



kezelési útmutató

HU

Vegyés üzemű tűzhely

We were thinking of you
when we made this product

Üdvözljük az Electrolux világában

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

Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

A felhasználó részére

Fontos biztonsági tudnivalók	5
Kapcsolólap	8
A gázégő szabályozógombjai	9
Villanysütő	11
A készülék első alkalommal történő használata előtt	12
Elektromos programkapcsoló	13
Tippek és tanácsok a főzőlap használatához	18
Tippek és tanácsok a sütő használatához	19
Sütési táblázat - Hagyományos és légkeveréses sütés	22
Sütési táblázat - Pizza	23
Karbantartás és tisztítás	24
A sütő tisztítása	25
Ha valami nem működik	30
Szerviz és pótalkatrészek	38

Az üzembe helyező számára

Utasítások az üzembe helyező részére	31
Műszaki adatok	31
Tudnivalók az üzembe helyező számára	32
Gázcsatlakoztatás	33
Átállítás másik gáznemre	34
Beépítési lehetőség	36
Elektromos csatlakoztatás	37

Útmutató a kézikönyv használatához

A szövegben a következő szimbólumok segítik az eligazodást:



Biztonsági utasítások



Működés leírása lépésről lépésre



Javaslatok és tanácsok



Környezetvédelmi információ:



A készülék gyártása a következő EGK irányelvekkel összhangban történt:

73/23/EGK - 90/683/EGK - 93/68/EGK - 89/336 EKG - 90/396 EKG,
érvényes kiadása.

Fontos biztonsági tudnivalók

A tűzhely felállítása vagy használata előtt figyelmesen el kell olvasnia ezeket a figyelmeztetéseket. Ha segítségre van szüksége, forduljon ügyfélszolgálati osztályunkhoz.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést kizárólag arra feljogosított szakember végezheti az érvényes biztonsági előírások alapján.
- Ha a készülék üzembe helyezéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, akkor azt is kizárólag arra feljogosított szakember végezheti.
- Ellenőrizze a készüléket, hogy a szállítás alatt nem szenvedett-e valamilyen sérülést. Soha ne csatlakoztasson sérült készüléket. Ha a készülék megsérült, forduljon a szállítóhoz.
- A készülék jellemzőinek módosítása, illetve ennek megkísérlése veszélyes.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el.
- A készülék nem helyezhető fel talpazatra.
- A készülék használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Egyes alkatrészeket ütésálló műanyag fólia védi. Ügyeljen arra, hogy a készülék üzemeltetésének megkezdése előtt eltávolítsa ezt a műanyag fóliát, és az érintett részeket enyhe mosogatószeres meleg vízbe mártott és kicsavart puha kendővel megtisztítsa.

- Győződjön meg róla, hogy a gáz- és az elektromos hálózat megfelel az adattáblán feltüntetett típusnak, ami a bemenő gázcső mellett található.

Gyermekbiztonság

- A készüléket felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. Ne hagyja, hogy gyermekek a készülékkel vagy annak közelében játszanak.
- A készülék használat közben felforrósodik. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.
- A gyermekek úgy is sérülést szenvedhetnek, hogy magukra rántják a készüléken lévő fazekakat vagy lábosokat.
- **A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.**

Használat közben

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.

6 electrolux

- A készülék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani. A rossz levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos beszerelési előírásoknak megfelelően kell felállítani és csatlakoztatni. Külön figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.
- A készülék használat közben hőt és párárt termel abban a helyiségben, ahol felállították. Gondoskodjon a folyamatos légáramlásról: tartsa jó állapotban a szellőzőnyílásokat, vagy szereltesen fel szellőzőcsővel ellátott páraelszívót.
- A készülék hosszabb idejű használata esetén ablaknyitással, vagy a páraelszívó nagyobb fokozatra állításával kell fokozni a szellőzést.
- Ha a készülék fedéllel is rendelkezik, annak funkciója lecsukva a felület megvédése a portól, nyitott állapotban pedig a kifröccsenő zsír összegyűjtése. **Ne használja más célra.**
- Lecsukása előtt mindig tisztítsa meg a fedelet.
- A tető lecsukása előtt várja meg, hogy az égők és/vagy főzőlapok kihűljenek.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelőgomb ki legyen kapcsolva.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.
- Minding álljon hátrébb a sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg eltávozhasson.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez.
- Instabil vagy deformálódott edényeket nem szabad az égőkre helyezni, mivel az instabil edények megbillenésük vagy kifröccsenés miatt balesetet okozhatnak.
- **A meggyújtás megkönnyítése érdekében az égőket az edényeknek a rácsra helyezése előtt gyújtsa meg.** Az égők meggyújtása után ellenőrizze, hogy a láng szabályos-e.
- Az edények levétele előtt mindig vegye kisebbre vagy zárja el a lángot.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, amikor olajban vagy zsírban süt.
- A készüléket mindig tisztán kell tartani. A ráakódott zsír vagy ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Soha ne használjon műanyag edényeket a sütőben vagy a főzőlap égőin. Soha ne fedje le a sütő semmilyen részét alufóliával.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.
- A meleg hatást gyakorolhat a romlandó élelmiszerekre, a műanyag tárgyakra és az aeroszolo-

kra, így ilyeneket ne tároljon a készülék felett.

- Csak hőálló tálat tegyen a sütő alatt található fiókba. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Soha ne használjon gőzzel vagy nagy nyomású gőzzel működő tisztítókészülékeket a tűzhely tisztítására.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Javítás


- A készülék csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.



Környezetvédelmi információk

- Kérjük, hogy a készülék felállítása után csomagolóanyagot a biztonság és a környezet érdekeinek kellő figyelembe vételével selejtezze ki.

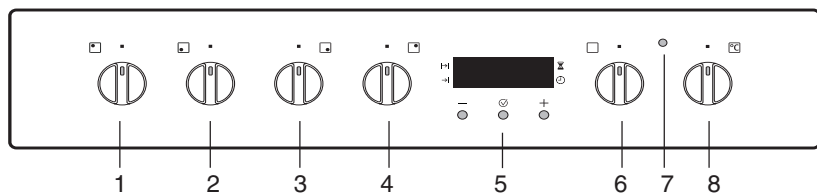
- Ha régi készülékét kiselejtezi, a csatlakozó kábel levágásával tegye üzemképtelenné.

- A  szimbólum a terméken, illetve annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A kiselejtezett készüléket elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítása céljából kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni. Ha gondoskodik a termék szabályszerű leselejtezéséről, ezzel hozzájárul a helytelen hulladékkezelésből eredő potenciális negatív környezeti és humán egészségi hatások megelőzéséhez. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletes tájékoztatásért kérjük, forduljon a helyi polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékszállítással foglalkozó társasághoz, vagy érdeklődjön a boltban, ahol a terméket vásárolta.

Őrizze meg a jelen kezelési útmutatót a későbbiekre, és gondoskodjon arról, hogy az esetleges új tulajdonos megkapja.

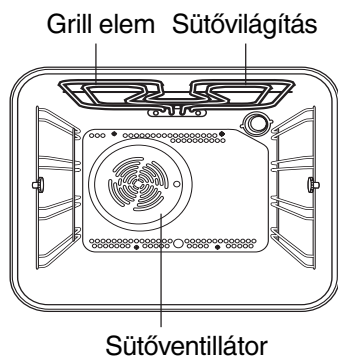
Ezek az utasítások csak azokra az országokra érvényesek, amelyek jelzései a használati utasítás fedelén és magán a készüléken szerepelnek.

Kapcsolólap

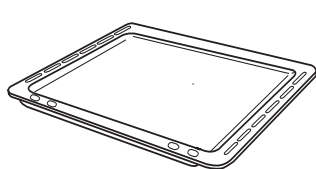


1. Bal hátsó égő szabályozógombja (félgyors)
2. A bal első égő szabályozógombja (gyors)
3. A jobb első égő szabályozógombja (kiegészítő)
4. Jobb hátsó égő szabályozógombja (félgyors)
5. Elektromos programkapcsoló6. Sütő funkció szabályozógombja
7. Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpa
8. Sütő hőfokszabályozó gombja

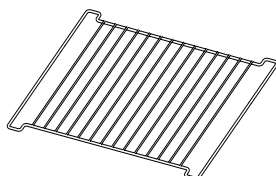
A sütőtér



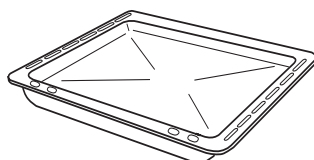
Kiegészítők



Tepsi



Sütőpolc



Zsírfogó tálca

A gázégő szabályozógombjai


A főzőlapon található szabályozógombok



A tűzhely főzőlapjának használatára szolgáló gombok a kezelőpanelen találhatóak. A szabályozógombok az óramutatók járásával ellentétes irányba a kis láng szimbólumig, visszafelé pedig a nagyobb szimbólumig forgathatók el.

