

Gáztűzhely

# KEZELÉSI ÚTMUTATÓ



*EKG 6701 MODELL*



# Fontos biztonsági tudnivalók



A tűzhely felállítása vagy használata előtt figyelmesen el kell olvasnia ezeket a figyelmeztetéseket. Ha segísége 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 talapzatra.
- 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 sütőt felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a tűzhely közelében vagy a tűzhelyen.
- A tűzhely használat közben felforrósodik. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.
- A gyermekek úgy is megsérülhetnek, ha edényeket vagy lábasokat lehúznak a tűzhelyről.

## Használat közben

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- 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 párat 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 fedél lecsukása előtt várja meg, amíg az égők kihűlnek.
- 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.
- Ne akasszon törülközőt, konyharuhát vagy más ruhát a sütőre vagy annak fogantyújára.
- Ne helyezzen lezárt konzervdobozt vagy aeroszolt a sütőbe. Ezek melegítés hatására felrobbanhatnak.
- 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 aeroszolokra, így ilyeneket ne tároljon a készülék felett.
- Csak hőálló tálakat tegyen a sütő alatt található fiókba. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Soha ne használjon gőzzel vagy nagynyomású gőzzel működő tisztítókészülékeket a tűzhely tisztítására.

## Javítás


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

# Tartalomjegyzék

## A felhasználó részére

|   |    |
|---|----|
| Fontos biztonsági tudnivalók                        | 2  |
| Kapcsolólap   | 4  |
| A gázfőzőlap szabályozógombjai                      | 5  |
| A gázsütő és az elektromos grill szabályozógombja   | 6  |
| A készülék első alkalommal történő használata előtt | 6  |
| A gázsütő használata                                | 7  |
| Javaslatok és tanácsok                              | 7  |
| A gázsütő sütési táblázatának használata            | 9  |
| Grillezés   | 10 |
| Sütés a nyárs használatával                         | 11 |
| Karbantartás és tisztítás                           | 12 |
| A sütő tisztítása                                   | 13 |
| Ha valami nem működik                               | 16 |

## 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 hulladékelszállítással foglalkozó társasághoz, vagy érdeklődjön a boltban, ahol a terméket vásárolta.

## Az üzembe helyező részére

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Szerviz és pótalkatrészek            | 16 |
| Utasítások az üzembe helyező részére | 17 |
| Műszaki adatok                       | 17 |
| Tudnivalók az üzembe helyező számára | 18 |
| Gázcsatlakoztatás                    | 19 |
| Átállítás másik gáznemre             | 20 |
| Beépítési lehetőség                  | 22 |
| Elektromos csatlakoztatás            | 23 |

## Útmutató az Utasítások használatához

A szövegben a következő szimbólumok segítik az eligazodást:



Biztonsági utasítások



Használati utasítások lépésről lépésre



Javaslatok és tanácsok



Környezetvédelmi információ:

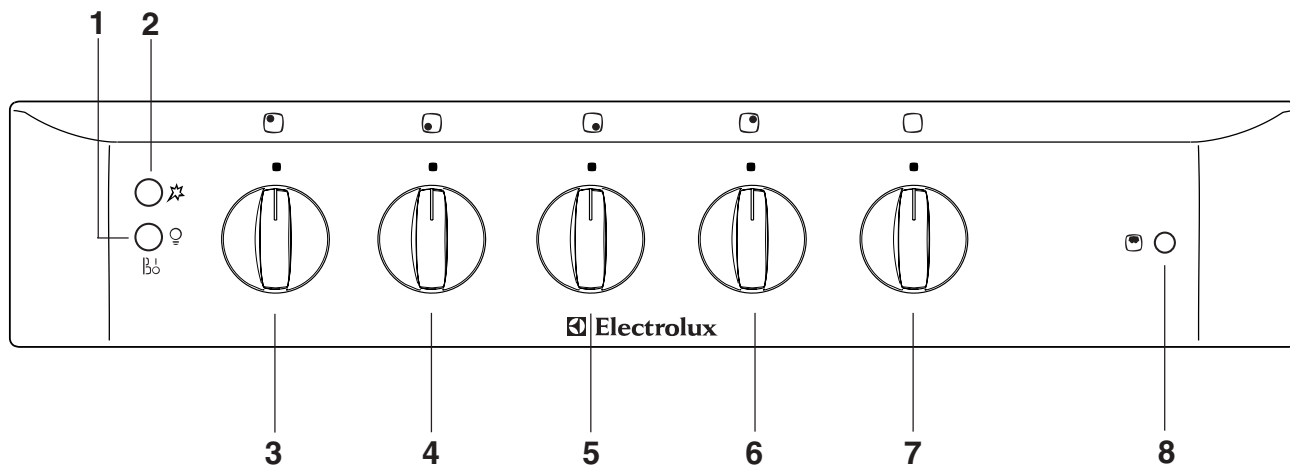
**Őrizze meg a jelen kezelési útmutatót a későbbiekre, és gondoskodjon arról, hogy az esetleges új tulajdonos megkapja.**

**Ezek az utasítások csak azokra az országokra vonatkoznak, amelyeknek szimbólumai a kezelési útmutató fedőlapján megjelennek.**



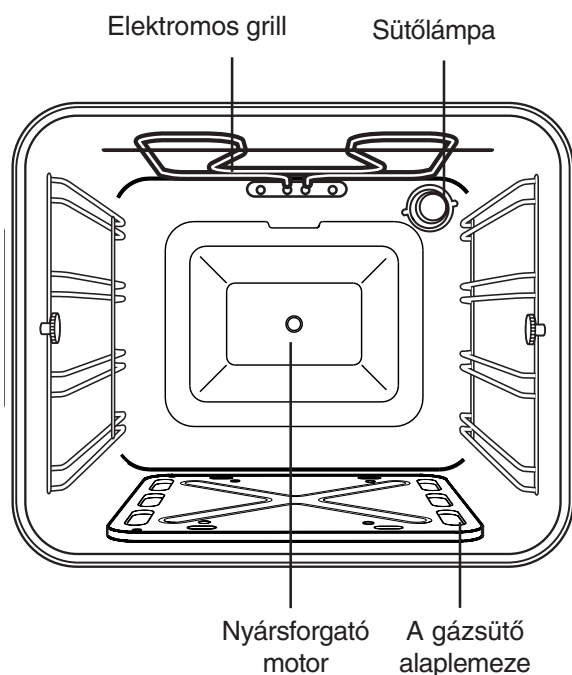
A készülék gyártása a következő EGK irányelvekkel összhangban történt:  
73/23/EGK - 90/683/EGK - 93/68/EGK -  
89/336 EKG - 90/396 EKG,  
érvényes kiadása.

