



Felhasználói kézikönyv



Beépített gázsütő

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

Üdvözöljük az Electrolux világában!

Köszönjük, hogy az Electrolux ezen első osztályú termékét választotta, amely reményeink szerint nagyon sok örömet fog Önnek okozni a jövőben.

Az Electrolux arra törekszik, hogy minőségi termékek széles választékát kínálva tegye az Ön életét kényelmesebbé.

Erre néhány példa található a kézikönyv borítóján.

Kérjük, szánjon néhány percet a kézikönyv áttanulmányozására, hogy ki tudja használni az új készüléke által nyújtott előnyöket.

Ígérjük, hogy a készülék kiváló felhasználói tapasztalatokkal fogja gazdagítani Önt.

Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

A felhasználó részére

Fontos biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	8
Kezelőszervek	9
A sütő első alkalommal történő használata előtt	11
A sütő használata	12
A gázsütő használata	13
A légkeveréses sütő használata	14
Sütési táblázat - Gázsütő	15
Sütési táblázat - Légkeveréses sütő	16
Grillezés	17
Sütési táblázat - Grillezés	18
Forgónyárs	19
Tisztítás és karbantartás	20
Ha valami nem működik	23
Szerviz és pótalkatrészek	33
Európai jótállás	33

Az üzembe helyező részére

Műszaki adatok	24
Fontos biztonsági tudnivalók	25
Gázcsatlakoztatás	26
Átállítás más gáznemre	28
Beépítési utasítások	30
Elektromos csatlakoztatás	32

Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági tudnivalók



Részletes útmutató



Javaslatok és tanácsok



Környezetvédelmi információk

GYÁRTÓ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLI (Olaszország)

MAGYAR



Fontos biztonsági tudnivalók

Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

Üzembe helyezés

- A sütő üzembe helyezését kizárólag megfelelő szakképesítéssel rendelkező szakember végezheti az érvényben lévő előírások és rendelkezések betartásával.
- A sütő nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el.
- A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Ne kísérlelje meg a sütő semmilyen módosítását.
- 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.
- Abban a helyiségben, ahol ételkészítésre gázkészüléket használnak, hő és nedvesség keletkezik. Ezért gondoskodni kell a konyha megfelelő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használatakor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra, vagy

hatékonyabb szellőztetésre, azaz a mechanikus páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet.

Gyermekbiztonság

- A sütőt felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a sütő közelében vagy a sütővel.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.
- A sütő használat közben felforrósodik. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.

Használat közben

- A sütőt kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik, és a hőt hosszú ideig

megtartja a használat után is. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.

- **Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.**
- Ne zárja el a sütő egyik szellőzőnyílását sem. Soha ne fedje le a sütő semmilyen részét alufóliával.
- Ügyeljen arra, hogy hőálló sütési anyagok (pl. sütőtásakok) ne érintkezzenek a sütő elemeivel.
- Soha ne tegyen műanyagot vagy más olyan anyagot a sütőbe vagy a sütőre, amely megolvadhat.
- Ne helyezzen lezárt konzervdobozt vagy aeroszolta-sütőbe. Ezek melegítés hatására felrobbanhatnak.
- Ne akasszon törölközőt, konyharuhát vagy más ruhát a sütőre vagy annak fogantyújára.
- Ne használja a sütőt, ha az vízzel érintkezik, és soha ne működtesse a sütőt nedves kézzel.
- Legyen körültekintő, amikor a zsírt vagy olajat melegít, mivel meggyulladhatnak, amikor túlságosan felforrósodnak.
- Az ételek kivételekor és a sütőbe való visszahelyezésekor mindig használjon sütőkesztyűt.
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelőgomb ki legyen kapcsolva.
- Ne hagyja az élelmiszereket (pl. zsírt vagy olajat) tartalmazó edényeket a sütőben vagy a sütőn, mivel a sütőt esetleg véletlenül is bekapcsolhatják.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a sütő forró felületeihez.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Karbantartás és tisztítás

- A sütő tisztítását csak az utasításoknak megfelelően végezze.
- A készülék gőzzel vagy gőzfúvó géppel nem tisztítható.
- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsértheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.
- A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsiradékok és más ételmaradékok lerakódása tüzet okozhat, különösen a grill edényben.
- A tisztítási vagy karbantartási munkák végzése előtt mindig hagyja a készüléket lehűlni, és válassza le az elektromos hálózatról.


Szerviz

- A sütő csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- **A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be maradéktalanul.**



információk

- Kérjük, hogy a készülék felállítása után a csomagolóanyagot a biztonság és a környezet érdekeinek kellő figyelembe vételével selejtezze ki.
- Ha régi készülékét kiselejtezi, a csatlakozó kábel levágásával tegye üzemképtelenné. Távolítsa el az ajtó zárjait annak megelőzése érdekében, hogy kisgyermek bezárja magát a készülék belsejébe.
- A terméken vagy a csomagoláson található

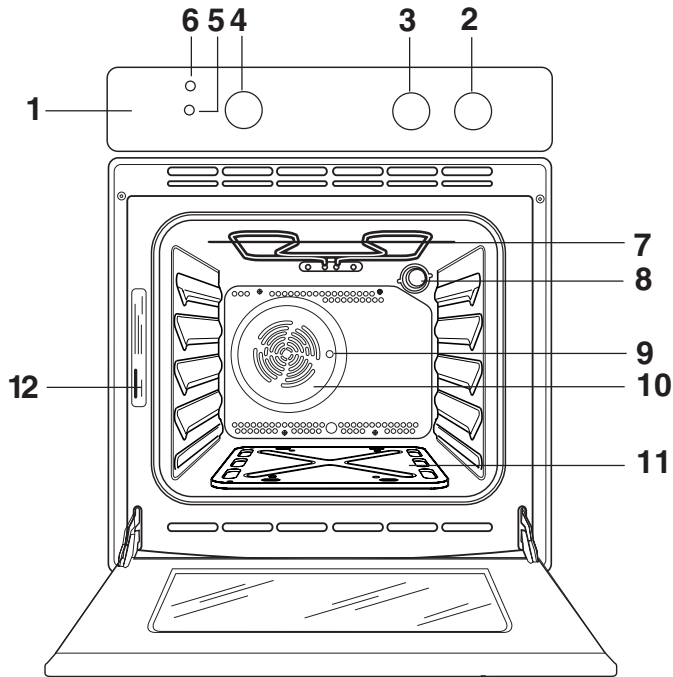
szimbólum  azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. Annak biztosításával, hogy a termék hulladékként történő elhelyezése megfelelően történik, Ön segíthet megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális negatív hatást, amit a termék nem megfelelő hulladékként történő kezelése idézhet elő. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékéelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

CE Ez a készülék megfelel a következő EGK irányelveknek:

- **2006/95** (Kisfeszültségi irányelv);
- **89/336** (EMC Irányelv);
- **93/68** (Általános irányelvek);
- **90/396** (Gázkészülékek);

és későbbi módosítások.



