



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOG2102

.....  
**HU SÜTŐ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	7
5. NAPI HASZNÁLAT.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	9
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	10
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	11
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	11
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	18
11. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	21
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	22
13. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	26
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	26

## ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: HU

### 2.1 Elhelyezés



#### **VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne működtesse a készüléket a sütőtér első burkolata nélkül. Ez az alkatrész

teszi lehetővé a biztonságos működést.

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### **VIGYÁZAT!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati

- vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
  - A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
  - Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
  - Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
  - A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábel mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
  - Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
  - Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
  - A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

## 2.3 Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.
- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak.

- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközöz. A készüléket a hatályos telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelmények betartására.

## 2.4 Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sűtémények esetében mély tepsi használjon a sűtéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sűtő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.5 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sűtőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sűtőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.6 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

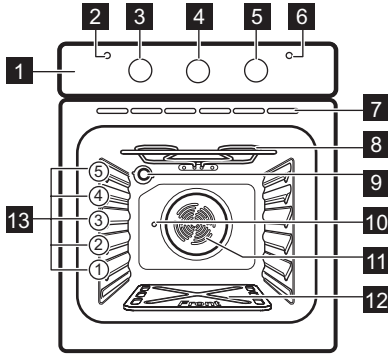
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Lapítsa ki a külső gázvezetéseket.

## 2.8 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Grill visszajelző
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 A Percszámláló gombja
- 5 Gákszabályozó gomb
- 6 Bekapcsolás-visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Forgónyárs furata
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér alsó lemeze
- 13 Polcszintek

### 3.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Alumínium tepsi**

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Forgónyárs**  
Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Sütőtér alsó lemeze

A készülék megvásárlásakor a sütőtér alsó lemeze a tartozékokon található. A készülék első használata előtt helyezze az alsó lemezt az égőterület fölé, a „Termékleírás” c. fejezetben látható ábrának megfelelően.

### 4.2 Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.





Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

### 4.3 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

Hagyja lehűlni a sütőt. Nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés kímélő folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és

ennek segítségével tisztítsa ki a sütőteret.




## 5. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás	
<b>0</b>	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Grill + Forgónyárs	Hús grillezéséhez, beleértve a kebab vagy kisebb húsdarabok nyárson sütését.
■ ■ ■	A hőmérséklet beállítási tartománya	Az elektromos grill hőmérsékletének beállítása a sütőtér középpontjában, minimum kb. 50 °C és maximum kb. 200 °C között.
	Légkeveréses sütés / Felolvasztás	Tésztasütés, illetve aszalás. A ventilátor a gázsütővel kombinálva is használható. Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.



A gázsütő és a Grill + Forgónyárs funkció egyszerre nem működtethető.

### 5.2 Bekapcsolás-visszajelző

A bekapcsolás-visszajelző a sütőfunkciók szabályozógombjának elfogatásakor kezd világítani.

### 5.3 Gázsabályozó gomb

Szim-bólum	Funkció
	A sütő gázégője ki van kapcsolva.
min. - max.	A hőmérséklet beállítási tartománya (150 °C - 250 °C).

### 5.4 A sütő gázégőjének megújítása




#### FIGYELMEZTETÉS!

Amikor bekapcsolja a sütőégőt, a sütő ajtaját ki kell nyitni.



#### A sütő biztonsági berendezése:

A gázsütő hőérzékelővel rendelkezik. Ha a láng elalszik, ez leállítja a gáz kiáramlását.

1. Nyomja meg gázsabályozó gombot, majd forgassa el a  pozícióba.
2. Tartsa nyomva a gázsabályozó gombot körülbelül 15 másodpercig, hogy a hőérzékelő felmelegedjen. Amennyiben nem így jár el, a gázellátás megszakad.



Ne engedje el, amíg a gázégő be nem gyullad.

- i** Ne tartsa a sütőfunkciók szabályozógombját 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha a sütőégő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a sütőfunkciók szabályozógombját, forgassa kikapcsolt helyzetbe, nyissa ki a sütőajtót, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.


