

*Thinking of you*

 **Electrolux**

használati útmutató

Tűzhely

HU

EKK513522

## Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) címen

## TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	Sütő – órafunkciók	10
Termékleírás	5	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok	11
Az első használat előtt	6	Sütő - Ápolás és tisztítás	18
Főzőlap - Napi használat	7	Mit tegyek, ha...	20
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok	8	Üzembe helyezés	21
Főzőlap - Ápolás és tisztítás	8	Környezetvédelmi tudnivalók	24
Sütő - Napi használat	8		

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonságá és vagyontárgyai biztonsága,
  - a környezet védelme, valamint
  - a készülék helyes használata érdekében.
- A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

**Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- Ne bízsa a készülék használatát csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyre, beleértve a gyermekeket. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fülladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyer-

mekék vagy az állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

**Általános biztonsági tudnivalók**

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

**Üzembe helyezés**

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntették fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon

munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

### Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez. Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilódók és védőrelék.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sűrű forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- Amikor kihúzza a készülék hálózati vezetékét, soha ne a vezetéket fogja meg. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.

### Gázcsatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.

- Gondoskodjon arról, hogy a készülék körül megfelelő legyen a légáramlás. A hiányos levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatósi feltételek (gáztípus és -nyomás) és a készülék beállítása összhangban vannak-e.
- A gázellátásra vonatkozó adatokat az adattáblán találja.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell beszerelni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.
- Abban a helyiségben, ahol gázfűzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezhet. Győződjön meg róla, hogy a konyhában megfelelő-e a szellőzés: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- Ha hosszú időn át fokozott mértékben működteti a készüléket, további szellőztetés lehet szükséges (például ablak kinyitása vagy, ha van, a mechanikus szellőztetés növelése).

### Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tarto-

zékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végig húzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
  - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.

- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatók (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Kizárólag stabil, megfelelő méretű és formájú főzőedényt használjon, amely nem dőlhet el, és amelyből az étel nem folyhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!

## Fedél

- A fedél szerepe, hogy becsukott állapotában megvédje a készülék felületét a portól, kinyitott helyzetben pedig a felfröccsenő zsiradékot fogja fel. Más célra ne használja.
- A fedelet mindig tartsa tisztán.
- A fedél felületéről mindig távolítsa el a fröccsenéseket, mielőtt kinyitja azt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedél felforrósodva elrepedhet. A fedél lecsukása előtt kapcsolja ki az összes égőt.

## Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hófokszabályozó érzékelőjére (ha van).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek el-

kerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.

- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

## Szakszerviz

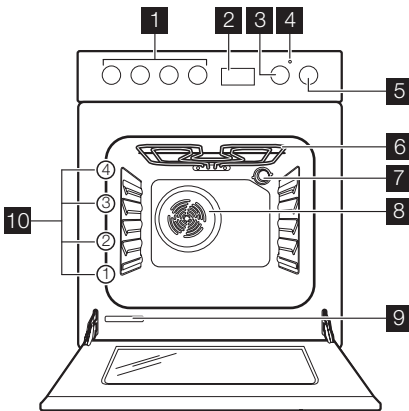
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

## A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

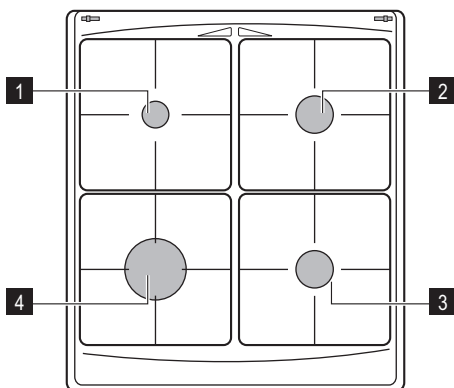
## TERMÉKLEÍRÁS

### Általános áttekintés



- 1 Főzőlap vezérlőgombjai
- 2 Elektronikai programkapcsoló
- 3 Sütőhőmérséklet szabályzója
- 4 Hőmérséklet-visszajelző
- 5 Sütőfunkciók szabályzója
- 6 Grill
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Adattábla
- 10 Polcvezető sín

## Főzőfelület elrendezése



- 1** Kisegítő égő
- 2** Normál égő
- 3** Normál égő
- 4** Erős égő

### Tartozékok

#### • Sütőpolc

Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez

#### • Lapos tepsi

Kekszekhez és süteményekhez.