A készülék leírása

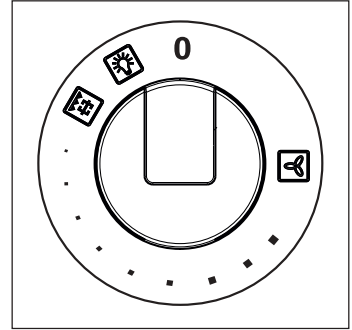


1. Kezelőpanel
2. Időkapcsoló
3. Sütőfunkció (világítás, grill és légkeverés) szabályozógombja
4. Gázsütő szabályozógombja
5. Grill jelzőfény
6. Bekapcsolt állapot jelzőfénye
7. Grill
8. Sütőlámpa
9. Forgónyárs furata
10. Sütőventilátor
11. Sütőtér alsó lapja
12. Adattábla

Kezelőszervek

Sütőfunkció szabályozógombja (világítás, grill és légkeverés)

-  A sütő ki van kapcsolva
-  **Sütővilágítás** - A sütő világítása az ételkészítési funkciók használata nélkül is működik.
-  **Elektromos grill és nyárs működése**
-  **Hőmérséklet-tartomány szabályozása** elektromos grill esetén (minimum kb. 50°C-tól maximum kb. 200°C-ig).
-  **Légkeveréses sütés** - Használható kombinálva a sütő gázégőjével ("Légkeveréses sütés" funkció).



A sütő gázégője a ventilátor nélkül is használható.

Bekapcsolt állapot jelzőfénye

Bekapcsolt állapot jelzőfénye a "Világítás-Grill és légkeverés" szabályozógomb beállításakor kezd világítani.

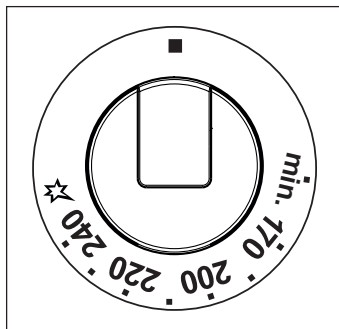
Grill jelzőfény

A Grill jelzőfény akkor gyullad ki, amikor kiválasztották a grill sütőfunkciót. A lámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Gázsütő szabályozógombja

■ A sütőgő ki van kapcsolva

min. - 240 Hőmérséklet-tartomány beállítása hagyományos sütés esetén

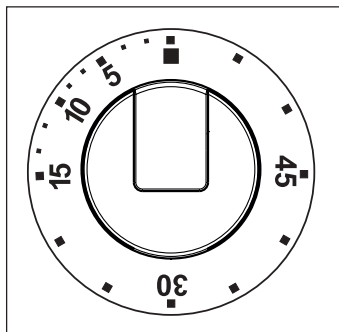


Konyhai időmérő

A konyhai időmérő hangjelzéssel jelzi a beállított időtartam végét. A maximális beállítható időtartam 60 perc.

Forgassa el a konyha időmérő gombját az óramutató járásával megegyező irányban a maximális állásba, majd forgassa vissza a kívánt időtartamra.

Az konyhai időmérő **nem befolyásolja** semmilyen módon a sütő működését, ha az használatban van.

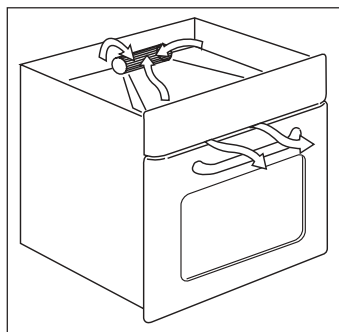


A hűtőventilátor

A hűtőventilátor néhány perccel a sütés után automatikusan kikapcsol. A hűtőventillátor sütés közben működik.

A levegő a sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti nyílásokon távozik, az ábrán bemutatott módon.

A hűtőventilátor akkor is működésben lehet még, amikor már kikapcsolta a sütőt, hogy hűtse a kezelőszerveket.



A sütő első alkalommal történő használata előtt


i A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el **minden csomagolóanyagot**.

A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.



1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja légkeveréses sütésre .
2. A gázsütő szabályozógombját kapcsolja **240** állásba.
3. Nyisson ablakot.
4. Körülbelül 60-90 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

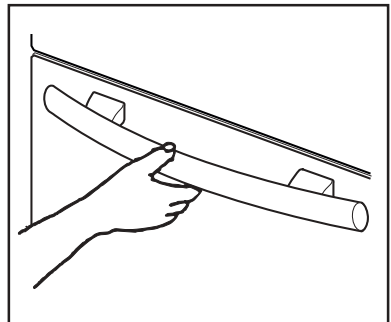
Ezt a műveletet elektromos grill és nyárs sütési funkcióval  is ismételje meg kb. 5-10 percig.

Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

i A legelső használat előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.



A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.



A sütő használata

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. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.



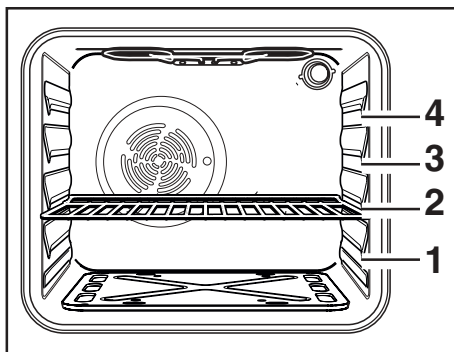
Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.



Figyelem! - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását. Mindig tegyen tepsit, hőálló edényt vagy alumíniumtálcát a polctartó sínekbe behelyezett polcra. Amikor az étel felmelegszik, a sütőben - akár csak egy vízfóralóban - gőz keletkezik. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.

Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.



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 sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak. Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el. Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az éppen sült étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Azt javasoljuk, hogy a sütővel szerzett első tapasztalatait jegyezze fel, mert ha ugyanazokat az ételeket ugyanolyan körülmények között készíti el, akkor természetesen az eredmények is hasonlóak lesznek.

A táblázatokban szereplő értékeket csak kellő tapasztalat birtokában lehet egyéni ízlés szerinti módosítani.

A gázsütő használata



Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.



