

Kombinált tűzhely

## Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések	3
<b>A használatnak szóló tudnivalók</b>	
Használat és ápolás	5
A sütő első használata előtt	6
Elektromos sütő	6
- Sütő funkció szabályzó gomb	6
- Hőfokszabályzó gomb	7
Hagyományos sütés	8
Grillezés	9
Konvekciós sütés	9
Időkapcsoló	10
Sütési táblázat	11
A főzőfelület használata	14
Tisztítás és ápolás	16
Sütőtéri izzócsere	17
Mit kell tenni, ha ...	18
<b>Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók</b>	
Műszaki jellemzők	19
Üzembe helyezés	20
Elhelyezés	20
Elektromos csatlakoztatás	21
Gázcsatlakoztatás	22
Átállítás különböző típusú gázokhoz	23
Égő és fűvóka jellemző táblázat	24
Jótállási feltételek	25
Vevőszolgálat	25
Európai jótállás	26

Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



A működés leírása lépésről lépésre



Tanácsok és javaslatok



Környezetvédelmi tudnivalók

## Figyelmeztetések

Tartsa a Használati útmutatót mindig elérhető helyen, hogy bármikor a rendelkezésére álljon. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy ő is tisztában legyen a készülék biztonságos és rendeltetésszerű használatával.

Ezek a figyelmeztetések az Ön és környezete biztonságát szolgálják.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e.
- A készülék szabályozási adatai az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.
- A készüléket kizárólag 230 V 50 Hz-es névleges feszültségű elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.
- Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékkel.
- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze az szállítónak.
  - Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
  - Távolítson el minden zárószalagot és címkét a készülékről.
  - A tartozékokat a használat előtt mosogassa el.
- A sütőt max. fokozaton kb. 45 percig fűtse fel. Az első felfűtést nyitott ablaknál végezze, mivel ez füstképződéssel járhat.
- A gáztűzhely használata hőt és párat termel abban a helyiségben, ahol üzemeltetik. Gondoskodjon a helyiség természetes, vagy mesterséges szellőztetéséről.
- A készülék tartós és intenzív használata szükségessé teszi, hogy az ablak nyitásával, vagy az egyéb szellőztető berendezéssel további levegőellátás legyen biztosítható.
- Ha a tűzhely mellett más elektromos készüléket is használ, akkor ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a tűzhely forró felületeihez, illetve a sütő ajtajához.
- Olajban vagy zsírban történő sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a zsiradék könnyen meggyulladhat.
- Ne használjon az égőkön instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerülhesse.
- Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Ne helyezzen a készülékre tisztítószereket, éghető anyagokat.
- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra:
  - nehéz tárgyakat és
  - ne engedje, hogy a gyerekek felmásszanak, vagy ráüljenek a nyitott ajtóra.
- A grill serpenyő a használat során nagyon felforrósodik, ezért a kivételéhez mindig kesztyűt használjon.
- A sütő alját ne fedje le alumínium fóliával, mert a keletkező hőtorlódás károsítja a fenékszámocot.
- A kezelő gombok károsodásának az elkerülése érdekében üzem közben ne nyitogassa az ajtót, majd várja meg, amíg a készülék lehül.
- Az égő lángjának egyenletesnek kell lennie. Kerülje a huzatot. Ha a láng nem

egyenletes, akkor tisztítsa meg az égőfejet. Ha a jelenség továbbra is fennáll, akkor forduljon a szervizhez.

- A gáztűzhely használata után mindig ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok kikapcsolt (Off) állapotban vannak-e.
- Sütéskor, főzéskor ne tegyen semmilyen ruhát, fóliát, stb. a főzőfelületre.
- A készülék bekötése előtt ellenőriztetni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Soha ne használjon gázpalackos csatlakoztatást zárt helyiségben.
- Ne engedje, hogy a tűzhely használatakor a gyerekek a készülék közelében legyenek és megérinthessék a forró felületeket, edényeket.
- Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a kezelő gombokkal.

Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhetők legyenek a kellemetlen szagok.

- A készüléket minden használat után meg kell tisztítani, hogy a megfelelő működés biztosítható legyen.
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.

### Elhelyezés

- A készülék bekötését csak arra feljogosított szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működtetéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, azt kizárólag arra illetékes elektromos szakember végezheti el.


### Minden tisztítási és ápolási munka előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szervíz végezheti.
- Az illetéktelen beavatkozás komoly veszélyt jelent a felhasználóra.

- Az elhelyezés és üzembe helyezés előtt feltétlenül el kell olvasni a használati útmutatót.
- Köszönjük a figyelmét.

A biztonsági, üzembe helyezési és üzemeltetési szabályok megsértése miatt bekövetkező károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. Szigorúan tartsa be a tisztításra és ápolásra vonatkozó tudnivalókat.

### Környezetvédelem

Minden  -szimbólummal megjelölt anyag újrafeldolgozható. Az újrafeldolgozható anyagok begyűjtő helye felől a helyi környezetvédelmi hatóságok adnak felvilágosítást.

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szervizek végezhetik.

### A javítás során csak a gyártó által jóváhagyott alkatrész építhető be a készülékbe.

A terméken vagy a csomagoláson található

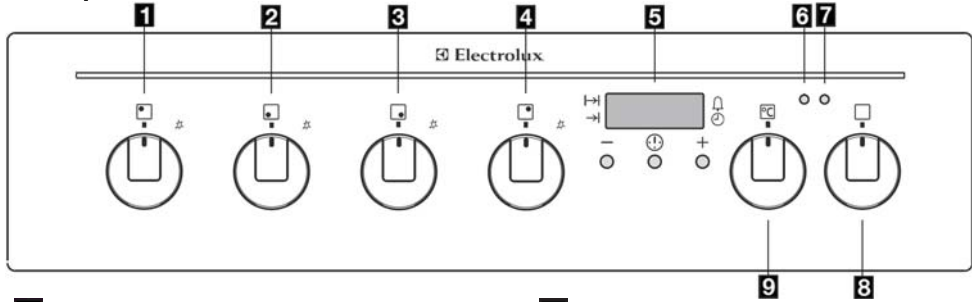


szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, 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.

## A használatnak szóló tudnivalók

### Használat és ápolás

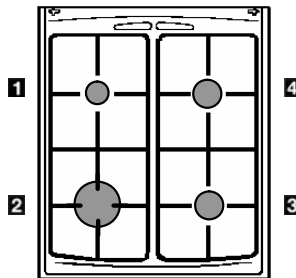
#### Kezelőpanel



- 1** Bal hátsó égőt szabályzó gomb
- 2** Bal első égőt szabályzó gomb
- 3** Jobb első égőt szabályzó gomb
- 4** Jobb hátsó égőt szabályzó gomb

- 5** Elektromos óra
- 6** Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa
- 7** Fő üzemi jelzőlámpa
- 8** Sütő funkció szabályzó gomb
- 9** Sütő hőfokszabályzó gomb

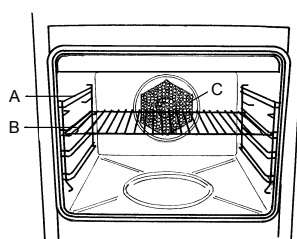
#### Főzőfelület



- 1** Bal hátsó égő (Kis teljesítményű)
- 2** Bal első égő (Rapid)
- 3** Jobb első égő (Normál teljesítményű)
- 4** Jobb hátsó égő (Normál teljesítményű)

#### Sütő

- A = Polctartó
- B = Polc
- C = Ventilátor



## A készülék használata

### A sütő első használata előtt

**⚠ A használatot megelőzően távolítsa el minden csomagoló anyagot kívülről is és belülről is.**

A sütőt az első használat előtt fel kell fűteni. A felfűtés alatt kellemetlen szagok keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség.