■ Nincs gázellátás

 Maximális gázellátás

 Minimális gázellátás

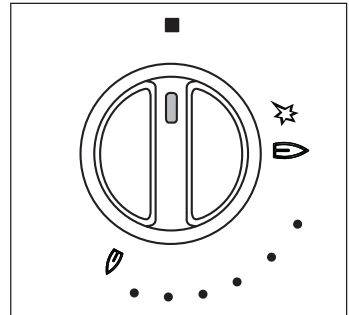
 Az égők meggyújtásához:

1. nyomja be teljesen a megfelelő szabályozógombot, és forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba maximális állásba ( );
2. a begyújtás után a gombot tartsa körülbelül 5 másodpercig benyomva. Ennyi idő szükséges, hogy a hőelempár (lásd az ábrát - D) felmelegedjen és a biztonsági szelep kikapcsoljon, máskülönben a gázellátás megszakad;
3. Ezután ellenőrizze, hogy a láng rendszeren ég-e, majd állítsa be a kívánt intenzitásra.

Ha az égő nem gyullad meg, a szabályozógombot forgassa el nulla állásba, és próbálja meg újra.


Ha az égő néhány próbálkozás után sem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égőfedél és az égőkorona (lásd az ábrát - A, B) a helyén van-e.


A gázellátás megszakításához forgassa el a gombot az óramutatók





járásával megegyező irányba “■” állásba.

Amikor manuálisan gyújtja be a tűzhelyt (amikor nincs áram): Tartsa a lángot az égőhöz közel. Soha ne forgassa el a szabályozógombot azelőtt, hogy a lángot az égő közelébe vitte.


 A készülék progresszív csapokkal van felszerelve, amelyek lehetővé teszik a láng jobb szabályozását.


 A főkapcsolónak a beszerelés, illetve áramkimaradás után történő bekapcsolásakor teljesen normális jelenség, hogy a szikragenerátor automatikusan bekapcsol.

 Ha a javasoltnál kisebb méretű serpenyőt használ, a láng túlnyúlik az edény alján, és a serpenyő nyele túlmelegszik.

 Amint egy folyadék forni kezd, vegye lejjebb a lángot, hogy a folyadék éppen csak forrásban maradjon.

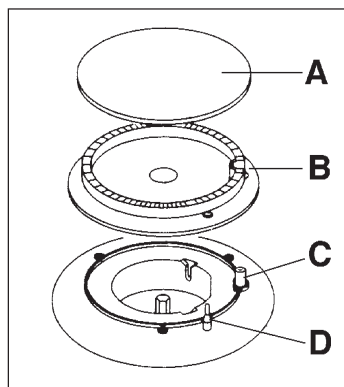
 **Ha forró olajban vagy zsírban süt ételeket, legyen körültekintő, mivel a túlhevült és kifröccsent zsiradék könnyen meggyullad.**

 Ha a szabályozógombok nehezen elforgathatóvá válnak, kérjük, forduljon a helyi szervizhez.

 **A rozsdamentes acél kifakulhat, ha túlzottan felmelegítik. Ezért nem ajánljuk a fazékkövekkel, agyagedényekben vagy öntöttvas lapokon való hosszan tartó főzést. Ne használjon használat közben a fedél védelmére alufóliát.**

 **Az edényeket nem szabad a szabályozási zónára tenni.**

 **A tűzhellyel történő főzéskor a fedelet nyitva kell hagyni a túlmelegedés megelőzése érdekében.**



- A - Égőfedél
- B - Égőkorona
- C - Szikragyújtó
- D - Hőelempár


Az égő maximális hatékonyságának biztosítása érdekében csak lapos aljú, a használt égő méretére illő lábasokat és fazekakat használjon (lásd a táblázatot).


Főzőégő	minimális átmérő	maximális átmérő
Nagy (erős)	180 mm	260 mm
Közepes (félgyors)	120 mm	220 mm
Kicsi (kisegítő)	80 mm	160 mm

Villansütő


Sütő funkció és hőfokszabályozó gombok


Segítségükkel a fűtőelemek megfelelő csatlakoztatásával és a hőmérsékletnek a kívánt fokozatra állításával kiválasztható a különböző sütési igényeknek megfelelő típusú sütés.


 **Hagyományos sütés** - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben.

 **Légkeveréses sütés** - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztaféléket, bármelyik polcon, hogy az egyik átvénne a másik ízét.

 **Belső grill elem** - Kisebb mennyiségek grillezéséhez.

 **Teljes grill** - A teljes grill elem be lesz kapcsolva.

 **Pizza** - Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizzák, quichek és lepények aljára, miközben a ventilátor biztosítja a levegő keringetését a pizza feltétjének, illetve a lepény töltelékének a megsütéséhez.

 **Alsó fűtőelem** - Csak a sütő aljáról jön a hő.

Hőmérsékletszabályozó gomb

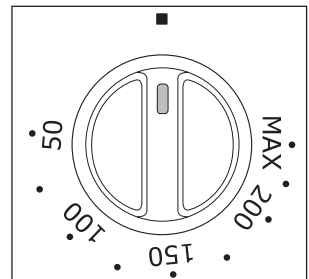
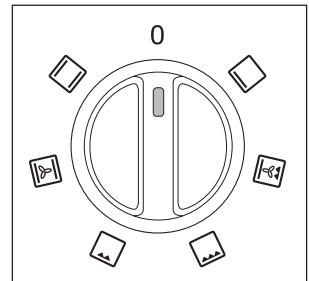
A hőmérsékletszabályozó gombot az óramutatók járásával megegyező irányba elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 230°C (MAX) között.

Termosztát ellenőrzőlámpa


A hőmérsékletszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőmérsékletszabályozó gombot elfordítja. A lámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.


A biztonsági hőmérsékletszabályozó

A sütőben egy biztonsági hőmérsékletszabályozó is található. Abban az esetben, ha a fő hőmérsékletszabályozó elromlana, ami túlmelegedést okozna, ez a biztonsági eszköz megszakítja a készülék áramellátását. Ebben az esetben hívja a helyi szervizt. Semmilyen körülmények között sem kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket.





A készülék első alkalommal történő használata előtt



 *A készülék használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, a készülék belsejéből és külsejéről, beleértve a reklámcímkéket és bármilyen védőfóliát.*


 Az első alkalommal történő sütés előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait.

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

 **A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva.**


1. Az órát az elektronikus programkapcsolóval állítsa be (lásd "Az elektromos programkapcsoló" című fejezetet).
2. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja hagyományos sütés funkcióra .
3. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja MAX állásba.
4. Nyisson ablakot.
5. Hagyja a sütőt üresen bekapcsolva körülbelül 45 percen keresztül.

Ezt az eljárást a teljes grill funkcióval  és légkeveréses sütés funkcióval  körülbelül meg kell ismételni 5-10 percen keresztül.

 **A fenti műveletek elvégzése után hagyja a sütőt kihűlni, majd enyhén mosogatószeres meleg vízbe áztatott puha törülőruhával törölje ki a sütőteret.**

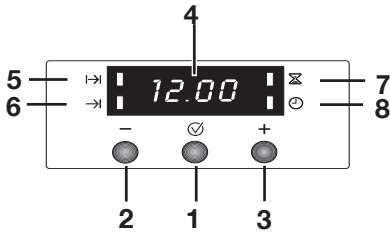
Tárolófiók






A tárolófiók a sütőtér alatt található.

 Sütés alatt a tárolófiók átforrósodhat, ha a sütőt hosszú ideig magas fokozaton használjuk, ezért gyúlékony anyagokat, úgymint edényfogó kesztyűt, konyharuhát, műanyag kötenyt stb. nem szabad a fiókban tárolni.

Az olyan kiegészítők, mint például a tepsik, szintén átforrósodhatnak, ezért ha a sütő használatban van vagy még forró, óvatosan kell azokat kivenni a fiókból.

