

Gáz tűzhely

## Tartalomjegyzék

**A használatnak szóló tudnivalók**

Figyelmeztetések	3
Használat és ápolás	5
A készülék használata	6
A sütő használata	6
Sütési táblázat	7
A grill használata	8
A főzőfelület használata	9
Tanácsok és tippek	11
Ápolás és tisztítás	12
Mit kell tenni, ha ...	13
Jótállási feltételek	14
Vevőszolgálat	14

**Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók**

Műszaki jellemzők	15
Biztonsági tudnivalók	16
Elektromos csatlakoztatás	16
Elhelyezés	17
Gázbekötés	17
Átállítás különböző típusú gázokhoz	18
Égő és fűvóka jellemző táblázat	19
Sütőtéri izzócsere	21
Európai jótállás	21

**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 be szabályozási adatai az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékkeket 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 készülékekkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a 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 párákat 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 sütés (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 elkerülhető 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 szerviz 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

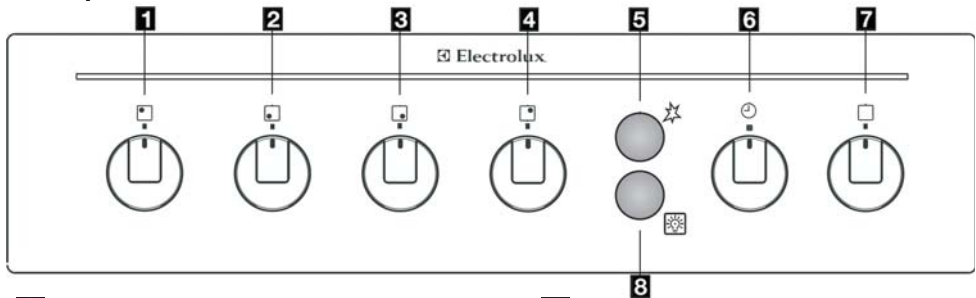
környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

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

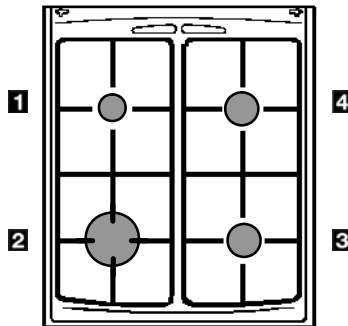
#### Kezelőpanel



- 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** Főzőfelület szikragyújtás
- 6** Percszámítáló
- 7** Sütő/Grillégő szabályzó gomb
- 8** Sütővilágítás

#### Főzőfelület



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

## A készülék használata

### A tűzhely első használata előtt

**⚠ Használatot megelőzően távolítson 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 és csomagoló anyagot
2. Gyűjtse be a sütőégőt (lásd vonatkozó fejezet) és forgassa el a szabályzó gombot a 8-as (maximum) beállításba.
3. Nyissa ki az ablakot a szellőztetéshez.
4. Kb. 45 percig üzemeltesse üresen a sütőt.

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

### A sütő használata

**⚠ A tűzhely a használat során felforrósodik. Tartsa távol addig a gyerekeket a készüléktől, ameddig nem hűl le.**

**Ne felejtse nyitva a sütő ajtaját, mert balesetet okozhat.**

**A sütő használatakor a tetőnek nyitva kell lennie a túlfűtés elkerülése miatt.**

### Használat

A sütő hagyományos sütésekhez, grillezéshez használható. A két funkció együtt nem használható.

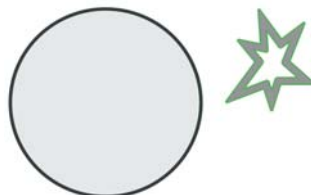
A sütő kapcsológombjának segítségével beállíthatják a megfelelő hőmérsékletet. Hagyományosan 8 fokbeosztást használnak.