A sütő gázégőjének begyújtása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja be a gázsütő szabályozógombját, fogassa a 240 állásba, és várjon, amíg a láng begyullad. Ez 10-15 másodpercig tarthat. Ne engedje fel a gombot, amíg az égőfej be nem gyullad. A lángot a sütő alján lévő nyílásokon keresztül ellenőrizheti.
3. Miután meggyulladt az égő, a gombot még kb. 10-15 másodpercig tartsa benyomva, majd engedje fel, és forgassa a kívánt beállításra.



Ha a sütőégő 15 másodperc elteltével sem gyullad be:

1. Engedje fel a gázsütő szabályozógombját, és a forgassa "Ki" állásba.
2. Nyissa ki a sütő ajtaját, és várjon legalább egy percet, mielőtt ismét megpróbálná begyújtani a sütőégőt.



Ha a sütőégő véletlenül kialszik, forgassa a gázsütő szabályozógombját "Ki" állásba, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani az égőt.



A gázsütő és az elektromos grill nem használható egyidejűleg. A gázsütő égőjének begyújtása letiltja az elektromos grill szabályozógombjának működtetését.

Sütő biztonsági eszköze

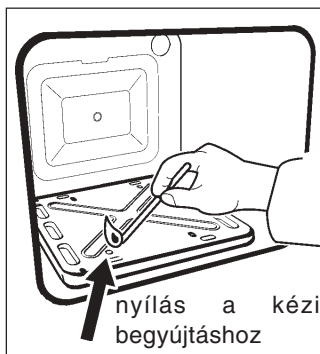
A gázsütőben egy hőelempár található; ha a láng bármilyen okból kialszik, az eszköz elzárja a készülék gázellátását.

 **Kézi begyújtás (elektromos áram kimaradása esetén)**

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Tartson lángot a sütőtér alján lévő lyukhoz, amint az a megfelelő képen látható.
3. Ezzel egyidőben nyomja meg a gázsütő szabályozógombját, és forgassa el az óramutatók járásával ellentétes irányba a maximális hőmérséklet ("240") eléréséig.
A lángot a sütő alján lévő nyílásokon keresztül ellenőrizheti.
4. Miután a sütő égője meggyulladt, a gázsütő 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 "Ki" állásba, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra megpróbálja begyújtani.



A sütőventilátor használata




Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.



A sütő belsejében lévő levegőt a gázégő felmelegíti, a ventilátor pedig keringeti a forró levegőt, hogy egyenletes hőmérsékletet tartson fenn a sütő belsejében.



A légkeveréses sütő használata:

1. Gyűjtsa be a gázsütő égőjét "A gázsütő használata" c. részben leírtaknak megfelelően.
2. A begyújtás után forgassa a "Világítás-Grill és ventilátor" szabályozógombot  állásba.

MEGJEGYZÉS:

A sütőventilátor kb. 10 perc sütés után indul el.

Sütési táblázat - Gázsütő



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

ÉTEL	HŐM. (°C)	POLC- MAGASSÁGOK	SÜTÉSI IDŐ
HÚS ÉS BAROMFI			
Csontos marhahús	min.	2 vagy 3	20 perc / 1/2 kg + 20 perc
Csont nélküli marhahús	190	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg + 25 perc
Bárány	min.	2 vagy 3	20-25 perc / 1/2 kg + 20-25 perc
Sertés	175	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg + 25 perc
Csirke	225	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg + 25 perc
Kacsa	190	2 vagy 3	30 perc / 1/2 kg + 30 perc
Pulyka	180	2 vagy 3	30 perc / 1/2 kg + 30 perc
Egytálételek	min.	2 vagy 3	21/2 óra
SÜLT ZÖLDSÉGEK	min.	2	változó a zöldségeknek megfelelően
ÉDES TÉSZTA			
Gyümölcstorta	175	2	35 perc
Gyümölcslepény	175	2 vagy 3	35 perc
Kolbásztekercek	200	2 vagy 3	20 perc
Fánk	190	2 vagy 3	25-30 perc
Vol au Vents	200	2 vagy 3	15 perc
Kandírozott gyümölcstorta	200	2 vagy 3	10-15 perc
PUDINGOK			
Tojásrántotta			
Bain Marie	min.	2 vagy 3	1-1 1/4 óra
Pavlova	min.	2 vagy 3	1 1/2 óra
Habcsók	min.	2 vagy 3	1 1/2 óra
SÜTEMÉNYEK			
Gazdag gyümölcstorta (átm. kb. 20 cm)	min.	2 vagy 3	3 1/2-4 óra
Sima gyümölcstorta	min.	2 vagy 3	2 1/2 óra
Madeira sütemény	min.	2 vagy 3	1 3/4-2 óra
Kisebb sütemények	min.	3	20-30 perc
Gyömbéres kalács	min.	3	35-45 perc
KENYÉR			
Kenyér (kg. 0,5)	200	2 vagy 3	30-40 perc
Kenyér (kg. 1,0)	200	2 vagy 3	40-50 perc
Zsemlek	200	2 vagy 3	15-20 perc
Kekszek	190	2 vagy 3	25-35 perc

A sütési idő felidejében fordítsa meg a tálcaikat.

Sütési táblázat - Légkeveréses sütő

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

ÉTEL	HŐM. (°C)	POLC- MAGASSÁGOK	SÜTÉSI IDŐ
HÚS ÉS BAROMFI			
Csontos marhahús	min.	2 vagy 3	20 perc / 1/2 kg + 20 perc
Csont nélküli marhahús	190	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg +25 perc
Bárány	min.	2 vagy 3	20-25 perc / 1/2 kg + 20-25 perc
Sertés	175	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg +25 perc
Csirke	210	2 vagy 3	25 perc / 1/2 kg +25 perc
Kacsa	190	2 vagy 3	30 perc / 1/2 kg +30 perc
Pulyka	180	2 vagy 3	30 perc / 1/2 kg +30 perc
Egytálételek	min.	2 vagy 3	21/2 óra
SÜLT ZÖLDSÉGEK	min.	2	változó a zöldségeknek megfelelően
ÉDES TÉSZTA			
Gyümölcstorta	min.	2	35 perc
Gyümöcslepény	min.	2 vagy 3	35 perc
Kolbásztekerccsek	180	2 vagy 3	20 perc
Fánk	175	2 vagy 3	25-30 perc
Vol au Vents	175	2 vagy 3	15 perc
Kandírozott gyümölcstorta	180	2 vagy 3	10-15 perc
PUDINGOK			
Tojásrántotta			
Bain Marie	min.	2 vagy 3	1-1 1/4 óra
Pavlova	min.	2 vagy 3	1 1/2 óra
Habcsók	min.	2 vagy 3	1 1/2 óra
SÜTEMÉNYEK			
Gazdag gyümölcstorta (átm. kb. 20 cm)	min.	2 vagy 3 2 vagy 3	3 1/2-4 óra
Sima gyümölcstorta	min.	2 vagy 3	2 1/2 óra
Madeira sütemény	min.	2 vagy 3	1 3/4-2 óra
Kisebb sütemények	min.	3	20-30 perc
Gyömbéres kalács	min.	3	35-45 perc
KENYÉR			
Kenyér (kg. 0,5)	190	2 vagy 3 2 vagy 3	30-40 perc
Kenyér (kg. 1,0)	190	2 vagy 3 2 vagy 3	40-50 perc
Zsemle	180	2 vagy 3	15-20 perc
Kekszek	180	2 vagy 3	25-35 perc