Elektromos programkapcsoló



1. Nyomja meg  a gombot az egyik funkció kiválasztásához
2. Csökkentő szabályozógomb
3. Növelő szabályozógomb
4. Kijelző
5. “Sütés időtartama” jelzőlámpa 
6. “Sütés vége” jelzőlámpa 
7. “Percszámláló” jelzőlámpa 
8. “Pontos idő” jelzőlámpa 



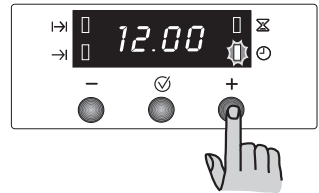
A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva.

A sütő ugyanakkor bármilyen program nélkül is használható.




Áramkimaradás esetén az összes beállítás (pontos idő, programbeállítás vagy folyamatban lévő program) törlődik.


Amikor az áramszolgáltatás helyreáll, a kijelzőn a számok villognak, és az órát/időkapcsolót alaphelyzetbe kell állítani.




Az idő beállítása

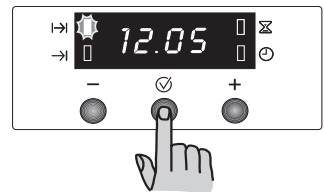
A főkapcsoló bekapcsolásakor, illetve áramkimaradás után a “Pontos idő” jelzőlámpa  villogni fog a kijelzőn.

A pontos idő beállítása:

1. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Pontos idő” jelzőlámpa  kialszik és a kijelzőn a beállított idő látható. A készülék használatra készen áll.

A pontos idő ismételt beállításához:

1. Nyomja meg a  gombot újra



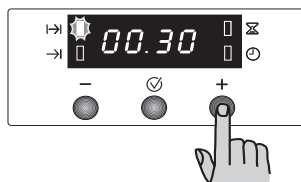
14 electrolux

válassza ki a “Pontos idő” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa villogni kezd. Ezután a fentiek szerint járjon el.

A pontos idő csak akkor állítható be, ha automatikus funkció (a sütés időtartama \rightarrow) vagy a sütés vége \rightarrow) nincs beállítva.

“Sütés időtartama” funkció \rightarrow

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő az előre beprogramozott sütési időtartam végén automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót és állítsa be a sütési hőmérsékletet. Nyomja meg a \checkmark gombot többször a “Sütési időtartam” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:




Az időtartam beállításához:

1. Nyomja meg a $+$ vagy $-$ gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Sütési időtartam” jelzőlámpa \rightarrow világítani kezd és a kijelző visszavált a pontos időre.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol és a készülék hangjelzést ad, továbbá a jelzőlámpa villogni kezd. A sütő funkció és a termosztát szabályozógombot forgassa el nulla állásba.


A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

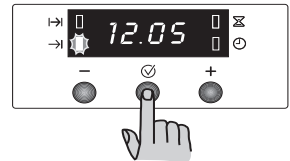
MEGJEGYZÉS: a hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

Az időtartam törléséhez:

1. Nyomja meg a  gombot többször a “Sütési időtartam” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa \rightarrow jelzőlámpa villog, és a kijelzőn pedig megjelenik a hátralévő sütési idő.
2. Nyomja meg a $-$ gombot amíg a kijelzőn “0:00” nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőlámpa kialszik és a kijelző visszavált a pontos időre.

“Sütés vége” funkció \rightarrow

Ezzel a funkcióval beállíthatja a sütőt, hogy a sütési idő beprogramozott vége leteltével automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót és állítsa be a sütési hőmérsékletet. Nyomja meg a  gombot ismételten a “Sütés vége” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa \rightarrow villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:

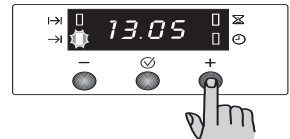


A Sütés vége idő beállításához:

1. Nyomja meg a $+$ vagy $-$ gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Sütés vége” jelzőlámpa \rightarrow világítani kezd és a kijelző visszavált a pontos időre.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol és a készülék hangjelzést ad, továbbá a jelzőlámpa villogni kezd. A sütő funkció és a termosztát szabályozógombot forgassa el nulla állásba.



A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

MEGJEGYZÉS: a hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő




funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

A Sütési idő vége törlése:

1. Nyomja meg a  gombot ismételten a “Sütés vége” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa →| villog és a kijelzőn a beprogramozott Sütési idő vége jelenik meg.
2. Nyomja meg a  gombot amíg a kijelzőn a pontos idő jelenik meg. A programkapcsoló sípol és a jelzőlámpa kialszik.

“Sütés időtartama” |→| és “Sütési idő vége” →| kombinált

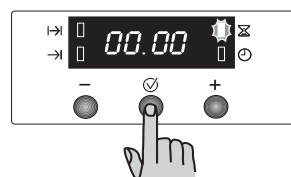
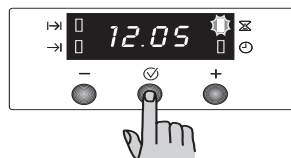
A “Sütési időtartam” és “Sütési idő vége” funkció egyidőben használható a sütő beállítására arra, hogy később automatikusan be és kikapcsoljon.

1. A “Sütés időtartama” funkcióval |→| (végezze el a sütés időtartamának beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be az időtartamot. Ezután nyomja meg a  gombot: a kijelzőn a beprogramozott beállítás jelenik meg.
2. “A sütési idő vége” funkcióval →| (végezze el A sütés vége beállítást a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be a sütési idő végét.

A megfelelő jelzőlámpák világítani kezdenek és a kijelzőn a pontos idő látható. A sütő a beállított programoknak megfelelően kapcsol be és ki.




“Emlékeztető óra” funkció

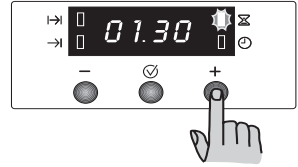
Az emlékeztető óra hangjelzése a beállított időtartam végén megszólal, de a sütő bekapcsolva marad, ha





használatban van .

A percszámláló beállítása:

1. Nyomja meg a  gombot ismételten az “Emlékeztető óra” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa  villogni kezd.
2. Ezután nyomja meg a **+** vagy **—** gombot (maximum: 2 óra, 30 perc).
3. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: az “Emlékeztető óra” jelzőlámpa  világítani kezd.
4. A beállított idő végén a jelzőlámpa villogni kezd és hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

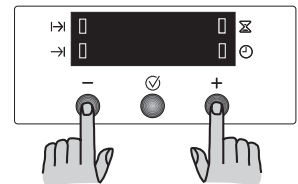


Az emlékeztető óra törléséhez:

1. Nyomja meg a  gombot ismételten az “Emlékeztető óra” funkció kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa  villog és a kijelzőn a hátralévő idő látható.
2. Nyomja meg a **—** gombot amíg a kijelzőn “0:00” nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőlámpa kialszik és a kijelző visszavált a pontos időre.


A kijelző kikapcsolása

1. Nyomjon meg egyszerre két programkapcsoló nyomógombot és körülbelül 5 másodpercig tartsa azokat benyomva. A kijelző kikapcsol.
2. A kijelző bekapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



A kijelző csak akkor kapcsolható ki, ha más funkció nincs beállítva.

Tippek és tanácsok a főzőlap használatához

A főzést nagylángon kezdje, a gombnak a  jelzésre történő elforgatásával. Ezután szükség szerint állítsa be a lángot.

A láng külső része sokkal forróbb, mint a közepe (mag). Ennek megfelelően a láng tetejének az edény alját kell nyaldosnia. A túl nagy lángok gázpazarlást jelentenek.

Az elektromos rácsokkal ellentétben a gázégőkhöz nem kell lapos aljú edényeket használni: a lángok az edény alját nyaldossák és a hőt elvezetik az egész felületen.

A gázégőkhöz nincs szükség különleges edényre. A vékony falú edények ugyanakkor jobban vezetik a hőt, ezáltal gyorsabban átmelegítik az ételt, mint a vastag falúak.

Mivel a hő nem egyenletesen oszlik el az edény alján, előfordulhat, hogy az étel csak részben melegszik fel. Következésképpen javasolt az ételt sokszor megkeverni.

A vastag aljú edény megakadályozza, hogy az edény részlegesen túlmelegedjen, mivel elégséges hőkompenzációt tesz lehetővé.

Kerülje a nagyon kis edények használatát. A széles és lapos edények megfelelőbben, mint a keskeny és magas edények, mivel gyorsabban átmelegsznek. A főzést nem gyorsítja meg, ha a keskeny edényt széles égőre helyezi. Az eredmény pusztán elpazarolt gáz. A megfelelő használatához a kisebb edényeket tegye a kisebb égőkre, a nagyobb edényeket pedig a nagyobb égőkre.