0	Kikapcsolva
1	Minimum
8	Maximum
	Grillfunkció

### Begyújtás

**⚠ A sütő begyújtásakor az ajtónak nyitva kell lenni.**

- Nyissa ki az ajtót, majd nyomja be és forgassa el a szabályzó gombot a 8-as pozícióba, a szabályzó gombot tartsa benyomva.
- Egyidejűleg nyomja meg az elektronikus szikragyújtó gombot (lásd kép). Tartsa addig benyomva, ameddig az égő begyullad (1 szikra / másodperc).
- 10 mp után engedje el a gombot és az égőt takaró fedélen keresztül ellenőrizze, hogy az égő begyulladt-e.

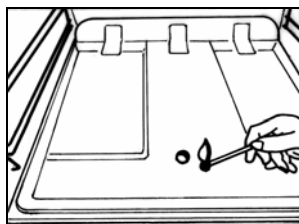


### vagy áramkimaradás esetén:

- Nyissa ki a sütő ajtaját, nyomja be és forgassa el balra a szabályzó gombot a 8-as pozícióba és tartsa a gyufa lángját a sütő alján lévő furathoz;
- **10 mp után engedje el a gombot** és az égő borításán keresztül ellenőrizze, hogy sikeres volt-e a sütőégő begyújtása.

Ha bármilyen ok miatt a láng kialszik, akkor a szabályzó gombot forgassa vissza az Off pozícióba, majd 1 perc múlva kísérelje meg ismét a begyújtást.

- A láng automatikus beállításához forgassa el a szabályzó gombot olyan beállításba (számra), amilyen hőfokot használni szeretne sütéshez.



## Sütés a sütőben

A hagyományos sütés konvekciós elven történik; a felfűtött levegő a felemelkedés és lesüllyedés elve alapján cirkulál a sütőben. A legtöbb esetben a sütőt elő kell melegíteni.

A tűzhelyek különböznek egymástól, ezért fontos, hogy megismerje az egyes hőfokokat, mielőtt használni kezdi a sütőt.

A jobboldali táblázatban az egyes szabályzó beállításokhoz tartozó hőfokok találhatóak °C-ban megadva.

Természetesen minden beállításnál az egyéni igényeket kell figyelembe venni. Csak a saját tapasztalatok megszerzése alkalmas arra, hogy az egyéni ízlésének megfelelő sütést végezhesen.

Szabályzógomb jelölése	Hőfok °C
1	160
2	175
3	190
4	205
5	225
6	245
7	255
8	275

## Sütési táblázat

Készítményeké	Polc-magasság	Előmelegítés <sup>1)</sup> min	Hőszabályzó fokozat	Sütési idő, min
Piskóta, sütőtepsiben	3	10	2	30 - 35
Piskóta, torta	3	10	2 - 3	30 - 35
Vajaspogácsa	3	10	4 - 5	20 - 25
Beigli	3	10	3 - 4	40 - 45
Habcsók	3	-	1	45 - 50

<sup>1)</sup> Az előmelegítéshez használja mindig a hőszabályzó fentebb előírt fokozatát.

## A grill használata

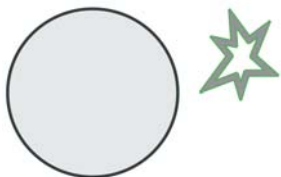
**!** Grillezéskor az elérhető részek nagyon felforrósodnak, ezért nem szabad a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne legyenek a sütő közelében. Grillezéskor hagyja az ajtót résnyire nyitva (megkeresvén azt a pozíciót, amelyben az stabilan áll) és tegye az „A” jelű deflektort a helyére.



## A grill égő begyújtása

**!** A grill égő begyújtásakor az ajtónak nyitva kell lennie.

- Nyissa ki az ajtót, majd nyomja be és forgassa el a szabályzó gombot a grill szimbólumra és **a szabályzó gombot tartsa benyomva.**

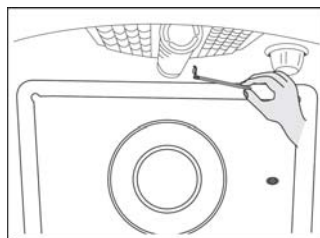


- Egyidejűleg nyomja meg az elektronikus szikragyújtó gombot (lásd kép). Tartsa addig benyomva, ameddig az égő begyullad (1 szikra / másodperc).
- **10 mp után engedje el a gombot** és az égőt takaró fedélen keresztül ellenőrizze, hogy az égő begyulladt-e (amíg a biztonsági szelep automatikusan megtartja a lángot).