## 5.5 A sütő gázégőjének begyújtása után

1. Engedje el a gázszabályozó gombot.
2. A gázszabályozó gombot forgassa el a kívánt hőfokbeállításra.

A sütő alján lévő nyíláson keresztül ellenőrizze, hogy ég-e a láng.


## 5.6 A ventilátor használata

- i** A gázégő felforrósítja a sütő belsejében a levegőt. A ventilátor keringeti a forró levegőt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.

1. Gyűjtsa be a sütő gázégőjét.
2. Begyújtás után a sütőfunkciók gombját forgassa a  jelhez.

## 5.7 Grill

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját az óramutató járásával megegyező

irányba, a  állásba, majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.

2. Állítsa be a rácsot és a mély tepsi sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a felső fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.
  - A legtöbb ételt a mély tepsi huzalpolcára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételeket, mint a hal, máj és vese, tetszés szerint közvetlenül a mély tepsibe is beteheti.
  - Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
  - Az olyan kiserőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá lehet helyezni.
  - Kenyér piritásakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
  - Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

## 5.8 Grill visszajelző

A grill visszajelző a grill sütési funkció kiválasztásakor jelenik meg. Akkor alszik ki, amikor a sütő eléri a megfelelő hőmérsékletet. Ezt követően a hőmérséklet változását jelezve ki- és bekapcsol.

# 6. ÓRAFUNKCIÓK

## 6.1 Percszámláló

A sütőfunkció visszaszámlálási idejének beállítására használhatja.

- i** Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

## 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 A forgónyárs használata



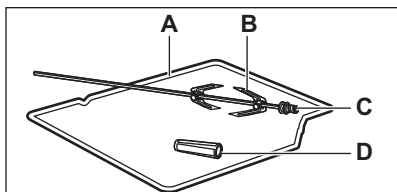
### VIGYÁZAT!

A forgónyárs használata közben legyen óvatos. A forgónyárs és a villák hegyesek. Sérülés veszélye áll fenn!



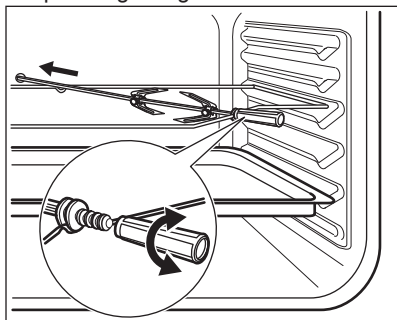
### VIGYÁZAT!

A forgónyárs kivételekor használjon sütőkesztyűt. A forgónyárs és a grillsütő forró. Égésveszély!

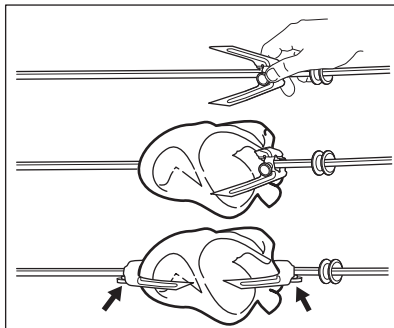


- A) Nyárstartó állvány
- B) Villák
- C) Nyárs
- D) Fogantyú

1. Tegye fel a fogantyút a forgónyársra.
2. Helyezze a mély hússütő tepsit a legalsó polcszintre.
3. Helyezze a nyárstartó állványt alulról számolva a harmadik polcmagasságba.



4. Helyezze az első villát a forgónyársra, tegye a húst a forgónyársra, végül rögzítse a második villával.



5. Rögzítse a villákat a csavarok segítségével.
6. Helyezze a forgónyárs hegyét a forgónyárs-befogadó furatba.
7. Helyezze a nyárs hátsó részét a forgónyárstartó állványra. Lapozza fel a „Termékleírás” című fejezetet.
8. Vegye le a forgónyárs fogantyúját.
9. Állítsa be a funkciót a forgónyárs helyzetével. A forgónyárs forog.
10. Állítsa be a szükséges hőmérsékletet. Lásd a sütési táblázatokat.

## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

## 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

### 9.1 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### 9.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

### 9.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### 9.4 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### 9.5 Tészta- és hússütési táblázat



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

## Sütemények

Étel	Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	160	4	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	160	4	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	160	4	70 - 80	Sütőformában a huzalpolcon
Almatorta (almás pite)	160	4	80 - 100	20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	min.	4	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	165	4	30 - 40	Tortasütő formában
Piskótatészta	160	4	50 - 60	Tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon	min.	4	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta	160	4	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten	min. - 160	4	25 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	min.	4	30 - 35	Sütő tálcán
Molnárka	180	4	15 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk	170	4	25 - 35	Sütő tálcán
Tortalapok	170	4	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	min.	4	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	160	4 (Jobb és bal)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

## Kenyér és pizza

Étel	Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér	190	3	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	180	3	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	230 - 250	3	10 - 20	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza	190	3	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsi-ben
Pogácsák	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

## Töltött tészták

Étel	Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	180	4	45 - 50	Formában
Zöldséges pite	175	4	45 - 60	Formában
Quiche	180	4	50 - 60	Formában

## Hal

Étel	Légkeveréses sütés		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / ten-geri keszeg	175	3	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	175	3	35 - 60	4 - 6 filé

## 9.6 Sütés gázsütővel



A megadott idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. Mindig melegítse elő az üres sütőt 10 percre.

## Hús és szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Csontos marhahús	1	min.	40 - 50	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Csontozott marhahús	1	190	50	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Bárány	1	min.	40 - 50	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Sertés	1	180 - 190	75 - 85	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Csirke/nyúl	1,2	220 - 230	75 - 85	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Kacsa	1	190	80 - 90	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Pulyka	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	Mély tepsi-ben.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Sült zöldségek	1	160	-	3	Zöldségtől függően változik.
Angol marhasült, véresen	-	220	44 - 50	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Angol marhasült, közepesen átsütve	-	220	51 - 55	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.
Angol marhasült, jól átsütve	-	220	56 - 60	3	Huzalpolcon. Helyezze a mély hússütő tepsit a második polcszintre.

## Aprósütemény

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Gyümölcs torta	-	165	40 - 50	4	26 cm-es kerek sütőformában a huzalpolcon
Gyümölcslepény	-	min.	40 - 50	4	26 cm-es kerek sütőformában a huzalpolcon
Kolbászos tekercs	-	180	20 - 30	4	Alumínium tepsiben
Fánk	-	190	25 - 30	4	Alumínium tepsiben
Vol au vents (belga étel)	-	170	15 - 20	4	Alumínium tepsiben

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kandírozott gyümölcs torta	-	165	40 - 50	4	26 cm-es kerek sütőformában a huzalpolcon

## Pudingok

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Royale forró vízfürdőben	-	min.	60 - 75	3	9 kerámiaedény mély tepsiben 2 cm vízzel

## Sütemények

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Gyümölcs torta gazdagon	-	min.	150 - 170	4	20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Lapos gyümölcs torta	-	min.	150	4	20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Madeira sütemény	-	min.	105 - 120	4	20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Aprósütemény	-	min. - 170	35 - 50	4	Alumínium tepsiben
Gyömbéres kenyér	-	min.	35 - 45	4	Alumínium tepsiben

## Kenyér

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyércipók	0,5	180 - 190	40 - 50	4	Alumínium tepsiben
Kenyércipók	1	180 - 190	50 - 60	4	Alumínium tepsiben
Zsemlék	-	180 - 190	15 - 20	4	Alumínium tepsiben



## 9.7 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 percre a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bifsztek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Kolbászok	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Sertésbor-da	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Csirkemell	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	13 - 15	12 - 14	4
Halfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Melegs-zendvics	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pirítós	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Forgóyárs



Melegítse elő az üres sütőt 3 percre a sütés előtt.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szárnyasok	1000 - 1200	max.	75 - 85	3
Sültek	800 - 1000	max.	75 - 85	3

## 9.9 Felolvasztás

Étel	Mennyiség (g)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1000	100 – 140	20 – 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 – 140	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 – 120	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300	30 – 40	10 – 20	-
Vaj	250	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200	80 – 100	10 – 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