# Kapcsolólap

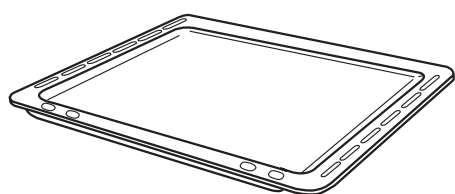


1. A sütő lámpájának nyomógombja
2. Az elektromos szikragyújtás nyomógombja
3. Bal hátsó égő szabályozógombja (félgyors)
4. A bal első égő szabályozógombja (gyors)
5. A jobb első égő szabályozógombja (kiegészítő)
6. Jobb hátsó égő szabályozógombja (félgyors)
7. A gázsütő és a gáz grill szabályozógombja
8. A grill funkció jelzőlámpája

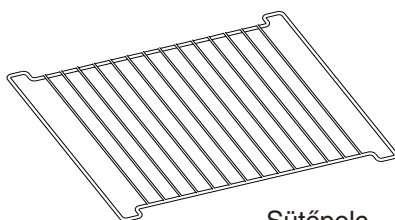
## A sütőtér



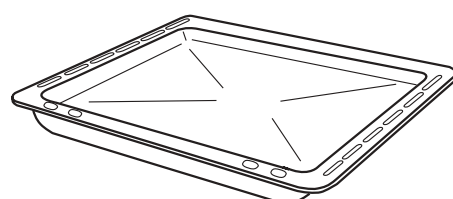
## Kiegészítők



Tepsi



Sütőpolc



Zsírfogó tálca

# A gázfőzőlap szabályozógombjai

## A főzőlapon található szabályozógombok

A tűzhely főzőlapjának használatára szolgáló gombok a kezelőpanelen találhatók. 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 meg a kis szikrával jelölt begyújtókapcsolót (⚡);

2. nyomja be teljesen a megfelelő szabályozógombot, és forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba maximális állásba




3. 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 rendesen 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.

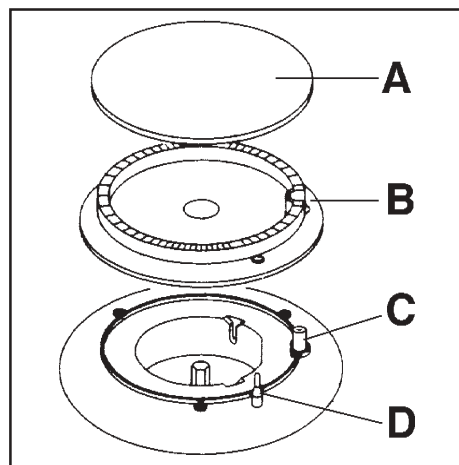
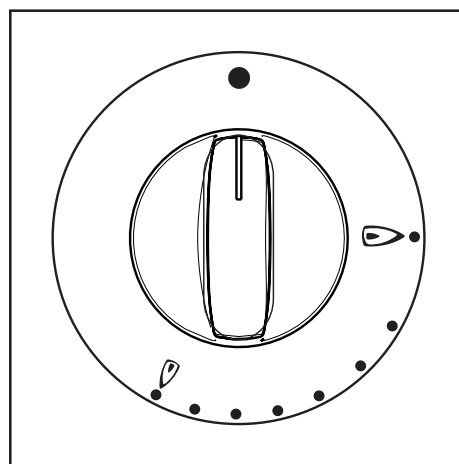
 A főkapcsolónak a beszerelés, illetve áramkimaradás után történő bekapcsolásakor teljesen normális jelenség, hogy a szikragenerátor automatikusan bekapcsol.

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

# A gázsütő és az elektromos grill szabályozása

## A sütő funkciókapcsoló gombja

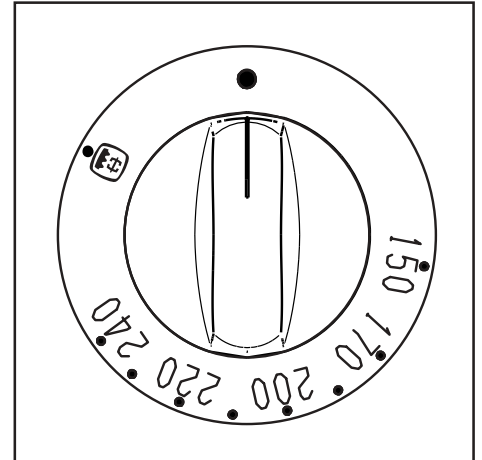
- A sütő ki van kapcsolva

150-240 Hőmérséklet-tartomány szabályozása gázsütő esetén.



**Grill és pecsenyesütő** - Ennek a sütési funkciónak a kiválasztásakor a hő csak a felső elemből jön (elektromos grill).

A forgónyárs hús vagy kebab vagy akár kisebb húsdarabok nyárson sütéséhez is használható. A forgónyárs használatakor a sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el



## A sütő lámpájának nyomógombja

Ez a gomb felkapcsolja a sütő lámpáját.


# A készülék első alkalommal történő használata előtt



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

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

1. Gyűjtse be a gázsütő égőjét, és a gázsütő szabályozógombját állítsa "240"-re.
2. Nyisson ablakot.
3. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást ismétlje meg a grillel és a pecsenyesütő funkcióval  körülbelül 5-10 percen keresztül.



Ne tisztítsa meg a sütőt, ha még meleg.

## 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 kötényt 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.

# A gázsütő használata

## Sütő biztonsági eszköz

A sütőben egy hőlempár található; ha a láng bármilyen okból kialszik, az eszköz elzárja a készülék gázellátását.

## A sütő égőjének begyújtása

### **Automatikus begyújtás elektromos gyújtógombbal**

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja meg a kis szikrával jelölt elektromos begyújtógombot (⚡).
3. Ezzel egyidőben nyomja meg a sütő szabályozógombját és forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba a maximális hőmérséklet ("240") eléréséig.  
A sütő égője automatikusan begyullad. A lángot a sütő alján lévő nyílásokon keresztül ellenőrizheti.
4. Miután a sütő égője meggyulladt, a sütő szabályozógombját még kb. **10-15 másodpercig** tartsa benyomva.
5. Engedje el a szabályozógombot, és óvatosan csukja be a sütő ajtaját. A hőmérséklet beállításához néhány perc elteltével forgassa el a gombot a kívánt állásba.



