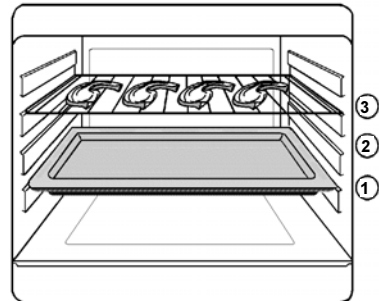


A grill használata közben gondoskodni kell a felügyeletéről. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől. A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni.

Grillezés ☺

- Készítse el a grillezni kívánt húst, majd mindkét oldalán enyhén kenje meg olajjal.
- Tegye a grillező tálcára.
- Forgassa a sütő funkciógombot a ☺ állásba.

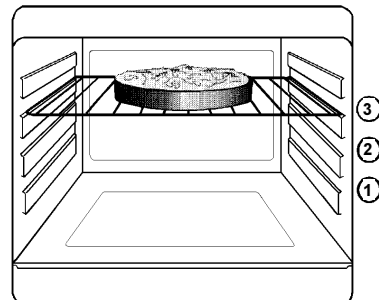
- Csúsztassa be az 1. sínbe a csöpögtető tálcát.
- A grillezésre váró hús vastagságától függően csúsztassa be a 2. vagy 3. sínbe a tálcátartó rácsot.
- A sütésre váró vékonyabb szeletek (pirítós, sertéssonka, kolbász, kisebb hal...) esetében a 3. szint érdemes használni
- A vastagabb szeletek (marhasonka, nagyobb hal, baromfi) sütésekor a 2. szint érdemes használni.
- Miután a szelet első oldala megbarnul, fordítsa meg a húst anélkül, hogy beleszúrna, nehogy kifolyjon a leve.
- Grillezze a szelet másik oldalát.
- Sózni csak a sütés befejeztével szabad.



A sütés időtartamát a sütésre váró szelet vastagsága, és ne a súlya alapján határozza meg.

### Sütés zsiradékban

- Állítsa a sütő funkciógombot a ☺ állásba.
- Tegye az edényt a rácsra, majd csúsztassa a rácsot a 2. vagy a 3. sínbe.
- Hagyja az edényt néhány percig a sugárzó grill alatt.



## Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpa

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

## Főzőlapok jelzőlámpa

Ez a lámpa akkor gyullad ki, amikor a főzőlap gombot bekapcsolják, és mindaddig világít, amíg a főzőlapokat használják.

## Sütő világítás

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

## Sütési paraméterek

---

Az alábbi táblázatban szereplő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges.

**Megjegyzés:** Előmelegítéshez használja a táblázatban jelzett sütési hőmérsékletet, amíg a termosztát ki nem kapcsol.

| Sütemény vagy péksütemény típusa         | Polcpozíció | Hőmérséklet<br>°C | Idő<br>perc |
|--|-------------|-------------------|-------------|
| Zsiradék nélküli piskóta (tepsiben)      | 1           | 175               | 15-20       |
| Zsiradék nélküli piskóta (tortaformában) | 1           | 175               | 25-30       |
| Zsemle                                   | 1           | 175               | 20-25       |
| Lángos                                   | 2           | 175               | 40-50       |
| Habcsók                                  | 2           | 125               | 40-50       |

## Elektromos főzőlapok

A főzőlap bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot a kívánt fűtési pozícióba.

szabályzó gomb 0 – 6-ig van számozva.

0 – OFF (kikapcsolva)

1 – Minimum

6 – Maximum.

A főzőlapoknak két fajtája van:

### Normál főzőlapok

Azt ajánljuk, hogy a főzőlapokat először kapcsolja a maximumra (6), majd egy rövid felfűtés után állítsa be a kívánt fokozatot.

### Rapid (gyors) főzőlap

A rapid főzőlapokat középen egy piros petty jelzi. Ez a fajta főzőlap gyorsabban fűt fel, mint a normál főzőlap.

**i** A piros petty egy időtartamon túl eltűnhet, ami nincs kihatással a főzőlap teljesítményére.

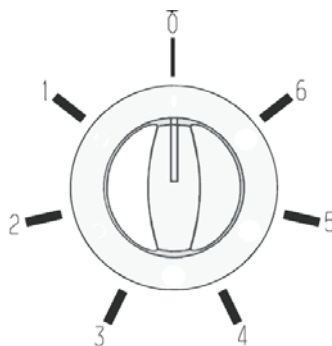
**i** A főzőlap első felfűtésekor füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez teljesen normális és néhány felfűtés után megszűnik.

