

41005GR-wn

Használati útmutató

Tűzhely

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy csúcsmínőségű AEG-Electrolux készülékeink közül választott.

Ez a készülék – mint ezt Ön is tapasztalni fogja – kiváló kombinációját nyújtja a tökéletes formatervezésnek és funkcionalitásnak, valamint az élvonalbeli technológiának.

Győződjön meg arról, hogy készülékeinket a ma elérhető legjobb teljesítmény mutatókkal és vezérléssel tervezték, a legszigorúbb követelményeknek megfelelő szabványok figyelembe vételével.

Ráadásul a környezetvédelmi és az energiatakarékosági szempontok is szerves részét képezik termékeinknek.

Készüléke optimális működése érdekében kérjük, hogy olvassa el figyelmesen ezt a Használati útmutatót. Az ismeretek birtokában képes lesz arra, hogy minden folyamatot tökéletesen megismerjen, és a készülék nyújtotta lehetőségeket maximálisan kihasználja. A használat során bármikor szüksége lehet erre a Használati útmutatóra, ezért azt ajánljuk, hogy tartsa mindig elérhető helyen. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

Kívánjuk, hogy lelje örömét új készülékében.

Tartalomjegyzék

A használonak szóló tudnivalók

Használat és ápolás	8
A sütő első használata előtt.....	9
Elektromos sütő.....	11
- Sütő funkció szabályzó gomb.....	11
- Hőfokszabályzó gomb.....	11
Hagyományos sütés.....	12
Grillezés.....	14
Konvekciós sütés.....	15
Felolvasztás.....	15
Időkapcsoló (percszámláló)	16
Gyakorlati tanácsok	16
Sütési paraméterek	19
A főzőfelület használata	21
Tisztítás és ápolás.....	23
Sütőtéri izzócsere.....	25
Mit kell tenni, ha	26

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok.....	27
Üzembe helyezés	28
Elhelyezés	28
Elektromos csatlakoztatás	29
Gázcsatlakoztatás	30
Átállítás különféle típusú gázokhoz	32

Hogyan olvassa a Használati útmutatót?

A Használati útmutatóban szereplő
szimbólumok jelentése:



Biztonsági tudnivalók



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.

A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

Ezek a figyelmeztetések az Ön és környezete biztonságát szolgálják.

- Ellenőrizze, hogy a lakhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezike.
- A készülék beszabályozási adatai az adattáblán található.
- A készülék nem csatlakoztatható égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni. Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása.
- A készüléket kizárólag 230 V 50 Hz-es névleges feszültségű elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.
- Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékkel.
- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze 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 sütést (chips, stb.) felügyelet mellett végezzen, mert a zsiradék könnyen meggyulladhat.

- Ne használjon az égőkön instabil, deformált edényeket, hogy a felborulást és a kifutást elkerülhesse.
- Soha ne húzza a készüléket az ajtó fogantyújánál megfogva. A sütő tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Ne helyezzen a készülékre tisztítószeret, 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 fenékmancsot.
- A kezelő gombok károsodásának az elkerülése érdekében üzem közben ne nyitogassa az ajtót, majd várja meg, amíg a készülék lehűl.
- 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 elkerülhetőek 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

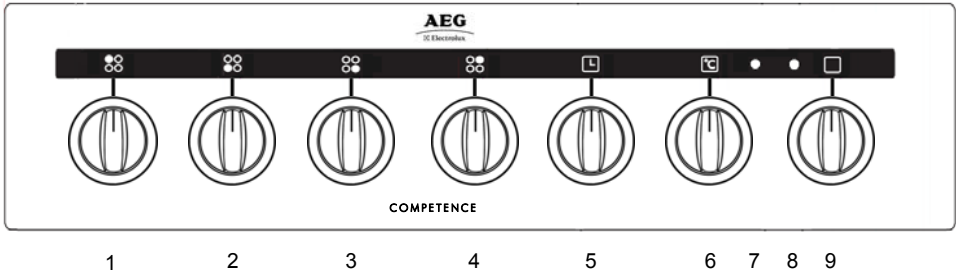
- A készülék bekötését csak arra feljogosított szakember végezheti.
- Amennyiben a készülék működtetéséhez a lakás elektromos hálózatában változtatásra van szükség, azt kizárólag arra illetékes elektromos szakember végezheti el.
- **Minden tisztítási és ápolási munka előtt a készüléket le kell választani 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.

A használatnak szóló tudnivalók

Használat és ápolás

Kezelőpanel

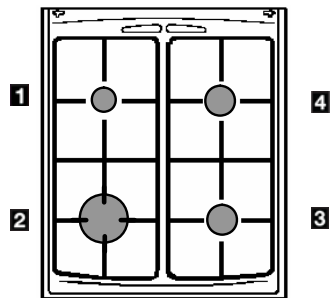


- 1** Bal hátsó égőt szabályzó gomb
- 2** Bal első égőt szabályzó gomb
- 3** Jobb első égőt szabályzó gomb
- 4** Jobb hátsó égőt szabályzó gomb

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

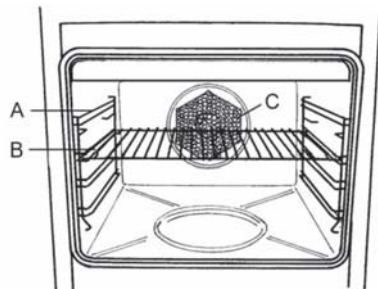
Főzőfelület

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



Sütő

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



A készülék használata

A sütő első használata előtt



A használatot megelőzően 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. Távolítson el a sütőből minden tartozékot.
2. Távolítson el minden ragasztócsíkot és címkét, ha van a készüléken.
3. Fűtse fel a sütőt a megfelelő gomb 290°C-ra állításával, kb. 45 percig.