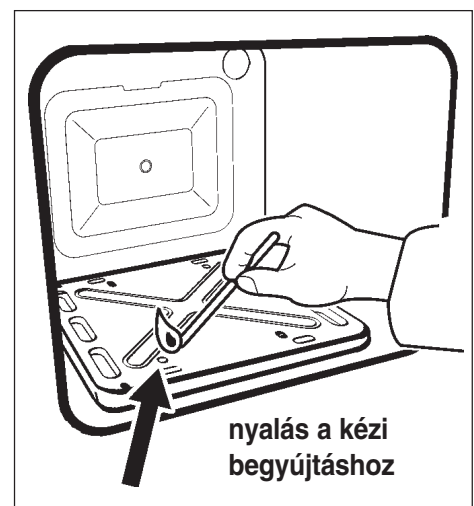
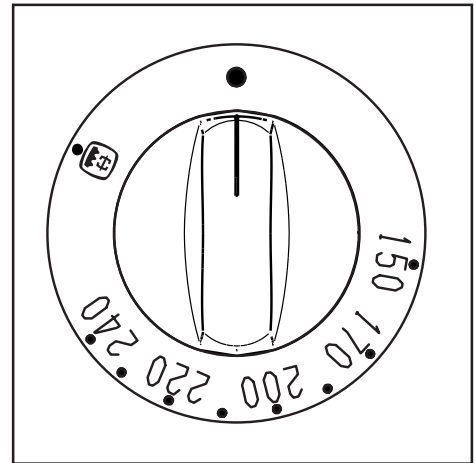
**Ha a sütő égője véletlenül kialszik, vagy meg sem gyullad, a sütő gombját forgassa el "●" állásba és várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja begyújtani.**

### **Kézi begyújtás (elektromos áram hiánya esetén)**

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Tartson lángot a sütőtér alján lévő lyukhoz, amint az az ábrán látható.
3. Nyomja meg a kis szikrával jelölt elektromos begyújtógombot (⚡).
4. Ezzel egyidőben nyomja meg a sütő szabályozógombját és forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba a maximális hőmérséklet ("240") eléréséig.  
A sütő égője automatikusan begyullad. A lángot a sütő alján lévő nyílásokon keresztül ellenőrizheti.
5. Miután a sütő égője meggyulladt, a sütő szabályozógombját még kb. **10-15 másodpercig** tartsa benyomva.
6. Engedje el a szabályozógombot, és óvatosan csukja be a sütő ajtaját. A hőmérséklet beállításához néhány perc elteltével forgassa el a gombot a kívánt állásba.



**Ha a sütő égője véletlenül kialszik, vagy meg sem gyullad, a sütő gombját forgassa el "●" állásba és várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja begyújtani.**





# i Javaslatok és tanácsok



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.**



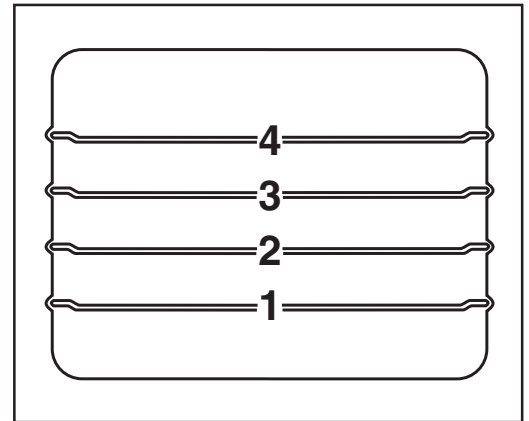
A sütőben négy polcszint található. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak.

Fontos, hogy a polc helyesen legyen behelyezve.

**Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.**



**Figyelmeztetés!** - Ne helyezzen tárgyakat a sütő aljára és sütés közben ne fedje le alufóliával, mivel megsérülhetnek a zománcozott felületek és az éppen sült étel. Az edényeket, hőálló edényeket és az alufóliát mindig a sütő polcaira helyezze rá.



## Kondenzáció és gőz

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, 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.**



**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 behelyezi. 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

- Bármilyen tűzálló edényt használhat, ami bírja a 230°C 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 edények hatása a sütés eredményére

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

- 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.



# Gázsütő sütési táblázat

Ez a táblázat csupán útmutatásként szolgál. 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.

| ÉTEL                     | HŐMÉRSÉKLET<br>°C | POLC<br>POZÍCIÓ | SÜTÉSI<br>IDŐ       |
|--------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|
| <b>PUDINGOK</b>          |                   |                 |                     |
| Tejes pudingok           | 170               | 2               | 1½ - 2 óra          |
| Sült piskótás puding     | 210               | 2               | 45-60 perc          |
| Sült tejsodó             | 190               | 2               | 50-60 perc          |
| <b>SÜTEMÉNYEK</b>        |                   |                 |                     |
| Gazdag gyümölcsstorta    | 170               | 3               | 2¼ óra              |
| Karácsonyi torta         | 170               | 3               | 3½ - 4½ óra         |
| Victoria szendvics       | 210               | 2 vagy 3        | 20-30 perc          |
| Madeira sütemény         | 210               | 2 vagy 3        | 1 óra               |
| Kisebb sütemények        | 225               | 3               | 15-25 perc          |
| Tortalap                 | 240               | 2               | 50 perc             |
| Gyümölcslepény           | 240               | 2               | 50 perc             |
| Kosárcák                 | 225               | 2 vagy 3        | 15-25 perc          |
| Profiterole              | 210               | 2               | 25 perc             |
| <b>ÉLESZTŐ KEVERÉKEK</b> |                   |                 |                     |
| Kenyér<br>1/2 kg veknik  | max               | 2 vagy 3        | 30-40 perc          |
| Kenyér<br>1 kg veknik    | max               | 2 vagy 3        | 30-40 perc          |
| Zsemlék                  | max               | 2 vagy 3        | 10-20 perc          |
| <b>HÚS SÜTÉSE</b>        |                   |                 |                     |
| Marha                    | 225               | 2 vagy 3        | 20-30 perc / 1/2 kg |
| Bárány                   | 225               | 2 vagy 3        | 25-30 perc / 1/2 kg |
| Sertés és borjú          | 225               | 2 vagy 3        | 30-35 perc / 1/2 kg |
| Csirke                   | 225               | 2 vagy 3        | 20 perc / 1/2 kg    |
| Pulyka                   | 210               | 2 vagy 3        | 15-25 perc / 1/2 kg |
| Kacsa                    | 225               | 2 vagy 3        | 25 perc / 1/2 kg    |
| Töltött baromfi          | 225               | 2 vagy 3        | 25 perc / 1/2 kg    |

# Grillezés



A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni.



