

*Thinking of you*

 **Electrolux**

használati útmutató

Tűzhely

HU

EKK513521

## Electrolux. Thinking of you.

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

## TARTALOMJEGYZÉK

|  |   |                                       |    |
|--|---|---------------------------------------|----|
| Biztonsági információk                   | 2 | Sütő – órafunkciók                    | 9  |
| Termékleírás                             | 5 | Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok | 10 |
| Az első használat előtt                  | 6 | Sütő - Ápolás és tisztítás            | 14 |
| Főzőlap - Napi használat                 | 6 | Mit tegyek, ha...                     | 16 |
| Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok | 7 | Üzembe helyezés                       | 17 |
| Főzőlap - Ápolás és tisztítás            | 7 | Környezetvédelmi tudnivalók           | 20 |
| Sütő - Napi használat                    | 8 |                                       |    |

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

- saját biztonságá és vagyontárgyai biztonsága,

- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

mekék vagy az állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

### Általános biztonsági tudnivalók

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

### Üzembe helyezés

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

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

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

### Elektromos csatlakoztatás

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

### Gázcsatlakoztatás

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

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

### Használat

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

zékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.

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

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

## Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, és talpakkal, súrolószerekkel, dörzs-szivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha van).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.

- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehidek. Égésveszély!

### Szakszerviz

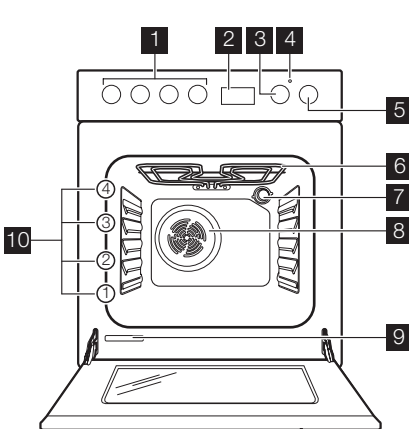
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

### A készülék leselejtezése

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

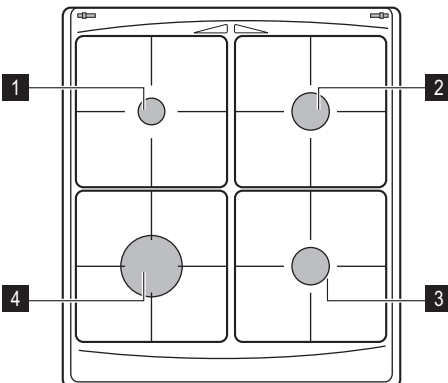
## TERMÉKLEÍRÁS

### Általános áttekintés



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

### Főzőfelület elrendezése



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

**Tartozékok**• **Sütőpól**

Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez

• **Lapos tepsi**

Kekszekhez és süteményekhez.

**AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

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

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

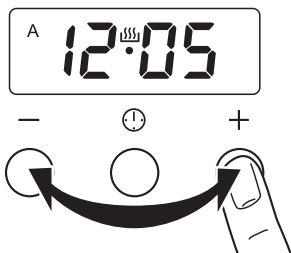
**A legelső tisztítás**

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

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

**Az idő beállítása**

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



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

**FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT**

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

**A gázégő begyújtása**

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

• **Tárolórekesz**

A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

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

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

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

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

**Előmelegítés**

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

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

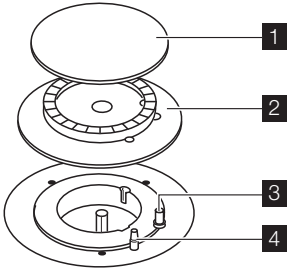
**i** Az égőt mindig az edény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

Az égő meggyújtásához:

1. Fordítsa el a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra ( ), majd nyomja le.

2. Tartsa lenyomva a szabályozógombot körülbelül 5 másodpercig, amíg a hőlempár felmelegszik. Ha nem tartja lenyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.