Ne feledje el lefedni az edényeket a

gázfogyasztás csökkentése érdekében.

Edények

Ne feledje, hogy a szélesebb aljú edényekben az étel gyorsabban fő meg, mint a keskenyekben.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyek megfelelően a megfőzendő ételhez.

Különösen arra ügyeljen, hogy az edények nem túl kicsik a folyadékmenyiséghez képest, mivel ezek könnyen kifuthatnak.

Ugyanakkor az edényeknek nem szabad túl nagyok lenniük, hogy az étel gyorsabban megfőjön. A zsiradékok és levek szétfolyhatnak az edény alján és könnyen odaéghetnek.

Torták sütéséhez jobb nem kinyitható formákat használni. A kinyitható formákból a levek és a cukor kiszivárog, a sütő aljára csöpög, és ráég a tepszi aljára, amit nehéz megtisztítani.

Ne tegyen műanyag fogantyúval ellátott edényeket a sütőbe, mivel azok nem hőállóak.

Az égőre illeszkedő megfelelő átmérőjű edényeket használjon, hogy a legtöbbet hozza ki belőle, ezáltal csökkentve a gázfogyasztást.

Ezen felül tanácsos bármilyen forrásban lévő ételt lefedni, és amint a folyadék forni kezd, a lángot kisebbre venni úgy, hogy épp fenntartsa a forráspontot.

i Tippek és tanácsok a sütő használatához

! **Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.**

A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

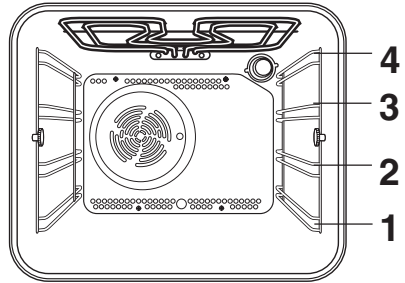
i A sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak.

Fontos, hogy a sütő tartozékait megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

! **A sütővel vagy a grillel történő sütéskor a tetőt nyitva kell hagyni a túlmelegedés megelőzése érdekében.**

! **Figyelem!** - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálnódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére és károsíthatja a sütő zománcozását. - Az edényeket, hőálló edényeket és alumínium tálcákat mindig a polcvezető sínekbe csúsztatott polcra helyezze rá.



Kondenzáció és gőz

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre és biztosítja a gőz állandó visszafogatását. Ez a rendszer lehetővé teszi a párák környezetben történő sűtést, miáltal az

elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezen felül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütő során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.

Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

i Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forralunk. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek.

A kondenzáció csökkentése érdekében a sütőtérnek jól át kell melegednie, mielőtt az ételt belehelyezi. Ezért minden sütés előtt egy rövid ideig (kb. 10 perc) elő kell melegíteni a sütőt.

Azt tanácsoljuk, hogy a készülék használata után mindig törölje le a lecsapódott gőz maradványait.

Sütőedények

- A sütőben bármilyen hőálló edény használható, ami bírja a 230°C-os hőmérsékletet.
- Tepsiket, sütőedényeket stb. nem szabad közvetlenül a sütő hátoldalán található ventilátort fedő rács elé tenni vagy a sütő aljára helyezni.
- Ne használjon 30 cm x 35 cm-nél nagyobb tepsiket, mivel az akadályozza a hő szabad áramlását, és ezáltal befolyásolhatja a teljesítményt.

Az ételek hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különbözőek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják.

- A** Az alumínium, kerámia, üveg és a fényes felületű edényekben az étel lassabban sül, és az alja kevésbé hajlamos a leégésre.
- B** A zománcozott öntöttvas, eloxált alumínium, tapadásgátló belső bevonattal és színezett külső felülettel rendelkező alumínium, valamint a sötét nehéz edényekben az étel hamarabb sül meg, és az alja hajlamosabb a leégésre.

Tippek és tanácsok hal és hús sütéséhez

Húst sütőálló edényekben, vagy közvetlenül a sütő polcán is süthet. Ebben az esetben ne felejtse el a cseppfogó tálcát a sütő aljától számított első pozícióba helyezni, és egy kevés vizet tölteni bele. A cseppfogó tálca megakadályozza, hogy a megolvadt zsír a sütő aljára kerüljön.

A fehér húsokat, szárnyasokat és a halat általában közepes hőmérsékleten (150 és 175°C között) kell sütni. Ha vörös húst kíván sütni (ami kívülről enyhén meg van pirulva és enyhébben van megsütve belül), rövidebb ideig tartó, magasabb hőfokon (200 és 230°C között) történő sütést javasolunk.

Ötletek és tanácsok tésztafélék sütéséhez

A süteményeket általában közepes

hőfokon (150 és 200°C között) kell sütni.

Sütemények és más tésztafélék sütése esetén rövid (kb. 10 perces) előmelegítés javasolt. A sütés megkezdése után a sütés teljes időtartama alatt tartsa csukva a sütő ajtaját és a sütő üvegajtaján keresztül ellenőrizze, hogy áll a sütés.

Ötletek és tanácsok grillezéshez

Ha húst vagy halat akar grillezni, permetezze be egy kevés olajjal, majd helyezze közvetlenül a polcra.

A grill funkció használata esetén a hő csak a felső fűtőelemből jön. Ezért a sütés szintjét a hús, illetve hal vastagságától függően kell beállítania.

Soha ne felejtse el a cseppfogó tálcát aláhelyezni, miután egy kevés vizet töltött bele.

Sütési időtartamok

A sütési időtartamok az elkészítendő étel típusától, állagától és mennyiségétől függően változnak. Azt javasoljuk, hogy első sütési tapasztalatairól készítsen jegyzeteket, mivel azonos ételek azonos körülmények között történő elkészítésekor természetesen hasonló eredményeket is fog kapni.

A táblázatokban szereplő értékek egyéni ízlés szerinti módosítása csak kellő tapasztalattal lehetséges.

Sütési táblázat - Hagyományos és légkeveréses sütés

Ezek a táblázatok csupán útmutatóként szolgálnak. Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékek az egyéni igények szerint növelendők vagy csökkentendők. Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges.

i A sütési idők nem foglalják magukban az előmelegítéshez szükséges időt. Minden sütés előtt szükség van egy rövid (kb. 10 perces) előmelegítési időre.

Tömeg (g)	ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő perc	MEGJEGYZÉSEK
		Szint	hőm. °C	Szint	hőm. °C		
		4 3 2 1		4 3 2 1			
	SÜTEMÉNYEK						
	Dagasztás	2	170	2 (1 és 3)*	160	45 ~ 60	Sütőformában
	Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20 ~ 30	Sütőformában
	Írós túróslapó (cheese cake)	1	160	2	150	60 ~ 80	Sütőformában
	Almatorta	1	180	2 (1 és 3)*	170	40 ~ 60	Sütőformában
	Rétes	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Kandirozott gyümölcstorta	2	175	2 (1 és 3)*	160	30 ~ 40	
	Gyümölcstorta	1	175	1	160	45 ~ 60	Kenyérsütő edényben
	Piskóta	1	175	2 (1 és 3)*	160	30 ~ 40	Sütőformában
	Gyümölcskenyér	1	170	1	160	40 ~ 60	Sütőformában
	Szilvatorta	1	170	1	160	50 ~ 60	Kenyérsütő edényben
	Lepény	2	170	2	160	35 ~ 45	Tepsiben
	Aprósütemény	2	175	2 (1 és 3)*	160	25 ~ 35	Tepsiben
	Kekszek	2	160	2 (1 és 3)*	150	20 ~ 30	Tepsiben
	Habcsók	2	100	2 (1 és 3)*	100	90 ~ 120	Tepsiben
	Bun	2	190	2 (1 és 3)*	180	12 ~ 20	Tepsiben
	Péksütemények: Fánk	2	200	2 (1 és 3)*	190	15 ~ 25	Tepsiben
	KENYÉR ÉS PIZZA						
1000	Fehér kenyér	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 darab
500	Rozskenyér	1	190	1	180	30 ~ 45	Kenyérsütő edényben
500	Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	20 ~ 35	6-8 darab
700	Pizza, nagy	1	210	1	200	15 ~ 25	tepsiben
500	Pizza, kicsi	1	210	1	200	10 ~ 20	tepsiben
	TÖLTÖTT TÉSztÁK						
	Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40 ~ 50	formában
	Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45 ~ 60	formában
	Quiche	1	200	2 (1 és 3)*	180	35 ~ 45	formában
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	formában
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	formában
	HÚSOK						
1000	Marha	2	190	2	175	50 ~ 70	Rácson
1200	Sertés	2	180	2	175	100 ~ 130	Rácson
1000	Borjú	2	190	2	175	90 ~ 120	Rácson
1500	Angolos marhasült						
1500	alulsütött	2	210	2	200	50 ~ 60	Rácson
1500	megsült	2	210	2	200	60 ~ 70	Rácson
1500	átsütve	2	210	2	200	70 ~ 80	Rácson
2000	Sertéslapocka	2	180	2	170	120 ~ 150	Héjastul
1200	Sertés-lábszár	2	180	2	160	100 ~ 120	2 darab
1200	Bárány	2	190	2	175	110 ~ 130	Láb
1000	Csirke	2	190	2	175	60 ~ 80	Egészben
4000	Pulyka	2	180	2	160	210 ~ 240	Egészben
1500	Kacsa	2	175	2	160	120 ~ 150	Egészben
3000	Liba	2	175	2	160	150 ~ 200	Egészben
1200	Nyúl	2	190	2	175	60 ~ 80	Feldarabolva
1500	Vadnyúl	2	190	2	175	150 ~ 200	Feldarabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90 ~ 120	Egészben
	Vagdalt	2	180	2	160	40 ~ 60	kenyérsütő edényben
	HALAK						
1200	Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	30 ~ 40	3-4 hal
1500	Tonhal /Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filé