### Fő üzemi jelzőlámpa

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

**!** Ne zárja le a tetőt, ha a főzőfelület forró, mert a tető károsodhat.

**!** Ne tegyen semmi olyat a tűzhelyre, ami megolvadhat.



A főzőfelületek javasolt beállításait az alábbi táblázat mutatja:

| OFF           | 0 |  |
|---------------|---|--|
| Nagyon gyenge | 1 | Ételek melegen tartásához, Vaj, csokoládé felolvasztásához                     |
| Gyenge        | 2 | Krémek, szószok készítéséhez, pároláshoz, tejes pudingokhoz, tojás sütéséhez   |
| Lassú         | 3 | Száritott zöldség, fagyasztott étel, gyümölcs főzéséhez, tej, víz forralásához |
| Közepes       | 4 | Főtt burgonya, friss zöldség, sűrű leves, palacsinta, vagy hal készítéséhez    |
| Magas         | 5 | Nagy hússzelet, fasírt, hal, omlett, steak sütéséhez                           |
| Gyors         | 6 | Steak és hasonló sütéséhez   |

## Tanácsok és tippek

### 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 rendszeresen törölje le a felületekről.

### Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 275°C-ig ellenállnak a hőnek.

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

#### Sütőedények

- 5 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt, hogy a maradékhőt hasznosíthassa.

### Főzőedények

A főzőlapokon használatos edényeknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkezniük:

- Legyenek meglehetősen nehezek.
- A fenékméretjük legyen azonos a főzőlap átméretjével, vagy kissé nagyobb, de SOHASEM kisebb.

- A sütéshez megfelelő nagyságú edényt használjon.
- A zsír kifröccsenését megfelelő magas peremmel rendelkező sütőedénnyel biztosíthatja.
- Baromfi és kolbász sütése előtt villával szurkálja meg több helyen a bőrt, hogy a szétpukkanást elkerülhesse.
- A souffléhoz hőálló üvegedényt használjon.

#### Az edények hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagsága, anyagának jellemzője, színe, stb. mind kihatással vannak a sütésre, mivel a hő az edénytől függően különböző módon jut el az étel belsejébe.

- A** Az alumínium, az agyag, az üveg és világos színű edények jellemzője, hogy csökkentik a barnulás mértékét.
- B** A zománcozott, öntöttvas, a nem tapadó bevonattal ellátott alumínium és sötét színű, vastag edények fokozzák az átsülést és barnább színt eredményeznek.

- Az edény fenéke teljesen sík legyen, hogy megfelelő érintkezést biztosítson a főzőfelülettel. Ez különösen sütésnél és gyorsfőző edény használatánál fontos.

Amint a folyadék forni kezd, azonnal kapcsolja vissza a szabályzót egy alacsonyabb beállításba, hogy a lassú tűzön való főzést fenntartsa. Rövid idővel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a fűtést, hogy kihasználja a főzőlap maradékhő funkcióját.

**!** **Ügyeljen arra, hogy az edények elég nagy méretűek legyenek, hogy azok tartalma ne spricceljen ki a szomszédos főzőlapokra. Soha ne hagyja ott a tűzhelyet kevés étellel és soha ne tegyen rá üres edényt.**

**!** **Soha ne érjen hozzá a forró főzőlaphoz. Az edények fogantyúit befelé, vagy a szomszédos munkapult felé fordítsa, hogy elkerülje a véletlenszerű baleseteket.**

**!** **Legyen nagyon óvatos, ha bő zsirban, vagy olajban végzi a sütést, mert a túlhevült zsiradék meggyulladhat.**

**!** **Ha a szabályzó gombok csak nehezen forgathatók el, akkor forduljon a szervizhez.**

Megfelelő használat



Nem megfelelő használat



## 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.
- **Zsirfelfogó tepsi**, a sütés során keletkező szaftok és zsírok felfogására szolgál. Az alsó polcmagasságra helyezze.



## Tároló

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

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

**!** **FONTOS**

Ne tartson tisztítószereket, vagy gyúlékony anyagokat a tárolóban.