## 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű

### 10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapót, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

### 10.3 Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az

ajtótömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

- Az ajtótömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

## 10.4 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.



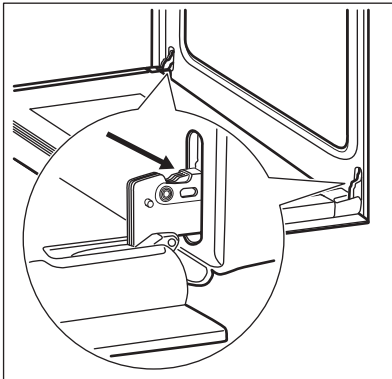
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



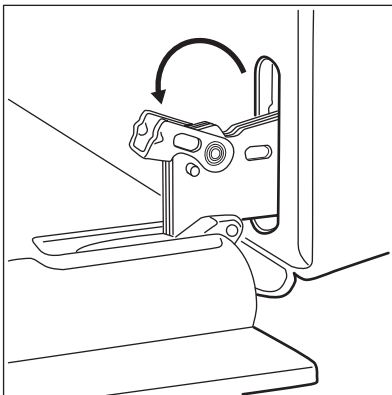
### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

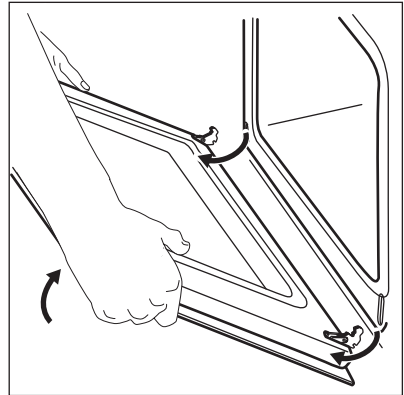
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



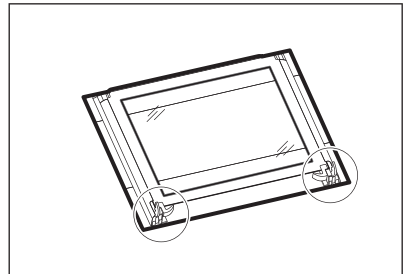
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



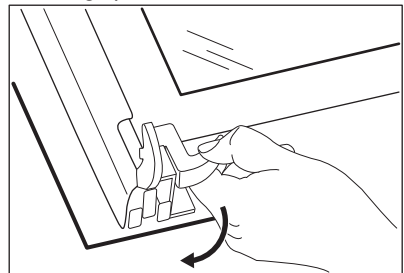
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



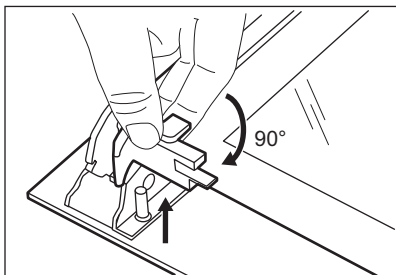
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



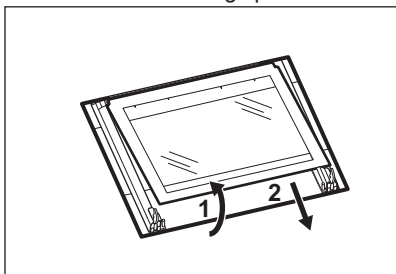
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszerezéséhez.



6. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



7. Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

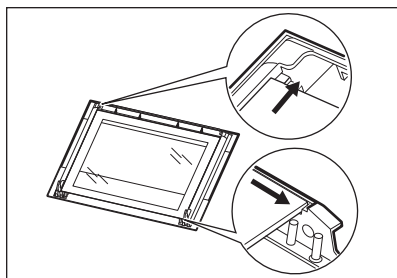


8. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 10.5 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



### VIGYÁZAT!

Áramütésvesztély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.



### FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégesének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozsból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

## Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

# 11. HIBAELEHÁRÍTÁS



## VIGYÁZATI!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütő nem működik.	Az automatikus szikragyújtás nem működik.	Gyújtsa meg az égőt egy hosszú gyufa segítségével. Tartsa a gyújtólángot közel a sütőtér alján lévő nyíláshoz. Ugyanakkor nyomja be a gázaszabályozó gombot, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba, a maximális hőmérsékletre. Amikor az égő begyullad, tartsa nyomva a gázaszabályozó gombot körülbelül 15 másodpercig, hogy a hőérzékelő felmelegedjen. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.	A láng begyulladását követően kb. 15 másodpercig tartsa benyomva a gázaszabályozó gombot.

### 11.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a

márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőtérének elülső

keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 12. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Gázcsatlakoztatás



### VIGYÁZAT!

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.

A gázellátást biztosító csomagt a készülék hátoldalán található.

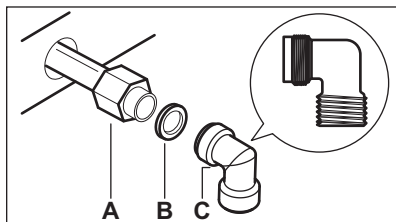


### VIGYÁZAT!

Ne használjon gumi flexibilis csöveket!

A sütőt ne tegye teljesen a befogadó konyhaszekrénybe (kb. 30 cm-re lógjon ki a szekrényből).

**Csatlakoztatás flexibilis fémcsővel vagy merev csővezetékekkel:**



- A) Gázellátást biztosító csomagt, csomagt hollandi anyával  
B) Alátét

### C) Könyök

Helyezze a mellékelt tömítést a cső és a gázellátást biztosító csomagt közé. Csavarozza a csövet a gázellátást biztosító 1/2"-os csomaghoz.

1. A hollandi anya meghúzásához használjon egy 22 mm-es villáskulcsot. Tartsa a gázellátást biztosító csomagt a megfelelő helyzetben. Ne fejtse ki erőt a gázellátást biztosító vezetékre.



### VIGYÁZAT!

Ne használjon nyílt lángot a gázszivárgás ellenőrzésére!

2. A sütőt tegye teljesen be a befogadó konyhaszekrénybe.



### VIGYÁZAT!

Ne fogja meg a gázellátást biztosító csomagt és a gázcsövet, amikor a sütőt a befogadó konyhaszekrénybe helyezi.

3. A csatlakozást megfelelően tömítse. Ellenőrzéshez használjon szivárgás-érzékelőt vagy szappanhabot.

### 12.2 Átállítás más gáztípusra



A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

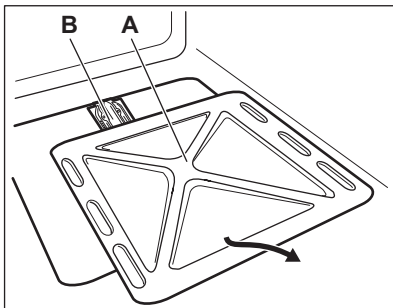
**i** Ha a készüléket gyárilag földgázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvőkákkal átállíthatja azt cseppfolyós gázra. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

**!** **VIGYÁZAT!** Mielőtt a fűvőkákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázszabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét. Hagyja lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!

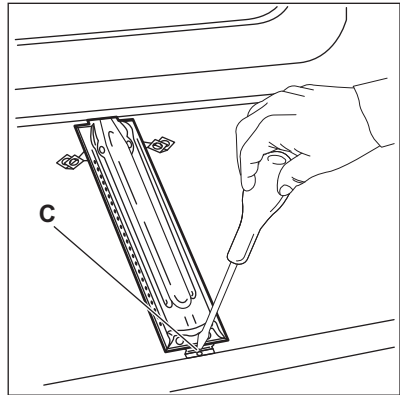
**i** A készülék egy alapértelmezettnek tekintett gázhoz van beállítva. A beállítás módosításakor mindig használjon tömítést.