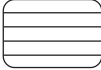

Ha egyszerre több ételt kíván sütni, azt javasoljuk, hogy az utolsó 5-10 percben cserélje meg a két sütési szinten elhelyezett ételt, hogy egyenletesebb szintet kapjanak.

(*) Ha egyszerre több ételt kell sütnie, azt javasoljuk, hogy a zárójelbe tett szinten helyezze el az ételeket a sütőben. A polcállások a sütő aljától számozódnak.

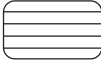

- i** A sütő hőmérsékletértékei csupán útmutatásul szolgálnak. A hőmérséklet az egyéni ízlésnek és igénynek megfelelően növelhető vagy csökkenthető.
- i** A sütési idők nem foglalják magukban az előmelegítéshez szükséges időt.

A sütőt minden sütés előtt rövid ideig (kb. 10 perc) elő kell melegíteni.

Sütési táblázat - Grillezés -

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Szint 	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc) 	
	Darab-szám	Tömeg			Felső oldal	Alsó oldal
Filészeletek	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteak	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Kolbász	8	-	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Sertésborda	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	-	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Csirke (mell)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Hal (filé)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Szendvics	4-6	-	3	max	3 ~ 7	-
Toast	4-6	-	3	max	2 ~ 4	2 ~ 3

Sütési táblázat - Pizza

Tömeg (g)	ÉTEL TÍPUSA	Szint 	Hőmérséklet °C	Sütési idő  perc	MEGJEGYZÉSEK
700	Pizza, nagy	1	200	15 ~ 25	tepsiben
500	Pizza, kicsi	1	200	10 ~ 20	formában a polcon
500	Lepény	1	200	15 ~ 25	tepsiben

Karbantartás és tisztítás

! Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a készüléket **LE KELL CSATLAKOZTATNI** az áramforrásról.

Tisztítás előtt mindig várja meg, hogy a hűtőventillátor lehűtse a sütőt, mielőtt az áramforrást kikapcsolná.

A készülék gőzzel vagy gőzfúvó géppel nem tisztítható.

A főzőlap felülete

A főzőlap legjobban még melegen tisztítható, mivel a kifröccsenések könnyebben eltávolíthatók, mint kihűlt állapotban.

A főzőlap felületét rendszeresen törölje le enyhe mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha kendővel. Kerülje a következők használatát:

- háztartási mosószer és fehérítőszer;
- tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- fémszálas súrolópárna;
- kádakhoz/mosogatókhoz való folteltávolító.

Amennyiben a főzőlap teteje erősen szennyezett lesz, tisztítása speciális tisztítószerrel, mint például Hob Brite vagy Bar Keepers Friend javasolt.

Edénytartók

Az edénytartó rácsok mosogatógépben moshatók. Ha kézzel mosogatja őket, a szárításnál vigyázzon, mert a zománcozási eljárás után olykor durva élek maradnak. A makacs

szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítókrémet.

Az égők

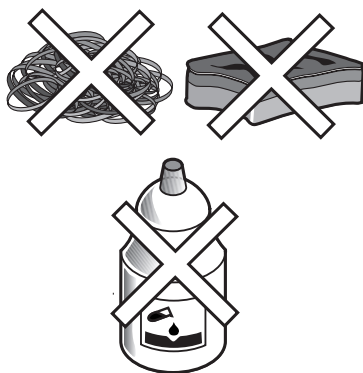
Az égő fedelek és koronák a tisztításhoz levehetőek.

Az égőfedeleket és a koronákat forró szappanos vízben mossa el, a foltokat kémélő tisztítópasztával távolítsa el. Különösen nehezen eltávolítható foltok esetében óvatosan használhat alaposan megnedvesített, szappannal átitatott acélforgács párnát.


Tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

Gyújtóelektróda

Az elektromos gyújtást egy kerámia "elektróda" és egy fém elektróda biztosítja. Ezeket az alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen alaposan tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőkorona nyílásai nincsenek-e eltömődve.



A sütő tisztítása

-  *A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsiradékok és más ételmaredekok lerakódása tüzet okozhat, különösen a grill edényben.*

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.


Klór tartalmú tisztítószerrel NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

- Soha ne használjon gőzt vagy gőzkészüléket a tűzhely tisztításához.

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosószeres meleg vizes puha törülközővel rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószeres és klórtartalmú tisztítószeres
 - Teflonbevonatú edényekhez nem használható impregnált szivacsok
 - Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgyapot szivacsok
 - Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
 - Rozsdamentesítők
 - Fürdőkádhoz/mosogatóhoz való feltárolók
- 

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószer használatát javasoljuk, mint a Hob Brite vagy a Bar Keepers Friend.

Sütőtér

A zománcozott sütőtér akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törlőruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

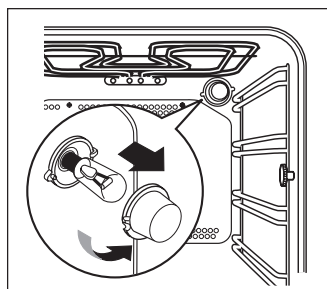
A sütő lámpájának kicserélése

⚠ Csatlakoztassa le a készüléket az áramforrásról.

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie: teljesítmény, 15 W/25 W; feszültség, 230 V (50 Hz); 300°C-ig hőálló; csatlakozás típusa: E14. Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

☞ A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegfedelelet forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Helyezze vissza az üvegfedelelet.
5. Csatlakoztassa vissza a sütőt az áramforrásra.



A sütőajtó és tömítése

Azt javasoljuk, hogy a sütőajtót tisztítása előtt vegye le a sütőről.

☞ A következők szerint járjon el:

1. nyissa ki teljesen a sütő ajtaját;
2. keresse meg az ajtót a sütőhöz rögzítő pántokat (lásd az 1. ábrát);
3. lazítsa ki és fordítsa el a két pánton található kallanyúkat (lásd a 2. ábrát);
4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg féligbecsukott helyzetbe nem kerül (lásd a 3. ábrát);
5. óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről (lásd a 3. ábrát);
6. tegye le egy stabil felületre.

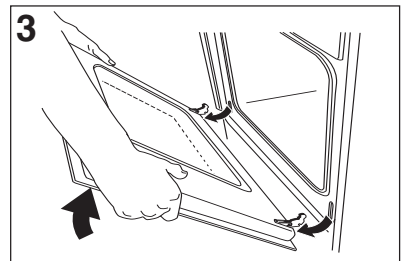
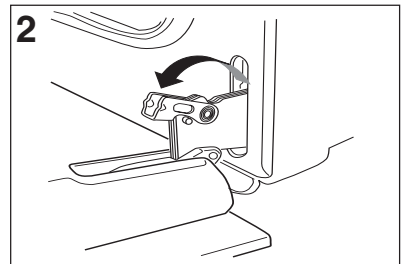
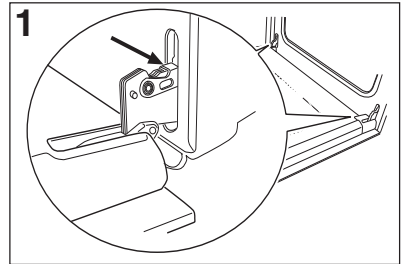
A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törlőruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert.