1. Távolítsa el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítsa el minden ragasztócsíkot és címkét, ha van a készüléken.
3. Fűtse fel a sütőt a megfelelő gomb 250°C-ra állításával, kb. 45 percig.

Ezt a műveletet 5-10 percig a grill funkcióval is meg kell ismételni.

Tisztítsa meg a tartozékokat mosogatószeres vízzel, majd tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg mindent.

### Adattábla

A készülék modellszámát tartalmazó adattábla a tűzhely keret alsó részén található, amely az ajtó nyitott állapotában látható.

A tűzhely védelméről megfelelő biztosítékkal, vagy kismegszakítóval kell gondoskodni. A biztosíték igényre vonatkozó adat az adattáblán található.

### Páraleszapódás és gőz

A sütés ugyanolyan gőzképződéssel jár, mint az edényben való főzés.

A sütő szellőző nyílásai lehetővé teszik, hogy ez a gőz eltávozzon. **Habár a gőz a készülék hátoldali részén távozik, az ajtó nyitásakor gőz is és meleg is kijut a sütőből.**

Ha a gőz hideg felülettel érintkezik, akkor az lecsapódik és ez vízcseppek képződését eredményezi. Ez teljesen normális jelenség és nem tekinthető a sütő hibás működésének.

Az elszíneződés elkerülése érdekében a páraleszapódást és a szennyeződést is rendszeresen törölje le a felületekről.

### Főzőedények





Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 250°C-ig ellenállnak a hőnek.

A sütőedényeket soha ne helyezze közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.

**⚠ A sütés alatt a sütő nagyon felforrósodik. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében játszani. A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használata alatt a tetőt nyitva kell tartani.**

## Elektromos sütő (öt funkció)

### Sütő funkció szabályzó gomb

	Felolvasztás	– (Ez NEM sütési funkció). Fagyasztott ételek felolvasztására alkalmas.
	Ventilátoros sütés	– légkeveréses sütési mód, amely különböző ételek egyidejű sütését teszi lehetővé, enyhe illat átadással. A sütés több polcon (bármelyiken) végezhető.
	Grill	– A grill más sütési móddal együtt nem használható. <b>A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. Figyelem: A grill funkciót 230°C-os maximális hőfokon használja.</b>
	Felső fűtőbetét	– Az ételek csak a felső fűtés használatával készíthetők el.



Alsó fűtőbetét

– Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.



Felső és alsó fűtőbetétek

– A felső és az alsó fűtés üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjeit készítheti el, hőfokhoz való alkalmazkodás nélkül. A sütő előfűtése szükséges.

## Vigyázat!

Ne tegyen semmilyen edényt, vagy alufóliát a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodik a fenékmancs, egyúttal csökken a sütő teljesítménye.

## Hőfokszabályzó gomb

A sütő szabályzó gombnak óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával választható ki a sütési hőmérséklet.

A hőfokszabályzóval 50°C és 250°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani. A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani.

A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

## Fontos tudnivalók:

- Miután a sütő hőmérsékletét beállította, a hőfokszabályzó jelzőlámpája felgyullad és mindaddig világít, amíg a sütő el nem éri a beállított hőfokot. Utána kialszik, majd ismét felgyullad, hogy jelezze a hőfokszabályzó működését.
- Ha a sütő funkció szabályzó gombbal beállít egy funkciót, akkor a sütővilágítás felgyullad és az egész funkció alatt égve marad.

## Ventilátoros sütő használata



### Ventilátoros sütés

A körkörös fűtőbetét által termelt hőt a sütő hátfalába épített ventilátor keringteti. Ezáltal a sütőben egyenletes hőmérséklet alakul ki. Ez az üzemmód az alábbi esetekben javasolt:

### Gyorsabb felfűtés

A ventilátornak köszönhetően a sütő gyorsan eléri a hőfokot, ezért gyakran nem

szükséges az előfűtés, bár előfordulhat, hogy 5-7 perces sütésnél ez nem mellőzhető. Bizonyos receptek (pl. kenyér, tészta, soufflé, stb.) azonban megkövetelik a sütő előfűtését.

## Alacsonyabb hőfok

A ventilátoros üzemmódban általában alacsonyabb hőfok is elegendő, mint a konvekciós sütésnél.


**Ventilátor használatakor ne felejtse el a saját, konvekciós receptjeihez tartozó hőfokot kb. 20-25°C-szal csökkenteni.**

## Egyenletes fűtés a sütéshez

A ventilátor kiegyenlíti a hőfokot a sütő minden részén. Ez azt jelenti, hogy egyidejűleg többféle étel sütését is elvégezheti. Azonban természetes jelenség, hogy a felső polcon készített étel kissé gyorsabban barnul meg, mint az alsón lévő. Ez teljesen normális. A különböző ételek ízei nem keverednek.



## A ventilátoros sütő használata

1. Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombját a  pozícióba.
2. Állítsa a hőfokszabályzót a kívánt hőfokra.



## Javaslatok és tanácsok

Ügyeljen mindig arra, hogy a polcok egyenletesen legyenek megterhelve. Ha egyidejűleg többféle ételt készít, akkor azokat ne egy polcra helyezze, hanem több polcra és azoknak is a közepére. Ha a sütő tele van, akkor kissé hosszabb sütési időt válasszon.

Egy polcot a sütőtér alsó polctartójába is helyezhet. Az edényt erre a polcra tegye és ne a sütő alá, hogy a levegő megfelelően keringessen az étel körül.

Ha azonos méretű tepsiben, azonos méretű ételeket süt, akkor azok egyszerre sülnek meg és együtt veheti ki őket a sütőből.

Ha a tepszi és az étel fajtája eltérő, akkor nem szükséges, hogy azok együtt készüljenek el.

A ventilátoros sütő ételek felmelegítésére használható. Apró fagyasztott élelmiszerek, pl. gyümölcsös pite, vagdalt, kolbászkák és kis adag tészták felolvasztás nélkül is felmelegíthetők. 190-200°C-os hőfokot válasszon és a mennyiségtől függően 20-40 percig végezze a felmelegítést.