## A grill használata

1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el .

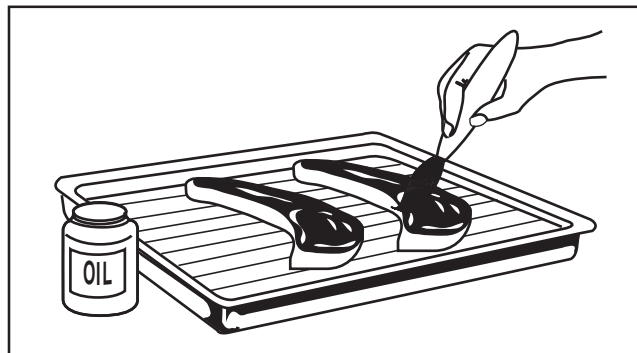
A grill funkció jelzőlámpája ekkor bekapcsol.

2. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.

Steakok lezárása, illetve piritós készítése előtt néhány perccel keresztül melegítse elő a grillt. Sütés alatt szükség szerint módosítsa a polc szintjét.

## Javaslato


- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.
- Az ételeket alaposan le kell szárítani 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 kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni
- Kenyér piritásakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.




## Sütési táblázat - grillezés

**i** A sütő hőmérsékletértékei csupán útmutatásul szolgálnak. A hőmérséklet az egyéni ízlésnek és igénynek megfelelően növelhető vagy csökkenthető.

A táblázatban szereplő sütési idők nem tartalmazzák az előmelegítést. Azt javasoljuk, hogy sütés előtt mintegy 10 percen keresztül melegítse elő a sütőt.

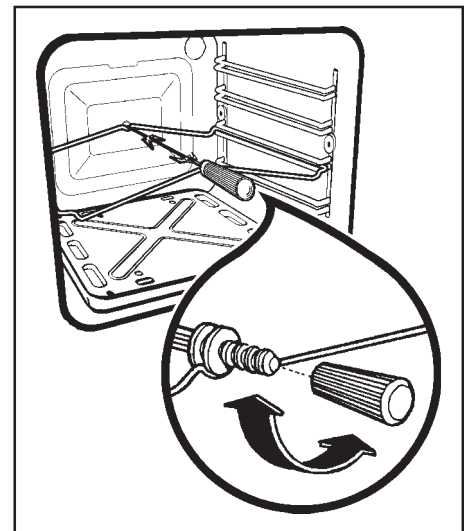
| ÉTEL TÍPUSA         | Mennyiség  |       | Grillezés   |         | Sütési idő (perc) |            |
|---------------------|------------|-------|---|---------|-------------------|------------|
|                     | Darab-szám | Tömeg | Szint  | hőm. °C | Felső oldal       | Alsó oldal |
| Filészeletek        | 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      |

## Sütés a forgónyárssal

- A nyárstartó állványt helyezze a második sínre a sütő aljától számítva (lásd az ábrát).
- Az ételt tűzze fel és jól rögzítse a nyársra.
- Töltsön egy kevés vizet a cseppfogó tálcába és helyezze el az első polc szintjén.
- A nyárs hegyét illessze be a sütő hátulján lévő nyársforgató motorba, elülső részét pedig az állványon lévő vajatba.
- Vegye ki a nyárs fogantyúját.
- A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el .



**A sütő ajtaját hagyja csukva.**



## Sütési táblázat - grill forgónyárs

**i** A sütő hőmérsékletértékei csupán útmutatásul szolgálnak. A hőmérséklet az egyéni ízlésnek és igénynek megfelelően növelhető vagy csökkenthető.

A táblázatban szereplő sütési idők nem tartalmazzák az előmelegítést. Azt javasoljuk, hogy sütés előtt mintegy 10 percen keresztül melegítse elő a sütőt.

| ÉTEL   | Tömeg (Gramm) | Polc pozíció | Hőm. °C | perc  |
|--------|---------------|--------------|---------|-------|
| Csirke | 1000          | 2            | 200     | 50/60 |
| Sültek | 800           | 2            | 200     | 50/60 |

# Karbantartás és tisztítás



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

A készülék gőzzel vagy gőzfúvó géppel nem tisztítható.

## A főzőlap felülete

A főzőlapot még meleg állapotban lehet a legjobban megtisztítani, mivel a kifröccsent ételek könnyebben eltávolíthatók, mintha kihűlne.

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;
- fémszálalás súrolópárna;
- kádakhoz/mosogatókhoz való felteltávolító.

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

## Az edénytartó

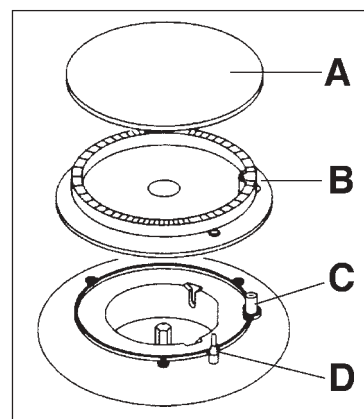
Az edénytartó mosogatógépben mosogatható. Kézzel történő elmosogatása esetén legyen óvatos, mivel a zománcozási eljárás miatt a az edénytartó szélei esetenként élesek lehetnek. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítókrémet.

## Az égők

Az égőfedeleket és a koronákat le lehet venni tisztítás céljából.

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

Tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.