#### • Tárolórekesz

A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

**!** **Vigyázat** A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**!** **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

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

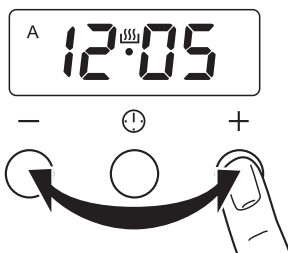
### A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

**!** **Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### Az idő beállítása

**i** A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.






Amikor a sütőt az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, illetve áramkimaradás esetén a kijelző automatikusan villog.

Nyomja meg a kiválasztás gombot. Az időzítő aktív szimbólum megjelenik. A pontos idő beállításához használja a "+" vagy a "-" gombot.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

**i** Az idő beállításához ne állítson be automatikus funkciót (Időtartam vagy Befőzés) ugyanabban az időben.


## Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.


6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.


Ez a funkció étgetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.


### A gázégő begyújtása

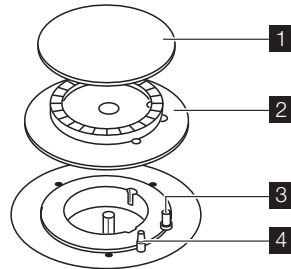
 **Vigyázat** Amikor a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.

 Az égőt mindig az edény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.


Az égő meggyújtásához:

1. Fordítsa el a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra (   ), majd nyomja le.
2. Tartsa lenyomva a szabályozógombot körülbelül 5 másodpercig, amíg a hőlempár felmelegszik. Ha nem tartja lenyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.


 Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



-  Égőfedél
-  Égőkorona
-  Gyújtógyertya
-  Hőérzékelő

 **Vigyázat** Ne tartsa a szabályozógombot 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a szabályozógombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

**Fontos** Az égőt az elektromos eszköz nélkül is begyújthatja (például, amikor nincs áram a konyhában). Ennek érdekében tegye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő szabályozógombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gáznyitás állásába.

 Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a szabályozógombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

**i** A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramki-maradás után. Ez normális jelenség.

**!** **Vigyázat** Mielőtt az edényt az égőről levennie, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

### Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa a következő jelre: **0**.

## FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkenesse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.

**i** Használjon az égő méretének megfelelő aljzattal rendelkező edényt vagy serpenyőt.

Égő	A főzőedény átmérője
Erős	160 mm - 280 mm
Normál	140 mm - 240 mm
Kisegítő	120 mm - 180 mm

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

## FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**!** **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

**!** **Vigyázat** Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

**!** **Vigyázat** Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

**!** **Vigyázat** Ne használjon súrolószereket, acélgyapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománczott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.

- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtétők károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

## SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT

**!** **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.


### Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabá-



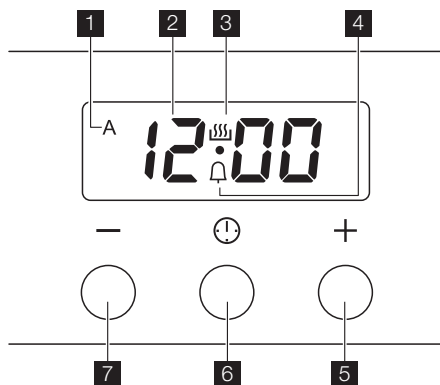
lyozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

### Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	Sütési funkció beállítása nélkül is világít.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Azonos szinten történő tészta- és hússütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttök főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához
 Légkeveréses sütés	Több tálcá használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Lapos grill	A teljes grillezőelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos ételmeiszter grillezéséhez. Píritós készítéséhez. <b>A funkció maximális hőmérséklete 210°C</b>
 Turbógrill	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. <b>E funkció maximális hőmérséklete 210°C..</b>
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Felolvasztás	Kiolvasztja a mélyhűtött ételmeiszert. A hőmérsékletszabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

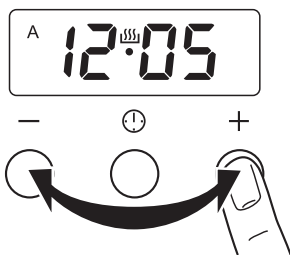
## SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

## Elektronikai programkapcsoló






- 1 Időtartam vagy befejezési idő kijelzője
- 2 Idő kijelző
- 3 Aktív időzítő kijelzője
- 4 Percszámláló jelzőfény
- 5 "+" gomb
- 6 Kiválasztó gomb
- 7 "-" gomb


## Az időzítési funkciók beállítása



1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció villogni nem kezd.

2. A Percszámláló , az Időtartam **dur** vagy a Befejezés **End** funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze. A megfelelő funkció világítani kezd. A befejezés és időtartam esetén az **A** is megjelenik. A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.
-  Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Óra funkció		Alkalmazás
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása (1 perc - 23 óra 59 perc). A megadott időtartam lejárta után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
<b>dur</b>	Időtartam	A sütő tervezett működési időtartamának beállítása (1 perc - 10 óra).
<b>End</b>	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása (1 perc - 10 óra).

-  Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot, majd a Befejezést.

## Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció megjelenik.
2. Nyomja meg egyszerre a "-" és a "+" gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg, és tartsa lenyomva a "-" gombot.
2. A hangjelzés módosításához nyomja meg ismételten a "-" gombot.
3. Engedje el a "-" gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.

## SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



**Figyelem** A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcan.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez háttal lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

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

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) süttőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### Felső/alsó sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütési időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománczott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománczott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománczott	3	-	170-190	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almátorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlelék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Keksztekercs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzsasütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

1) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

## Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/3	10	150-160	30-40
Lepény	500	zománcozott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	35-45
Lepény	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-180	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Csirke egészben	1300	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	40-50
Sertéssült	800	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	45-50
Töltött kelt sütemény	1200	zománcozott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománcozott	1	-	160-170	40-50
Svájci almátorta	1900	zománcozott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	3	15	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	15	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-160	15-25
Habcsók	400	zománcozott	2	-	110-120	30-40
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	110-120	45-55
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Morzásás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

## Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	150-160	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/4	10	150-160	30-35
Lepény	1000	zománcozott	2	10	150-160	30-40
Lepény	1000 + 1000	zománcozott	1/3	10	140-150	45-55

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Lepény	1000 + 1000 + 1000	zománcozott	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	10	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kis torták	500	zománcozott	3	10	140-150	30-35
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4	10	150-160	25-30
Piskóta (zsidóradék nélkül)	350	1 kerek alumínium bevonatú tálca (átmérő: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1400	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	180-200	30-40
Gyümölcskosár	800	zománcozott	2	15	230-250	10-15
Kelt tészta töltelékkel	1200	zománcozott	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	50-60
Sajttorta	2600	zománcozott	2	-	150-170	60-70
Svájci almáskosár	1900	zománcozott	3	15	180-200	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek tálca (átmérő: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Parasztkenyér	750+750	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Töltött kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Üres kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40



Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Zsemlék	800	zománcozott	3	10	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	10	180-200	15-20
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-170	10-15
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	50-60
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	100-120	55-65
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4	-	115-125	65-75
Morzsasütemény	1500	zománcozott	2	10	170-180	20-30
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-170	20-30
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	150-170	20-30

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

## Turbógrill

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítési időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Pírtós	500	3	10	230	3-5
Fél csirke	1200	2	-	200	25+25
Sertésborda	500	2	-	230	20+20

## Pizza funkció

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítési időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Csirke egészben	1400		2	-	165-175	55-65
Fél csirke	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	zománcozott, alumínium bevonatú	1/2 <sup>1)</sup>	-	180-200	30
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) 20 perc után cserélje meg a két tepsit a szintek között.