Az egyéni igényekhez a saját tapasztalatai alapján megfelelőnek ítélt beállítások szükségesek. A hőfokok csak irányértékek. Az egyéni ízléstől függően a hőfok csökkentése, vagy növelése lehet szükséges.

### **Az edények hatása a sütési eredményre**

A sütőedények és tepsik vastagsága, színe, anyaga, stb. kihatással van az ételek felé továbbított hőátadásra.

**A** – az alumínium, agyag, hőálló üvegáruk és a világos, fényes edények csökkentik a hőátadást és a benne lévő ételek kevésbé barnulnak meg.

**B** – a zománcozott öntöttvas, a felületkezelt alumínium, a teflonbevonatú alumínium és a kívül sötét színű edények növelik a hőátadást és jobban megbarnulnak a benne készített ételek.

### **Felolvasztás**



A felolvasztó funkcióval a fagyasztott élelmiszerek olvashatók fel.

A sütőben csak a ventilátor üzemel, fűtés nélkül és a szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Ezáltal gyorsabban megy végbe a fagyott élelmiszer felolvadása.

Különösen olyan ételeket célszerű felolvasztani, amelyek a hő hatására károsodnának (pl. krémekek, fagyasztott sütemények, tészták és hasonló érzékeny élelmiszerek).



### **Javaslatok és Tanácsok**

- Takarja le a felolvasztandó ételeket tetővel, vagy fóliával, hogy ne száradjanak ki.
- A kisméretű, vagy vékony halszeletek, vagdalthús, máj és a vékony hússzelet 1-2 óra alatt felolvad. Élelmiszerhigiéniai okok miatt a felolvasztott ételeket tegye azonnal a hűtő normálterébe, vagy főzze meg.
- A felolvasztandó ételt egy rétegben helyezze be a tepsibe.
- Az ételnek megfelelő edényt válasszon a felolvasztáshoz és féldőben forgassa meg az ételt, ha lehetséges.
- Ne hagyja az ételt szobahőmérsékleten, miután felolvadt. A nyers ételt főzze meg, vagy hűtőben tárolja tovább.
- Mindig tartsa be a higiéniai szabályokat, akár nyers, akár főtt, akár fagyasztott élelmiszer feldolgozását végzi.

### **Hagyományos sütés**



**A használat során a készülék nagyon felforrósodik, ezért feltétlenül kerülje el a sütő belsejében lévő fűtőbetétek megérintését.**

Ennél a beállításnál a hő a sütőben alulról és felülről is jön. Ez az egy polcon végezhető sütési mód különösen olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknél az étel aljának le kell barnulni.



Ugyanakkor olyan ételek is ízletesen elkészíthetők (pl. gratin, lasagne, főttkrumpli), amelyeknél a felülről történő lepirítás az igény ugyanúgy, mint a hagyományos sütőkben.

Ennél a sütési formánál a ventilátor nem üzemel.

### **A hagyományos (konvekciós) sütés használata**

- Forgassa el a sütőfunkció szabályzó

gombot a  szimbólumra.

Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.

### **Csak felső fűtés**

Ez a sütési mód különösen olyan ételek készresütéséhez alkalmas, mint pl. a lasagne, pásztor ragu, sajtos karfiol, stb.

### **Csak alsó fűtés**

Ez a sütési mód különösen tészták, pizzák sütéséhez ideális. Különösen olyan ételféleségek elkészítéséhez ajánlható (pl. lepény), amelynél az alsó kéreg átsütése az igény.

### **Sütő hőfokszabályzó jelzőlámpa**

A hőfok kiválasztása után felgyullad és addig világít, amíg a sütőtér el nem éri a kiválasztott hőfokot. A hőfokszabályzó kikapcsolásakor kialszik, bekapcsolásakor pedig ismét felgyullad.

### **Javaslatok és tanácsok**

Mindig hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet az étel teteje és a fűtőbetét között. Ezáltal a legjobb sütési eredményt éri el olyan ételeknél is, amelyek magassága a sütés során az élesztő hatására megemelkedik. Kenyér, keksz, tészta, Yorkshire-pudding, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá. Az étel a sütőpolc közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkuláció biztosított legyen.

A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kispriccelést és a tisztításra fordítandó időt is.

A sütőedény anyaga és bevonata is kihatással van a sütési eredményre.

A zománcozott, sötét és nehéz edények növelik az alsó részek barnulását. A fényes alumínium, vagy polírozott acéltárcák visszatükrözik a hőt és ezért gyengébb barnulás érhető el.

**NE** tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert nagyon átforrósodik és károsodhat.


**NE** használja a grill-, illetve a hússerpenyőt sütőtálcaként, mert azokkal fokozza az alsó rész barnulását.

Takarékossági okok miatt az ajtót a lehető legrövidebb ideig hagyja csak nyitva, különösen akkor, ha már az előfűtés alatt ételt helyezett a sütőbe.

### **Fő üzemi jelzőlámpa**

A sütőfunkció szabályzó gomb beállítás után gyullad fel és addig világít, amíg valamilyen funkció be van állítva.

### **Grillezés**

 **Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. Figyelem: A grill funkciót 230°C-os maximális hőfokon használja.**

A legtöbb ételt a grillserpenyőben lévő rácsrakell helyezni, hogy a levegőcirkuláció a legjobb legyen és a zsír- és hússzaftok ne menjenek veszendőbe.

A grillserpenyőt a ráccsal együtt a hús vastagságának megfelelő pozícióba helyezze.

Grillezés előtt a húst alaposan meg kell

száritani, hogy a fröcskölés a minimális legyen. A nedvesség megtartása érdekében ajánlatos a húsokat és a halat egy kis olajjal (kefével) bekenni.

A köretnek szánt burgonyát, gombát a grillezendő húsok alá célszerű tenni.

A pirítóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítsé.





Steakok, pirítósok készítése előtt ajánlatos a süttőt néhány percre felfűteni. A felfűtés után a beállítást a további sütésnek megfelelően végezze el, igazodva a kiválasztott sütési polcmagassághoz.

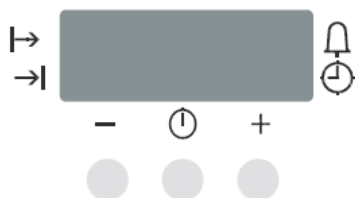
## Timer-LED (időkapcsoló)

Az időkapcsoló 3 gomb segítségével működtethető. A gombok funkciói a következők:




	Időbeállító gombok
	Üzem mód gomb

A fenti gombokkal az alábbi négy funkció választható ki:

	Működési időtartam
	Működés befejező időpontja
	Percszámláló
	Napi idő



### Napi idő


Miután a készüléket csatlakoztatta az elektromos hálózatra, a kijelzőben a 12:00 jelenik meg, továbbá villogni kezd a  szimbólum. Ameddig villog, addig a , vagy a  gombokkal beállítható az idő


A nagyobb sülteket a sütés alatt forgatni kell.

A sütési idő a sült vastagságától és nem pedig a tömegétől függ.




