



KOVINOPLASTIKA LOŽ



Lož, cesta 19. oktobra 57 - SLO, 1386 Stari trg pri Ložu, Telefon: + 386 (1)70 95 100, Telefax: + 386 (1)70 58 466

Használati útmutató

Termék neve: 986507 Alveus Combi Electra elektromos főzőlapos mosogató

Típus	Teljesítmény
100 R-50 (986507)	3000 W
120 R-50	

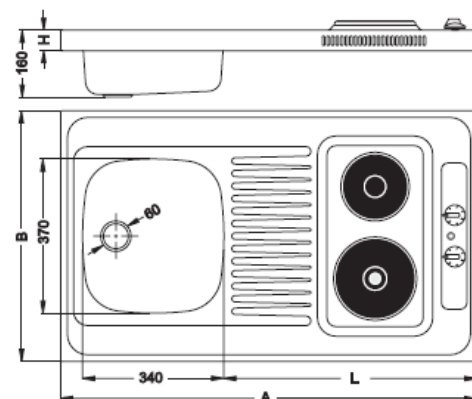
Kedves Vásárló!

Ez a termék az Európai Unió 2014/35/EC; a 2014/30/EC; és a 2011/65/EC direktívák által előírt követelményeknek megfelelően készült.

Műszaki adatok

Termék: elektromos főzőlapos mosogató
Név: **Alveus Combi Electra**
Feszültség: 230 V~, 50 Hz
Névleges fogyasztás: 3 kW
Főző zónák: normál Ø145 mm/1000 W
gyors Ø180 mm/2000 W

Típus	A x B x H (mm)	L (mm)	Tömeg
100R-50	1000 × 600 × 50	610	≈ 10 kg
120R-50	1200 × 600 × 50	810	≈ 11 kg



TELEPÍTÉS ÉS ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az Alveus Combi Electra elektromos főzőlapos mosogatótál rozsdamentes acélból készült (CrNi 18/10). A termék három részből áll: mosogató, csepegtető és kéztónás főzőlap. Felszerelhető egy vagy több, megfelelő méretű szekrény felső záró elemeként (lásd a mellékelt szerelési útmutatót). Mivel a főzőlap használata során hő keletkezik, a konyhaszekrényhez képest úgy kell elhelyezni, hogy a beépített készülék alsó oldalán (a főzőlapokkal ellátott terület alatt) mindig legyen 50 mm szabad hely. A bútor éghető elemei és a beépített készülék között legalább 10 cm távolságnak kell lennie. A termék felépítése olyan, hogy egy megfelelő hűtőszekrényt vagy mosogatógépet be lehet szerelni a konyhaszekrénybe, a csepegtető és főzőlapokkal ellátott rész alá.

A főzőlap földelt biztonsági csatlakozóval ellátott kábellel van felszerelve, és csatlakoztatható a hálózathoz egy földelt biztonsági aljzaton keresztül, 230 V~ feszültségű 16 A-es biztosítókkal. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a fenti adattáblán megadott feszültség megfelel-e a meglévő hálózati feszültségnek. A megfelelő utasítások és szakismeretek nélküli személy nem helyezheti üzembe a készüléket.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalat és tudás hiányában lévők abban az esetben használhatják, ha felügyeletet vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik a vele járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A készülék nem úgy készült, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni lehessen.
- Góztisztító nem használható a főzőlapok tisztításához!
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy a fűtőelemekhez ne érjenek hozzá.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A felügyelet nélküli, zsírral vagy olajjal sütés a főzőlapon veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel oltani a tüzet, kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a lángot pl. fedővel vagy tűztakaróval.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú főzést folyamatosan ellenőrizni kell.

FIGYELMEZTETÉS: Csak olyan gyermekvédelmi eszközt használjon, amelyet a készülék gyártója gyártott, vagy amely a gyártó utasításai szerint használhatónak minősül. A nem megfelelő védelem balesetet okozhat.

Ha elektromos készülékeket csatlakoztat a készülék közelében, ügyeljen arra, hogy a csatlakozó kábelek ne érjenek a főzőlapokhoz.

Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, a szervizközpontnak vagy más, hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie. A főzőlapok nem használhatók a helyiség fűtéséhez: nemcsak veszélyes, hanem káros is a fűtőelemekre.

Működés közben a készülék felső felülete felforrósodik. A készülék felügyelet nélkül nem üzemeltethető. A főzőlapon lévő túlmelegedett zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ezért, ha sok zsírt vagy olajat használ, a készüléket állandó felügyelet alatt kell tartani.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELEMBE KELL VENNI

A főzőlapokat védőréteg védi. Ezeket az anyagokat az első használat előtt el kell távolítani a főzőlapok felmelegítésével. Kapcsolja be a főzőlapokat körülbelül 3 percre a maximális főzési teljesítményen. A felforrósodott főzőlapok a védőréteget erős füstölés közben égetik le a felületről. Ez természetes és csak az első bekapcsoláskor tapasztalható, ezt követően a főzőlapok üzemkészek.