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



- 1 Égőfedél
- 2 Égőkorona
- 3 Gyújtógyertya
- 4 Hőérzékelő

**!** **Vigyázat** Ne tartsa a szabályozógombot 15 másodpercnél tovább benyomva.

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

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

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

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

### Az égő kikapcsolása

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

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

## FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Energiatakarékosság

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

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

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

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

## FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

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

**Vigyzat** Ne használjon súrolószereket, acélgapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománczott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.

- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtök károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

## SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT

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


### A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

### Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

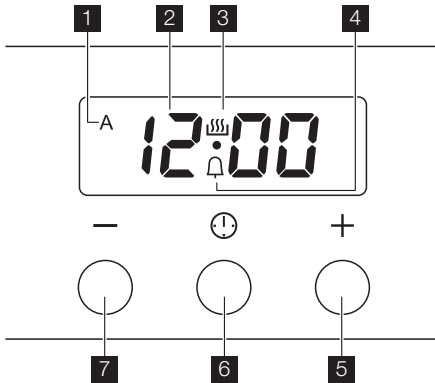
### Sütőfunkciók

| Sütőfunkció   |                    | Alkalmazás  |
|---|--------------------|---|
|    | KIKAPCSOLT állás   | A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.   |
|   | Felső/alsó sütés   | A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.   |
|  | Alsó fűtőelem      | Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Popogós alapú sütemények készítéséhez.  |
|  | Felső fűtőelem     | Kizárólag a sütő felső részéről melegít. Főtt ételek ételek befejezéséhez.  |
|  | Grill              | Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálcá közepén. Pírtós készítéséhez. <b>A funkció maximális hőmérséklete 210°C</b>                            |
|  | Légkeveréses sütés | Egynél több tálcá használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyszerre való sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. |
|  | Felolvasztás       | Kiolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.   |



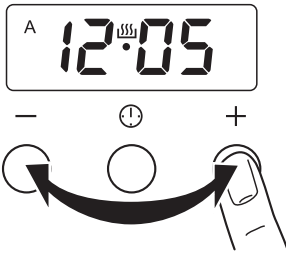
# SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

## Elektronikai programkapcsoló



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

### Az időzítési funkciók beállítása



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

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

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

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

### Az órafunkciók törlése

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

## A hangjelzés módosítása

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

## SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

**⚠ Figyelem** A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevelek maradandó foltokat okozhatnak a zománcban.

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

### Sütemények sütése

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

2. A hangjelzés módosításához nyomja meg ismételten a "-" gombot.
3. Engedje el a "-" gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.

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

### Húsok és halak sütése

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

### Sütési időtartamok

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

### Felső/alsó sütés

| Étel                | Súly (g)    | Tepsi típusa  | Polcszint | Előmelegítés időtartama (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés / sütési időtartama (perc) |
|---------------------|-------------|---|-----------|--------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Péksütemények       | 250         | zománczott  | 3         | -                              | 150              | 25-30                            |
| Lepény              | 1000        | zománczott  | 2         | 10                             | 160-170          | 30-35                            |
| Kelt almás sütemény | 2000        | zománczott  | 3         | -                              | 170-190          | 40-50                            |
| Almás pite          | 1200 + 1200 | 2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm) | 1         | 15                             | 180-200          | 50-60                            |

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

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

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

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

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

### Légkeveréses sütés

| Étel                | Súly (g)           | Tálca típusa                                      | Polcszint | Előmelegítési idő (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés / sütés időtartama (perc) |
|---------------------|--------------------|---|-----------|--------------------------|------------------|---------------------------------|
| Péksütemények       | 250                | zománcozott                                       | 3         | 10                       | 150-160          | 20-30                           |
| Péksütemények       | 250 + 250          | zománcozott                                       | 1/3       | 10                       | 140-150          | 25-30                           |
| Péksütemények       | 250 + 250 + 250    | zománcozott                                       | 1/2/4     | 10                       | 150-160          | 30-35                           |
| Lepény              | 1000               | zománcozott                                       | 2         | 10                       | 150-160          | 30-40                           |
| Lepény              | 1000 + 1000        | zománcozott                                       | 1/3       | 10                       | 140-150          | 45-55                           |
| Lepény              | 1000 + 1000 + 1000 | zománcozott                                       | 1 /2/ 4   | 10                       | 140-150          | 55-65                           |
| Kelt almás sütemény | 2000               | zománcozott                                       | 3         | 10                       | 170-180          | 40-50                           |
| Almás pite          | 1200 + 1200        | 2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm) | 2/3       | 10                       | 170-180          | 50-60                           |