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

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

Adattábla

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

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

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 250°C-ig ellenállnak a hőnek. A sütőedényeket soha ne helyezze közvetlenül a sütő aljára, mert a keletkező hőtorlódás miatt károsodhat a fenékmancs.



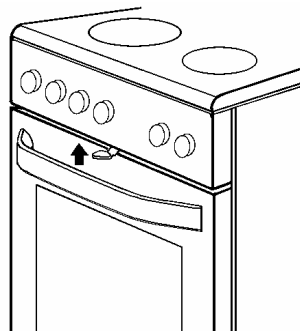
A sütés alatt a sütő nagyon felforrósodik. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében játszani.

A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütő használata alatt a tetőt nyitva kell tartani.

Az ajtózár

Az ajtózár a gyermekek számára megnehezíti a sütőajtó kinyitását.

Az ajtó kinyitásához emelje fel a kart azzal gy időben, hogy az ajtót maga felé húzza.

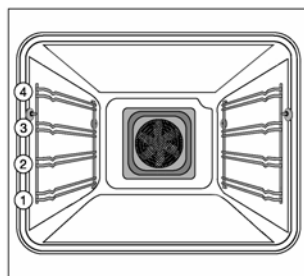


A sütő

A sütőben kivehető oldalsó tartók vannak a polcok számára, négy fokkal mindegyik oldalon, a kör alakú fűtőelemmel rendelkező ventilátor pedig a sütő hátsó falán található.

A sütő funkciói

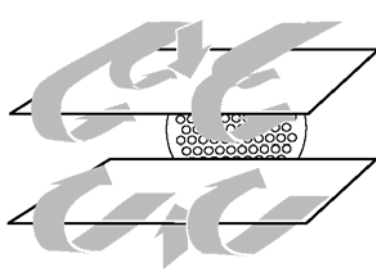
Minden sütőfunkció esetén egy jelzőfény gyullad fel, amikor a sütő fűt, és akkor alszik ki, amikor elérte a beállított hőmérsékletet (akkor gyullad fel és alszik ki, amikor a hőmérséklet-szabályozó be-, illetve kikapcsol). Egy sütőfunkció kiválasztásához forgassa a funkciógombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt funkció jelére (lásd alább).



A KONVEKCIÓS SÜTŐ ELVE

A felső és alsó fűtőelemek, valamint a ventilátor körüli kör alakú fűtőelem felforrósítja a levegőt, amely aztán a sütő hátsó falában levő levegőcsatornákon keresztül áramlik be. A forró levegő addig kering a sütőben, amíg a ventilátor rácsán keresztül el nem távozik.


A hőátadás gyorsan és hatékonyan történik, és ez gyakran azt jelenti, hogy így alacsonyabb lehet a hőmérséklet, mint a felső/alsó fűtés esetén. A hőmérséklet 15-20%-kal csökkenthető, ha a recept 160°C és 225°C közötti hőmérsékletet ad meg. Minél magasabb a hőmérséklet, annál jobban lehet csökkenteni. Jobb a felső/alsó fűtést használni 225°C fok feletti hőmérsékletek esetén.





Elektromos sütő (öt funkció)

Sütő funkció szabályzó gomb

 Sütővilágítás


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

 Alsó fűtőbetét – Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.


 Ventilátoros sütés – légkeveréses sütési mód, amely különböző ételek egyidejű sütését teszi lehetővé, enyhe illat átadással. A sütés több polcon (bármelyiken) végezhető.

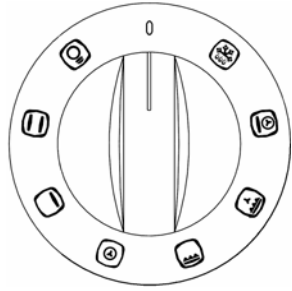
 Grill – A grill más sütési móddal együtt nem használható. **Grillezéskor a sütő ajtajának zárva kell lennie.**

 Turbogrill A grillező és a felső fűtőelem egyidejű és a ventilátor időnkénti használata.

 Pizza funkció

Ventillátorral támogatott sütő (ventillátor és a körülötte lévő fűtőelem) és az alsó fűtőelem használata

 Felolvasztás – (Ez NEM sütési funkció). Fagyasztott ételek felolvasztására alkalmas.



Vigyázat!

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

Hőfokszabályzó gomb

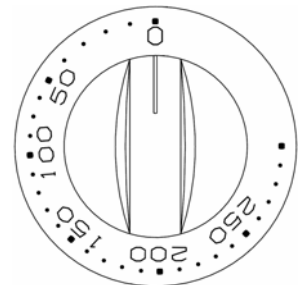
A sütő szabályzó gombnak óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával választható ki a sütési hőmérséklet.

A hőfokszabályzóval 50°C és 290°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.

A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani.

A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

A hőfokszabályzóval 50°C és 290°C között lehet a sütő közepén mért hőfokot beállítani.



A sütési hőfokot a jelölt értékek között lehet kiválasztani. A maximális beállítás különösen grillezéshez megfelelő.


Fontos tudnivalók:

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

Hagyományos sütés


A hő a sütőben alulról és felülről is jön. Ez az egy polcon végezhető sütési mód különösen olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknél az étel aljának meg kell barnulni. Ugyanakkor olyan ételek is ízletesen elkészíthetők (pl. gratin, lasagne, főttkrumpli), amelyeknél a felülről történő lepirítás az igény ugyanúgy mint a hagyományos sütőkben.

Ennél a sütési formánál a ventilátor nem üzemel.

- Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombot a  szimbólumra.
- Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.

Csak alsó fűtés

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

 A használat során a készülék nagyon felforrósodik. Legyen óvatos és ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőbetéteket.

Javaslatok és tanácsok

Mindig hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet az étel teteje és a fűtőbetét között. Ezáltal a legjobb sütési eredményt éri el olyan ételeknél is, amelyek magassága a sütés során emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá.