NORMÁL ÉS GYORS FŐZŐZÓNA HASZNÁLATA

Normál főzőzóna: Ennek a főzőzónának 6 fokozata és egy 0. pozíciója van. A legmagasabb szint a 3-as, míg a legalacsonyabb 0 és 1 között van. Gyors főzőzóna: Ez a zóna (piros ponttal) különösen gyors felmelegítést tesz lehetővé. Kezelje úgy, mint egy normál főzőzónát. A vezérlógombok mellett címkék jelzik, hogy melyik zónához tartoznak. Az ellenőrző lámpa akkor világít, ha az egyik vagy mindkét főzőzóna működik.

Főzzön vagy süssön az alábbiak szerint:

- Tegye fel az edényt a zónára főzéshez vagy sütéshez
- A főzőlap felmelegítéséhez kapcsolja be a 3-as fokozatot, lassú főzéshez vagy sütéshez kapcsolja vissza az 1. szintre, ha szükséges állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra
- Melegítés után állítsa be a kívánt fokozatot, lásd a táblázatot:

Teljesítményszintek a normál és a gyors zónához	A szabályozó gomb beállítása
Melegítés, teljes teljesítmény, gyors forraláshoz vagy sütéshez	3
Erős teljesítmény az étel főzéséhez/sütéséhez, amely magas hőmérsékletet igényel	●
Étel sütése az edényekben	2
Erőteljes, nagyobb adagok elkészítéséhez	●
Főzés - gazdaságos és kíméletes ételek párolása	1
A főtt ételek melegének fenntartása	●
Maradék hő, kikapcsolás, nincs áram	0

A FŐZŐZÓNÁK TISZTÍTÁSA, ÁPOLÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A készülék tisztításához nem szabad gőztisztítót használni.

Amikor a főzőlap lehűl, használjon finom szivacsot vagy nedves ruhát és kevés mosószerrel az ételmaradékok eltávolításához. Soha ne használjon csiszoló tisztítószereket polírozáshoz, mivel ezek károsíthatják a felületet, mosószereket a rozsdá és folt eltávolításához vagy fehérítőket. A kiömlött, főleg sós vizet alaposan el kell távolítani a főzőfelületről és a főzőlapok széléről. Ha nedves ruhával tisztítja a főzőzónákat, tisztítás után rövid időre bekapcsolva szárítsa meg azokat. A főzőzónákat rendszeresen meg kell kenni erre a célra alkalmas szerrel, azonban háztartási zsírt ne használjon. A rozsdamentes acél felületet rozsdamentes acél felületek tisztítására szolgáló készítménnyel és hagyományos eszközökkel kell tisztítani. Tartsa be a gyártó utasításait!

FŐZÉS ÉS SÜTÉS A FŐZŐZÓNÁKON

Főzőlapon történő főzéshez alapvetően használhatja a szokásos, lapos és szilárd aljú edényeket és serpenyőket.

Az edény átmérője nem lehet lényegesen kisebb, mint a főzőlap átmérője. A sós víz és az edények nedves alja károsíthatja a főzőlapot. Ezért a főzőzónáknak mindig száraznak kell lenniük.

Az energiatakarékos edények lapos, csiszolt alumínium vagy réz aljúak.

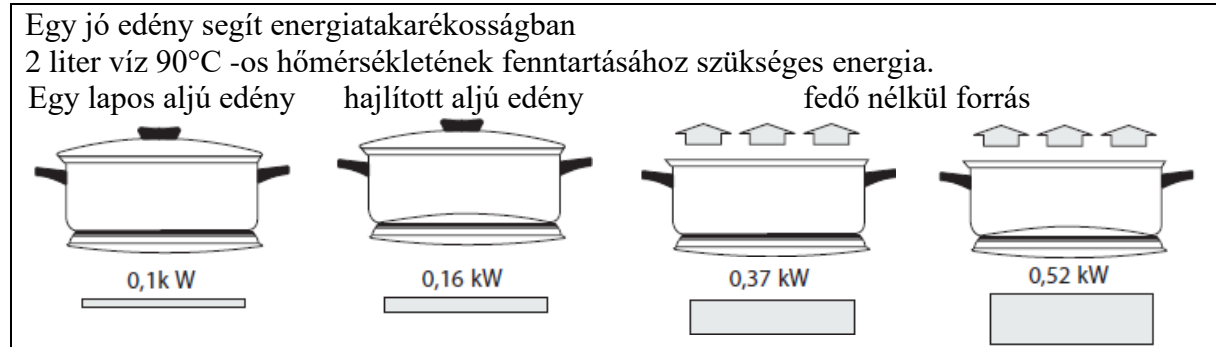
Ne tegyen rá nedves, vagy gőzölő, fedéllel ellátott edényeket, amikor a főzőzónákat nem használja! A pára és gőz károsíthatja a főzőlapot. A főzőzónáknak is tisztáknak kell lenniük, mivel a szennyeződés csökkenti vagy akadályozza azok teljesítményét.