## vagy áramkimaradás esetén:

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Tartsa a gyufa lángját a gázgrill furatához (lásd kép).
- Nyomja be és forgassa el balra a szabályzó gombot a grill szimbólumra. **10 mp után engedje el a gombot** (amíg a biztonsági szelep automatikusan megtartja a lángot).

Ha bármilyen ok miatt a láng kialszik, akkor a szabályzó gombot forgassa vissza a „0” pozícióba, majd 1 perc múlva kísérelje meg ismét a begyújtást.



**!** A grill serpenyő nagyon felforrósodik, a mozgatásakor, kivételekkel használjon kesztyűt.

## Grillezés

**!** A grillezést felügyelet mellett kell végezni. Az ajtónak résnyire nyitva és az „A” deflektronak a helyén kell lennie.

Grillezéskor csak a felső égő fűt. Grillezéskor nincs szükség a sütő előfűtésére.

1. Tegye az ételt a 4. polcmagasságba.
2. Forgassa el a gombot a „grill” szimbólumra.



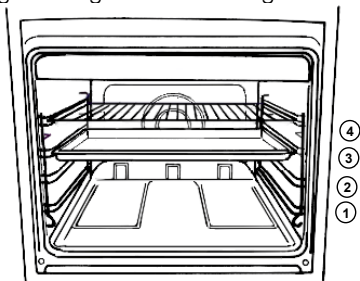
A rács és a serpenyő helyzetét az étel vastagságához igazítsa. Ha gyorsabb sütést akar elérni, akkor közelebb, ha lassúbbat, akkor pedig távolabb tegye a grill égőtől.

A hő a sütőben felülről jön. Ez a funkció húskok (marha, sertés, stb.) grillezésére, pirítás készítésére, korábban megfőzött ételek barnítására alkalmas.

### Hús grillezése

- Készítse elő a húst és egy puha ecsettel mindkét oldalát vékonyan kenje be olajjal.
- Helyezze a húst a rácsra.
- Forgassa el a sütő/grill beállító gombot a "grill" pozícióba.
- A húst tartalmazó rácsot a 4., a sütőtálcát pedig a 3. polcmagasságba tolja be.
- Ha a hús egyik oldala leburnult, akkor szurkálás nélkül forgassa meg, hogy az értékes hússzafatok ne folyanak ki.
- Grillezze meg a másik oldalt is.

A sütési időt a hús vastagsága és nem pedig a tömege határozza meg.




### Barnítás

- Forgassa el a sütő/grill beállító gombot a "grill" pozícióba.
- Helyezze az edényt a rácsra és tolja be a 4. polcmagasságba.
- Hagyja az edényt néhány percig a grill alatt.

### Sütővilágítás

A sütő világítással is rendelkezik. Akkor gyullad fel, amikor benyomja a

kezelőpanelon lévő  gombot.

### A főzőfelület használata

#### Főzőégők

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

	Kikapcsolva
	Maximum beállítás
	Minimum beállítás

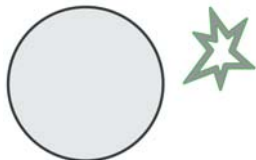
Forraláshoz a maximális, pároláshoz pedig a minimális beállítást használja. Mindig a minimum és a maximum pozíció közötti beállítást válasszon és soha ne állítsa a szabályzó gombot a maximum és a zárt pozíció közé.

#### Az égők begyújtása

- Nyomja be a gombot és forgassa el a "nagy láng" szimbólumig.
- Ezzel egyidejűleg nyomja be az elektronikus gyújtógombot (lásd ábra). Addig tartsa benyomva, ameddig a láng meggyullad.
- 10 mp múlva engedje el a gombot és figyeljen, hogy a láng tartósan égve maradjon (amíg a biztonsági szelep automatikusan megtartja a lángot).
- Állítsa be a lángot a kívánt nagyságra.