A sütési idő a hús vastagságától és nem pedig a tömegétől függ.

**MEGJEGYZÉS: A biztonságos használat érdekében a grill fűtőbetétet a hőfokszabályzó vezérli. Ennek megfelelően a grill fűtőbetét a sütés alatt ki-bekapcsolgat, hogy a túlfűtés elkerülhető legyen.**


A beállításkor az utolsó gomb megnyomása után 5 mp-cel az idő tárolásra kerül és az óra szimbólum  elsötétedik.



A napi idő bármikor beállítható. Ehhez nyomja be az üzemmód gombot és amíg a  szimbólum villog, addig elvégezheti a beállítást.

### Percszámláló (idő intervallum)

Az idő intervallum beállításához annyiszor kell benyomni az üzemmód gombot, amíg a  LED villogni kezd. Utána az időintervallum a plusz és minusz gombokkal állítható be. Az időintervallum beállítása után a kijelzőben a beállított idő látható és a  LED, amely korábban villogott. A beállítás után a LED folyamatosan világít. Ha az idő letelt, akkor erre egy hangjelzés figyelmeztet (2 hangjelzés) és a  LED újra villog. Bármelyik gomb megnyomása után a hangjelzés és a villogás abbamarad, a LED elsötétedik és a kijelző ismét a napi időt fogja mutatni.




### Működési időtartam

A sütési időköz beállításához annyiszor kell benyomni az üzemmód gombot, amíg a  LED villogni nem kezd. Utána a kívánt működési időtartam (0,01 és 10,00









óra között) állítható be a plusz és mínusz gomb segítségével. Miután a beállítás megtörtént, kb. 5 mp múlva az idő tárolódik és  LED folyamatosan világít. A kijelző visszavált a napi idő kijelzésére. Ha a beállított működési idő letelt, akkor a relé nyit és 4 hangjelzés szólal meg, a  LED pedig ismét villog. Bármelyik gomb megnyomása után a hangjelzés és a villogás abbamarad, a LED elsötétedik és a kijelző ismét a napi időt fogja mutatni.

### Működés leállítása

A sütési idő leállításához annyiszor kell





benyomni az üzemmód gombot, amíg a  LED villogni nem kezd. Utána a kívánt befejezési időpont (napi idő + 1perc és 1napi idő-1 perc időkeret között) állítható be a plusz és mínusz gombok segítségével. Miután a beállítás megtörtént, kb. 5 mp múlva az idő tárolódik és  LED folyamatosan világít. A kijelző visszavált a napi idő kijelzésére. Ha a beállított leállítási idő letelt, akkor a relé nyit és 4 hangjelzés szólal meg, a  LED pedig ismét villog. Bármelyik gomb megnyomása után a hangjelzés és a villogás abbamarad, a LED elsötétedik és a relé zár.

## Sütési táblázat

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcma - gasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőformában</b>				
Bögrés, vagy fonott kalács	 légkeverés	1	150-160	0:50-1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 légkeverés	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta	 légkeverés	1	140-160	0:25-0:40
Omlós tésztás tortalapok	 felső- és alsó fűtés	3	180-200	0:10-0:25
Kevert tésztás tortalapok	 légkeverés	3	150-170	0:20-0:25
Bevont almatorta	 felső- és alsó fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)	 felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:30-1:10
Sajtos torta	 felső- és alsó fűtés	1	170-190	1:00-1:30

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Élesztős fonat- /perec	 felső- és alsó fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	 felső- és alsó fűtés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	 felső- és alsó fűtés	2	250 <sup>1)</sup> 160-180	0:20 0:30-1:00
Habcsók	 légkeverés	2	190-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Keksz torta	 felső- és alsó fűtés	1	170-190 <sup>1)</sup>	0:15-0:20
Száraz porhanyós sütemény	 légkeverés	3	150-160	0:20-0:40

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Vajas-/cukros kalács	 felső- és alsó fűtés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) <sup>2)</sup>	 légkeverés	3	150-170	0:25-0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából	 felső- és alsó fűtés	3	160-170	0:40-1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró-, tejszín-, mézbevonat)	 felső- és alsó fűtés	2	170-190	0:50-1:10
Pizza (sok feltéttel) <sup>2)</sup>	 felső- és alsó fűtés	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)	 felső- és alsó fűtés	1	230-250 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Lepénykenyér	 felső- és alsó fűtés	1	250-270	0:08-0:15
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150-160	0:06-0:20
Ömlesztett pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	140-160	0:40-0:45
Habart pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	 légkeverés	3	80-100	2:00-2:30

Apró sütemények					
Makronen		légkeverés	3	100-120	0:30-0:50
Keltésztás pogácsa		légkeverés	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tésztás pogácsa		légkeverés	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Zsemlelék		légkeverés	2	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20

- 1) A sütőt elő kell fűteni.
- 2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.
- 3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

### Sütés több sütőpolcon

Sütemény fajta		Légkeverés	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról számítva 2 sütőpolc			
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Habcsók		1/3	190-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Porhanyós, száraz kalács		1/3	140-160	0:30-0:60
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák		1/3	150-160	0:15-0:35
Ömlesztett pogácsa		1/3	140-160	0:40-0:45
Habart pogácsa		1/3	160-170	0:25-0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók		1/3	80-100	2:10-2:50
Makronen		1/3	100-120	0:40-1:20
Keltésztás pogácsa		1/3	160-170	0:30-0:60
Leveles tésztás pogácsa		1/3	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Zsemlelék		1/3	180-200	0:10-0:20

- 1) A sütőt elő kell fűteni.

### Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció 	Polcmagasság g	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagna	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Édes felfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	felső- és alsó fűtés	1	180-200	0:30-1:00

## Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció 	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Bagett	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcstorta	felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

## A főzőfelület használata

### Főzőégők

Mind egyik égő égésbiztosítással van ellátva. Ha a láng kialszik, a gázellátás megszűnik. A gombokon lévő jelölések jelentése:

	Kikapcsolva
	Maximum beállítás
	Minimum beállítás

Forraláshoz a maximális, pároláshoz pedig a minimális beállítást használja. Mindig a minimum és a maximum pozíció közötti beállítást válasszon és soha ne állítsa a szabályzó gombot a maximum és az Off pozíció közé.

### Az égők begyújtása


- Nyomja be a gombot és forgassa el a "nagy láng" szimbólumig
- Ezzel egyidejűleg a szikragenerátor szikrát ad, hogy a gáz begyulladjon.
- 10 mp múlva engedje el a gombot és figyeljen, hogy a láng tartósan égve marad-e (amíg a biztonsági szelep megtartja a lángot).
- Állítsa be a lángot a kívánt nagyságra.


### Vagy szikragyújtással nem rendelkezőnél:

- Nyomja be teljesen a megfelelő gombot, majd forgassa el balra a "nagy láng" szimbólumra és gyújtsa be a gázt egy gyufával.