| Étel                        | Súly (g)        | Tálca típusa  | Polc-szint | Előmelegítési idő (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés / sütés időtartama (perc) |
|-----------------------------|-----------------|---|------------|--------------------------|------------------|---------------------------------|
| Kis torták                  | 500             | zománcozott   | 3          | 10                       | 140-150          | 30-35                           |
| Kis torták                  | 500 + 500       | zománcozott   | 1/3        | 10                       | 140-150          | 25-30                           |
| Kis torták                  | 500 + 500 + 500 | zománcozott   | 1/2/4      | 10                       | 150-160          | 25-30                           |
| Piskóta (zsidóradék nélkül) | 350             | 1 kerek alumínium bevonatú tálca (átmérő: 26 cm)    | 3          | 10                       | 150-160          | 30-40                           |
| Tepsis sütemény             | 1200            | zománcozott   | 3          | -                        | 150-160          | 40-50 <sup>1)</sup>             |
| Csirke egészben             | 1400            | Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre | 2          | -                        | 170-190          | 50-60                           |
| Sertésborda                 | 600             | Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre | 3          | -                        | 180-200          | 30-40                           |
| Gyümölcskosár               | 800             | zománcozott   | 2          | 15                       | 230-250          | 10-15                           |
| Kelt tészta töltelékkel     | 1200            | zománcozott   | 3          | 20-30                    | 160-170          | 20-30                           |
| Pizza                       | 1000 + 1000     | zománcozott   | 1/3        | -                        | 180-200          | 50-60                           |
| Sajttorta                   | 2600            | zománcozott   | 2          | -                        | 150-170          | 60-70                           |
| Svájci almásmákosár         | 1900            | zománcozott   | 3          | 15                       | 180-200          | 30-40                           |
| Karácsonyi püspökkenyér     | 2400            | zománcozott   | 3          | 10                       | 150-170          | 50-60 <sup>2)</sup>             |
| Quiche Lorraine             | 1000            | 1 kerek tálca (átmérő: 26 cm)                       | 2          | 15                       | 210-230          | 35-45                           |
| Parasztkenyér               | 750+750         | 2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)   | 3          | 15 <sup>3)</sup>         | 180-190          | 50-60                           |
| Töltött kalács              | 600+600         | 2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 25 cm)   | 2/2        | 10                       | 150-170          | 40-50                           |
| Üres kalács                 | 600+600         | 2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)   | 2/2        | -                        | 160-170          | 30-40                           |
| Zsemlék                     | 800             | zománcozott   | 3          | 10                       | 180-200          | 10-15                           |
| Zsemlék                     | 800 + 800       | zománcozott   | 1/3        | 10                       | 180-200          | 15-20                           |
| Kecsztakercs                | 500             | zománcozott   | 3          | 10                       | 150-170          | 10-15                           |
| Habcsók                     | 400             | zománcozott   | 2          | -                        | 100-120          | 50-60                           |
| Habcsók                     | 400 + 400       | zománcozott   | 1/3        | -                        | 100-120          | 55-65                           |

| Étel           | Súly (g)        | Tálca típusa | Polc-szint | Előmelegítési idő (perc) | Hőmérséklet (°C) | Főzés / sütés időtartama (perc) |
|----------------|-----------------|--------------|------------|--------------------------|------------------|---------------------------------|
| Habcsók        | 400 + 400 + 400 | zománcozott  | 1/2/4      | -                        | 115-125          | 65-75                           |
| Morzsasütemény | 1500            | zománcozott  | 2          | 10                       | 170-180          | 20-30                           |
| Piskóta        | 600             | zománcozott  | 2          | 10                       | 150-170          | 20-30                           |
| Vajas sütemény | 600 + 600       | zománcozott  | 1/3        | 10                       | 150-170          | 20-30                           |

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

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

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

### Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

## SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

### A sütőajtó tisztítása

A sütő aijtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő aijtaját.