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

# A sütő tisztítása



*A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsíradékok és más ételmaradékok lerakódása tüzet okozhat, különösen a grill edényben.*

## Tisztítószer

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

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

## Külső tisztítás

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



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

- Háztartási mosószeres és klórtartalmú tisztítószer
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgyapot szivacsok
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkádhoz/mosogatóhoz való folteltávolítók

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



***NE TISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. 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. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.*

## 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 kallantyúkat (lásd a 2. ábrát);
4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott 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 törülőruhával 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 hűlt. 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.**

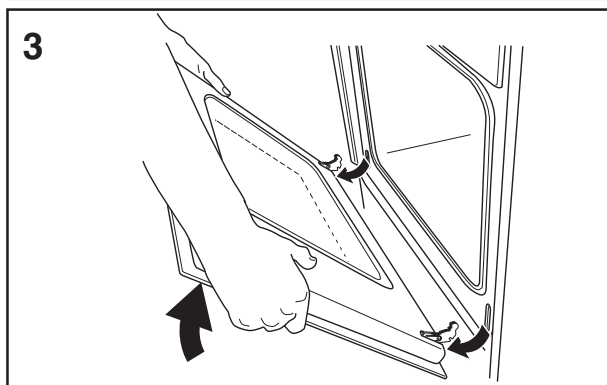
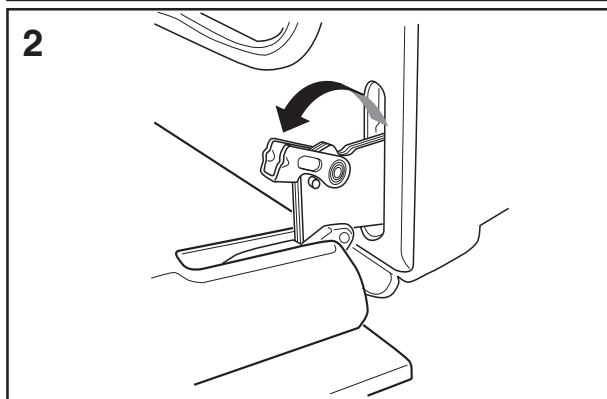
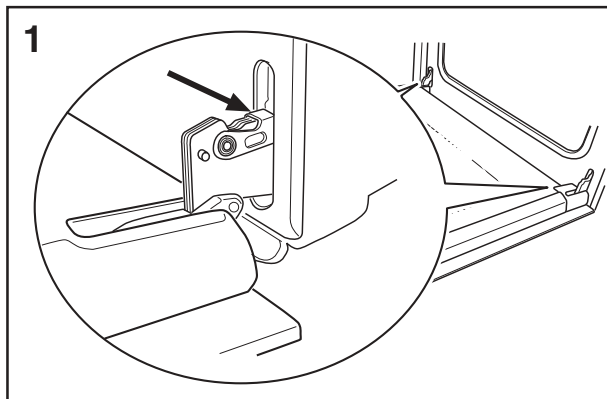
### Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek:

Azt javasoljuk, hogy a sütőajtó tisztításához csak nedves törülőruhát használjon és tisztítás után puha törülőruhával 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 súrolószert 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 szennyeződéseket pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan és puha törlőruhával törölje szárazra. A polctartók a könnyebb tisztítás érdekében kivehetőek.

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.

## 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 sütő-tisztítószer segítségével.

## A sütőlámpa kicserélése



**Csatlakoztassa le a készüléket az áramforrásról.**

Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W,
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz),
- 300°C-ig hőálló,
- Csatlakozás típusa: E14.

Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

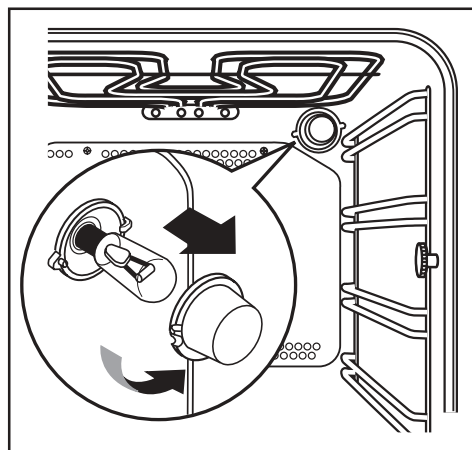
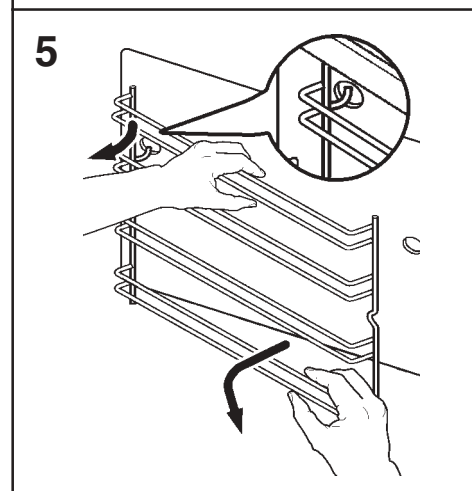
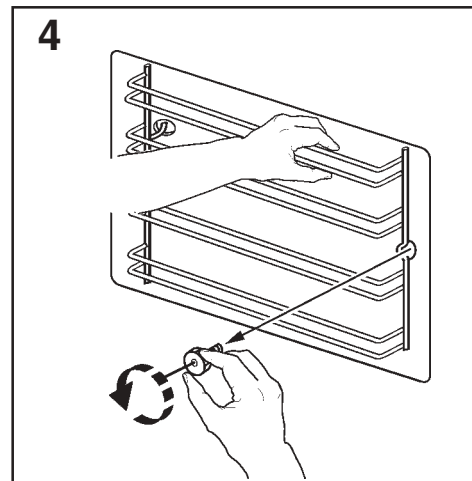
 A hibás izzó kicserélése:

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.

## Szabályozógombok - Különbélék

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

A csapok kenését szakemberrel időnként végeztesse el. Rendellenes működés esetén a tűzhelyet ellenőriztesse szakemberrel.