**vagy áramkimaradás esetén:**

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 automatikusan megtartja a lángot).
- Állítsa be a lángmagasságot a szabályzó gomb megfelelő pozícióba állításával.

Ha a láng bármilyen ok miatt kialszik, akkor forgassa el a szabályzó gombot az off pozícióba, majd várjon legalább 1 percet és utána próbálja meg ismét elvégezni a begyújtást.

Ha az égő néhányszori próbálkozás után sem gyullad meg, akkor ellenőrizze az égőgyűrű és fedél megfelelő helyzetét.

**✋ Égők elzárása**

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

**⚠ Semmi olyat ne tegyen a főzőfelületre, ami megolvadhat.**

**Időkapcsoló (percszámláló)**

Forgassa el a szabályzó gombot a maximumra, majd vissza a sütési idővel megegyező számr.

A beállított sütési idő végén egy hangjelzés szólal meg, ami automatikusan leáll. Az időkapcsoló a sütési idő végén a sütőt nem kapcsolja ki.

**A megfelelő égő kiválasztása**

Minden gomb felett jelölve van, hogy melyik égőhöz tartozik.

A jó főzési eredmény feltétele a helyesen megválasztott edény, melynek 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 égőgyűrűt és a szikráztató furatokat tisztán kell tartani.



megfelelő használat

nem megfelelő használat  
(energiaveszteség miatt)

Az alábbi táblázatban az egyes égőkhöz javasolt edényméreteket ismertetjük:

Égők	Teljesítmény	Átmérő (mm)	
	(kW)	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:

- Grill deflektor
- Grillezéshez használható.
- Huzalpolc, amelyre az edények helyezhetők (sültek, tészták sütésére alkalmas edény)  
Az edényt a polc közepére kell helyezni a megfelelő súlyelosztás biztosítása érdekében.
- Sütőtálca

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.

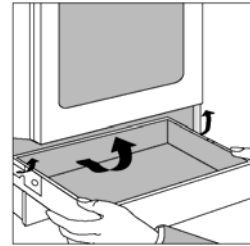
**A sütés alatt a fiók felforrósodhat, ha a sütőt hosszabb ideig használja.**

**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.



## Tanácsok és tippek

### Páralecsapódás 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 páralecsapódást és a szennyeződést is rendszeresen törölje le a felületekről.

### Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek 275°C-ig ellenállnak a hőnek.

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

### Sütőedények

- 5 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt, hogy a maradékhőt hasznosíthassa.
- A sütőedény vastagsága, anyaga és színe is hatással van a sütési eredményre.
- A sütéshez megfelelő nagyságú edényt használjon.
- A zsír kifröccsenését megfelelő magas peremmel rendelkező sütőedénnyel biztosíthatja.
- Baromfi és kolbász sütése előtt villával szurkálja meg több helyen a bőrt, hogy a szétpukkanást elkerülhesse.
- A souffléhoz hőálló üvegedényt használjon.

### Az edények hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagsága, anyagának jellemzője, színe, stb. mind kihatással vannak a sütésre, mivel a hő az edénytől függően különböző módon jut el az étel belsejébe.

**A** Az alumínium, az agyag, az üveg és világos színű edények jellemzője, hogy csökkentik a barnulás mértékét.

**B** A zománcozott, öntöttvas, a nem tapadó bevonattal ellátott alumínium és sötét színű, vastag edények fokozzák az átsülést és barnább színt eredményeznek

## Ápolás és tisztítás

 **A sütőt mindig tisztán kell tartani.**


**A zsír és egyéb étellegések tüzet okozhatnak.**

**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.**

### Tisztítószerek


Minden tisztítószer használata előtt ellenőrizni kell, hogy a gyártó alkalmasnak tartja-e a sütő tisztítására.