A sütési idő félidejében fordítsa meg a tálcsákat.

Ezeket a polcmagasságokat válassza, ha egyszerre egynél több tepsivel süt.




Grillezés



A grillezést csukott sütőajtónál kell végezni.



A grill használata

1. Forgassa a sütőfunkció szabályozógombját (Világítás-Grill és ventilátor) az óramutató járásával megegyező irányban  állásba. A szabályozógombon lévő  -  szimbólum jelzi a hőmérséklettartományt (minimum kb. 50°C-tól maximum kb. 200°C-ig).
2. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a felső fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.

Steakék kisütése, illetve pirítós készítése előtt néhány percen keresztül maximum fokozaton melegítse elő a grillt. Sütés közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét.

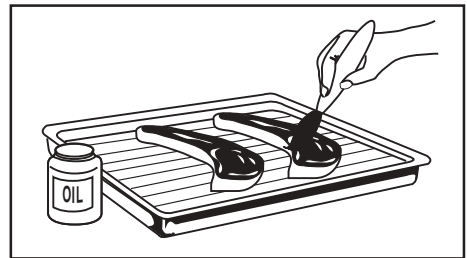
- A grill jelzőfény a "Világítás-Grill és légkeverés" szabályozógomb beállításakor kezd világítani. A jelzőfény mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

MEGJEGYZÉS

A hűtőventilátor működése attól függ, hogy milyen sokáig és milyen hőmérsékleten volt használatban a grill. Lehet, hogy alacsonyabb hőmérsékleti beállításoknál nem mindig kapcsol be vagy működik kikapcsolás után, ha a sütő csak rövid ideig volt használatban.


Javaslatok és tanácsok

- 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 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 köreteket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.
- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát úgy, hogy a rács "magas" pozícióban van.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.



Sütési táblázat - grillezés

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


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g		hőmérs. °C	Első oldal	Második 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	2	max	13~15	12~14
Hal (filé)	4	400	3	max	12~14	10~12
Szendvics	4~6	-	3	max	5~7	/
Pirítós	4~6	-	3	max	2~4	2~3

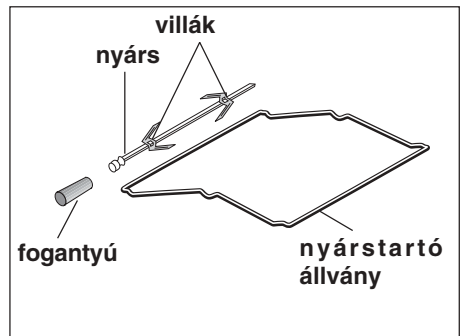
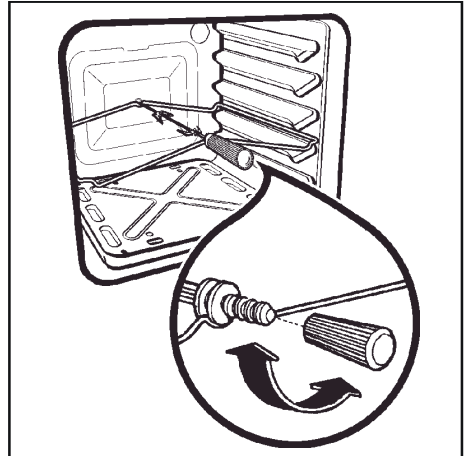
i A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Forgónyárs

A forgónyárs használatához a következők szerint járjon el:



1. A nyárstartó állványt illessze a sütő aljától számított második sínre az ábrán látható módon.
2. Illessze az első villát a nyársra, húzza fel a sütni kívánt élelmiszert, és biztosítsa azt a második villa beillesztésével; a speciális csavarokat megszorítva rögzítse a két villát.
3. Illessze a nyárs csúcsát a nyársforgató motor furatába, amely tisztán látható a sütő hátsó falának közepén.
4. Helyezze a nyárs elülső részét a nyárstartó állványra.
5. Csavarja le a fogantyút.
6. Forgassa a "Világítás-Grill és ventilátor" gombot a  jelre.





Tanácsos a csöpögtető tálcát alulról az első sínre behelyezni, miután kb. két csésze vizet öntött bele.



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

Sütés a nyárs használatával

Étel típusa	Mennyiség g	Polcszint 	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc) 
Baromfi	1000	2	max.	50/60
Sütek	800	2	max.	50/60

Tisztítás és karbantartás



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

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

A készülék gőzzel vagy gőzfúvó géppel nem tisztítható.

Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e. Klórt tartalmazó tisztítószer NEM használható, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

- Soha ne használjon gőzt vagy gőzkészüléket a tűzhely tisztításához.

Külső tisztítás

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

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



- Háztartási mosószerek és klórtartalmú tisztítószer
- Teflonbevonatú edényekhez nem használható impregnált szivacsok
- Fémszálas súrolópárna
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folttisztítók.

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa.

Sütőtér

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

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

Szabályozógombok Különbélek

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

A sütőajtó tisztítása

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 (A. ábra);
3. lazítsa ki és fordítsa el a két pánton található karokat (B. ábra);
4. az ajtót a jobb és a bal oldalánál fogja meg, majd lassan forgassa el a sütő irányába, amíg félig becsukott helyzetbe nem kerül (C. ábra);
5. óvatosan húzza ki a sütő ajtaját a helyéről (C. ábra);
6. tegye le egy stabil felületre;

A sütőajtó üvegét meleg szappanos vízzel és puha törőruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon súrolószert. A tisztítás elvégzése után a fenti műveletet fordított sorrendben megismételve tegye vissza a sütőajtót a helyére.