Az étel a rács közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegőcirkulációt biztosítsa. A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kispriccelést és a tisztításra fordítandó időt is.

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

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

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

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

Ventilátoros sütő használata

Ventilátoros sütés

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

Gyorsabb felfűtés

A ventilátornak köszönhetően a sütő gyorsan eléri a hőfokot, ezért gyakran nem szükséges az előfűtés, bár előfordulhat, hogy 5-7 perces sütésnél ez nem mellőzhető. Bizonyos receptek (pl. kenyér, tészta, soufflé, stb.) azonban megkövetelik a sütő előfűtését.

Alacsonyabb hőfok


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

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

Egyenletes fűtés a sütéshez

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

A ventilátoros sütő használata

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

Javaslatok és tanácsok

Ügyeljen mindig arra, hogy a polcok egyenletesen legyenek megterhelve.

Ha egyidejűleg többféle ételt készít, akkor azokat ne egy polcra helyezze, hanem több polcra és azoknak is a közepére.

Ha a sütő tele van, akkor kissé hosszabb sütési időt válasszon.

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

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

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

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

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

Grillezés

 **Minden grillezést zárt sütőajtóval kell végezni.**

A grillezéshez forgassa el a funkció szabályzó gombot a GRILL pozícióba, majd a hőfokszabályzó gombot állítsa a maximumra.

A legtöbb ételt a grillserpenyőben lévő rácsra kell helyezni, hogy a levegőcirkuláció a legjobb legyen és a zsír és hússzafatok ne menjenek veszendőbe.

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

Grillezéskor a húst alaposan meg kell szárítani, hogy a fröcskölés a minimális legyen. A nedvesség megtartása érdekében ajánlatos a húsokat és a halat egy kis olajjal (kefével) bekenni.

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

A pirítóst a legmagasabb rácspozícióba helyezve készítse.

Steakek, pirítósok készítése előtt ajánlatos a sütőt a maximális beállításban felfűteni. A felfűtés után a beállítást a további sütésnek megfelelően végezze el, igazodva a kiválasztott sütési polcmagassághoz.

A nagyobb sülteteket a sütés alatt forgatni kell.


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

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

Konvekciós sütés

A legjobb hőátadást a sütő hátfalába épített ventilátor biztosítja. A ventilátornak köszönhetően a hő a lehető leggyorsabban éri el a készítendő étel minden részét akkor is, ha egyidejűleg több polcon végez sütést. A keletkező párának és a száraz levegőnek köszönhetően nem keverednek a különböző ízek. A sütő ebben az üzemmódban is alkalmas az egy polcon történő sütésre. Ez utóbbi esetben azonban a sütést az alsóbb polcokon célszerű végezni.


A funkció gyors felolvasztásra, sterilizálásra, házi készítésű szirup és gomba, gyümölcs szárítására is kiváló.

- Forgassa el a sütő funkció szabályzó gombot a  szimbólumra.
- Forgassa el a hőfokszabályzó gombot a kívánt hőfokra.

Felolvasztás

A felolvasztó funkcióval a fagyasztott élelmiszerek olvashatók fel. A sütőben csak a ventilátor üzemel, fűtés nélkül és a szobahőmérsékletű levegőt keringteti. Ezáltal gyorsabban megy végbe a fagyott étel felolvadása.

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

- Forgassa el a szabályzó gombot a  szimbólumra, hogy a ventilátor működését elindítsa, amelynek a segítségével gyorsabb és kíméletesebb módon végezhető el a felolvasztás.
- Felolvasztási üzemmódban a hőfokszabályzó gombnak a «0» pozícióban kell lennie.




Javaslatok és tanácsok

- Takarja le a felolvasztandó ételeket tetővel, vagy fóliával, hogy a kiszáradás elkerülhető legyen.
- Az ételnek megfelelő edényt válasszon a felolvasztáshoz és félidőben forgassa meg az ételt, ha lehetséges.
- Ne hagyja az ételt szobahőmérsékleten, miután felolvadt. A nyers ételt főzze meg, vagy hűtőben tárolja tovább.
- Mindig tartsa be a higiéniai szabályokat, akár nyers, akár főtt, akár fagyasztott étel feldolgozását végzi.

Fő üzemi jelzőlámpa

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

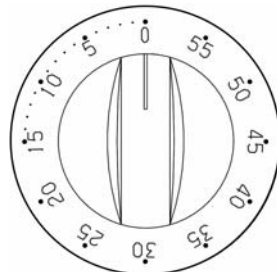
Sütővilágítás

A sütő belső világítással rendelkezik. Akkor gyullad fel a sütőtéri lámpa, ha a kezelőpanelen lévő szabályzó gombot a  pozícióba teszi.

Időkapcsoló (percszámláló)

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

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



Gyakorlati tanácsok



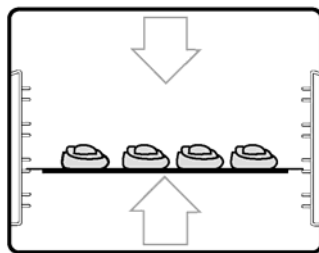
Soha ne tegyen alufóliát, tepsit vagy sütőedényt közvetlenül a sütő alá. A sütő aljáról sugárzó blokkolása a túlhevülés miatt károsíthatja a zománcreteget. A sütő használat közben felforrósodik: **GONDOSKODNI KELL A KÖZELBEN LÉVŐ GYERMEKEK FELÜGYELETÉRŐL.**

A tepsi átmenetileg elgörbülhet a hőmérséklet-ingadozások miatt, vagy ha az étel (pizza stb.) a felületén nem egyenletesen van szétterítve. A tepsi visszanyeri az alakját, amikor lehűl.