## Ápolás és tisztítás



A tisztítás előtt minden szabályzó gombot a "0" pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni.



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



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

### Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizes, majd száraz ruhával kell áttörölni a felületeket.

Minden karcot okozó eszközzel (kés, acélgyapjú párna, súrolópárna, maró termék) való tisztítást kerülni kell.

### Főzőfelület

A főzőfelület a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg, mivel a szennyeződések melegen könnyebben eltávolíthatók, mint hidegen. Rendszeresen törölje le a főzőfelületet puha, mosogatószeres melegvízbe mártott és jól kicsavart ruhával. Kerülje az alábbiak használatát:

- háztartási mosószer és fehérítőszer,
- fémszivacs,
- fürdő és mosogató feltöltővel,

a nem tapadó bevonattal ellátott edényekhez a súrolópárna nem alkalmas.

### Főzőlapok

A főzőlapra kifreccsent ételmaradványok meleg vízbe mártott puha kefével, vagy nylon, műanyag kaparóval távolíthatók el.

A főzőlapokat a kereskedelemben kapható ápolószer segítségével tartsa karban. A főzőlap ápolószer használata során tartsa be a gyártó előírásait.

A rozsdásodás elkerülése érdekében egy csepp olajjal törölje át a főzőlapokat.

A következő használatkor a főzőlap egy kis füstöt termel, ami rövid idő alatt megszűnik.

### Szárítás



### FONTOS

Minden tisztítás után szárítsa meg a főzőlapokat, a szabályzó gomb néhány percre, közepes fokozatba történő elforgatásával.

### Felújítás

A főzőlapok vásárláskori állapotának a megőrzéséhez ajánlatos sómentes olajjal, vagy felújító szerrel kezelni a lapokat.

*Zöldség olaj:* fűtse fel a főzőlapot közepes beállításban 30 mp-ig, majd kapcsolja ki. Öntsön egy kis mennyiségű, sómentes olajat egy száraz ruhára, vagy papírtörölközőre. Törölje át vele a főzőlap teljes felületét. Közepes beállításban fűtse fel a főzőlapot 1 perccig.

*Felújítószer:* fűtse fel a főzőlapot közepes beállításban 30 mp-ig, majd kapcsolja ki. Vonja be a főzőlapot a felújítószerezrel. Magas fokozaton fűtse fel 2-3 perccig a főzőlapot. A keletkező füst természetes és nem mérgező. (A felújítószer nem tisztítószer, beszerzésük szaküzletben lehetséges.)

*Rozsdamentes acél részek:* a rozsdamentes acél részek a használat során enyhén elszíneződhetnek. Az elszíneződés a kereskedelemben kapható rozsdamentes ápolószerek használatával távolíthatók el.

### Sütőtér

A zománczott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg.

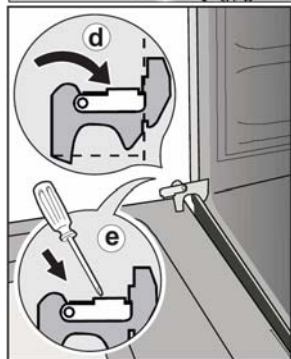
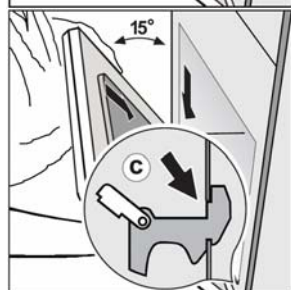
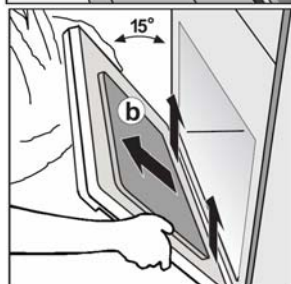
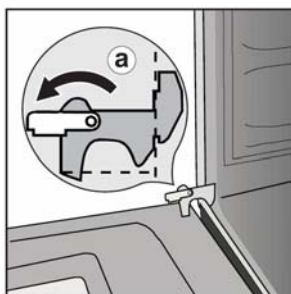
Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőtérét. Időnként az alaposabb tisztításra is szükség van, amelyet a megfelelő sütőtisztítóval végezhet el.

## A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

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

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



## A sütőajtó beszerelése

A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

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

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

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

Ellenőrizze az ajtó helyes működését.