 **Fehéritő tartalmú tisztítószerek NEM használhatók a tisztításhoz, mivel azoktól elmatulhatnak a felületek. Súrolószerek sem használhatók.**

### 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.

 **Az ajtó üvegeinek a károsodása az alábbiak megelőzése esetén érhető el:**

- **Háztartási mosószer és fehéritőszer**
- **Impregnált szivacsok alkalmatlanok a nem tapadó bevonatokhoz**


- **Brillo / Ajax párnák, vagy fémszivacs**
- **Vegyszerrel átitatott párnák, aerosolok**
- **Rozsdaeltávolítók**  
**Fürdő / mosdó feltöltővel**

### 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.

### Égők

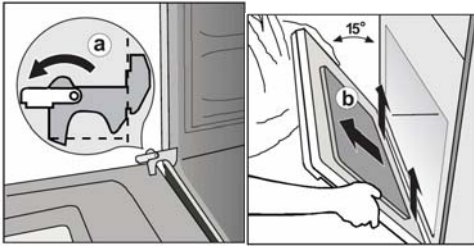
Az égőfedél és korona a tisztításhoz eltávolítható. Ezek tisztítását forró, szappanos vízzel és enyhe hatású tisztító pasztával végezze. A jól benedvesített fémszivaccsal a makacs szennyeződések is eltávolíthatók. Tisztítás után törölje őket szárazra.

 **NE tisztítsa addig az ajtót, amíg az üvegek melegek. Ellenkező esetben az üveg megrepedhet. Ha az üveg kicsorbul, vagy mély karc keletkezik rajta, akkor a darabokra törés megelőzése érdekében ki kell cseréltetni. Az ajtóüveg sérülése esetén forduljon a szervizhez.**

### 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.

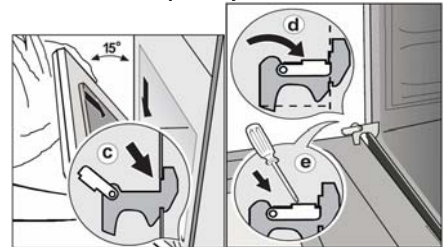
Helyezze be a forgópántokat a sütő elején található kivágásokba (c), és győződjön meg a forgópántok helyes elhelyezéséről.

**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.

## 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>1. Az égő nem gyullad meg</b>	Ellenőrizze, hogy: <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>2. A gázrőzsán egyenetlen az égés</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fűvóka és az égőrózsa nem tömődött-e el.</li> <li>• Tisztítás után az égőfedelelet és gyűrűt megfelelően tette-e vissza a helyére.</li> </ul>
<b>3. A sütőégő nem gyullad be</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az égő a helyén van-e.</li> <li>• Nem nedves-e az égő.</li> <li>• Benyomva tartotta-e legalább 10 mp-ig a szabályzó gombot.</li> </ul>

Tapasztalt hiba	Megoldás
<b>4. Nem megfelelő a sütési eredmény</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelő hőfokot állított-e be.</li> <li>• Betartotta-e a sütési időt.</li> <li>• A grill megfelelően van a sütőben?</li> </ul>
<b>5. A sütési idő túl hosszú</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étel típusának megfelelő hőfokot állított-e be.</li> </ul>
<b>6. Füstöl a sütő</b>	Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nem kellene-e kitisztítani a sütőt.</li> <li>• Nem spriccelt-e ki a zsír, vagy az étel.</li> <li>• Nem túlzottan zsírosak-e a sütő felületei.</li> <li>• Ellenőriztesse a biztosítékokat.</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

## 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 házhozzállításkor ellenőrizze, hogy a jótállási jegyet megkapta-e.

### Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

1. 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.
2. Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
3. Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
4. Ha a készüléket a háztartásitól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.
5. 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.  
Beszerzésük az ELECTROLUX szerviz hálózaton keresztül, illetve a cseréhez szakértelmet nem igénylő alkatrészek esetén (pl, rács) a vevőszolgálattól történik.