A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.

⚠ **NE** tisztítsa meg a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem húlt. Ha ezt az elővigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.

Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen.

Forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek további tanácsokkal.



Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek:

Azt javasoljuk, hogy a sütőajtó tisztításához csak nedves törlőruhát használjon és tisztítás után puha törlőruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét.

A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

A sütő megfelelő működését a sütőtér szélén körbefutó tömítés biztosítja.

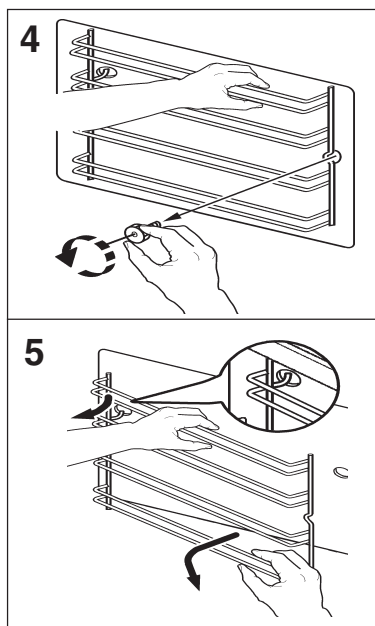
- Időnként **ellenőrizze** a tömítés állapotát. Szükség esetén súrolószer használata nélkül tisztítsa meg.
- Ha a tömítés **sérültnek** látszik, hívja a szervizt. Ne használja a sütőt, amíg a tömítést ki nem javították.

A sütő polcai és a polctartók

A sütő polcait áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződések pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan és puha törlőruhával törölje szárazra. A polctartók a könnyebb tisztítás érdekében kivethetőek.

A következők szerint járjon el:

- 1) távolítsa el az elülső csavart, miközben a polctartót a másik kezével tartja (lásd az 4. ábrát);
- 2) lazítsa ki a hátsó kampót és vegye ki a polctartót (lásd a 5. ábrát);
- 3) a tisztítás elvégzése után a fenti eljárást fordított sorrendben megismételve tegye vissza a polctartókat.



Kérjük, hogy a polctartó visszahelyezésekor ellenőrizze, hogy a rögzítőcsapok a helyükön legyenek.

A fedél megtisztítása

A kristály fedél leszerelhető, így könnyebben megtisztítható (lásd az ábrát).

A kristály fedelet csak meleg vízben tisztítsa meg, és kerülje durva textíliák vagy súrolószerek használatát.

Megfelelő tisztítás után gondosan helyezze vissza a fedelet a csuklópántokra.

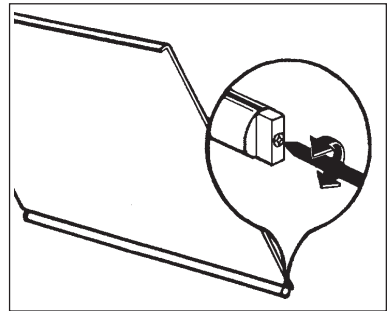
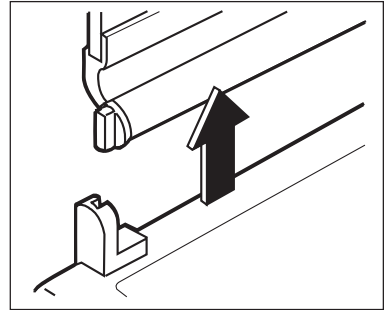
A fedél kiegyensúlyozása

A kristály fedéllel ellátott készülékeken különlegesen kiegyensúlyozott rugók találhatók, amelyek a készülék hátulján lévő csuklópántokba vannak behelyezve, elősegítve a fedél könnyű és sima becsukását.

A fedél záródásának beállításához használhat csavarhúzó is. A fedél nyitásához/csukásához szükséges erő az állítócsavar 2-3-szor történő elforgatásával növelhető, az ábrán látható módon.

Szabályozógombok - Különfélék

Időnként ellenőrizze a hajlékony gázcsatlakozó csövet, és amennyiben bármilyen rendellenességet tapasztal, azonnal cseréltesse ki szakemberrel. Ajánlatos évente cserélni.



Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt a helyi szervizhez fordulna.

tünet	megoldás
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A gáz meggyújtásakor nincs szikra. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba és hogy az áramforrás be van-e kapcsolva. ◆ Ellenőrizze, hogy nem égett-e ki az áramkör biztosítója. ◆ Ellenőrizze, hogy az égőfedelelet és a koronát pl. tisztítás után helyesen helyezték-e vissza.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A gáزرózsa egyenetlenül ég. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy a főfűvóka nem tömődött-e el, és hogy a koronán nincsenek-e ételmaradékok. ◆ Ellenőrizze, hogy az égőfedelelet és a koronát pl. tisztítás után helyesen helyezték-e vissza.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A sütő nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy kiválasztásra került-e valamelyik sütési funkció. ◆ Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja teljesen be van-e csukva. ◆ Ellenőrizze, hogy a pontos idő be legyen állítva (lásd "A pontos idő beállítása" című fejezetet). ◆ Ellenőrizze, hogy a konnektor kapcsolója, illetve az áramforrás kapcsolója BE van-e kapcsolva.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A sütő lámpája nem gyullad ki. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót. ◆ Ellenőrizze a lámpa izzóját és szükség esetén cserélje ki (lásd "A sütő lámpájának kicserélése").
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Túl sok időt vesz igénybe az ételek elkészülése, vagy túl gyorsan főnek/sülnek meg. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lásd ennek a füzetnek a tartalmát, különös tekintettel a "Tipppek és tanácsok a sütő használatára" című fejezetet. ◆ A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A sütő ventilátora zajos. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy a polcok és a sütőedény nem vibrálnak-e amiatt, hogy hozzáérnek a sütő hátlapjához.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A kijelzőn "12.00" látható. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Állítsa be a pontos időt (lásd "A pontos idő beállítása").

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a helyi szervizhez.

Utasítások az üzembe helyezõ részére

Mûszaki adatok

Készülék 2. osztály 1. alosztály és 1. osztály
 Készülékkategória: I12HS3B/P
 A készülék gázellátása: G20 25 mbar

Méret

Magasság 850 mm
 Mélység 600 mm
 Szélesség 600 mm
 Sütõ kapacitása 53 liter

Fõzõlap

Bal hátsó égõ (félgyors) 1900 W
 Bal elsõ égõ (gyors) 3000 W (G20)-
 2800 W (G30)-2900 W (G25.1)
 Jobb hátsó égõ (félgyors) 1900 W
 Jobb elsõ égõ (kiegészítõ) 1000 W

Sütõ

Alsó fûtõelem 1000 W
 Sütõ elemek 1800 W
 Belső grill elem 1650 W
 Teljes grill elem 2450 W
 Pizza 2675 W
 Konvekciós ventilátor 25 W
 Sütõ lámpa 25 W
 Összteljesítmény 2700 W
 Tápforrás (50 Hz) 230 V

Összesen készülék elektromos teljesítmény (fõzõlap + sütõ) 2700 W

Tápforrás (50 Hz) 230 V

Égõjellemzõk

GÁZ TÍPUSA	ÉGÕFEJ TÍPUSA	FÜVÕKA REFERENCIA 1/100 mm	NÉVLEGES HÕTELJ. kW	CSÖKKENT. HÕTELJ. kW	NÉVL. ÁTF. SEBESSÉG		TÁPELLÁTÁS NYOMÁSA mbar
					m3/h	g/h	
FÖLD GÁZ (G20)	Erõs	112	3,0	0,65	0,286		25
	Normál	92	1,9	0,45	0,181	-	
	Kisegítõ	065	1,0	0,33	0,095	-	
FOLYÉ-KONY GÁZ	Gyors	86	2,8	0,65	-	203	30
	Normál	71	1,9	0,45	-	138	
	Kisegítõ	50	1,0	0,33	-	73	
FÖLD GÁZ (G25.1)	Gyors	124	2,9	0,65	0,310	-	25
	Normál	100	1,9	0,45	0,210	-	
	Kisegítõ	071	1,0	0,33	0,111	-	

Kiegyenlítõ (By-pass) átmérõk

Fõzõégõ	Ø Kiegyenlítõ (By-pass) 1/100 mm-ben
Kisegítõ	28
Normál	32
Erõs	40

Tudnivalók az üzembe helyező számára

A következő tudnivalók a szakképzett üzembe helyezőnek szólnak, hogy a beépítést, beszabályozást és a szervizelést az érvényes szabályok szerint végezze el.