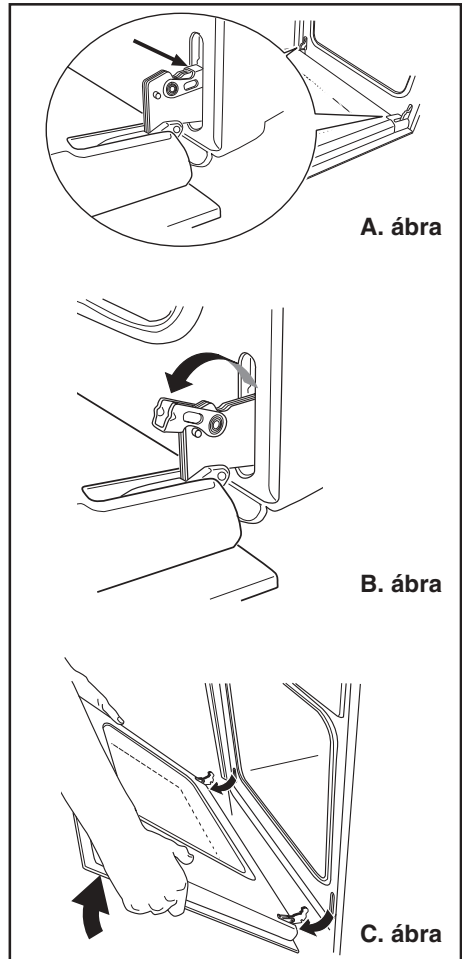
Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

Javasoljuk, hogy a sütő ajtaját kizárólag nedves szivacs segítségével tisztítsa meg, majd tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súrolószereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kapcsolólapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.



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.



A. ábra

B. ábra

C. ábra

A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.

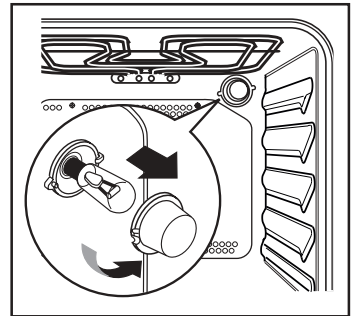
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- 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 üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét a konnektorba.



Ha valami nem működik

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

FONTOS: Ha az alább felsorolt hibák valamelyike miatt vagy nem megfelelő használat vagy üzembe helyezés által okozott hiba kijavításához hív szerelőt, akkor is számítanak fel díjat, ha a készülék még garanciális.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő vagy a grill nem működik. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy a sütő be van-e kapcsolva. <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy az áramellátás nem szakadt-e meg azelőtt, hogy a hűtőventilátornak ideje lett volna lehűteni a sütőt. <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy nincs-e probléma a gázellátással.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Az étel túl gyorsan vagy túl lassan sül meg. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy az ajánlott hőmérséklet-beállításokat és polcmagasságokat használja-e.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütővilágítás nem kapcsol be. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd "A sütő tisztítása").
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütő nem egyenletesen süt. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e üzembe helyezve. <i>vagy</i> ◆ Ellenőrizze, hogy az ajánlott hőmérséklet-beállításokat és polcmagasságokat használja-e.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben. <i>vagy</i> ◆ Lásd ennek a füzetnek a tartalomjegyzékét, különös tekintettel "A gázsütő használata" című fejezetre.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A sütőventilátor nem működik. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A forró levegő nem cirkulál a sütő sütőtérében. Kapcsolja ki a sütőt, és forduljon egy hivatalos szervizhez.
<ul style="list-style-type: none"> ■ A hűtőventilátor nem működik. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ A levegő nem távozik a sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti szellőzőnyílásokon. Kapcsolja ki a sütőt, és forduljon egy hivatalos szervizhez.

Ha a sütő a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik megfelelően, forduljon a helyi Electrolux szervizhez.

Kérjük, ne feledje, hogy bármilyen garanciális szervizhívás esetén be kell mutatnia a vásárlást igazoló bizonyítékot.

A jótállás hatálya alá eső ügyfeleknek gondoskodniuk kell arról, hogy a fenti ellenőrzéseket végrehajtsák, mivel a szervizmérnök felszámítja a költségeket, ha a hiba nem mechanikai vagy elektromos meghibásodás.

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Sütőégő	2500 W
Elektromos grillező fűtőelem	1650 W
Sütővilágítás	25 W
Sütőventillátor	25 W
Hűtőventillátor	25 W
Forgónyárs motorja	4 W

Összteljesítmény

Elektromos	1700 W
Gáz	2500 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Készülék gázellátása Földgáz, G20 (2H) / 25 mbar

Készülék gázkategóriája II2HS3B/P

Az üreg méretei

Magasság	felület alatt	mm 593
	oszlopban	mm 580
Szélesség		mm 560
Mélység		mm 550

Sütő

Magasság	mm 335
Szélesség	mm 405
Mélység	mm 400

Fontos biztonsági követelmények

Üzembe helyezés

Az üzembe helyezésre és a karbantartásra vonatkozó alábbi utasítások megfelelő szakképesítéssel rendelkező üzembe helyezőnek szólnak, és azt a célt szolgálják, hogy az üzembe helyezés, a be szabályozás és a szervizelés műveleteit az előírásoknak megfelelően végezzék el. Amennyiben a készülék lecsatlakoztatásával járó változtatásokat kell elvégezni, maximális óvatossággal kell eljárni.



A GYÁRTÓ CÉG SEMMINEMŰ FELELŐSÉGET NEM VÁLLAL AZ OLYAN ESETLEGES KÁROKÉRT, AMELYEK A HATÁLYOS SZABÁLYOK BE NEM TARTÁSÁVAL VÉGZETT ÜZEMBE HELYEZÉSBŐL SZÁRMAZNAK.

Szellőzés biztosítása

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.

Abban a helyiségben, ahol ételkészítésre szolgáló gázkészüléket használnak, hő és nedvesség keletkezik. Ezért gondoskodni kell a konyha megfelelő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).

Üzembe helyezési környezet

Figyelem - Ez a készülék csak folyamatosan szellőztetett helyiségekben, az érvényes rendelkezésekkel összhangban szerelhető fel és működtethető.

Annak érdekében, hogy a gázkészülék megfelelően működjön, szükséges, hogy a gáz égéséhez elegendő mennyiségű levegő áramoljon természetes módon a helyiségben. (Az üzembe helyezőnek be kell tartania az érvényes rendelkezéseket.) A helyiségbe belépő légáramlásnak közvetlenül a külső falakon lévő nyílásokon keresztül kell megvalósulnia. Ezeket a nyílásokat (vagy nyílást) úgy kell kialakítani, hogy azokat sem belülről, sem kívülről ne lehessen eltömíteni.