Honnét lehet tudni, hogy melyik sütőfunkciót kell használni különféle helyzetekben? Az alábbiakban gyakorlati tanácsok találhatók arra vonatkozóan, hogy lehet hatékonyan használni a sütőfunkciókat a különféle sütési módzatokhoz:

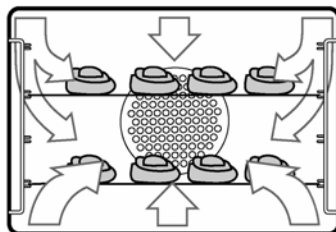
Tésztasütés

Egy hústű segítségével ellenőrizze, hogy a piskótatészta elkészült-e már, amikor kb. 5 perc van hátra. Ezután csökkentheti vagy növelheti a sütési időt. A sütőformák anyaga, színe, alakja és mérete, valamint a recept is befolyásolhatja az eredményt. **FELSŐ/ALSÓ FŰTÉS** egyenletes szint biztosít.



Konvekciós sütés

A KONVEKCIÓS SÜTÉS lecsökkenti a teljes sütési időt, mivel egyszerre két tepsi lehet a sütőben. Azonban lehetséges, hogy a kenyér vagy a zsemle nem egyenletesen barnulnak meg, különösen ha tészta nem kelt meg jól.



Nem azt az eredményt kapták, mint amire számítottak? Tészta sütési problémák esetén néhány tippet adunk a megoldásra a 30. oldalon található "Gyakorlati tanácsok és tippek" című részben.

☒ Étélkészítés

FELSŐ/ALSÓ FŰTÉS rendszerint a legjobb egy polc használata esetén.

☑ Konvekciós étélkészítés

Használja a KONVEKCIÓS SÜTÉST, amikor egyszerre több polcon készít ételt, pl. vagdalt, húsgolyók és komplett ételsorok (előétel, főétel és desszert).

Mindig olyan fogásokat válasszon, amelyekhez ugyanaz a hőmérséklet szükséges. Az ételleket, amelyeknek különböző időtartamot kell tölteniük a sütőben, aszerint kell behelyezni, hogy mikor szeretné, hogy készen legyenek.

☒☑ Hűsítés

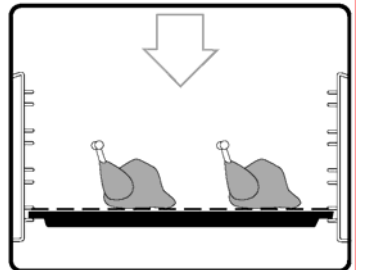
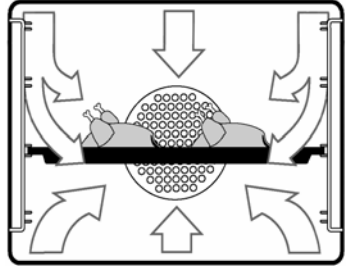
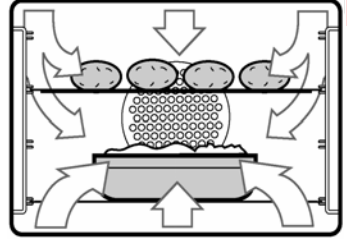
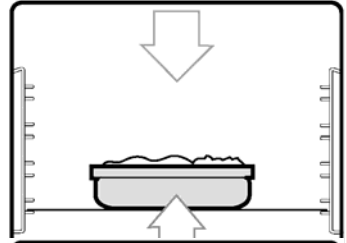
Mind az ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS, mind pedig a KONVEKCIÓS SÜTÉS egyszerűen és praktikusán használható a hűsítéshez. Az egybensült marhahúsok (pl. a lágyhús és a hátszín) akkor maradnak a legjobban szaftosak, ha sütésük 125°C-on történik. Azonban az elkészítési idő kissé hosszabb, mint magasabb hőmérsékletnél.

Olyan hűsítő edényt használjon, amelyben éppen elegendő hely van a hús számára, hogy a levek ne száradjanak fel. Nagy sütőserpenyőt vagy hőálló edényt használjon egybensült sonka sütésekor, mivel ilyenkor rendszerint igen sok a húslé. Legyen óvatos, amikor kiveti a sütőből. Ha sütőzacskót használ, vágjon lyukat az egyik sarokba, mielőtt behelyezné a sütőbe. Ezáltal kevéssé valószínű, hogy a forró gőzzel megégeti magát a zacskó kinyitásakor.


☒ Grillezés

Figyelem: A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál 230°C.

A hús nagysága, alakja, mennyisége, zsírosságának foka, valamint kezdeti hőmérséklete mind olyan tényező, amely befolyásolja a grillezési folyamat eredményét és időtartamát. A halak, a baromfi-, borjú- és sertéshús nem barnulnak meg annyira, mint a marha- és vadhús. A növényi olajok és/vagy a fűszerezés ugyan jobb szintet adnak, de fokozzák a húsfelszín megégésének a kockázatát.

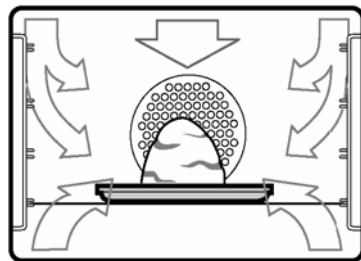


A legjobb eredmények elérése érdekében kerülje a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett étel grillezését. Szárítsa meg a hús felszínét, helyezze a sütőrácsra, és ízlés szerint fűszerezze. Tegyen a rács alá lehetőleg alufóliával kibélelt sütőedényt a kifolyó zsír stb. felfogása céljából. A sertésbordát, a steaket és a halakat a sütő felső részében grillezze, míg például a vastag oldalast jobb alacsonyabban elkészíteni.


Állítsa a funkció szabályozógombját  állásba, a hőmérséklet-szabályozót pedig a szükséges hőmérsékletre (maximum 230°C). Melegítse elő a grillt 3-5 percre. Egyik szemét tartsa mindig az ételen, és legalább egyszer fordítsa meg. A túl sokáig tartó grillezés az ételt szárazzá, keménnyé teszi, és esetleg meg is égeti. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani.