# Ha valami nem működik

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

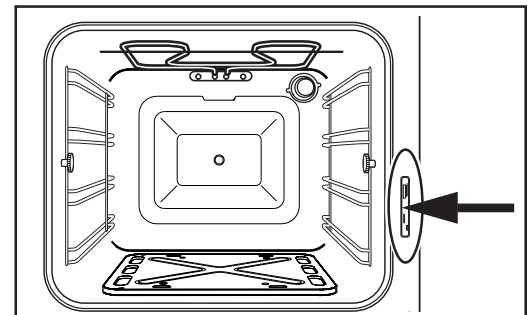
| TÜNET  | MEGOLDÁS  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ A gáz meggyújtásakor nincs szikra.</li></ul>               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba és hogy az áramforrás be van-e kapcsolva.</li><li>◆ Ellenőrizze, hogy nem égett-e ki az áramkör biztosítója.</li><li>◆ Ellenőrizze, hogy az égőfedelelet és a koronát pl. tisztítás után helyesen helyezték-e vissza.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ A gázcégő egyenetlenül ég.</li></ul>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Ellenőrizze, hogy a főfűvóka nem tömődött-e el, és hogy a koronán nincsenek-e ételmaradékok.</li><li>◆ Ellenőrizze, hogy az égőfedelelet és a koronát pl. tisztítás után helyesen helyezték-e vissza.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ A sütő nem kapcsol be.</li></ul>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési funkciót/hőmérsékletet választotta-e ki.</li><li>◆ Ellenőrizze, hogy a konnektor kapcsolója illetve az áramellátást biztosító kapcsoló BE van-e kapcsolva.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ A sütő lámpája nem gyullad ki.</li></ul>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Ellenőrizze az izzót és szükség esetén cserélje ki (Lásd: "A sütőlámpa kicserélése").</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Túl hosszú vagy túl rövid a főzési/sütési idő.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani.</li><li>◆ Lásd ennek a fejezetnek a tartalomjegyzékét, különös tekintettel "A sütő használata" című fejezetre.</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.</li></ul>  |

## 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 sorozatszámát (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



# Utasítások az üzembe helyező részére

## Műszaki adatok

Készülék 2. osztály 1. alosztály és 1. osztály  
**KÉSZÜLÉK KATEGÓRIA:** II2HS3B/P  
**KÉSZÜLÉK GÁZELLÁTÁS:** Földgáz G20 25 mbar

## Méret

Magasság 850 mm  
Mélység 600 mm  
Szélesség 600 mm

## Főzőlap

Bal hátsó égő (félgyors) 1900 W  
Bal első égő (gyors) 3000 W (G20)-2800 W (G30)-2900 W (G25.1)  
Jobb hátsó égő (félgyors) 1900 W  
Jobb első égő (kiegészítő) 1000 W

## Sütő

Elektromos grill 1650 W  
Gázsütő égője 2500 W  
Sütő lámpa 25 W  
Forgónyárs motor 4 W  
Teljes elektromos teljesítmény 1680 W  
Tápforrás (50 Hz) 230 V

## Égőjellemzők

| GÁZ TÍPUSA            | ÉGŐFEJ TÍPUSA | FÚVÓKA REFERENCIA 1/100 mm | NÉVLEGES HŐTELJ. kW | CSÖKKENT. HŐTELJ. kW | NÉVL. ÁTF. SEBESSÉG |     | TÁPELLÁTÁS NYOMÁSA mbar |
|-----------------------|---------------|----------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|-----|-------------------------|
|                       |               |                            |                     |                      | m <sup>3</sup> /h   | g/h |                         |
| FÖLD GÁZ (G20)        | Erős          | 112                        | 3,0                 | 0,65                 | 0,286               | -   | 25                      |
|                       | Normál        | 92                         | 1,9                 | 0,45                 | 0,181               | -   |                         |
|                       | Kisegítő      | 065                        | 1,0                 | 0,33                 | 0,095               | -   |                         |
|                       | Sütő          | 102                        | 2,5                 | 1,0                  | 0,238               | -   |                         |
| FO-LYÉ-KONY GÁZ (G30) | Gyors         | 86                         | 2,8                 | 0,65                 | -                   | 203 | 30                      |
|                       | Normál        | 71                         | 1,9                 | 0,45                 | -                   | 138 |                         |
|                       | Kisegítő      | 50                         | 1,0                 | 0,33                 | -                   | 73  |                         |
|                       | Sütő          | 078                        | 2,5                 | 1,0                  | -                   | 182 |                         |
| FÖLD GÁZ (G25.1)      | Gyors         | 124                        | 2,9                 | 0,65                 | 0,310               | -   | 25                      |
|                       | Normál        | 100                        | 1,9                 | 0,45                 | 0,210               | -   |                         |
|                       | Kisegítő      | 71                         | 1,0                 | 0,33                 | 0,111               | -   |                         |
|                       | Sütő          | 115                        | 2,5                 | 1,0                  | 0,277               | -   |                         |

## Kiegyenlítő (By-pass) átmérők

| Főzőégő  | Ø Kiegyenlítő (By-pass) 1/100 mm-ben |
|----------|--------------------------------------|
| Kisegítő | 28                                   |
| Normál   | 32                                   |
| Erős     | 40                                   |
| Sütő     | 52                                   |

# Tudnivalók az üzembe helyező számára

A következő tudnivalók a szakképzett üzembe helyez nek sz lnak, 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  S KÁROSODÁST, ILLETVE K RT ELHÁRÍT MAGÁTÓL, HA A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE  S M K DTEZ SE 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 (szell z n) keresztül kell jönnie. Ezeket a ny l sokat (vagy ny l st)  gy 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.

**Felelősségünk nem áll fenn olyan balesetek esetén, amely a nem megfelelő f del s miatt következett be.**

##  g sterm kek eltávolítása

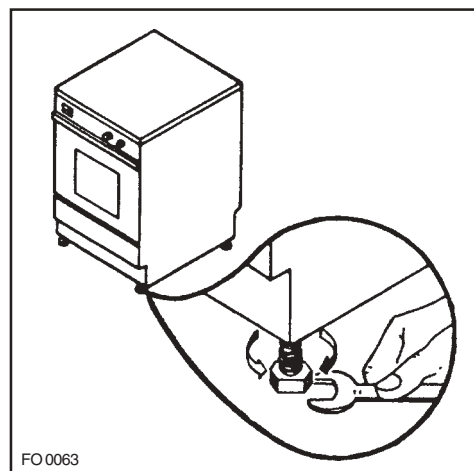
A gázkészülék égéstermékét elsz v n keresztül kell kéménybe, vagy közvetlenül a szabadba kivezetni.

## Elhelyezés

Ez a készülék az „X” t zvedelmi 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).

## V szintbe  ll t s

A készülék állítható lába h t l és az elülső sarkokon került elhelyezésre. A 1.  br n látható módon a készülék magassága beállítható. Ezzel biztosítható a megfelelő és stabil v szint és az is, hogy az edényekben lévő folyadék is megfelelően v szintes maradjon.