Akárhányszor is kerül sor a készülék leválasztására, mindig maximális elővigyázatossággal kell eljárni.

A GYÁRTÓ VÁLLALAT MINDEN FELELŐSSÉGET ÉS KÁROSDÁST, ILLETVE KÁRT ELHÁRÍT MAGÁTÓL, HA A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS MŰKÖDTETÉSE NEM A SZABÁLYOKNAK MEGFELELŐEN TÖRTÉNIK.

Környezeti előírások

Figyelem: Ez a készülék csak állandó szellőzéssel ellátott helyiségben helyezhető el a vonatkozó szabályok szerint.

Azért, hogy a gázkészülék megfelelő működése garantálható legyen, szükség van arra, hogy a gázkészülék által elhasznált levegő pótlására állandó, természetes légáramlás legyen a helyiségben. (Erről az üzembe helyező köteles meggyőződni.)

A helyiségbe a külső levegőnek közvetlenül egy fali nyíláson (szellőzőn) keresztül kell jönnie. Ezeket a nyílásokat (vagy nyílást) úgy kell kialakítani, hogy sem belülről, sem pedig kívülről ne legyen elzárható.

A készülék beszerelését csak arra feljogosított szakember végezheti.

Az elektromos csatlakoztatást is az érvényes előírások szerint kell végrehajtani.

Felelőségünk nem áll fenn olyan balesetek esetén, amely a nem megfelelő földelés miatt következett be.

Égéstermékek eltávolítása

A gázkészülék égéstermékét elszívón keresztül kell kéménybe, vagy közvetlenül a szabadba kivezetni.

Elhelyezés

Ez a készülék az „X” tűzvédelmi osztályba tartozik. Ez azt jelenti, hogy a készülék a nála magasabb bútorok közé nem építhető be, vagyis a szomszédos bútorok magassága nem lehet magasabban, mint a tűzhely felső síkja (EN 60335-2-6).

Vízszintbe állítás

A készülék aljának hátulsó részén állítható lábacsok találhatók.

A lábacsok állítása lehetővé teszi az edényekben lévő folyadékok egyenletes eloszlásának biztosítását.

Gázcsatlakoztatás

A gázcsatlakoztatást az érvényes előírások szerint kell elvégezni.

A gyártó vállalat úgy bocsátotta ki a készüléket, hogy megvizsgálta és a készülék hátoldalán elhelyezett címkén feltüntetett gáznemre beszabályozta. Ügyeljen arra, hogy a csatlakoztatás ugyanolyan gáznemre történjen, mint amilyenre az adattábla is vonatkozik. Ha az Ön lakhelyén lévő gáz nem egyezik meg a feltüntetett gáznemmel, akkor végezze el „Az átállítás másik gáznemre” c. fejezetben előírtakat.

A legnagyobb hatékonyság és a legalacsonyabb fogyasztás érdekében ügyeljen arra, hogy ne hagyja figyelmen kívül „Az égők jellemzői” táblázatban megadott értékeket.

Ha a gáznyomás eltér (vagy változtatható) a megfelelőőtől, akkor egy alkalmas gáznyomásszabályzót kell a gázcsőre beépíteni.

A folyékony gázhoz (LPG) használt nyomásszabályzók használata akkor megengedett, ha azok megfelelnek a vonatkozó előírásoknak.

Csak 30mbar kimenő nyomású szabályzót használjon.

Merev vagy flexibilis fémcső használata a csatlakoztatáshoz

A flexibilis csövet szorosan kell rögzíteni. A flexibilis gázcső használata során figyelembe kell venni a következőket:

- Hőmérséklete sehol nem emelkedhet magasra, vagyis nem haladhatja meg a szoba hőmérsékletét (30oC). Úgy kell csatlakoztatni, hogy a cső a tűzhely háta mögött haladjon végig (lásd 1. ábra).

- Hossza nem haladhatja meg az 1500 mm-t.
- Sehol nem fojtható le.
- Nem húzható meg és nem nyomható össze.
- Nem érhet hozzá a kivágási szélekhez vagy sarkokhoz.
- Könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy az állapota rendszeresen megvizsgálható legyen.

A flexibilis gázcső állagának megóvása érdekében ellenőrizze, hogy:

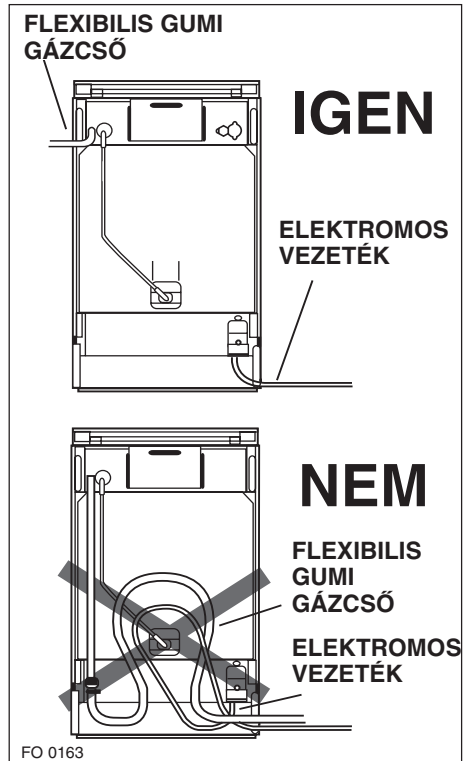
- sehol ne legyen rajta repedés, vágás, égésnyom (egyik végén sem),
- az anyaga ne keményedjen meg, normál rugalmasságú legyen,
- a gyorsrögzítők ne rozsdásodjanak,
- határideje ne járjon le (5 év).

Ha bármilyen rendellenességet észlel, ne próbálja meg javíthatni, hanem cseréltesse ki azonnal.



FONTOS

Ha befejezte a szerelést, akkor ellenőrizze a cső és a csatlakozások tömítettségét szappanos vízzel (lánggal soha).



1. ábra

Átállítás másik gáznemre

Másik gáznemre történő átállításakor kövesse az alábbiakban leírt tudnivalókat.

A gumicső tartó cseréje (2. ábra)

LPG gázra való beállításához használja a mellékelt gumicső tartót. Mindig helyezze be a tömítéseket (C) a gázcső könyök és a gumicső tartó közé.

Főzőlap égők fűvókái

1. A fűvókák kicserélése

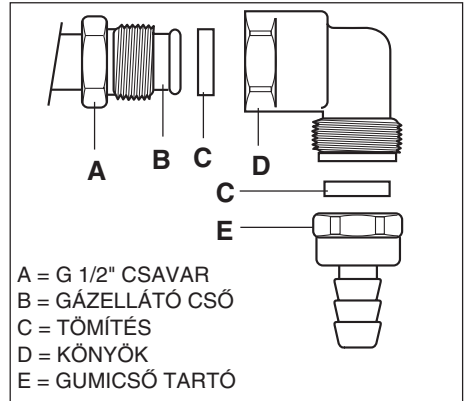
1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye ki fedeleket és az égők fallemezeit.
3. Egy 7-es dugókulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el (lásd a 3. ábrát) a fűvókákat, és cserélje ki a gáz típusának megfelelő újakra (lásd "Az égő tulajdonságai" c. táblázatot).
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az égés alkatrészeket.
5. **A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáznemnek megfelelő adattáblára. A megfelelő címke a készülékhez mellékelt fűvókacsomagban található.**

Ezek a fűvókák nem igényelnek elsődleges levegő szabályozást.

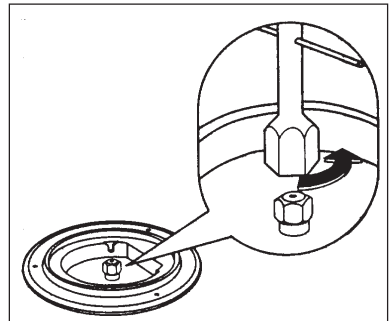
2. A minimum érték beállítása

A minimális szint beállításához:

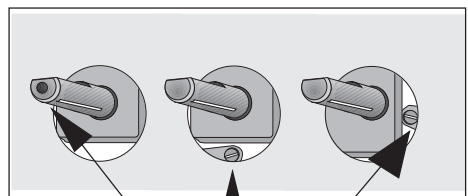
- 1) A gombot forgassa el takarékos állásba;
- 2) Vegye le a szabályzó gombot.
- 3) Egy vékony csavarhúzóval állítsa



2. ábra



3. ábra



by-pass csavar 4. ábra

be a gázcsap tengelyének közepén található by-pass csavart (lásd az 4. ábrát).