A Pyrex üvegből készült főzőedények, különösen elektromos főzőlapokhoz, lapos, szálciszolt aljjal használhatóak, amennyiben megfelelnek az egyes főzőlapok méretének. Az edények, amelyek a főzőlapok zónáján túl nyúlnak, megrepedhetnek az edényben fellépő feszültség hatására. A nagy termikus különbségek károsak a Pyrex üvegedények esetében is. Kerülje a hideg víz betöltését forró edénybe, és ne tegye az utóbbit hideg kőre vagy fémre. Ha üvegtálat használ a főzőlapon a gyors főzéshez, akkor ne lépje túl a 2-es szintet.

GARANCIA FELTÉTELEK

1. A jótállási időszak a termék kiskereskedelmi értékesítésének napján lép hatályba.
2. A termék műszakilag igazolt, és hibátlanul fog működni a jótállási időszak alatt, ha a felhasználó betartja a mellékelt Telepítési és Felhasználói Kézikönyv rendelkezéseit.
3. Ezt a terméket garanciában, térítésmentesen megjavítjuk, ha a termék gyártási vagy anyaghibát mutat.
4. A reklamációt írásban (service.ecorgan.hu) vagy telefonon (**06 63 570 889**) kell benyújtani.
5. Panaszt csak a megfelelően regisztrált értékesítési dátummal ellátott jótállási jegy és/vagy a vásárlást igazoló számla bemutatásával lehet beadni.
6. A panaszokat nem hagyják jóvá, ha:
 - a vevő nem követte ezeket az utasításokat
 - a Telepítési Útmutató és a Felhasználói Kézikönyv útmutatásait nem megfelelően tartották be.
 - a hibákat mechanikai sérülések, kémiai hatások vagy vis maior okozzák
 - a terméket korábban illetéktelen személy vagy szerviz javította.
7. A garancia nem vonatkozik a folyamatos kopásnak kitett alkatrészekre és anyagokra.

8. A garancia feltételeiről bővebben a termékhez csatolt jótállási jegyen tájékozódhat.



MEGJEGYZÉS: Az alkatrészellátás időtartama 7 év a jótállási idő lejárta után.
A szolgáltatással kapcsolatos minden információért forduljon értékesítőjéhez vagy közvetlenül a forgalmazóhoz. Fenntartjuk a jogot a változtatásokra a műszaki fejlesztések miatt.

Podatki o prodaji / Sales information / Podaci o prodaji / Angaben über den Verkauf/
Údaje o prodaji / Udaje o prodeji / Dane o sprzedaży / Податци о продаји

datum/date/am/dňa /dne/data/datum _____

žig/stamp/žig/Verkaufsstempel/pečiatka/
prodejní razítko/pieczętka/жиг _____

prodávateľ/salesman/prodávateľ/Verkäufer/
/predajňa/prodejce/sprzedawca/продавець _____

Technikai adatok:

Feszültség: 230V, 50Hz
Érintésvédelmi osztály: **I Csak védőföldeléssel ellátott hálózatra csatlakoztatható!**
Névleges teljesítmény: 3000 W



A termék megfelel a 2014/30/EU, az elektromágneses összeférhetetlenségről szóló irányelvnek, a 2014/35/EU, a meghatározott feszültséghatárokon belüli használatról szóló irányelvnek, valamint a 2011/65/EC RoHS direktívának..

A készülék gyártási helye: Szlovénia

Forgalmazó/Importer:

Ecorgan Kereskedelmi és Tanácsadó Kft.
6640 Csongrád
Attila u. 32.
Magyarország

tel.: + 36 63/570-880

email: kozpont@ecorgan.hu

web: www.ecorgan.hu

vevőszolgálat: vevoszolgalat@ecorgan.hu

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiék. A termékre az érvényben lévő magyar 151/2003.(IX.22.)Korm.r. szerinti jótállás érvényes. A forgalmazó által kínált többlet jótállás csak az érvényesen kitöltött jótállási jeggyel érvényesíthető. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat és a használati utasítást őrizze meg, mert szüksége lehet rá!