- 10 mp után engedje el a gombot és vegye el a gyufát, miután az égő begyulladt (ameddig a biztonsági szelep megtartja a lángot).
- Állítsa be a lángmagasságot a szabályzó gomb megfelelő pozícióba állításával.
- Ha a láng kialszik, forgassa el a szabályzó gombot az off pozícióba, várjon 1 percet és utána ismételje meg a begyújtást. Ha az égő többszöri próba után sem gyullad meg, akkor ellenőrizze az égő gyűrű és fedél helyzetét.

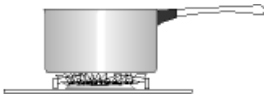
### Az égők elzárása

Forgassa el a szabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a «» szimbólumra.

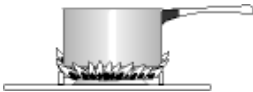
 **A tető lezárása előtt ellenőrizze, hogy a tűzhely kihűlt-e. Ne zárja le a tetőt, ha a főzőfelület forró, mert károsodhat a tető. Ne tegyen semmi olyat a tűzhelyre, ami megolvadhat.**

### A megfelelő égő kiválasztása

Minden gomb fölött jelölve van, hogy melyik égőhöz tartozik.



megfelelő használat



nem megfelelő használat  
(energiavesztés miatt)

A jó főzési eredmény feltétele a helyesen megválasztott edény, amelynek az átmérője igazodik az égő méretéhez. Vékony, sima fenekű edényt válasszon a főzéshez.

Amint az étel forrása megkezdődik, azt ajánljuk, hogy csökkentse a láng méretét.

A megfelelő begyújtáshoz az égógyűrűt és a szikráztató furatokat tisztán kell tartani.

Az alábbi táblázatban az egyes égőközé javasolt edényméreteket ismertetjük:

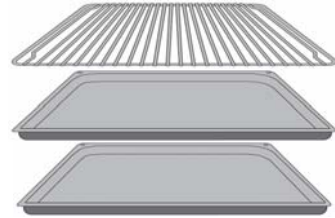
Égők	Teljesítmény (kW)	Átmérő (mm)	
		min.	max
Rapid	3,00	160	280
Normál teljesítményű	2,00	140	240
Kis teljesítményű	1,03	120	180

## A készülékkel szállított tartozékok

A gyártó a készülékhez az alábbi tartozékokat mellékelte:

- Huzalpolc, amelyre az edények helyezhetők (sültek, tészták sütésére alkalmas edény)

Az edényt a polc közepére kell helyezni a megfelelő súlyeloszlás biztosítása érdekében.



- Sütőtálca
- Sütőtepsi: a sütés során keletkező szaftok felfogására. A sütőtepsit alulról számítva a 2. polcra tegye.

A mellékelt sütőtálcába lehet a hússzaftokat összegyűjteni. Az alulról számított 2. polcmagasságba helyezze.

Ha a sütőtálcára nincs szükség, akkor vegye ki a sütőből.

**A sütőben a mellékelt tartozékokon kívül mindig hőálló edényt használjon és a használatakor vegye figyelembe a gyártó útmutatásait.**

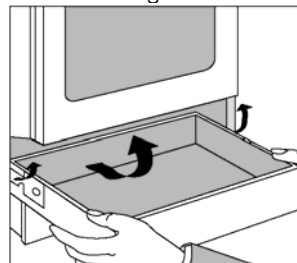
## Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütő alatt található.

**A sütés alatt a fiók felforrósodhat, ha a sütőt hosszabb ideig használja. Ne tegyen a fiókba semmilyen gyúlékony anyagot (kesztyű, konyharuha, műanyag eszköz, stb.).**

A fiók nyitásához:

- Fogja meg alul a fiókot és húzza ki.
- A fiók teljes kivételéhez húzza ki ütközésig, majd emelje meg és lassan, óvatosan húzza ki teljesen.
- A visszahelyezés a fentivel ellentétes sorrendben lehetséges.



## Tisztítás és ápolás

**!** **A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsír és egyéb leégés tüzet okozhat. A tisztítás előtt minden szabályzó gombot az Off pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni. Minden ápolási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

### Tisztítószer

Mielőtt bármilyen tisztítószerrel használja a sütőt tisztítására, ellenőrizze, hogy azt a termék gyártója alkalmasnak tartja-e erre a célra.

**!** **NE használjon fehérítő tartalmú tisztítószerrel, mert tompíthatja a felület fényét. Göztisztító használata a tűzhely tisztításához nem megengedett. A súrolószer használatát szintén kerülni kell.**

### Külső tisztítás

A külső felületekhez AXION, vagy CIF tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják össze a felületet. A tisztítószeres ápolás után tiszta vizes, majd száraz ruhával kell áttörölni a felületeket.

Minden karcot okozó eszközzel (kés, acélgyapjú párna, súrolópárna, maró termék) való tisztítást kerülni kell.

### Üvegtető

Törölje át az üvegtetőt enyhén mosogatószeres, melegvízbe mártott puha ruhával, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával. Ne használjon agresszív tisztítószerrel.

### Sütőtér

A zománcozott sütőtér a legkönnyebben akkor tisztítható, amikor még meleg.

Minden használat után puha, szappanos melegvízbe mártott ruhával törölje ki a sütőtérrel. Időnként az alaposabb tisztításra is szükség van, amelyet a megfelelő sütőtisztítóval végezhet el.

### Sütőpolc és polctartó

A polc és polctartó tisztítását meleg szappanos vízzel végezze. A makacs szennyeződések jól átnedvesített ruhával lazítsa fel. Utána tisztavizes ruhával törölje át, majd hagyja megszáradni.

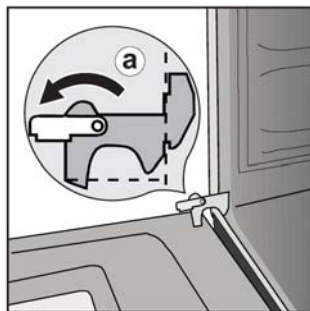
### Égők

Az égőfedél és rózsa a tisztításhoz eltávolítható.

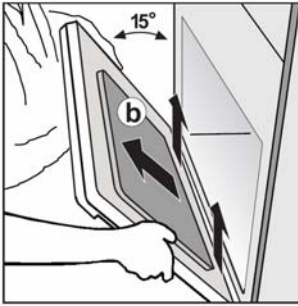
A tisztítást forró szappanos vízzel, vagy lágy pasztával végezze. A makacs szennyeződések eltávolításához jól átitatott fémszivacsot is használhat. Tisztítás után puha ruhával törölje szárazra.

### A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni: Nyissa le teljesen az ajtót vízszintes pozícióba. Forgassa el a két forgópánton található kart ütközésig (a). Az ajtót zárja be ütközésig (kb. 15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.