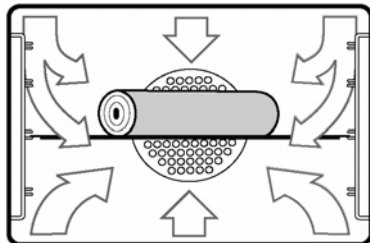
Turbogrill

A turbogrill gyorsabban készíti el az ételt, és egyenletesebben barnítja meg, mint a grill funkció. A grillező elem megbarnítja az ételt, a ventilátor pedig keringteti a forró levegőt. Tökéletes az olyan "magas" ételekhez, mint a grillezett sonka, amelynek teljesen egyenletes, egyforma színt ad.



Kiolvasztási beállítás

Állítsa a funkció szabályozógombját  állásba. Fagyasztott húsok, halak, mázas, jeges és töltött sütemények kiolvasztásakor a hőmérséklet-szabályozó gombot kikapcsolt állásra kell állítani. Sütőrácsok/tepsik több polcpozícióba is behelyezhetők, ha nagy mennyiségű élelmiszert kíván kiolvasztani. A szükséges időtartamok itt nem adhatók meg. Nyárs segítségével végezzen próbákat.





Pizza funkció

Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.

A legjobb eredmények elérése érdekében használja az alsó polcszinteket.



Sütési paraméterek

Tészták sütése

Készítmények	Polc- magassá- g	Előmele- gítés min	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Sütési idő min.
Kecsze	3	10-13	160-180	---	20-25
	2+3+4	7-10	---	140-160	40-45
Apró sütemények papírkosárban	2	10-13	170-190	---	25-35
	1+3	10-12	---	160-180	25-30
Karácsonyi sütemények	2	15-20	250 [*] 160-180	---	45+10**
	2	---	---	150-160	45+10**
Habcsók	2	---	115-125	---	40-50
	2+3+4	---	---	115-125	45-55
Pogácsa	2	10-15	215-235	---	10-20
	1+3	10-13	---	180-200	10-20
Kevert tészta	2	10-13	170-190	---	25-30
	2+3+4	7-10	---	150-170	40-45
Vizes piskóta	2	10-13	170-180	---	20-25
	1+3	7-10	---	150-160	30-35
Túrós tészta	2	---	170-190	---	50-70
	1	---	---	150-170	50-70
Piskótatekerce	1	10-13	170-190	---	15-20
	3	10-13	---	160-180	10-20
Képviselőfánk	2	10-15	190-200	---	10-20
	3	10-13	---	190-200	10-20
Almás tészta	3	---	180-200	---	45-50
	1+3	7-10	---	160-180	45-50
Almás palacsinta	1	10-13	175-185	---	55-60
	1+3	7-10	---	150-170	55-60
Kevert almás tészta	2	---	170-180	---	50-55
	3	---	---	150-160	50-55
Kuglóf	2	---	160-180	---	30-40
	2	---	---	150-160	30-40
Fonott kalács	2	10-13	160-180	---	40-60
	2	7-10	---	150-170	40-60
Pizza	2	---	210-230	---	25-30
	1+3	---	---	190-210	25-30

** - a sütőben tartás időtartama a sütőfunkció szabályzó gomb kikapcsolása után.

Húsok sütése, grillezés

Készítmények	Polc- magas- ság	Előmele- gítés min	 Hőmérsék- let °C	 Hőmérsék- let °C	Sütési idő min.
Piritós kenyér	3	10	---	230	4-6
Marhasült	2	10	---	200	20+20
Csirke, kettévágva	3	---	195-205	----	30+30
	2	---	---	230	35+35
Csirke, egészben	2	---	195-205	----	60-70
Disznóhús szeletelve	3		195-205	----	100-105

A főzőfelület használata

Főzőégők

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



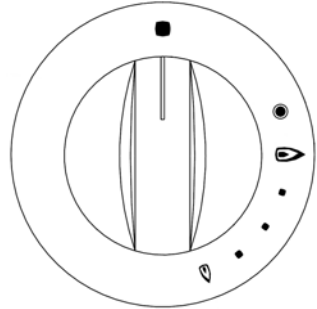
Kikapcsolva



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 az Off pozíció közé.

Az égők begyújtása

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

Vagy szikragyújtással nem rendelkezőnél:

- Nyomja be teljesen a megfelelő gombot, majd forgassa el balra a "nagy láng" szimbólumra és gyújtsa be a gázt egy gyufával.
- 10 mp után engedje el a gombot és vegye el a gyufát, miután az égő begyulladt (ameddig a biztonsági szelep megtartja a lángot).
- Állítsa be a lángmagasságot a szabályzó gomb megfelelő pozícióba állításával.

Ha a láng kialszik, forgassa el a szabályzó gombot az off pozícióba, várjon 1 percet és utána ismétlje meg a begyújtást. Ha az égő többszöri próba után sem gyullad meg, akkor ellenőrizze az égő gyűrű és fedél helyzetét.

Az égők elzárása

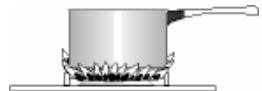
Forgassa el a szabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a «■» szimbólumra.



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



megfelelő használat



nem megfelelő használat
(energiavesztés miatt)

A megfelelő égő kiválasztása

Minden gomb fölött jelölve van, hogy melyik égőhöz tartozik.

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

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

A megfelelő begyűjtáshoz az égőgyűrűt és a szikráztató furatokat tisztán kell tartani.

Az alábbi táblázatban az egyes égőkhöz javasolt edényméreteket ismertetjük:

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

A készülékkel szállított tartozékok

A gyártó a készülékhez az alábbi tartozékokat mellékelte:

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

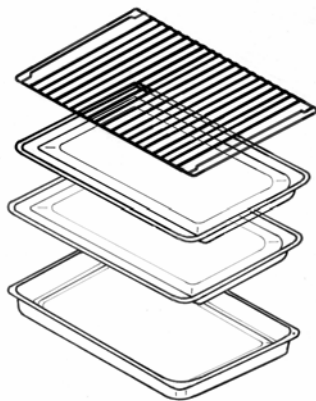
Az edényt a polc közepére kell helyezni a megfelelő súlyeloszlás biztosítása érdekében.