Az üzembe helyezést és a karbantartást kizárólag megfelelő szakképesítéssel rendelkező szakember végezheti el, az érvényben lévő előírások betartásával.

Az elektromos csatlakoztatásokat az érvényben lévő előírások betartásával kell elvégezni.

Felelősségünk nem terjed ki hibás földelés vagy a földelés hiánya miatt bekövetkező balesetekre.

Gázcsatlakoztatás

 **Rugalmas gumitömlő használata nem megengedett.**

A készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez

A gázvezeték csatlakozórámája a sütő felső részén, közvetlenül a kezelőpanel mögött van.

A gázcsatlakoztatás végrehajtása:

1. Részlegesen illessze be a sütőt a mélyedésébe (kb. 30 cm), és üzemeltesse felülről a csatlakozórámán. A gázcsatlakozást a következő eljárások egyikének megfelelően kell elvégezni:

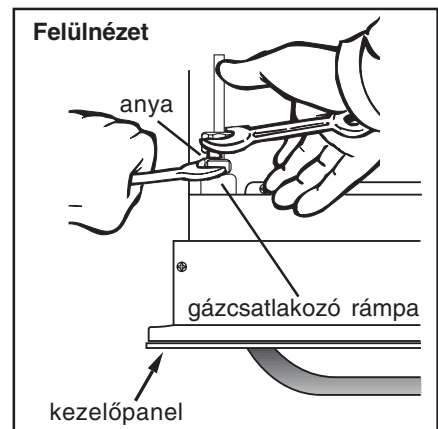
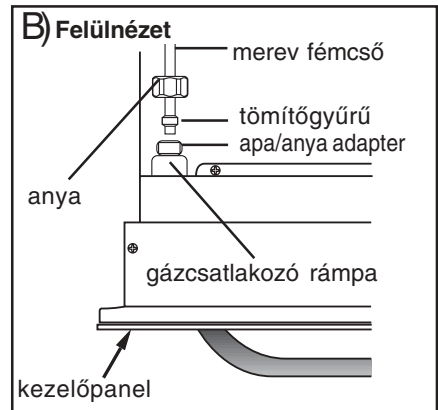
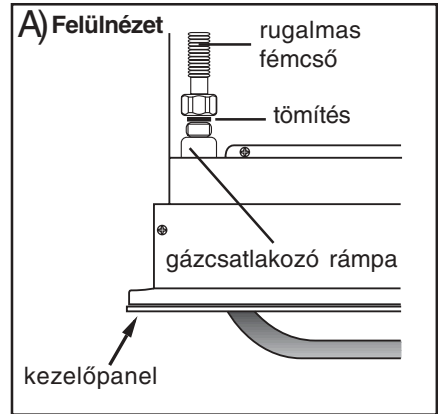
A) csatlakoztatás rugalmas fémcsővel (maximális hossz csak 2 méter lehet) - csavarja fel a tápcsövet a 1/2"-os csatlakozórámára, illessze a mellékelt tömitést a cső és a rámpa közé;

B) csatlakoztatás merev fémcsővel (lágý réz - minimális átmérő: 8 mm) - illessze a rézcsövet a csatlakozórámába, miután egy apa/anya adapter (nincs mellékelve) használatával a megfelelő anyát és tömitőgyűrűt felszerelte a rézcsőre.

2. Húzza meg az anyákat egy 22 mm-es csavarkulccsal. Ügyelni kell arra, hogy a rámpát az állásában tartsa, és ne gyakoroljon semmilyen nyomást a gázvezetékre.

3. Teljesen illessze be a sütőt a mélyedésébe, és rögzítse a megfelelő részben jelzett módon.

4. Ellenőrizze a csatlakozás tökéletes tömitését szivárgásérzékelő folyadék használatával. **Soha ne használjon lángot a szivárgásellenőrzéshez!**





Ellenőrizze, hogy a gázcsatlakozó rámpa és csatlakozócső nem préselődik-e össze, amikor a sütőt a mélyedésébe elhelyezi.

Abban a helyiségben, ahol ételkészítésre szolgáló gázkészüléket használnak, hő és nedvesség keletkezik. Ezért gondoskodni kell a konyha megfelelő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).

A készülék intenzív és hosszabb idejű használatakor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra vagy hatékonyabb szellőztetésre, azaz a mechanikus páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet.

Átállítás más gáznemre

FONTOS



A más gáznemre való átállítást csak kompetens és szakképzett szakember végezheti.

Fontos megjegyezni, hogy ez a modell földgázzal való használatra lett kifejlesztve, de átállítható LPG gázzal való használatra, amennyiben a helyes fűvókákat felszerelik. A gáznyomást be kell állítani, hogy megfelelő legyen.

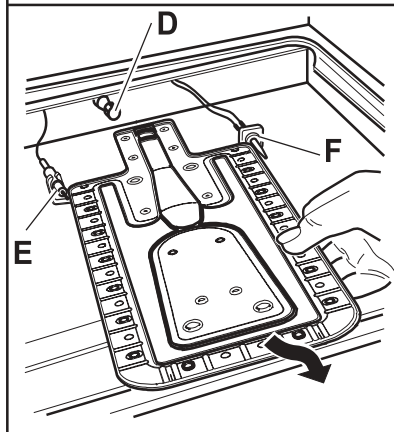
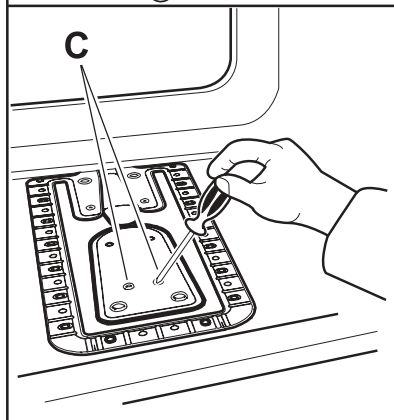
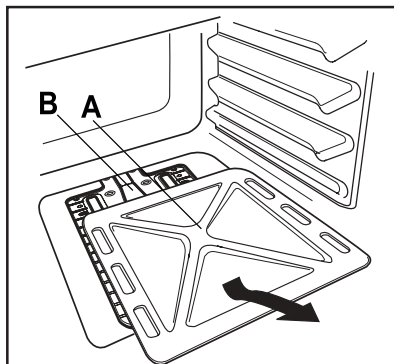
A sütőégő fűvókájának cseréje