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok

veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

## SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**!** **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződésekét célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

### A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

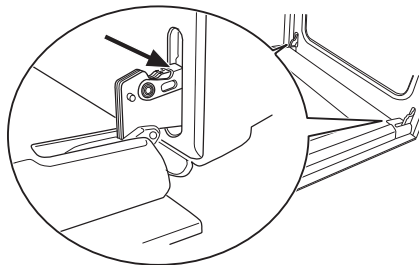
**!** **Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, amikor az ajtó még összeszerelt állapotában megpróbálja leszedni a belső üveglapot.

**!** **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt az üvegajtót tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

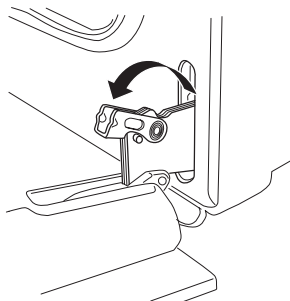
**!** **Vigyázat** Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyszékel, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

### A sütőajtó és az üveglap levétele

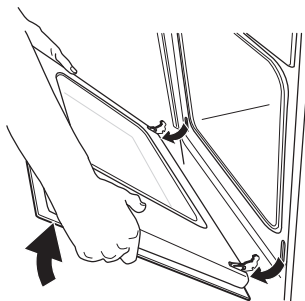
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



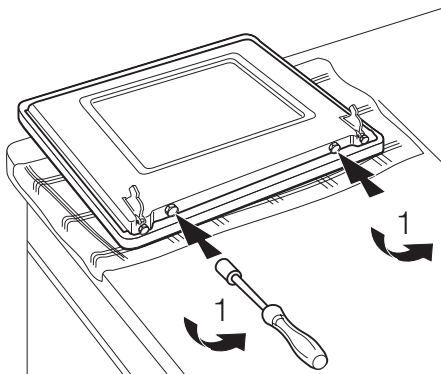
2. Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



3. Zárja be a sütőajtót az első nyitási pozícióba (félíg). Ezután húzza előre, és emelje ki a fészkből.

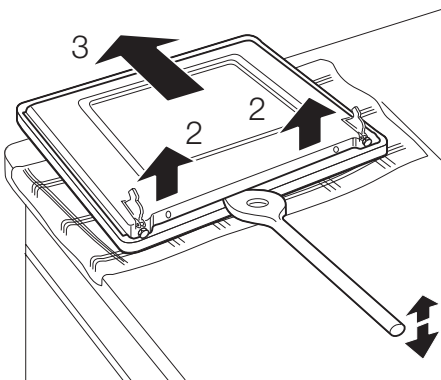


4. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.  
Csavarozza ki egy csavarhúzóval az ajtó alsó szélén lévő 2 csavart



**Fontos** Ne veszítse el a csavarokat

5. Egy fa- vagy műanyag spatula vagy hasonló eszköz segítségével nyissa ki a belső ajtót  
Tartsa a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső széléhez

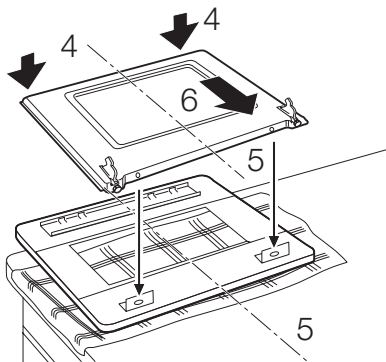


6. Emelje meg a belső ajtót  
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát  
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

**!** **Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegen.

### A sütőajtó és az üveglap visszahelyezése

A tisztítási folyamat befejeztével tegye vissza a sütőajtót a helyére. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.



### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törleruhával törölje szárazra.