### A sütőajtó beszerelése

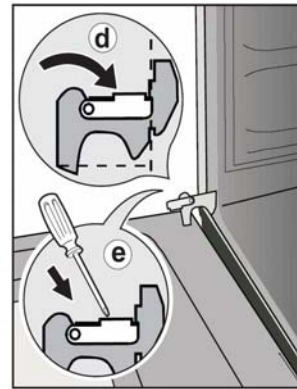
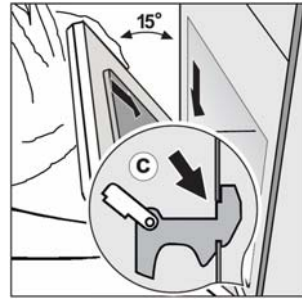
A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről.

Engedje le könnyedén az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne ütközzenek a sütő elejével (ebben az esetben emelje fel újra az ajtót és szabályozza be a forgópántokat).

Forgassa vissza a forgópántokon található karokat (d). A sütőajtó helyes zárása végett, nyomja le a karokat egy tárggyal (pl. egy csavarhúzóval) (e).

Ellenőrizze az ajtó helyes működését.



### FONTOS

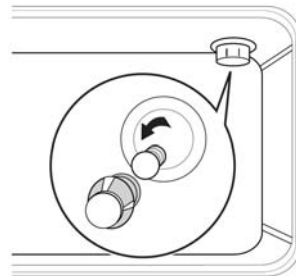
Ne hagyja soha a forgópánton található karokat felemelt pozícióban, mivel a rugóhatás károsodáshoz vezethet.

## Sütőtéri izzócseré

**⚠ Az áramütés elkerülése érdekében az izzócserét megelőzően a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.**

Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

Teljesítmény	25W
Feszültség	230/240V(50Hz)
Hőállóság:	300°C
Csatlakozás típusa	E14



** A hibás izzó cseréje:**

1. Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.

2. Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.
3. Helyezze vissza az izzó burkolatát. Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektromos hálózatra.

**Mit kell tenni, ha ...**

Ha a készülék nem megfelelően működik, akkor mielőtt a legközelebbi Electrolux szervizhez fordul, végezze el az alábbi ellenőrzéseket.

**FONTOS: Ha a szervizt úgy hívja ki, hogy nem végezte el az alábbi ellenőrzéseket, vagy az üzembe helyezés nem az előírások szerint történt, akkor a szerviz nem vállalja a díjmentes javítást.**

Tapasztalt hiba	Megoldás
<b>Abnormálisnak tűnik a gázáramlás</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A lángelosztó furatai nincsenek-e eltömődve.</li> <li>• A gázszelep megfelelően ki van-e nyitva.</li> </ul>
<b>Az égő nem gyullad meg</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teljesen kinyitotta-e a gázcsapot.</li> <li>• Megfelelő-e a gázcsap elhelyezése.</li> <li>• Nem nedves-e az égő.</li> <li>• Tisztítás után az égőfedelelet és gyűrűt megfelelően tette-e vissza a helyére.</li> </ul>
<b>A gázrészén egyenetlen az égés</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fűvóka és az égőrészsa nem tömődött-e el.</li> <li>• Tisztítás után az égőfedelelet és gyűrűt megfelelően tette-e vissza a helyére.</li> </ul>
<b>A sütő nem kapcsol be</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelően állította-e be a sütőfunkció és hőfokszabályzó gombot.</li> <li>• Van-e áramellátás a csatlakozó aljzatban.</li> </ul>
<b>Nem megfelelő a sütési eredmény</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelő hőfokot állított-e be.</li> <li>• Betartotta-e a sütési időt.</li> </ul>
<b>A sütési idő túl hosszú</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étel típusának megfelelő hőfokot állított-e be.</li> </ul>
<b>A sütővilágítás nem ég</b>	<b>Ellenőrizze, hogy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nem égett-e ki a sütőtéri izzó. Ha igen, akkor cserélje ki a vonatkozó fejezetben megadott típusú új izzóra.</li> </ul>

Ha a fentiek ellenőrzése után is fennáll a hiba, akkor forduljon a legközelebbi Electrolux szervizhez és adja meg az alábbi adatokat:

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma
2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba pontos leírása

4. A készülék model és sorozatszám (lásd adattábla)
5. A vásárlás dátuma

## Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

### Műszaki adatok

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló 87/2003. (XII. 16.) GKM rendelet alapján.

Gyártó védjegye	ELECTROLUX	
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	EKK513514	
Magasság (mm)	855	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	A	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	0,87	
– Hőlégkeverés	0,79	
A sütőtér hasznos térfogata	45 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	47	
– Hőlégkeverés	39	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	– Alsó fűtőbetét	900 W
	– Felső fűtőbetét	1000 W
	– Grill fűtőbetét	1900 W
	Konvekciós ventilátor	35 W
	Sütővilágítás	Lámpa 25W, típus: E14
	Percszámláló	mechanikus
	Tisztítás	kézi
Zajszint	45,7 dB(A)	
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	1 Wh	
A legnagyobb tepszi mérete	1200 cm <sup>2</sup>	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Jobb első égő	Normál teljesítményű	2000 W
Jobb hátsó égő	Normál teljesítményű	2000 W
Bal első égő	Rapid	3000 W
Bal hátsó égő	Kis teljesítményű	1030 W
Gyújtás	Beépített	0,6 W
Tartozékok	Sütőrács	
	Sütőtálca	



## Üzembe helyezés

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra feljogosított szakember végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával.

A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

**A beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a szakember számára minden könnyen elérhető legyen.**

Csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a helyi elektromos hálózat és az adattábla elektromos adatai (feszültség, frekvencia) megegyeznek-e.

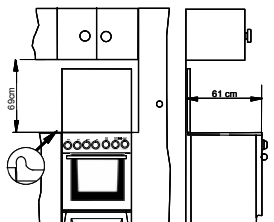
**A készüléket földelni kell.**

## Elhelyezés

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát. A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.).

Az éghető anyagoktól - a tűzhely felső életől számítva - minimum 69 cm-es távolságot kell tartani.

**⚠ A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.**



A gázcsatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a készülék besabályozása (gáz típusa, nyomása) azonos-e a készüléken jelölttel. Tilos ezt a készüléket kéményhez csatlakoztatni. Az üzembe helyezést és csatlakoztatást az érvényes előírások figyelembe vételével kell elvégezni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség megfelelő szellőzésére.

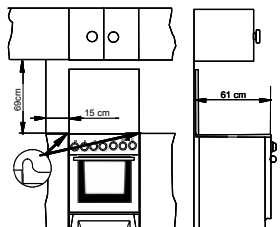
A készülék besabályozási adatai az adattáblán találhtók.

## Csatlakoztatás a gázhálózatra

Ellenőrizze, hogy a helyi gázhálózat alkalmas-e a készülék csatlakoztatására.

Ha igen, akkor:

- Ellenőrizze minden csatlakozás szorosságát.
- Építsen be egy gázelzárót elérhető és látható helyen a készülék elé.

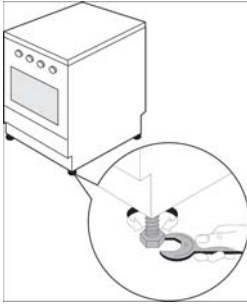


## Vízszintbe állítás

A készülék alján elöl és hátul kis állítható lábak vannak.