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

 **Electrolux**

**VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVIZ  
EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,  
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:  
ELECTROLUX LEHEL. KFT.  
ALKATRÉSZBOLT  
1142 Budapest, Erzsébet királyné útja  
87.  
Tel. : 251-8444/531**

Az üzembe helyezőnek szóló tudnivalók

## Műszaki jellemzők

<b>EKG511107</b>			
Főzőfelület	Tető Edénytartó Jobb első égő Jobb hátsó égő Bal első égő Bal hátsó égő Gyújtás	Festett Zománcozott Semirapid Semirapid Rapid Auxiliary	2000 W 2000 W 3000 W 1030 W 0,6 W
Sütő	Sütő Sütőégő teljesítmény Grill égő Grill égő teljesítmény Hőfokszabályzó		Gáz 3000 W gáz 2000 W
Opciók	Sütővilágítás Gyújtás Percszámláló Tisztítás	Lámpa 25W, típus: E14	0,6 W mechanikus kézi
Sütőtéri méretek	Magasság Szélesség Mélység Sütő úrtartalom		267 mm 405 mm 381 mm 41,2 l
Tápellátás	Névleges feszültség Névleges frekvencia		230 V ~ 50 Hz
Elektromos teljesítmény			25,6 W
Tartozékok	Sütőrács Sütőtálca Grill deflektor		
Méretek	Magasság Szélesség Mélység		855 mm 500 mm 600 mm



## Biztonsági tudnivalók

### Biztonsági tudnivalók


- A készülék csatlakoztatása előtt meg kell győződni a helyi feltételekről (gáztypus és gáznyomás) és arról, hogy ezek az adatok azonosak-e a tűzhely gyári beállításával.
- A készülék csak megfelelő szellőzéssel rendelkező helyen üzemeltethető.
- A készülék beállítási feltételeit az adattábla tartalmazza.
- A készülék 30 mbar-os nyomáscsökkentővel csatlakoztatható a PB gázpalackhoz. A csatlakoztatást az érvényes biztonsági szabályok szerint kell elvégezni. Különös gondot kell fordítani a környezet megfelelő szellőzésére, alkalmasságára.
- esetén azonnal meg lehet szüntetni a gázellátást.

- Flexibilis cső használata esetén a csőnek könnyen megvizsgálhatónak kell lenni és nem érintkezhet a tűzhely háttáblájának meleg részeivel.
- A flexibilis csövet az élettartama lejártá előtt ki kell cserélni.
- A szomszédos bútorlapnak hőálló anyagból kell lenni, vagy a két oldal közé hőszigetelő lapot kell betenni.

### Gázcsatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy a gázhozam és a csőátmérő alkalmas-e minden készülék gázellátására. Konzultáljon az illetékes gázszolgáltatóval.
- Ellenőrizze a csatlakozások tömítését. Szereljen be egy könnyen hozzáférhető és jól látható gázcsapot, amellyel szükség

## Elektromos csatlakoztatás

 **A készüléket az erre vonatkozó előírások betartásával kell földelni. A nem megfelelő csatlakoztatás esetén bekövetkező károkért felelősséget nem vállalunk.**


### Megjegyzés:

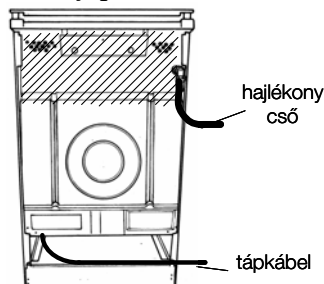
Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett teljesítményhez alkalmas lesz-e az Ön lakásában lévő hálózati biztosíték. A biztosíték kapacitása: max. 6A.

### Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

az elektromos hálózat alkalmas-e a készülék csatlakoztatására;

- a tápkábel villásdugója könnyen elérhető-e a készülék üzemelési helyén.

 **Soha ne vezesse a tápkábelt a készülék hátának meleg részeinél (vonalkázott rész). A meghibásodott tápkábel kicserélését kizárólag a gyártó cég szakszervizzel, vagy egy erre feljogosított szakember végezheti el.**





## Elhelyezés

### Elhelyezés

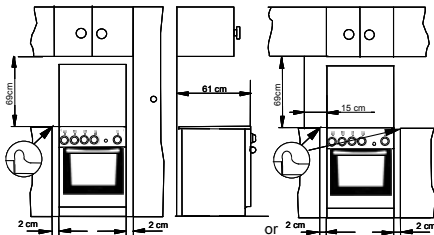
Távolítsa el a műanyag csomagolóanyagokat és a tűzhelyet egy száraz, jól szellőző helyen, függönytől (papírtól, alkoholtól, benzintől, stb.) távoli helyen állítsa fel.