### 12.3 A sütő fűvőkájának cseréje

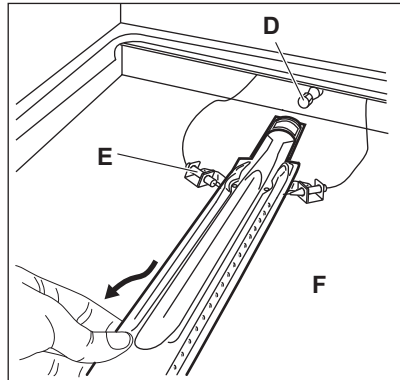
1. Vegye ki a sütőtér alsó lemezét (A), hogy a sütő égőjéhez (B) hozzáférhessen.



2. Távolítsa el a csavart (C), amelyik az égőt a helyén tartja.



3. Óvatosan válassza le az égőt a fűvőka tartójáról (D).



4. Óvatosan tolja balra. Ne gyakoroljon erőhatást a szikragyújtó csatlakozójára (F) és a hőelem vezetőelemére (E).
5. Távolítsa el az égő fűvőkáját (D) egy 7 mm-es csőkulccsal, és szereljen be helyette egy olyan fűvőkát, mely a használandó gáz típusához megfelelő (lásd a táblázatot a „Műszaki információk” c. fejezetben). Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
6. Szerelje vissza az égőt a fenti lépések fordított sorrendjében. Cserélje ki a gázellátást biztosító csomagtípusmatricát az új gáztípusnak megfelelő matricára.

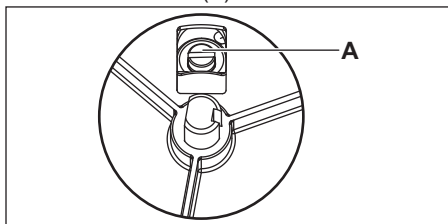
A gázsütő égő nem igényel elsődleges levegőszabályozást.

**i** Győződjön meg arról, hogy a gáznyomás megfelel a készülékekhez előírt értékeknek.

**i** Ha a gáznyomás ingadozik, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

## 12.4 A gázsütőégő minimális szintjének beállítása

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
2. A gázszabályozó gombot forgassa a minimum állásba, majd vegye le.
3. Egy vékony csavarhúzóval állítsa be az állítócsavart (A).



A gáztípus átállítása	Az állítócsavar beállítása
Földgázzról cseppfolyós gázra	Teljes mértékben szorítsa meg az állítócsavart.
Cseppfolyós gázzról földgázra	Kb. 1/3 fordulattal lazítsa meg az állítócsavart.

4. Helyezze vissza a gázszabályozó gombot.
5. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.



### VIGYÁZAT!

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

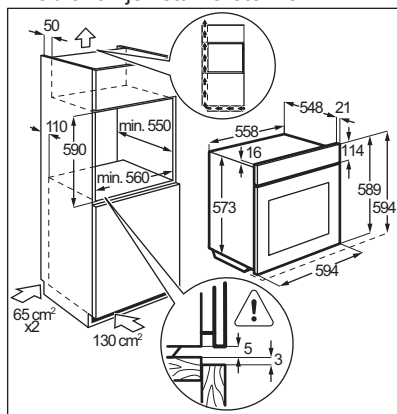
6. Gyűjtse be a gázsütő égőjét. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
7. A gázszabályozó gombot fordítsa maximális állásba, és hagyja melegedni a sütőt legalább 10 percig.
8. A gázszabályozó gombot forgassa el maximálisból minimális állásba.

Szabályozza a lángot. Ha a láng elalszik, végezze el ismét a műveletet. A sütő égőjének koronáján egy kisméretű, folyamatosan égő lángnak kell lennie.

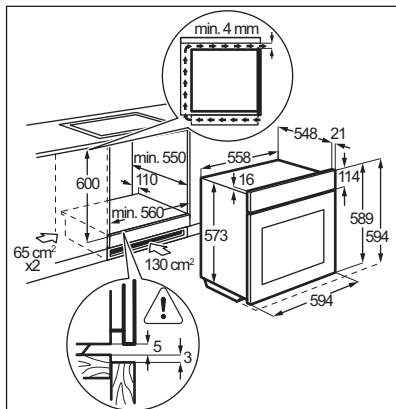
**Ezen biztonsági előírások be nem tartása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a készülék működéséért.**

## 12.5 Beépítés

- A készüléket kizárólag konyhában vagy ebédlő résszel rendelkező konyhában szabad üzembe helyezni. Ne helyezze a készüléket üzembe fürdőszobában vagy hálószobában.
- A készülék beépített vagy aláépített módon helyezhető üzembe. A befogadó konyhaszekrény méreteinek meg kell felelniük a kapcsolódó ábrákon jelzett méreteknek.