Az állítható lábak segítségével a készülék magassága, illetve a talaj egyenetlensége korrigálható.

Segítségével a környező bútorhoz igazíthatja a készüléket. A vízszintbe állítás az edények stabilitását is szolgálja.



## Elektromos csatlakoztatás

**⚠ A tűzhely beépítésével kapcsolatos elektromos munkát, beleértve a hálózatra történő csatlakoztatást is, csak arra feljogosított elektromos szakember végezheti el, az érvényes előírások betartásával.**

**EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**

**A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás, illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következik be.**

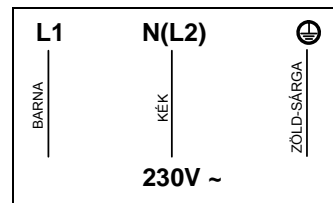
A készüléket 230 V / 50 Hz-es feszültségre tervezték.

A csatlakozó kábel típusának HO5 RR-F típusának kell lennie.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy a hálózat névleges feszültsége és az adattáblán szereplő megegyezik-e.

**⚠ Ha a csatlakozó vezeték megsérül, akkor azt egy másikra kell kicserélni. A cserét kizárólag a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.**

A tűzhely fix bekötéssel is csatlakoztatható az elektromos hálózatra, az alábbi séma szerint:



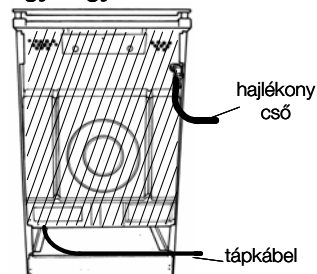
Ilyen esetben egy minimum 3 mm-es érintkezőtávolsággal rendelkező leválasztó kapcsolót kell a készülék és a hálózat közé beépíteni.

A kapcsolónak a tűzhelytől számított 2 m-en belül kell lennie, és a készülék elhelyezése után is biztosítani kell a kapcsoló könnyű elérhetőségét.

A zöld-sárga földelő vezeték a kapcsolónál nem szakítható meg.

**FIGYELEM:** A földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.

**⚠ A csatlakozó vezeték sehol nem kerülhet érintkezésbe a készülék forró felületével. Az elvezetésnél vegye figyelembe az alábbi képet**



**A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:**

- A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.
- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.

**Hogyan végezze a csatlakoztatást?**

- Csavarja ki és vegye le a készülék hátoldali védő burkolatát.

- Csatlakoztassa a készülék csatlakozó vezetékét a tűzhelyen lévő terminálhoz.
- Rögzítse a vezetékét egy kapocccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.

Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát

**Gázcsatlakoztatás**

A gázbekötést az érvényben levő szabványnak megfelelően kell elvégezni. A készülék, mielőtt a gyárat elhagyta volna, próbának lett alávetve és beállítva olyan típusú gázra, amelyet a készüléken feltüntetünk. Győződjünk meg arról, hogy a tűzhelyünket tápláló gáz azonos típusú legyen a táblán feltüntetettel.

Ellenkező esetben az „ÁTÁLLÍTÁS KÜLÖNFÉLE GÁZTÍPUSOKHOZ” című fejezetben jelzett utasítások alapján végezzünk el minden műveletet.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása eltérő (vagy változó) az előírttól képest, szükségeszerű a megfelelő nyomásszabályozó felszerelése a bevezető csövezetékre. Csak az előírt normáknak megfelelő nyomásszabályozók használata engedélyezett.

**Bekötés merev csővel**

A nagyobb biztonság érdekében tanácsos merev csövekkel (pl. réz), elvégezni a gázbekötést, oly módon, hogy semmiféle megterhelésnek ne legyen kitéve a készülék. A bekötőcső csatlakozása a készülékhez G 1/2", baloldalon hátul.

**Bekötés nem fém jellegű hajlékony csővel (PB gáz esetén)**

Ha a bekötés az egész szakaszon könnyen ellenőrizhető, akkor az érvényben levő szabványnak megfelelő hajlékony csövet is fel lehet használni.

A hajlékony csövet a csatlakozó csonkhoz kell rögzíteni szilárd módon biztonsági gyűrűk segítségével, ez utóbbiak szabványosak legyenek.

A gázbekötés módját és a hajlékonycső vezetését a mellékelt ábrán feltüntetett módon végezzük.

**Figyelem!****A hajlékony csövet úgy kell elhelyezni, hogy:**

- **ne érintkezzen a tűzhely hátlapjának meleg részeivel,**
- ne legyen 1500 mm-nél hosszabb,
- ne legyenek rajta szűkületek, beszűkülések,
- ne legyen semmiféle húzóerőnek vagy csavarodásnak kitéve,
- ne érintkezzék vágó testekkel vagy éles sarkokkal,
- könnyen hozzáférhető legyen bármiféle ellenőrzés céljából, hogy elhasznátságát meg tudjuk állapítani. Annak megállapítására, hogy a hajlékony cső milyen állapotban van, ellenőriznünk kell a következőket:
- ne legyenek rajta horzsolás, vágás jegyei, égésnyomok, sem a végein, sem teljes hosszúságában;
- anyaga ne legyen megkeményedett, hanem őrizze meg természetes rugalmasságát,
- a rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdásak;

- ne haladja meg a lejárati időt (5 év).  
Ha a fentebb felsoroltak közül egy vagy több rendelkezés fennállna, akkor ne javítsuk meg a csövet, hanem cseréljük ki.

**FONTOS: A bekötés befejeztével szappanos oldattal győződjünk meg az összes csatlakozási pont tökéletes tömörségéről.**

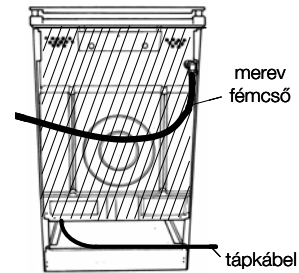
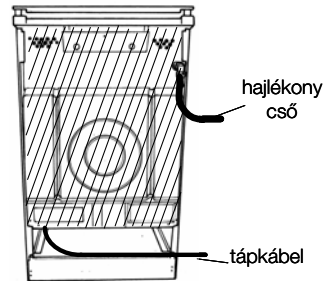
**Nyílt láng használata szigorúan tilos !**

### Baloldali csatlakoztatás (előlről)

Győződjön meg arról, hogy a csatlakoztató cső és a tápkábel nem érintkezik-e a tűzhely hátlapjának meleg részeivel (vonalkázott felület) és hogy beszerelt állapotban a tömlő hurok nem érintkezik-e a padlóval.

### Jobboldali csatlakoztatás (előlről)

Győződjön meg arról, hogy a csatlakoztató cső és a tápkábel nem érintkezik a tűzhely hátlapjának meleg részeivel (vonalkázott felület). Ebben az esetben szükséges merev fémcső alkalmazása.