- 3a)** G20/25.1 földgázról **G30 cseppfolyós** gázra történő átállításkor a csavart az óramutatók járásával megegyező irányba csavarja be teljesen, amíg nem kap szabályos takaréklángot.
- 3b)** G30 cseppfolyós gázról **G20 földgázra történő átállításkor**, a csavart körülbelül háromnegyed fordulattal lazítsa ki, amíg nem kap szabályos takaréklángot.
- 3c)** G30 cseppfolyós gázról **G25.1 földgázra történő átállításkor**, a csavart körülbelül háromnegyed fordulattal lazítsa ki, amíg nem kap szabályos takaréklángot.

Minden esetben ellenőrizze, hogy a kis láng szabályosan ég-e.

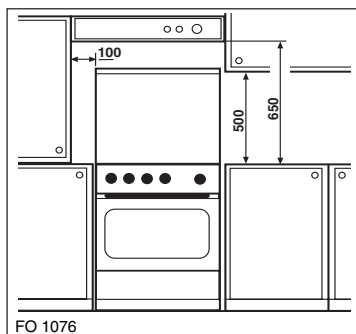
Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.

Végül ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról a kislángra való gyors átváltásnál.

Beépítési lehetőség

Konyhabútorok közé történő beépítésnél figyelembe kell venni a 5. ábrán megadott méreteket.

Beépített konyhabútor esetén, csak flexibilis fémcső használható a csatlakoztatáshoz, melynek során az előzőekben ismertetett előírásokat nem szabad figyelmen kívül hagyni.



5. ábra

Elektromos csatlakoztatás

A készülék működtetéséhez 230 V-os, egyfázisú csatlakozó szükséges.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a lakás elektromos hálózatának adatai megegyeznek-e az adattáblán szereplővel.

A készülék csak földelt elektromos hálózatra csatlakoztatható. A csatlakozó dugasznak, vagy a többállású kikapcsolónak a könnyű elérhetőségét a készülék beszerelését követően is biztosítani kell.

A készüléket modelltől függően hálózati kábellel, vagy kábel felszerelése nélkül szállítják.

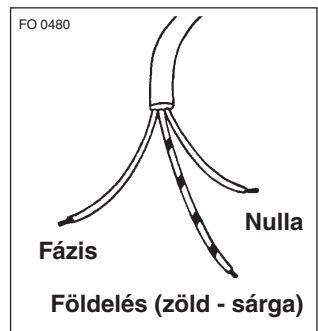
Ha a készüléket hálózati kábel nélkül szállítják, akkor csak az alábbiakban megadott keresztmetszetű kábeltípust szabad alkalmazni: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A hálózati kábelt egy, az adattáblán megadott elektromos terhelésnek megfelelő szabványos dugasszal kell felszerelni. A dugasz csak egy megfelelő fali csatlakozó helyre csatlakoztatható.

A csatlakozó vezeték cseréje esetén a zöld-sárga földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a másik két vezetéknek (6. ábra).

A szerelés befejezése után a fűtőegységeket, egy kb. 3 percig tartó üzembe helyezéssel kell megvizsgálni és ellenőrizni.

Amennyiben a készüléket fix bekötéssel kívánja csatlakoztatni, akkor a készülék és az elektromos hálózat közé egy minimum 3 mm-es érintkezőhézaggal rendelkező többpólusú kapcsolót (pl. LS-kapcsoló, biztosíték) kell beépíteni. A zöld-sárga



6. ábra

színű földelő vezetéket a kapcsolónál nem szabad megszakítani.

A csatlakozó vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érhesse 50° C-nál magasabb hőhatás.

A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha a nem megfelelő csatlakoztatás miatt következik be baleset vagy károsodás.



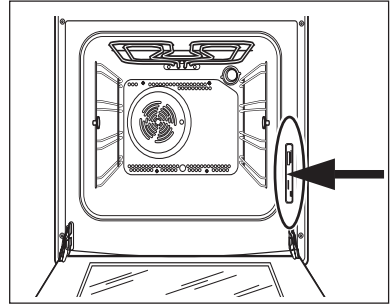
Az elektromos kábel cseréjét kizárólag a szerviz vagy hasonló szakértelemmel rendelkező szerelő végezheti az érvényben lévő rendelkezésekkel összhangban.

Szerviz és pótalkatrészek

Ha a készüléke azt követően sem működik megfelelően, hogy az előző fejezetben felsorolt összes ellenőrzést elvégezte, kérjük, forduljon a helyi szervizhez, ismertesse a hibás működés jellegét, adja meg a készülék modellszámát (Mod.), és termékszámát (Prod. No.) és a sorozatszámot (Ser. No.), mely adatok az azonosítólapon vannak feltüntetve. Ez a lap a sütőtér elülső külső szélén található (lásd az ábrát). Szerviz és pótalkatrészek

A termék gyártója által tanúsított és ezzel a jelzéssel ellátott eredeti pótalkatrészek kizárólag szervizünkben és a hivatalos pótalkatrész-boltokban kaphatók.

 **Electrolux**
Distriparts



Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján 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 te-lepül át, az alábbi követelmények teljesítése e-setén 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.



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
Lituanija	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	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	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	Electrolux
2	Model	Model	Model	Model	Model	Model	Model	EKK603302
3	Klasa energetske djelatnosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiatékonyagsági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	
4	-Konvencionalno	-Konvencionalno	-Tradycyjne	-Hagyományos	-Konvenční	-Konvenčné	-Convențional	
5	-Konvekcijska s ventilatorom	-Z dodatno ogretilim zrakom	-Konvekcijska wymuszona	-Levegőkeringtetéssel konvekciós	-Konvenční s ventilátorem	-Vnutrené prúdenie vzduchu	-Convecție forțată	
	Pomošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zajęcia energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energielfogyasztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotřeba energie (kWh) Funkcia pečenía:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	-Konvencionalno	-Konvencionalno	-Tradycyjne	-Hagyományos	-Konvenční	-Konvenčné	-Convențional	0,79 kWh
7	-Konvekcijska s ventilatorom	-Z dodatno ogretilim zrakom	-Konvekcijska wymuszona	-Levegőkeringtetéssel konvekciós	-Konvenční s ventilátorem	-Vnutrené prúdenie vzduchu	-Convecție forțată	
8	-Para	-Para	-Para	-Gőz	-Pára	-Pára	-Vapori	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrah)	Pojemność uzyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Volum util (litri)	53
•• ••• ••••	Velikčina: -Mala -Srednja -Velika	Velikost: -Mala -Srednja -Velika	Wielkość: -Mala -Srednia -Duża	Méret: -Kis -Közepes -Nagy	Velikost: -Mala -Střední -Velká	Velikost: -Mala -Středná -Velká	Dimensiuni: -Mic -Mediu -Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Čas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sültéhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri standardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încălzitură normală:	
10	-Konvencionalno	-Konvencionalno	-Tradycyjne	-Hagyományos	-Konvenční	-Konvenčné	-Convențional	43 min.
11	Konvekcijska s ventilatorom	-Z dodatno ogretilim zrakom	-Konvekcijska wymuszona	-Levegőkeringtetéssel konvekciós	-Konvenční s ventilátorem	-Vnutrené prúdenie vzduchu	-Convecție forțată	41 min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost najvećega pladnja	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sültélap területje	Plocha největšího pečicího plechu	Plocha největšieho plechu na pečenie	Suprafața țilui de copt celei mai mari	1130 cm ²
13	Buka (dB (A) re 1 pw)	Hrup (dB (A) re 1 pw)	Poziom hałas (dB (A) re 1 pw)	Zaj (dB (A) re 1 pw)	Hlučnost (dB(A) re 1pW)	Hlučnost (dB (A) re 1 pw)	Zgomot (dB (A) re 1 pw)	47
					•• 12 l ≤	Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność uzyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util		< 35 l
					••• 35 l ≤	Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność uzyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util		< 65 l
					•••• 65 l ≤	Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność uzyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util		
								2002/40/EC

• Veća djelotvornost
• Veća učinkovitost
• Veća spremnost
• Hladnija
• Usporné
• Vrac usponná
• Mai eficient



Manja djelotvornost
Manja učinkovitost
Mnijaša spremnost
Kisisele haldkony
Ménj usponná
Ménj usponná
Mai puțin eficient

•• 12 l ≤
••• 35 l ≤
•••• 65 l ≤

www.electrolux.com

www.electrolux.hu