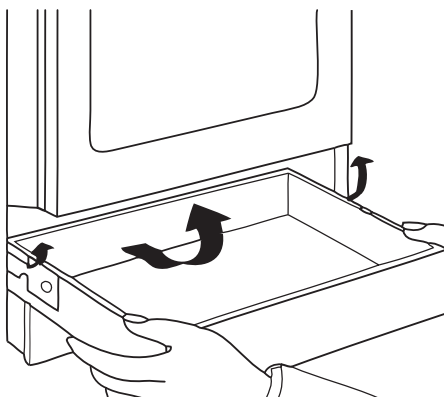
Ne használjon acélgyaprot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

### A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



- Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
- Húzza ki teljesen a rekeszt.

### A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

**⚠ Vigyázat** Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószert, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A készülék használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély alakulhat ki.

### Sütőtér lámpája

**⚠ Vigyázat** Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.

- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

**i** Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

- Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Tisztítsa meg az üvegburát.
- Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.  
Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
- Szerelje vissza az üvegburát.

## MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik.	Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőmérséklet érzékelő nem melegeedett fel eléggé.	A láng begyújtása után tartsa nyomva a gombot kb. 5 másodpercig.
A gázégő koronáján nem egyenletes a láng.	A korona nyílásait ételmaradék töltötte el.	Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és a korona nyílásait nem szennyezi-e ételmaradék.
A készülék egyáltalán nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel.	Nem kapcsolta be a sütőt.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.
A kijelzőn a „0,00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....  
 Termékszám (PNC) .....  
 Sorozatszám (S.N.) .....

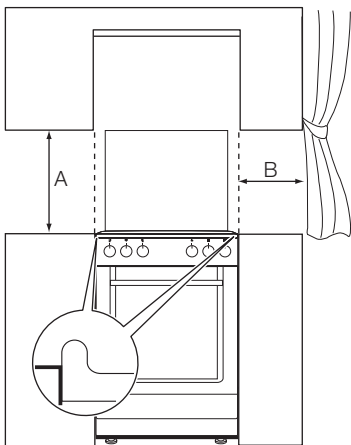
## ÜZEMBE HELYEZÉS

**!** **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokba is.

**i** A készülék és a fal között hagyjon 1 cm távolságot, hogy fel tudja nyitni a fedelét.



### Minimális távolságok

Méret	mm
A	690

### Gázégők

Láng	Normál fogyasztás kW	Csökkenített fogyasztás kW	Gáztípus	Nyomás mbar	Fűv. átmérője mm	Fogy. g/óra
Kisegítő égő	1,03	0,35	G20 földgáz	25	0,70	-
	1,03	0,35	G25.1 földgáz	25	0,74	-

Méret	mm
B	150

### Műszaki adatok

Készülék besorolása: 2. osztály, 1. alosztály és 1. osztály.

Méret	
Magasság	855 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Összes elektromos áram	3035,6 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz
Gázkategória	I12HS3B/P
Gázellátás	G20 (2H) 25 mbar
	G25.1 (2S) 25 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

### Kiegyenlítő (by-pass) átmérők

Láng	Ø Kiegyenlítő 1/100 mm-ben.
Kisegítő	29
Normál	32
Erős	42

Láng	Normál fogyasztás kW	Csökken- tett fogyasztás kW	Gáztípus	Nyomás mbar	Fűv. átmérője mm	Fogy. g/óra
Normál égő	1,00	0,35	G30 bután	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	G31 propán	30	0,50	60,70
	2,00	0,43	G20 földgáz	25	0,92	-
	2,00	0,43	G25.1 földgáz	25	1,06	-
	2,00	0,43	G30 bután	30	0,71	145,43
Erős égő	1,70	0,38	G31 propán	30	0,71	121,40
	3,00	0,72	G20 földgáz	25	1,13	-
	3,00	0,72	G25.1 földgáz	25	1,27	-
	3,00	0,72	G30 bután	30	0,88	181,78
	2,60	0,63	G31 propán	30	0,88	157,11

### Gázcsatlakoztatás

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsövek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, illetve ne nyomódjanak össze.

### Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a környezet lehetőséget biztosít a csatlakoztatás egyszerű ellenőrzésére, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Üzembe helyezés: használja a csőtartót. Mindig használjon tömítőgyűrűt. Majd folytassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső akkor alkalmazható, ha:

- a szobahőmérséklet nem magasabb 30°C-nál;
- az nem hosszabb 1500 mm-nél;
- nincsen rajta szűrítőelem;
- nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak;
- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal;
- állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.

A flexibilis csövek tartóságának ellenőrzése a következők vizsgálatából áll:

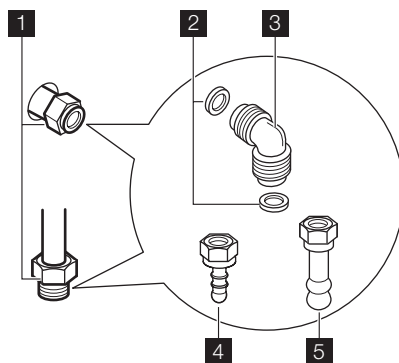
- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán;

- az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat;
  - a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el;
  - szavatossági ideje nem járt le.
- Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.

**Fontos** Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinek a tömítés megfelelő legyen. Szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

A gázellátást biztosító csomagtartó a kezelőszív hátsó felén található.

**!** **Vigyázat** A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a fő gázcsapot.



- 1 A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
  - 2 Tömítés
  - 3 Állítható csatlakozás
  - 4 LPG csőtartó
  - 5 Földgáz csőtartó
- i** Alapértelmezett esetben a készülék gázra van beállítva, ennek módosításához válasszon a listából egy csőtartót. Mindig használja a lezáró tömítést.

### Átállítás más gáztípusra

- !** **Vigyázat** A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.
- i** Ez a készülék földgázzal működik. A megfelelő fűvókák alkalmazásával folyékony gázzal is használható. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

- !** **Vigyázat** A fűvóka cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a gáz gombjai kikapcsolt helyzetben vannak, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Hagyja teljes mértékben lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn.

### A fűvókák cseréje

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára. Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

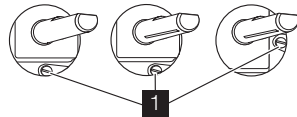
Ha a biztosított gáznyomás szabályozható vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell elhelyeznie.

### A minimum érték beállítása

A égő minimális lángjának beállítása:

1. Gyűjtsa be az égőt.

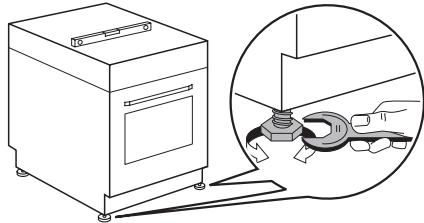
2. A szabályzógombot állítsa a legalacsonyabb pozícióba.
3. Távolítsa el a szabályzógombot.
4. Csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavar helyzetét. A 20 mbar-os földgázzal folyékony gázra vált, a szabályzócsavart teljes mértékben szorítsa meg. Ha folyékony gázzal vált 20 mbar-os földgázra, körülbelül 1/4 fordulattal lazítsa ki a kiegyenlítő csavart.



5. Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.

### Vízszintbe állítás

A készülék alján lévő kis lábak segítségével állítsa a tűzhely felső felületét a többi felülettel megegyező szintre.

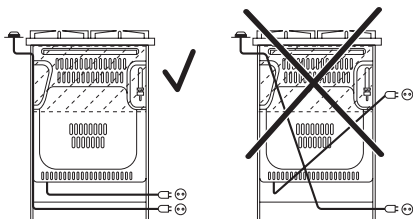


### Elektromos üzembe helyezés


- !** **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képezett, hozzáértő személy végezheti el.
- i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

- i** A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok

kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



**Vigyázat** Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.











[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