**!** **Vigyázat** A sütő aijtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy az aijtó nincs levéve.

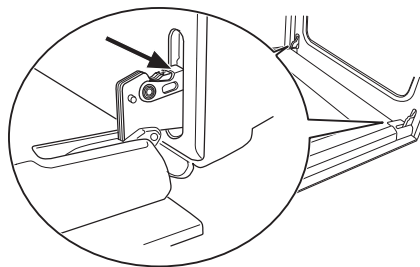
**!** **Vigyázat** Mielőtt az üvegaíjtó tisztításához hozzáfogna, győződjön

meg arról, hogy az üveglapok lehültek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

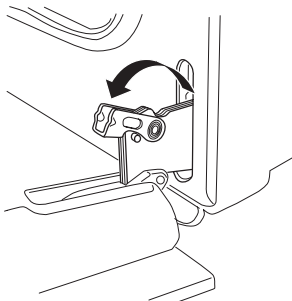
**!** **Vigyázat** Ha az aijtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

### A sütőaíjtó és az üveglap leszerelése

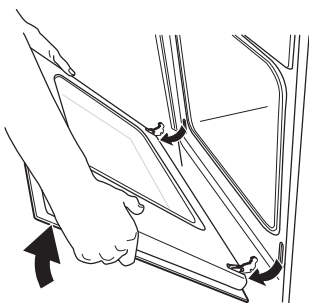
1. Nyissa ki teljesen az aijtót, és tartsa meg az aijtó két zsanérját.



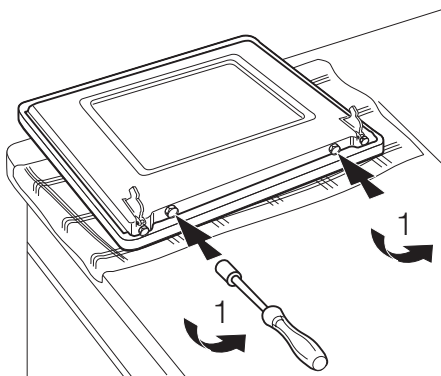
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.

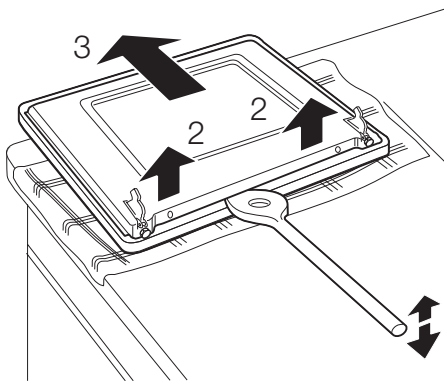


4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart



**Fontos** Ne lazítsa meg a csavarokat

5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé

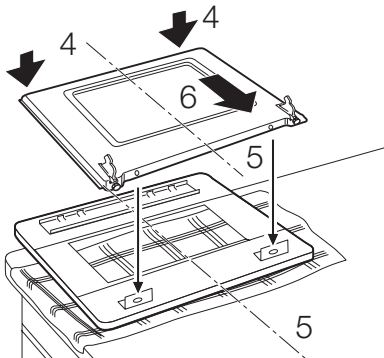


6. Emelje meg a belső ajtót  
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát  
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

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

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



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

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

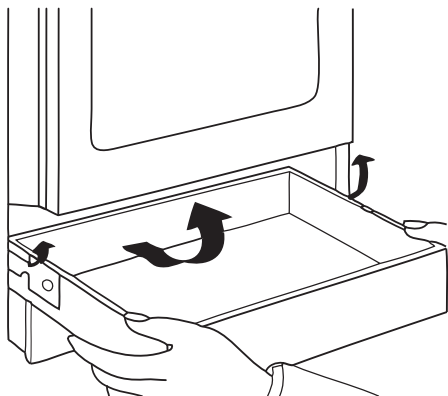
Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

### **A rekesz eltávolítása**

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.