1.  bra

FO 0063

# 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 megfelelőtől, 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

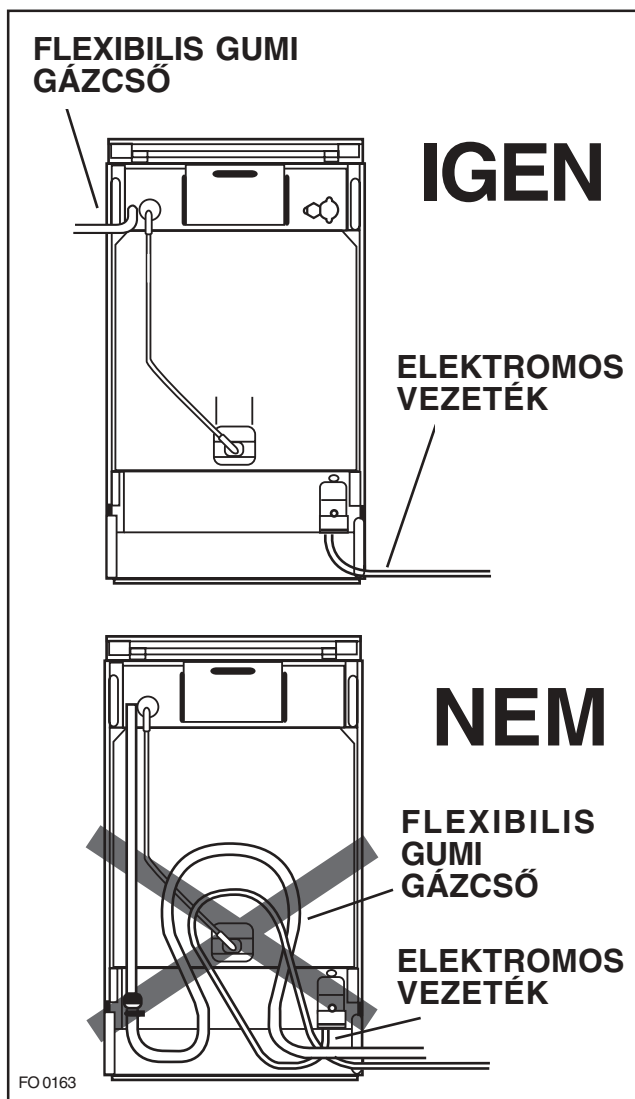
A flexibilis csövet szorosan kell rögzíteni. A flexibilis gázcső használata során figyelembe kell venni a következőket:

- Hőmérséklete sehol nem emelkedhet magasra, vagyis nem haladhatja meg a szoba hőmérsékletét (30°C). Úgy kell csatlakoztatni, hogy a cső a tűzhely háta mögött haladjon végig (lásd 2. 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 szélékhez 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.



2. ábra



### FONTOS

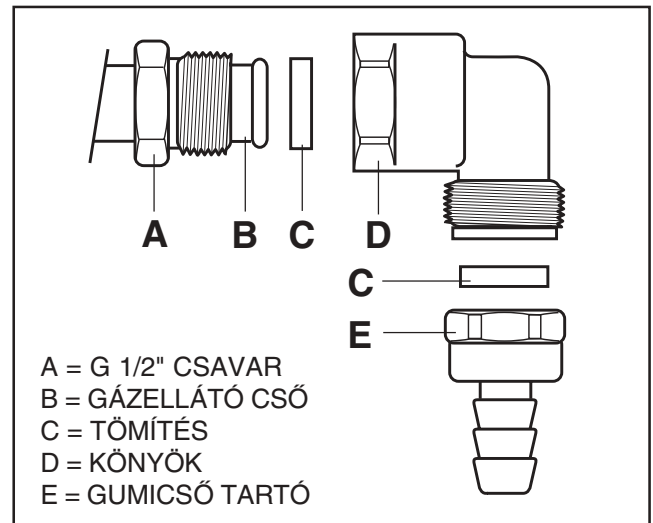
Ha befejezte a szerelést, akkor ellenőrizze a cső és a csatlakozások tömítettségét szappanos vízzel (lánggal soha).

# Átállítás másik gáznemre

Másik gáznemre történő átállításkor kövesse az alábbiakban leírt tudnivalókat.

## A gumicső tartó cseréje (3. ábra)

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



3. ábra

## 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 4. 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 egyes 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

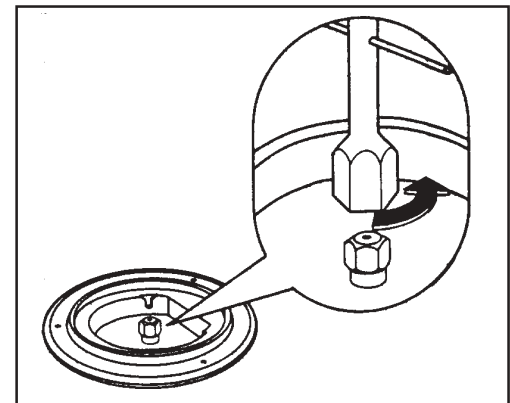
A minimális szint beállításához:

- 1) a gombot forgassa el takarékláng állásba;
  - 2) Vegye le a szabályzógombot.
  - 3) Egy vékony csavarhúzóval állítsa be a gázcsap tengelyének közepén található by-pass csavart (lásd az 5. ábrát).
- 3a) G20/G25.1 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.

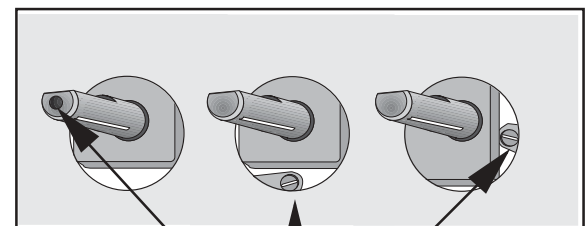
Minden esetben ellenőrizze, hogy a kis láng szabályosan ég-e.

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.



4. ábra



by-pass csavar

5. ábra

## A gázsütő égő fűvókájának cseréje

A gázsütő égő fűvókájának kicseréléséhez kövesse a következő eljárást:

1. Távolítsa el a sütőtér alsó lemezét ("A");
2. Csavarja ki a két rögzítőcsavart ("C"), amelyek a sütő gázégőjét a helyén tartják
3. Óvatosan csúsztassa le a sütő gázégőjét a befecskendező tartójáról ("D") és lassan mozdítsa el balra, ügyelve, hogy ne gyakoroljon nyomást a gyújtógyertya csatlakozóvezetékére ("E") és a hőelempár ("F") vezetőjére;
3. Egy 7-es dugókulccsal csavarja ki és vegye ki a gázégő befecskendezőjét ("D"), és cserélje ki a megfelelőre (lásd "Az égő tulajdonságai" c. táblázatot);
4. A fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve szerelje össze az égőt.
5. A gáztípust jelző matricát (ez a gázcsatlakozó rámpa mellett található) cserélje ki a befecskendező készlettel adott, az új gáz típusát jelző matricára.