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

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

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

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



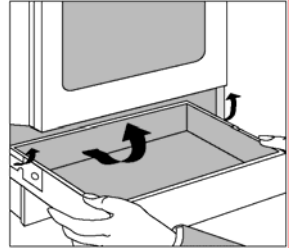
Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütő alatt található.

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

A fiók nyitásához:

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



Tisztítás és ápolás

⚠ A sütőt mindig tisztán kell tartani. A zsír és egyéb leégés tüzet okozhat.

A tisztítás előtt minden szabályzó gombot az Off pozícióba kell állítani és hagyni kell a sütőt kihűlni.

Minden ápolási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

Tisztítószer

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

⚠ Fehéritő tartalmú tisztítószer NEM használható a tisztításhoz, mivel azoktól elmatulhatnak a felületek. Súrolószer sem használható.

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.

Sütőtér

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

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

Sütőpolc és polctartó

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

Égők

Az égőfedél és rózsza a tisztításhoz eltávolítható.

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

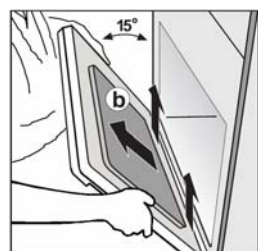
A sütőajtó leszerelése

Az alaposabb tisztításhoz a sütőajtót ajánlatos az alábbi módon kiszerezni:

Nyissa le teljesen az ajtót vízszintes pozícióba. Forgassa el a két forgópánton található kart ütközésig (a).



Az ajtót zárja be ütközésig (kb.15°), majd emelje meg az ajtót (b), amíg a forgópánton található karok kiakadnak.

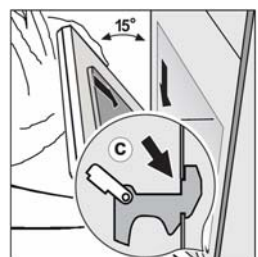


A sütőajtó beszerelése

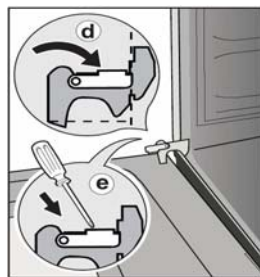
A sütőajtó beszerelését végezze a fentivel ellentétes sorrendben.

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

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



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

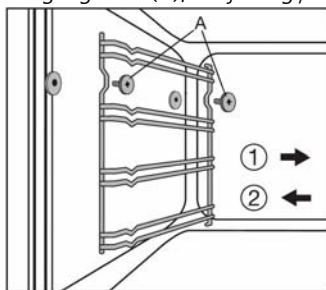


FONTOS

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

A sütő tartozékai

1. Csavarja ki a rögzítőcsavarokat (A), és távolítsa el a görgőket (B), majd vegye ki az oldalsó tartókat a sütőből. Mosogassa el a tartókat és a polcot kézzel, vagy mosogatógépben. Ha nagyon szennyezettek, áztassa be, mielőtt fémszálas súrolópárnával megtisztítaná.
 2. A fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve szerelje vissza az alkatrészeket.
- A tepsik és a sütőedények papírtörülközővel tisztára törölhetők, vagy szükség esetén kézzel elmosogathatók. Az odaégett ételeket megfelelő kaparóeszközzel lehet eltávolítani.

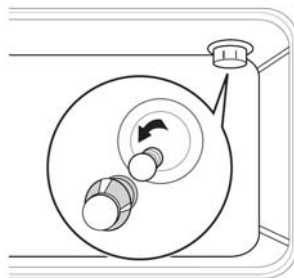


Sütőtéri izzócseré

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

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

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



🔧 A hibás izzó cseréje:

1. Forgassa el az izzó burkolatát az óramutató járásával ellentétes irányba és távolítsa el.
 2. Vegye ki a hibás izzót és tegyen egy újat a helyére.
 3. Helyezze vissza az izzó burkolatát.
- Csatlakoztassa ismét a készüléket az elektromos hálózatra.

Mit kell tenni, ha ...

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

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

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

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

1. Az Ön neve, címe, irányítószáma
2. Az Ön telefonszáma
3. A hiba pontos leírása
4. A készülék model és sorozatszám (lásd adattábla)
5. A vásárlás dátuma

Az üzembe helyezőknek szóló tudnivalók

Műszaki adatok

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

Gyártó védjegye		
Forgalmazó	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek, 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.	
Típusazonosító	41005GR	
Magasság (mm)	855	
Szélesség (mm)	500	
Mélység (mm)	600	
Energiahatékonysági osztály	A	
Energiafogyasztás	kWh / ciklus	
Fűtési funkciók:		
– Hagyományos felfűtés	0,87	
– Hőlégkeverés	0,79	
A sütőtér hasznos térfogata	45 l	
A sütő mérete	közepes	
Normál sütési idő	min	
– Hagyományos felfűtés	47	
– Hőlégkeverés	39	
A sütő tartozékai	Sütő elemek	
	– Alsó fűtőbetét	900 W
	– Felső fűtőbetét	1000 W
	– Grill fűtőbetét	1900 W
	Konvekciós ventilátor	35 W
	Sütővilágítás	Lámpa 25W, típus: E14
	Percszámláló	mechanikus
	Tisztítás	kézi
Zajszint	45,7 dB(A)	
	Energiafelhasználás készenléti üzemmódban	
A legnagyobb tepsi mérete	1200 cm ²	
Főzőfelület	Méret (mm)	Hőterhelés (W)
Tető	Üveg	
Jobb első égő	Normál teljesítményű	2000 W
Jobb hátsó égő	Normál teljesítményű	2000 W
Bal első égő	Rapid	3000 W
Bal hátsó égő	Kis teljesítményű	1030 W
Gyújtás	Beépített	0,6 W
Tartozékok	Sütőrács Sütőtálca	



Ez a készülék megfelel az alábbi EEC direktíváknak:

93/68 ; 2006/95 (kisfeszültségi irányelv) és a kapcsolódó módosítások,

89/336, 90/31, 93/68 (EMC direktíva) és a kapcsolódó módosítások,

90/396 (gázkészülék direktíva) **93/68** általános direktíva) és a kapcsolódó módosítások.