3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

### **A rekesz visszahelyezése**

A rekesz visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

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

### **Sütőtér lámpája**

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

### **A sütőlámpa cseréje előtt:**

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

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

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

## MIT TEGYEK, HA...

| Jelenség                                  | Lehetséges ok                                     | Javítási mód   |
|---|---|--|
| A gáz begyűjtásakor nincs szikra.         | Nincs elektromos tápellátás.                      | Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.  |
| A gáz begyűjtásakor nincs szikra.         | Nincs elektromos tápellátás.                      | Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait.  |
| A gáz begyűjtásakor nincs szikra.         | Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik.       | Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.                          |
| Begyűjtás után azonnal kialszik a láng.   | A hőmérséklet érzékelő nem melegedett fel eléggé. | A láng begyűjtése után tartsa nyomva a gombot kb. 5 másodpercig.                                 |
| A gázégő koronáján nem egyenletes a láng. | A korona nyílásait ételmaradék töltötte el.       | Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és a korona nyílásait nem szennyezi-e ételmaradék. |



| Jelenség  | Lehetséges ok                               | Javítási mód  |
|---|---|---|
| A készülék egyáltalán nem működik.                  | A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték. | Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanszereelőhöz. |
| A sütő nem melegszik fel.                           | Nem kapcsolta be a sütőt.                   | Kapcsolja be a sütőt.   |
| A sütő nem melegszik fel.                           | Nem végezte el a szükséges beállításokat.   | Végezze el a beállításokat.   |
| Nem működik a sütőlámpa.                            | Hibás a sütőlámpa.                          | Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.  |
| A kijelzőn a „0,00” és „LED” felirat látható.       | Áramkimaradás volt.                         | Állítsa be újra az órát.  |
| Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.       | A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.                    |

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

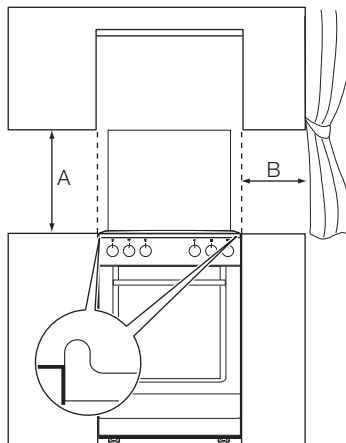
.....

## ÜZEMBE HELYEZÉS

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

### A készülék elhelyezése

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



### Minimális távolságok

| Méret | mm  |
|-------|-----|
| A     | 690 |
| B     | 150 |

**Műszaki adatok**

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

| Méretek                |          |
|------------------------|----------|
| Magasság               | 855 mm   |
| Szélesség              | 500 mm   |
| Mélység                | 600 mm   |
| Összes elektromos áram | 3035,6 W |
| Feszültség             | 230V     |
| Frekvencia             | 50 Hz    |

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| Gázkategória | I12HS3B/P                  |
| Gázellátás   | G20 (2H) 25 mbar           |
|              | G25.1 (2S) 25 mbar         |
|              | G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar |

**Kiegyenlítő (by-pass) átmérők**

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

**Gázegők**

| Láng         | Normál fogyasztás<br>kW | Csökken-<br>tett fo-<br>gyasztás<br>kW | Gáz típus     | Nyo-<br>más<br>mbar | Fűv. át-<br>mérője<br>mm | Fogy.<br>g/óra |
|--------------|-------------------------|--|---------------|---------------------|--------------------------|----------------|
| Kisegítő égő | 1,03                    | 0,35                                   | G20 földgáz   | 25                  | 0,70                     | -              |
|              | 1,03                    | 0,35                                   | G25.1 földgáz | 25                  | 0,74                     | -              |
|              | 1,00                    | 0,35                                   | G30 bután     | 30                  | 0,50                     | 72,71          |
|              | 0,85                    | 0,31                                   | G31 propán    | 30                  | 0,50                     | 60,70          |
| Normál égő   | 2,00                    | 0,43                                   | G20 földgáz   | 25                  | 0,92                     | -              |
|              | 2,00                    | 0,43                                   | G25.1 földgáz | 25                  | 1,06                     | -              |
|              | 2,00                    | 0,43                                   | G30 bután     | 30                  | 0,71                     | 145,43         |
|              | 1,70                    | 0,38                                   | G31 propán    | 30                  | 0,71                     | 121,40         |
| Erős égő     | 3,00                    | 0,72                                   | G20 földgáz   | 25                  | 1,13                     | -              |
|              | 3,00                    | 0,72                                   | G25.1 földgáz | 25                  | 1,27                     | -              |
|              | 3,00                    | 0,72                                   | G30 bután     | 30                  | 0,88                     | 181,78         |
|              | 2,60                    | 0,63                                   | G31 propán    | 30                  | 0,88                     | 157,11         |

**Gázcsatlakoztatás**

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

**Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása**

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

Üzembe helyezés: használja a csőtartót. Mindig használjon tömítőgyűrűt. Majd foly-

tassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső akkor alkalmazható, ha:

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

A flexibilis csövek tartósságának ellenőrzése a következők vizsgálatából áll:

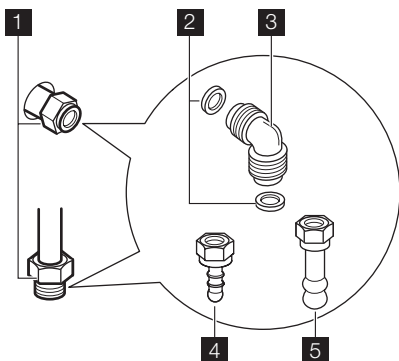
- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán;

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

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

A gázellátást biztosító csenk a kezelőszáv hátsó felén található.

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



- 1 A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
- 2 Tömítés
- 3 Állítható csatlakozás
- 4 LPG csőtartó
- 5 Földgáz csőtartó

**i** Alapértelmezett esetben a készülék gázra van beállítva, ennek módosításához válasszon a listából egy csőtartót. Mindig használja a lezáró tömítést.

### Átállítás más gáztípusra

**!** **Vigyázat** A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

**i** Ez a készülék földgázzal működik. A megfelelő fűvókák alkalmazásával folyékony gázzal is használható. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

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

### A fűvókák cseréje

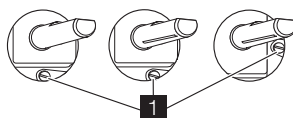
1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
5. A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

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

### A minimum érték beállítása

A égő minimális lángjának beállítása:

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

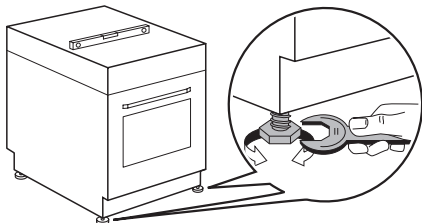


- 1 Minimum értéket beállító csavar

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

### Vízszintbe állítás

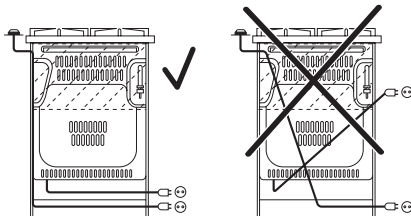
A készülék alján lévő kis lábak segítségével állítsa a tűzhely felső felületét a többi felülettel megegyező szintre.



ók” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.


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



### Elektromos üzembe helyezés

- i** A gyártó semmilyen felelősséget nem nem vállal, ha a „Biztonsági információ-

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

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

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









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