A gázsütőégő fűvókájának kicseréléséhez kövesse a következő eljárást:

1. Távolítsa el a sütőtér alsó lemezét ("A"), hogy hozzáférjen a gázsütő égőjéhez ("B").
2. Csavarja ki a két rögzítőcsavart ("C"), amelyek a gázsütő égőjét a helyén tartják.
3. Óvatosan csúsztassa le a sütő gázégőjét a befecskendező tartójáról ("D"), és lassan mozdítsa el balra. Ellenőrizze, hogy az égőpersely nem csúszik-e ki az égő szájadékából, és ügyeljen arra, hogy ne gyakoroljon nyomást a gyújtógyertya csatlakozóvezetékére ("E") és a hőlempár vezetőjére ("F").
4. Egy 7 mm-es dugókulccsal csavarja ki és vegye ki a gázégő fűvókáját ("D"), és cserélje ki a megfelelőre (lásd "A gázsütő égőjének adatai" c. táblázatot a következő oldalon).
5. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az égőt.
6. A gáztípust jelző matricát (ez a gázcsatlakozó rámpa mellett található) cserélje ki a befecskendező készlettel adott, az új gáz típusát jelző matricára.



A gázsütő égője nem igényel semmilyen elsődleges levegőszabályozást.



A gázsütő égőjének adatai

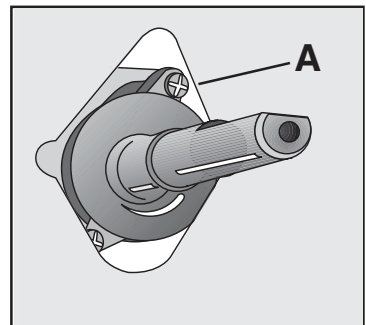
GÁZ-TÍPUS	FŰVÓKA-JELÖLÉS 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZ-TELJESÍTMÉNY (kW)	NÉVLEGES GÁZ-ÁRAMLÁS		CSÖKKENTETT GÁZ-TELJESÍTMÉNY	KIEGYENLÍTŐ TŰ (1/100 mm) (mbar)	NÉVLEGES GÁZ-NYOMÁS
			m ³ /h	g/h(kW)			
Földgáz (G20)	102	2,5	0,238	-	1,0	Szab.	25
Folyékonygáz (G30/G31)	078	2,5	-	182	1,0	52	30
Földgáz (G25.1)	115	2,5	0,277	-	1,0	Szab.	25

A gázsütőégő minimum szintjének beállítása



Ezt a műveletet kizárólag kompetens és szakképzett szakember végezheti el.

1. Csatlakoztassa le a készüléket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a gázsütő szabályozógombját.
3. Egy vékony csavarhúzó segítségével állítsa be a kiegyenlítő csavart ("A"). Földgázzról folyékony gázra való átállításkor teljesen meghúzza csavarjára a beállító csavart. Folyékony gázzal földgázra való átállításkor engedje ki a kiegyenlítő csavart kb. 3/4 fordulattal.
4. Tegye vissza a gázsütő szabályozógombját.
5. Állítsa helyre a tápellátást.



Ne állítsa helyre a tápellátást, ha nem szerelte vissza az összes eltávolított alkatrészt az eredeti helyükre.

6. Gyűjtsa meg a sütő gázégőjét (lásd a megfelelő fejezetet), a gázsütő szabályozógombját forgassa a 240 állásba, és hagyja a sütőt még legalább 10 percig melegedni.
7. Ellenőrizze, hogy a sütő gázégőjénél a láng nem alszik-e ki, amikor a 240 állásról gyorsan minimális állásra forgatja a gázsütő szabályozógombját.
8. Amennyiben a sütő gázégőjének lángja elalszik, amikor a 7. pontot végrehajtja, ismételje meg az egész műveletet az 1. ponttól a 7. pontig, amíg normál kis lángot nem ér el a gázsütő égőjének teljes koronáján.

A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be maradéktalanul.

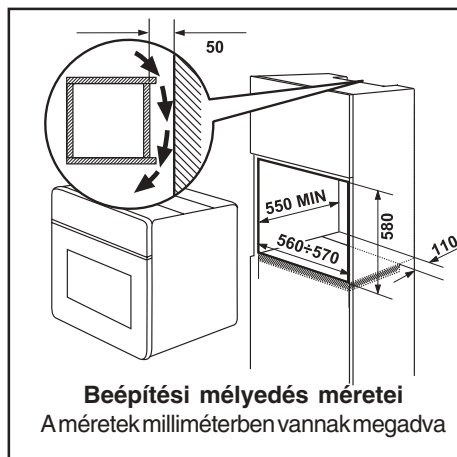
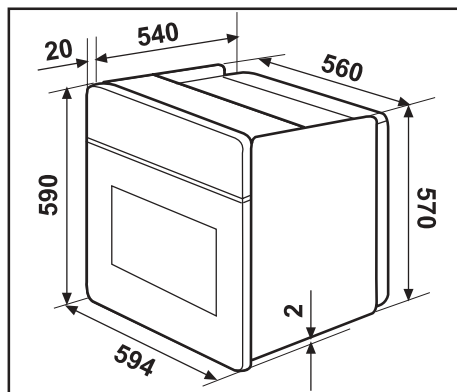
Beépítési utasítások

A készülék elhelyezése

A készülék elhelyezhető konyhába, konyha/ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de semmi szín alatt nem helyezhető fürdőszobába, zuhanyzóba vagy hálószobába.

Lényeges, hogy legalább 4 mm szabad térköz legyen a készülék felső felülete és a konyhaszekrény tetejének belső felülete között. A készüléket olyan szekrényelembe kell beszerelni, amely megfelel az ezeken az oldalakon megadott méreteknek.

Ez a sütő mind beépített, mind pedig aláépített helyzetben használható (lásd a megfelelő ábrákat). Ha a készüléket tűzhelylap alá építik be, azt javasoljuk, hogy a tűzhelylap szerelését végezzék el a sütő üzembe helyezése előtt.



Kérjük, győződjön meg arról, hogy a sütő a beszerelés után könnyen hozzáférhető a szervizszakember számára, ha javításra lenne szükség.