### FONTOS

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



## Sütőtéri izzócsere

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

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

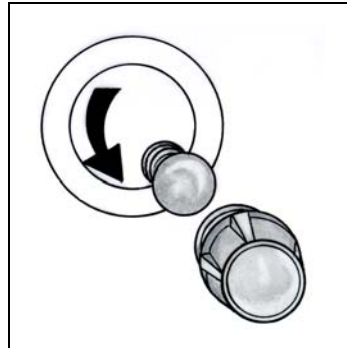
|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Teljesítmény:       | 15W            |
| Feszültség:         | 230/240V(50Hz) |
| Hőállóság:          | 300°C          |
| Csatlakozás típusa: | E14            |

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

### **☞ A hibás izzó cseréje:**

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

Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektromos hálózatra.



## Mi a teendő hiba esetén?

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

| Jelenség  | Megoldás  |
|---|---|
| <b>A főzőlap nem fűt fel</b>                            | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- hogy a készüléket csatlakoztatta-e az elektromos hálózatra és a főzőlapot bekapcsolta-e,</li><li>- hogy nem oldott-e le a biztosíték,</li><li>- hogy megfelelő szabályzó gombot forgatott-e el.</li></ul> |
| <b>A főzőlap nem biztosít megfelelő eredményt</b>       | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- a főzőlap tiszta és száraz-e,</li><li>- megfelelő-e a főzőlapon lévő edény mérete,</li><li>- az edény fenék megfelelően sík-e,</li><li>- a főzés típusának megfelelő beállítást végzett-e.</li></ul>      |
| <b>A sütő nem kapcsol be</b>                            | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- hogy megfelelően állította-e be a sütőfunkció és hőfokszabályzó gombot.</li><li>- hogy van-e áramellátás a csatlakozó aljzatban és a tűzhelyet bekapcsolta-e.</li></ul>                                   |
| <b>Nem megfelelő a sütési eredmény</b>                  | <b>Ellenőrizze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- nem szükséges-e a hőfok megváltoztatása.</li></ul>  |
| <b>Gőz és páralecsapódás van az ételen és a sütőben</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- vegye figyelembe a sütésre vonatkozó tudnivalókat,</li><li>- a sütés befejezése után ne hagyja az ételt 15-20 percnél tovább a sütőben.</li></ul>   |

### Adattábla

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

Típus.....  
Gyártási szám .....  
Termékszám .....

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

## Tudnivalók az üzembe helyezőknek

### Műszaki adatok

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| Gyártó védjegye                           | ZANUSSI  |   |
| Forgalmazó                                | Electrolux Lehel Kft.<br>Háztartási Készülékek,<br>1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. |   |
| Típusazonosító                            | ZCE564NW1  |   |
| Magasság (mm)                             | 850  |   |
| Szélesség (mm)                            | 500  |   |
| Mélység (mm)                              | 600  |   |
| Energhatékonyági osztály                  | C  |   |
| Energhafogyasztás                         | kWh / ciklus   |   |
| Fűtési funkciók:                          |  |   |
| – Hagyományos fűtés                       | 1,18   |   |
| A sütőtér hasznos térfogata               | közepes  |   |
| A sütő mérete                             | 44 l   |   |
| Normál sütési idő                         | min  |   |
| – Hagyományos fűtés                       | 56   |   |
| A sütő tartozékai                         | Sütő elemek<br>Sütő teljesítmény<br>Grill teljesítmény<br>Sütővilágítás                      | 1,75 kW<br>1,80 kW<br>15 W / E14 típusú |
| Zajszint                                  | -  |   |
| Energhafelhasználás készenléti üzemmódban | -  |   |
| A legnagyobb teps mérete                  | 1080 cm <sup>2</sup>   |   |
| Főzőfelület                               | Méret (mm)   | Hőterhelés(kW)                          |
| Jobb első főzőlap                         | ∅ 180  | 2,00                                    |
| Jobb hátsó főzőlap                        | ∅ 145  | 1,00                                    |
| Bal első főzőlap                          | ∅ 145  | 1,50                                    |
| Tartozékok                                | Sütőrács<br>Zsírfelfogó teps   |   |



Ez a készülék megfelel az alábbi EG irányelveknek:  
**95/2006/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).