Üzembe helyezés

A készülék és környezete biztonsága érdekében minden csatlakoztatást csak arra feljogosított szakember végezhet, az érvényes előírások és szabványok betartásával. A készülék beépítését az érvényes szabvány előírása szerint kell elvégezni (EN60.335-2.6). A tűzhely nem lehet magasabban, mint a főzőfelület.

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

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

A készüléket földelni kell.

A gázcsatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy a készülék besabályozása (gáz típusa, nyomása) azonos-e a készüléken jelölttel.

Tilos ezt a készüléket kéményhez csatlakoztatni. Az üzembe helyezést és csatlakoztatást az érvényes előírások figyelembe vételével kell elvégezni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség megfelelő szellőzésére.

A készülék besabályozási adatai az adattáblán találhtók.

Csatlakoztatás a gázhálózatra

Ellenőrizze, hogy a helyi gázhálózat alkalmas-e a készülék csatlakoztatására. Ha igen, akkor:

- Ellenőrizze minden csatlakozás szorosságát.


Építsen be egy gázelzárót elérhető és látható helyen a készülék elé.

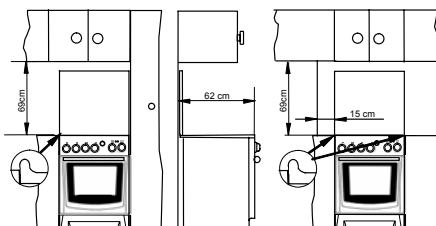
Elhelyezés

Ez a készülék „Y osztályú” a környező felületekkel szembeni hőállóság szempontjából. Ez azt jelenti, hogy a szomszédos bútorok, vagy a fal magassága nem haladhatja meg a készülék magasságát.

A tűzhelyet konyhában, étkező/konyhában kell elhelyezni és semmilyen körülmények között sem nedves helyen (fürdőszoba, mosókonyha, stb.).

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

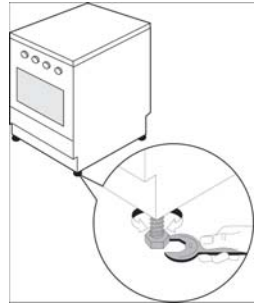
 **A készüléket hőálló padlózatra kell állítani.**



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.



Elektromos csatlakoztatás

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

EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

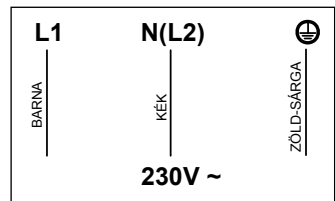
A gyártó minden felelősséget elhárít magától, ha bármilyen meghibásodás, illetve káresemény a vonatkozó előírások figyelmen kívül hagyása miatt következik be.

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

A csatlakozó kábel típusának H05 RR-F típusúnak kell lennie.

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

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



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

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

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

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

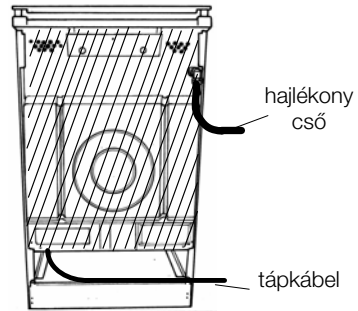
FIGYELEM: A földelő vezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a másik két érnél.

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

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

A biztosíték és az elektromos hálózat terhelhetősége megfelel-e az adattáblán feltüntetett adatoknak.

- A csatlakozó aljzat, vagy a leválasztó kapcsoló a készülék beépítése után is könnyen elérhető helyen van-e.



Hogyan végezze a csatlakoztatást?

- Csavarja ki és vegye le a készülék hátoldali védő burkolatát.
- Csatlakoztassa a készülék csatlakozó vezetékét a tűzhelyen lévő terminálhoz.
- Rögzítse a vezetéket egy kapoccsal.
- Győződjön meg arról, hogy a terminálhoz való csatlakoztatás illik az elektromos hálózathoz.

Szerelje vissza a készülék hátoldali védő burkolatát

Gázcsatlakoztatás

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

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, szükségszerű a megfelelő nyomásszabályozó felszerelése a bevezető csővezetékre. Csak az előírt normáknak megfelelő nyomásszabályozók használata engedélyezett.

Bekötés merev csővel

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

Bekötés nem fém jellegű hajlékony csővel (PB gáz esetén)

Ha a bekötés az egész szakaszon könnyen ellenőrizhető, akkor az érvényben levő szabványnak megfelelő hajlékony csövet is fel lehet használni. A hajlékony csövet a csatlakozó csonkhoz kell rögzíteni szilárd módon biztonsági gyűrűk segítségével, ez utóbbiak szabványosak legyenek.

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

Figyelem!

A hajlékony csövet úgy kell elhelyezni, hogy:

- ne érintkezzen a tűzhely hátlapjának meleg részeivel,
- ne legyen 1500 mm-nél hosszabb,
- ne legyenek rajta szűkületek, beszűkülések,
- ne legyen semmiféle húzóerőnek vagy csavarodásnak kitéve,
- ne érintkezzék vágó testekkel vagy éles sarkokkal,
- könnyen hozzáférhető legyen bármiféle ellenőrzés céljából, hogy elhasznátságát meg tudjuk állapítani.