## Átállítás különféle típusú gázokhoz

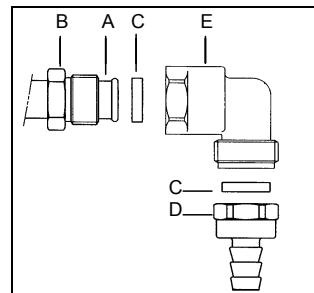
A készülék H és S típusú földgázzal, illetve propán vagy butángázzal való működtetésre van tervezve. Ha a tűzhelyet másfajta gázra akarjuk átállítani, mint amelyre gyárilag van beállítva, akkor végezzük el sorrendben a következőket:

- PB gázzal való működtetéshez használjuk a csatlakozó könyököt (E), csatlakozó csonkot (D) és a tömlő gyűrűt (C). A csatlakozás után a tökéletes zárást szappanos oldattal ellenőrizzük;
- cseréljük ki a fűvókákat;
- szabályozzuk be a takaréklángokat.

### Figyelem

Ha szükség van fűvókára, akkor azt a fűvóka táblázat szerint, az ELECTROLUX szervíz háló-zaton keresztül lehet beszerezni.

Ugyanitt beszerezhető a csatlakozó csonk és a tömlő gyűrű a PB gázhoz.



- A = csatlakozó cső
- B = G 1/2" hollandi
- C = tömlő gyűrű
- D = folyékony gáz csatlakozó csonk
- E = csatlakozó könyök

## Égő és fűvóka jellemző táblázat

(Kategória: II 2HS 3B/P)

Égők	Névl. Teljesítmény (kW)	Csökkenített teljesítmény (kW)	By-pass (mm)	Gáz típusa	Nyomás (mbar)	Fűvóka átmérő (mm)	Fogyasztás (g/h)
Rapid	3,00	0,72	0,42	G 20	25	1,13	-
	3,00	0,72		G 25.1	25	1,27	-
	3,00	0,72		G 30	28-30	0,88	218,14
	2,60	0,63		G 31	28-30	0,88	185,68
Normál teljesítményű	2,00	0,43	0,32	G 20	25	0,92	-
	2,00	0,43		G 25.1	25	1,06	-
	2,00	0,43		G 30	28-30	0,71	145,43
	1,70	0,38		G31	28-30	0,71	121,40
Kis teljesítményű	1,03	0,35	0,29	G 20	25	0,70	-
	1,03	0,35		G 25.1	25	0,74	-
	1,00	0,35		G 30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31		G 31	28-30	0,50	60,70

**⚠** **Átállítás esetén ragassza fel a tűzhelyre a gáztípusnak megfelelő címkét.**

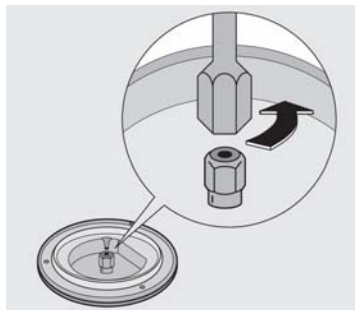
**Fűvókák cseréje**

**⚠** **Bármilyen változtatás vagy más típusú gázra való áttérés elkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról és ellenőrizze, hogy a szabályzó gombok az Off pozícióban vannak és a sütő kihűlt-e.**

**👉 A főzőgő fűvóka cseréje**

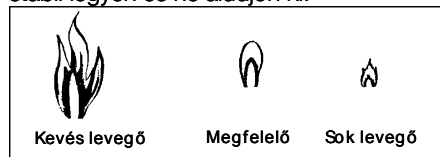
1. Távolítsa el az edénytartó rácsot.
2. Távolítsa el az égőket (a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt).
3. Egy 7-es csőkulccsal csavarja ki a fűvókákat, helyettesítve őket a működtető gáz és égő típusoknak megfelelően (lásd a fűvóka táblázatot).
4. Tegye a helyére az égőket és az edénytartó rácsot.

**👉 A főzőgőknél nincs szükség a primér levegő beállítására**

**👉 A főzőgő takaréklángjának beállítása**

Másik gáztípusra történő átállításkor a takaréklángra való beállítást is el kell végezni. A szabályos lángnak takarékláng kb. 4 mm-esnek kell lenni.

Beállítás után ellenőrizze, hogy a szabályzó gomb maximális pozícióból hirtelen a takaréklángra történő elforgatásakor a láng stabil legyen és ne aludjon ki.

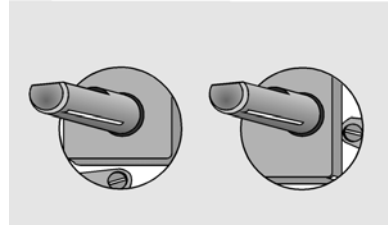




### A láng beállításának menete:

1. Gyűjtsa meg az égőt.
2. Forgassa el a gombot a takaréklángra.
3. Vegye le a kapcsológombot.
4. Csavarja ki, vagy be a by-pass csavart (a csap tengelye alatt), amíg egy szabályos kisláng lesz látható. PB gáz esetén a by-pass csavart csavarja el teljesen az óramutató járásával megegyező irányba

5. Tegye vissza a gombot a helyére. Forgassa el néhányszor a gombot a maximumról a takaréklángra, hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.



## Jótállási feltételek

### Jótállási feltételek

A gyártó a jótállási jegyben leírtak és a vonatkozó jogszabály alapján a termékre 24 hónap jótállást vállal.

### Szállítói feltételek

A jótállási jegyet a forgalmazó az értékesítést végző üzletnek küldi meg, amelyet a bolt köteles Önnek a vásárláskor megfelelően kitöltve átadni. Minta utáni értékesítésnél a házhozszállításkor ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet megkapta-e.

### Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

- Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül, azt nem az adattáblán megadott feszültségen üzemeltetik,

nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat, a készüléket nem a Használati útmutató előírásai szerint használják, nem a gyártó által meghatározott célra használják, vagy a gázellátás nem felel meg a műszaki adatok között megadott követelménynek.

- Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
- Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
- Ha a készüléket a háztartásitól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.
- Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

## Vevőszolgálat

A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben kijelölt szerviz végezheti.

Ha a készüléket egy másik helyre akarja áthelyezni, akkor az áthelyezéshez vegye igénybe a kijelölt szerviz segítségét.

A készülék javítását csak a gyártó által jóváhagyott alkatrészekkel szabad elvégezni.

Beszerezésük az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl. rács) a vevőszolgálattól történik.

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:



**VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVÍZ**

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,  
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:**




**ELECTROLUX LEHEL. KFT.  
ALKATRÉSZBOLT  
1142 Budapest, Erzsébet királyné útja  
87.  
Tel. : 251-8444/531**

**Európai jótállás**

A jelen készülékre az Electrolux az alábbiakban 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 áttelelíthető: -

- 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 termékkéleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.

A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício 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	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajannanta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S- 105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul 129090 Moskva, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Россия	+7 095 937 7837	

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