## Beépítési tudnivalók az üzembe helyezésnek

### 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 ételtől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.

**A készüléket hőálló talapzatra kell állítani.**

### Szellőzés

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

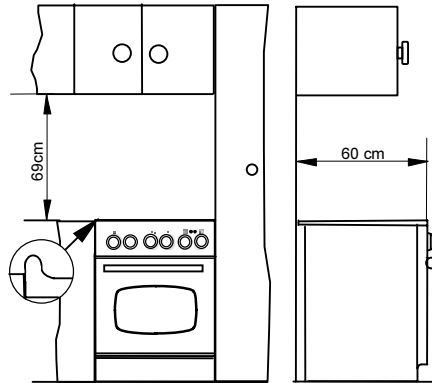
A fentiek miatt a levegő utánpótlást és a légcserét is biztosítani kell.


A szellőzésre és a légellátásra vonatkozó előírásokat be kell tartani.

### 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 / 50 Hz-es feszültségre tervezték. A csatlakozó kábel típusának HO5 RR-F típusúnak kell lennie.

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


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


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

A kapcsolónak a tűzhelytől számított 2m-en belül kell lennie, és a készülék elhelyezése után is biztosítani kell a kapcsoló könnyű elérhetőségét. A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

 **FIGYELEM:**

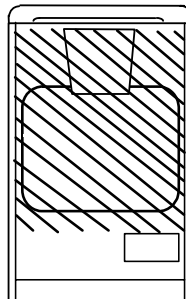
**A földelő vezetéknek 10-12 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.**

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

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

## A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

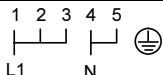
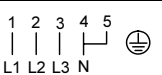
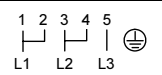

- A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.
- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.



## Hogyan végezze a csatlakoztatást?

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

## 1. számú táblázat

| Névleges feszültség                 | 230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~  |  |  |   |
|-------------------------------------|--|--|--|---|
|                                     | Egy fázis  | Három fázis Y 3 f. + nullás  | Három fázis  | Három fázis Y 2 f. + nullás   |
| Kábelcsatlakozás a csatlakozólaphoz |  |  |  |  |
| Hálózati feszültség                 | ~230V  | 3N~/400V   | 3~/230V  | 2N~/400V  |
| A fűtőelemek feszültsége            | 230V   | 230V   | 230V   | 230V  |
| Olvadó kapacitás                    | 35 A   | 3 x 16 A   | 3 x 20 A   | 2 x 25 A  |
| Kábelszakasz                        | 3 x 6 mm <sup>2</sup>  | 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>  | 4 x 4 mm <sup>2</sup>  | 4 x 4 mm <sup>2</sup>   |

## 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 zsírt használjunk, amely szénhidrogénre nem oldódó és a gázcsapokra alkalmas. Ügyeljünk arra, hogy túlzott mennyiségű kenőzsír ne tömje el a gáz nyílásait. Helyezzük aztán vissza az alkatrészeket a maximális figyelemmel, a fentebb leírtakat fordított sorrendben elvégezve. Ne felejtkezzen meg a tömörség vizsgálatáról!

### Eredeti alkatrészek, tartozékok

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

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



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

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

## Electrolux

### VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVÍZ

#### EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:

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

# EURÓPAI JÓTÁLLÁS




A jelen készülékre az Electrolux az alábbiakban felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében, vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást.

Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető: -




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

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

[www.electrolux.com](http://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<br>Alcalá de Henares Madrid                            |
| France   | <a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>                           |  |



|  |  |               |
|---|---|--|
| Great Britain   | +44 8705 929 929  | Addington Way, Luton, Bedfordshire<br>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 Bittbourg, 7, L-1273 Hamm   |
| Magyarország  | +36 1 252 1773  | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87   |
| Nederland   | +31 17 24 68 300  | Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn   |
| Norge   | +47 81 5 30 222   | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo   |
| Österreich  | +43 18 66 400   | Herziggasse 9, 1230 Wien   |
| Polska  | +48 22 43 47 300  | ul. Kolejowa 5/7, Warsaw   |
| Portugal  | +35 12 14 40 39 39  | Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35<br>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<br>spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi   | +35 8 26 22 33 00   | Konepajanjanta 4, 28100 Pori   |
| Sverige   | +46 (0)771 76 76 76   | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143,<br>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,<br>16, БЦ "Олимпик"                                       |





# ZANUSSI

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)