Ez a készülék „1 osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából.

A bútorzat oldalától 2 cm távolságot kötelező tartani.

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

### Szellőzés



A gázfogyasztás oxigén felhasználással jár, ami:  $2\text{m}^3 \text{ levegő/óra} \times \text{kW}$ . A teljesítmény az adattáblán és a műszaki adatok között

## Gázbekötés

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 végeztessünk el minden műveletet.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása eltérő (vagy változó) az előírtéhoz képest,

található.

A fentiek miatt a levegő utánpótlást és a légcserét is biztosítani kell.

A szellőzésre és a léghellátásra vonatkozó előírásokat be kell tartani.

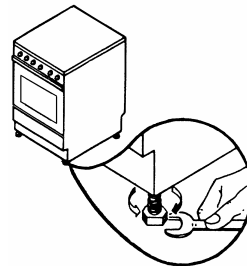
### Vízszintbe állítás

A készülék alján elől 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.



szükség szerű a megfelelő nyomásszabályozó felszerelése a bevezető csövezetekre. Csak az előírt normáknak megfelelő nyomásszabályozók használata engedélyezett.

### 1. Csatlakoztatás gázhálózatra 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 elhasználtságát 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 lejáratí időt (5 év).

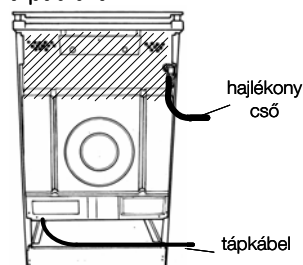
Ha a fentebb felsoroltak közül egy vagy több rendellenesség fennálna, akkor ne javítsuk meg a csövet, hanem cseréljük ki.

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

Nyílt láng használata szigorúan tilos!

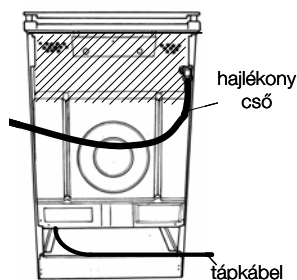
### Baloldali csatlakoztatás (előlről)

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 a maximális tömlőhossz kiválasztása.



## 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

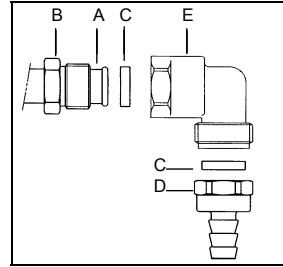
Ha szükség van fűvókára, akkor azt a fűvóka táblázat szerint, az ELECTROLUX szervíz hálózaton keresztül lehet beszerezni.

Ugyanitt beszerezhető a csatlakozó csomák és a tömítő gyűrű a PB gázhoz.

A = csatlakozó cső

B = G 1/2" hollandi

C = tömítő gyűrű



D = folyékony gáz csatlakozó csomák

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
SÜTŐ	3,00	1,00	0,46	G 20	25	1,11	-
	3,00	1,00		G 25.1	25	1,25	-
	3,00	1,00		G 30	28-30	0,87	218,14
	2,60	0,85		G31	28-30	0,87	185,68
GRILL	2,00	-	-	G 20	25	0,92	-
	2,00	-		G 25.1	25	1,03	-
	2,00	-		G 30	28-30	0,71	145,43
	1,70	-		G 31	28-30	0,71	121,40

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

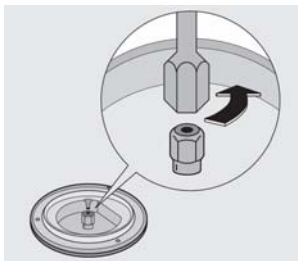
### Fűvókák cseréje

**👉 A főzőégő fűvóka cseréje**

1. Távolítsa el az edénytartó rácsot.

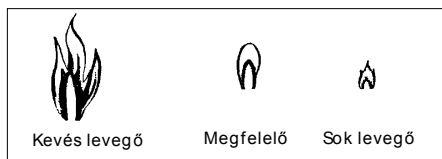
2. Távolítsa el az égőket (a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt).
3. Egy 7-es csőkulccsal csavarja ki a fűvókákat, helyettesítve őket a működtető gáz és égő típusoknak megfelelően (lásd a fűvóka táblázatot).
4. Tegye a helyére az égőket és az edénytartó rácsot.