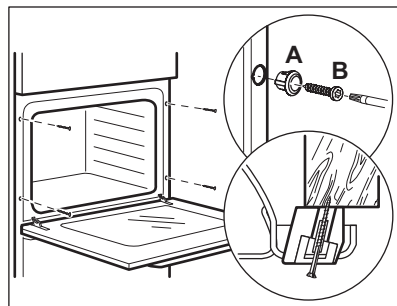


- A készülék felső felülete és a konyhaszekrény tetejének alsó felülete között legalább 4 mm nagyságú rést kell hagyni.
- Amikor a készüléket aláépítve (főzőlap alá szerelve) helyezi üzembe, a főzőlapot a sütő beépítése előtt szerelje fel.
- A felhasznált anyagoknak a környezeti hőmérsékletet legalább 60 °C-kal meghaladó hőmérséklet-emelkedés elviselésére kell alkalmasnak lenniük.
- A sütő körül folyamatosan kell cserélődni a levegőnek, hogy megakadályozza a sütő túlhevülését.
- A megfelelő működés érdekében a sütőt befogadó konyhaszekrénynek elöl legalább 130 cm<sup>2</sup> méretű nyílással kell rendelkeznie, vagy az oldalakon (oldalanként minimum 65 cm<sup>2</sup> méretű) nyílás szükséges. A gyártó a téglából készült konyhabútor esetén elöl 130 cm<sup>2</sup>-es nyílást, míg fából készült bútor esetén oldalanként 65 cm<sup>2</sup>-es nyílást javasol.
- Amikor a főzőlapot a sütő fölé telepíti, alakítson ki eltérő elektromos csatlakozásokat a főzőlap és a sütő számára.

A készülék által felvett teljesítményhez megfelelő vezetékekkel csatlakozzon a hálózatra.

**i** Ügyeljen arra, hogy az üzembe helyezést követően a szerelés vagy karbantartás érdekében a sütőhöz könnyedén hozzá lehessen férni.

## 12.6 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 12.7 Elektromos bekötés

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készüléket csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

## 12.8 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1,5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## 13. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

### 13.1 Műszaki adatok

ÖSSZTELJESÍTMÉNY:	Elektromos:	1.76 kW
	Eredeti gáz:	G20 (2H) 25 mbar = 2.7 kW
	Gázcsere:	G25.1 (2HS) 25 mbar = 2.7 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2.7 kW
Áramellátás:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz	
Készülék-kategória:	I12HS3B/P	
Gázcsatlakoztatás:	R 1/2"	
Készülék osztály:	3	

### 13.2 Gázsütő égője

Gáztípus	NÉVLEGES GÁZTELJESÍTMÉNY (kW)	NÉVLEGES GÁZHOZAM (g/ó)	Csökkentett gázteljesítmény (kW)	KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKA (1/100 mm)	FÚVÓKA JELŐLÉSE (1/100 mm)
G20 (2H) 25 mbar	2.7	-	0.75	Regisztrációs szám	113
G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	-	196	0.7	43	80
G25,1 (2H) 25 mbar	2.7	-	0.75	Regisztrációs szám	120

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOG2102BOX
Energihatékonysági szám	69.9
Energihatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alacsony + felső sűtés mellett	1.23 kWh/ciklus 4.44 MJ/ciklus

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	1.43 kWh/ciklus 5.16 MJ/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Gáz
Hangerő	64 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	31.0 kg

EN 15181: A gázzal működő sütők energiafogyasztásának mérésére szolgáló módszer.

## 14.2 Energiatakarékosság


A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.


### • Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