Annak megállapítására, hogy a hajlékony cső milyen állapotban van, ellenőriznünk kell a következőket:

- ne legyenek rajta horzsolás, vágás jegyei, égésnyomok, sem a végein, sem teljes hosszúságában;
- anyaga ne legyen megkeményedett, hanem őrizze meg természetes rugalmasságát,
- a rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdásak;
- ne haladja meg a lejáratí időt (5 év).

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

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

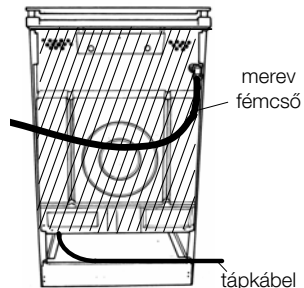
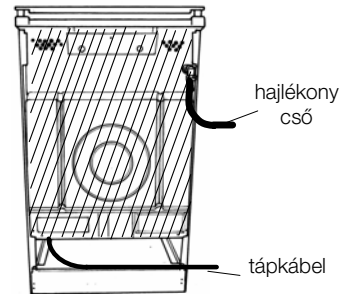
Nyílt láng használata szigorúan tilos !

Baloldali csatlakoztatás (előlről)

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

Jobboldali csatlakoztatás (előlről)

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



Átállítás különféle típusú gázokhoz

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

- PB gázzal való működtetéshez használjuk a csatlakozó könyököt (E), csatlakozó csontot (D) és a tömítő 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 csont és a tömítő gyűrű a PB gázhoz.

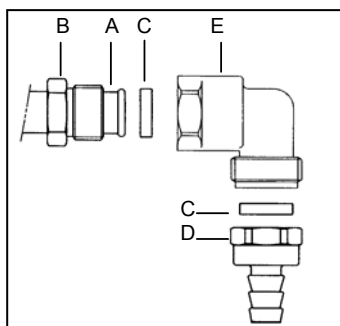
A = csatlakozó cső

B = G 1/2" hollandi

C = tömítő gyűrű

D = folyékony gáz csatlakozó csont

E = csatlakozó könyök



Égő és fűvóka jellemző táblázat

(Kategória: II 2HS 3B/P)

Égők	Névl. Teljesítmény (kW)	Csökken-tett teljesítmény (kW)	By-pass (mm)	Gáz típusa	Nyomás (mbar)	Fűvóka átmérő (mm)	Fogyasz-tás (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		G 31	28-30	0,71	121,40
KIS TELJESÍTMÉNYŰ	1,03	0,35	0,29	G 20	25	0,70	-
	1,03	0,35		G 25.1	25	0,74	-
	1,00	0,35		G 30	28-30	0,50	72,71
	0,85	0,31		G 31	28-30	0,50	60,70



Átállítás esetén ragassza fel a tűzhelyre a gáztípusnak megfelelő címkét.

Fűvókák cseréje

A főzőégő fűvóka cseréje

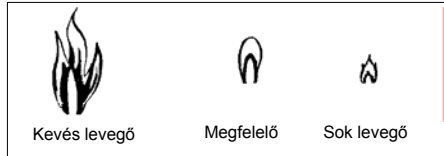
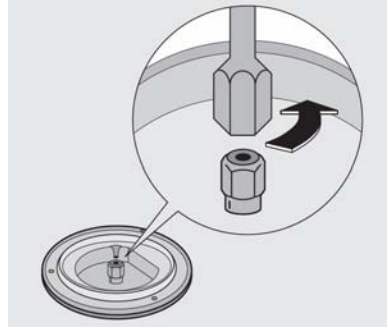
1. Távolítsa el az edénytartó rácsot.
2. Távolítsa el az égőket (a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt).
3. Egy 7-es csőkulccsal csavarja ki a fűvókákat, helyettesítve őket a működtető gáz és égő típusoknak megfelelően (lásd a fűvóka táblázatot).
4. Tegye a helyére az égőket és az edénytartó rácsot.

A főzőégőknél nincs szükség a primér levegő beállítására

A főzőégő takaréklángjának beállítása

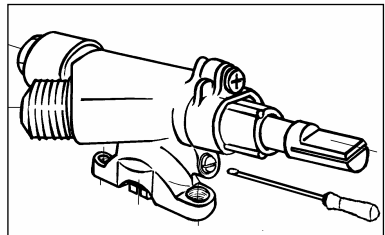
Másik gáztípusra történő átállításkor a takaréklángra való beállítást is el kell végezni. A szabályos lángnak takarékon kb. 4 mm-esnek kell lenni.

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



A láng beállításának menete:


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



Forgassa el néhányszor a gombot a maximumról a takaréklángra, hogy ellenőrizze a láng stabil állapotát.




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.

Jótállási feltételek

Jótállási feltételek

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

Szállítói feltételek

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

Jótállást kizáró feltételek:

Nem vállalunk jótállást az alábbi esetekben:

- Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül, azt nem az adattáblán megadott feszültségen üzemeltetik, nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat, a készüléket nem a Használati útmutató előírásai szerint használják, nem a gyártó által meghatározott célra használják, vagy a gázellátás nem felel meg a műszaki adatok között megadott követelménynek.
 - Ha a készüléket módosítják, vagy javítják a készülék sorozatszámát.
 - Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szerviz végzi a javítást.
 - Ha a készüléket a háztartásitól eltérő kereskedelmi, vagy ipari célra használják.
- Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították.

Vevőszolgálat

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

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

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

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

Eredeti gyári alkatrészek árusítása:

Electrolux

VEVŐSZOLGÁLAT ÉS MÁRKASZERVÍZ

EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA:

ELECTROLUX LEHEL. KFT. ALKATRÉSZBOLT

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.

Tel. : 251-8444/531

Európai jótállás




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

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás 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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

		
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - 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	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