## A főzőégőknél nincs szükség a primér levegő beállítására



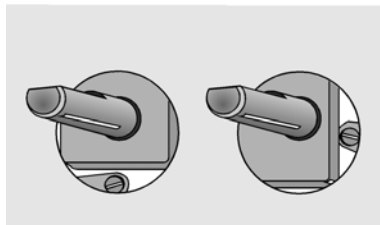
## A főzőégő takaréklángjának beállítása

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.



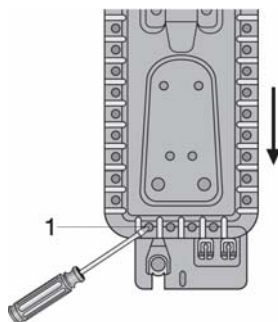
## A láng beállításának menete:

1. Gyújtsa 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.



## A sütőégő fűvóka cseréje

1. Távolítsa el a sütő alját.
2. Csavarja ki a sütőégő elején lévő rögzítő csavart (1), majd a sütőégőt előre tolvá távolítsa el az égőt.
3. Egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki a fűvókát és helyettesítse azt az előírt típusúval (lásd a fűvóka táblázatot). Szerelje vissza az égőt fordított sorrendben elvégezve a leírt műveleteket.

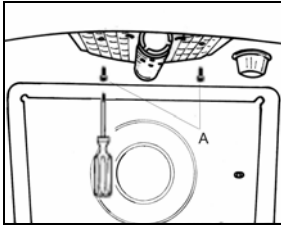


## A grill égő beállítása

A gázgrill fűvókájának cseréjét az alábbiak szerint végezze el:

- Vegye ki a grillégőt a rögzítő csavarok eltávolítása után.
- 7-es villáskulccsal cserélje ki a fűvókát.
- Szereljen mindent vissza és végezze el az égő ellenőrzését.

A grill hőfok nem szabályozható. Amennyiben gyengébb sütés elérése a cél, akkor a grillserpenyőt kell alacsonyabb beállításba helyezni, hogy távolabb legyen a lángtól.

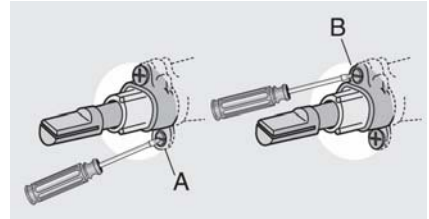


### **A sütőégő takaréklángjának beállítása**

1. Gyújtsa be a sütőégőt.
2. Állítsa a kapcsológombot a takaréklángra.
3. Távolítsa el a kapcsológombot.
4. Állítsa be a takaréklángot egy vékony csavarhúzóval csavarva a csapszár

- feletti, az ábrán megjelölt, by-pass csavart, a megfelelő lángkép eléréséig.
5. Tegye vissza a kapcsológombot.
  6. Forgassa el néhányszor a kapcsológombot a maximumról a takaréklángra, hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.

**Megjegyzés:** PB gáz esetében csavarja be teljesen a szabályozó csavart.



## Sütőtéri izzócsere

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

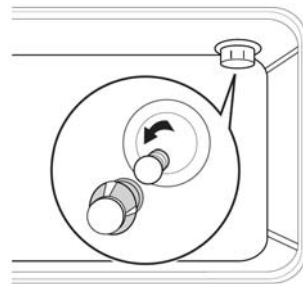
Ha az izzó cseréjére van szükség, akkor csak az alábbi jellemzőkkel rendelkező új izzót szabad használni:

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.



## 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 áttelepezhető: -

- 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.

## 22 electrolux

- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás 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 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Россия	+7 095 937 7837	

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