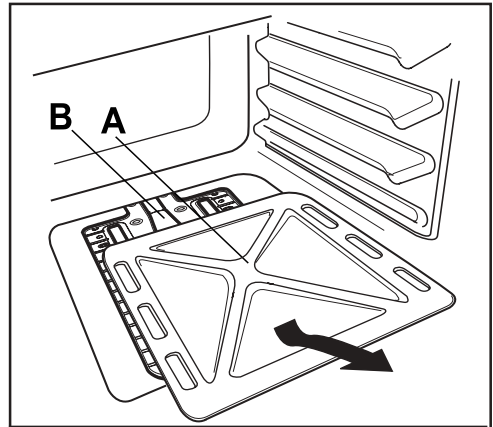
## A gázsütő égő minimum szintjének beállítása

Miután a sütőt csukott sütőajtóval körülbelül 10 percen keresztül maximális hőmérsékleten felfűtötte, a gombot forgassa el a minimum állásba.

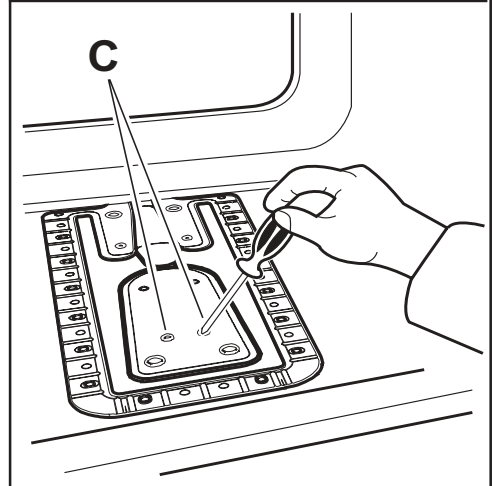
A termosztát by-pass csavarjának megkereséséhez és a minimum szint beállításához a következőképpen járjon el:

- vegye ki a gázsütő szabályozógombját;
- földgázzal PB-gázra történő átállítás esetén a termosztát by-pass csavarját szorosan csavarja be (lásd az ábrán a "G" betűt);
- PB-gázzal földgázra történő átállítás esetén a termosztát by-pass csavarját csavarja ki, amíg szabályos takaréklángot nem kap.
- végül ellenőrizze, hogy a csap maximum állásról minimum állásba történő gyors elforgatásakor a láng nem alszik-e ki;
- szerelje vissza a gombokat.

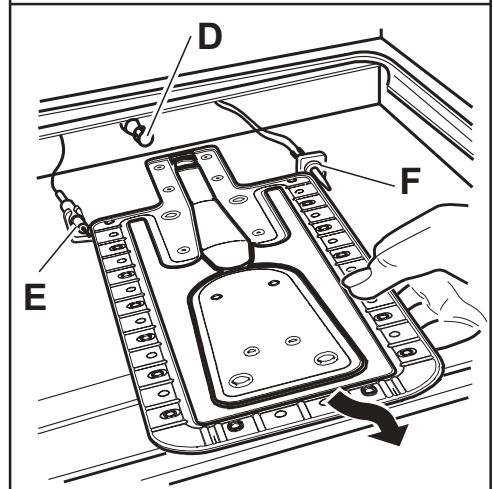
6. ábra



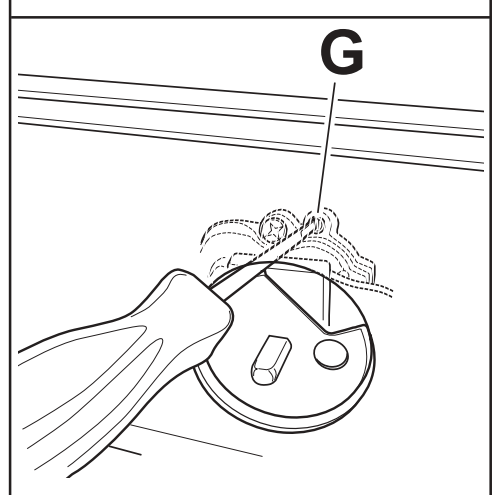
7. ábra



8. ábra



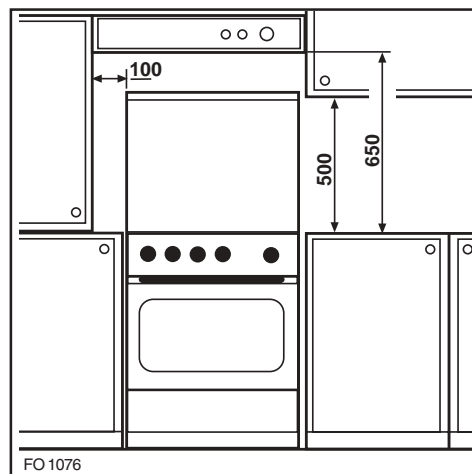
9. ábra



# Beépítési lehetőség

Konyhabútorok közé történő beépítésnél figyelembe kell venni a 10. ábrán megadott méreteket.

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



10. 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.

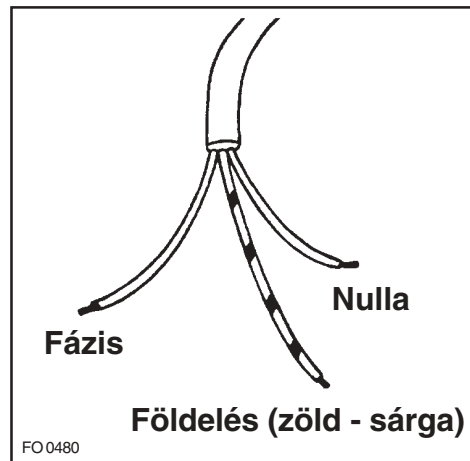
A csatlakozó vezeték cseréje esetén a zöld-sárga földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a másik két vezetéknek (11. ábra).

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 színű földelő vezetékét a kapcsolónál nem szabad megszakítani.

A csatlakozó vezetékét 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.**



11. ábra

 **The Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*