BEÉPÍTÉS

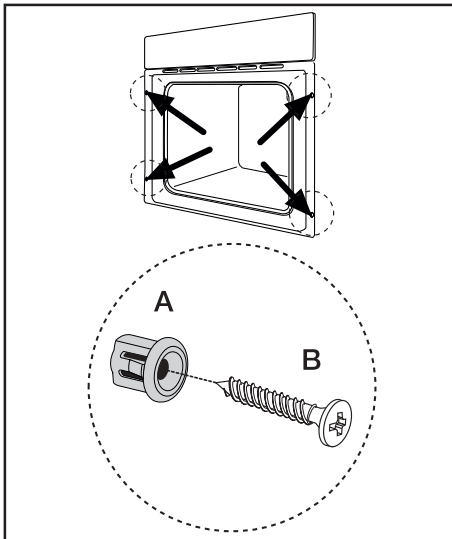
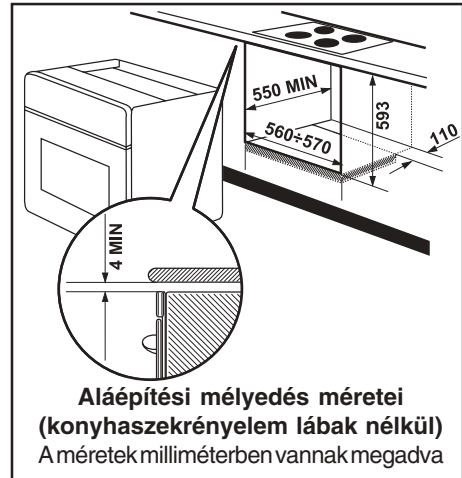
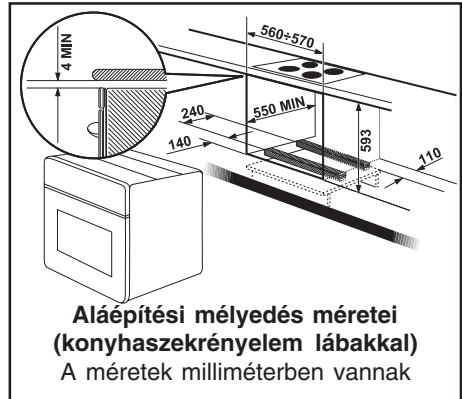
A környező részeknek, illetve a szekrényelemnek, amelybe a sütőt beépítik, a következő specifikációknak kell megfelelniük:

- a méreteknek a megfelelő ábrákon szereplőknek kell lenniük;
- az anyagoknak ki kell bírniuk a hőmérsékletnek a környezeti hőmérsékletet legalább 60°C-kal meghaladó emelkedését;
- megfelelő megoldásokat kell foganatosítani a folyamatos levegőellátás biztosítására a sütő túlhevülésének megelőzése érdekében.

A sütő és a szükséges mélyedés méretei a vonatkozó ábrákon vannak megadva (milliméterben).



Jól szellőztetett helyiségekben ajánlott minimum 130 cm² nagyságú nyílást vágni a sütő szekrényelemén.



A készülék rögzítése a konyhaszekrényhez

- Nyissa ki a sütő ajtaját;
- rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó "A" (készülékhez mellékelve) segítségével, majd csavarja be a négy facsavart "B" (nincs mellékelve a készülékhez).

Amikor tűzhelylapot szerel be a sütő fölé, biztonsági okokból a tűzhelylap és a sütő elektromos csatlakozását elkülönítve kell végrehajtani, és lehetővé kell tenni, hogy szükség esetén a sütőt könnyen ki lehessen venni a szekrényeemből. Bármilyen hosszabbítást olyan kábellel kell elvégezni, ami megfelel a szükséges feszültségnek.

Elektromos csatlakoztatás



Az alább közölt utasításokat kifejezetten képesített szerelőnek szánták, hogy segítse őt a telepítési, beállítási és karbantartási műveletek abszolút pontos, valamint az érvényben lévő jogszabályok és rendelkezések szerinti elvégzésében. Kifejezetten ajánljuk, hogy a sütő beszerelési műveleteit képesített szerelő végezze, mégpedig az érvényben lévő szabályok és rendelkezések alapján.

Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos csatlakoztatás elvégzése előtt ellenőrizni kell a következőket:

- A biztosíték és a lakás vezetékei alkalmasak a sütő teljes elektromos terhelésének elviselésére (lásd az összteljesítményt a géptörzslapon).
- A lakás vezetékrendszerének az érvényben lévő előírásoknak és törvényeknek megfelelő hatékony földeléssel kell rendelkezniük;
- Az elektromos csatlakoztatáshoz használt fali dugaljnak a sütő beépítése után is könnyen megközelíthetőnek kell lennie.

A készüléket elektromos csatlakozókábel nélkül szállítjuk, ezért a géptörzslapon feltüntetett elektromos összerhelésnek megfelelő szabványos dugasszal ellátott csatlakozókábellel kell felszerelnie. A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga

földelővezeték a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknél. Az áramellátást biztosító vezeték mindenképpen oly módon kell elvezetni, hogy hőmérséklete egyetlen pontján se legyen több mint 50°C fokkal magasabb a környezeti hőmérsékletnél.

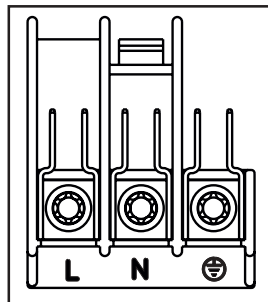
A következő típusú vezetékek megfelelőek, a vezeték szükséges átmérőjének figyelembevételével: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

Terminálblokk

A sütőben egy könnyű hozzáférhetőséggel rendelkező terminálblokk található, amely 230 V-os egyfázisú árammal üzemeltetésre lett tervezve.

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal abban az esetben, ha ezeket a - balesetmegelőző óvintézkedéseket nem tartják be.

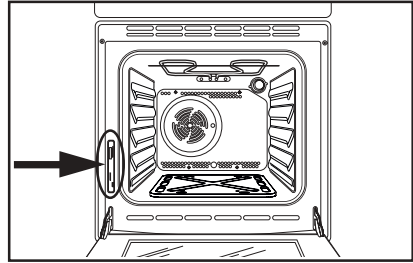


Szerviz és pótalkatrészek

Ha a készülék a “Ha valami nem működik” c. fejezetben felsorolt ellenőrzések elvégzése után sem működik megfelelően, hívja a helyi szervizt, és adja meg a hiba jellegét, a készülék modelljét (**Mod.**), a termékszámot (**Prod. No.**) és a sorozatszámot (**Ser. No.**), mely adatok az azonosítólapon vannak feltüntetve.

Ez a lap a sütőtér elülső külső szélén található.

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





Európai jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a felhasználói kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető:

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

A jelen Európai Jótállás rendelkezései az Ön törvény által biztosított vásárlói jogait nem érintik.

www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com
www.electrolux.hu