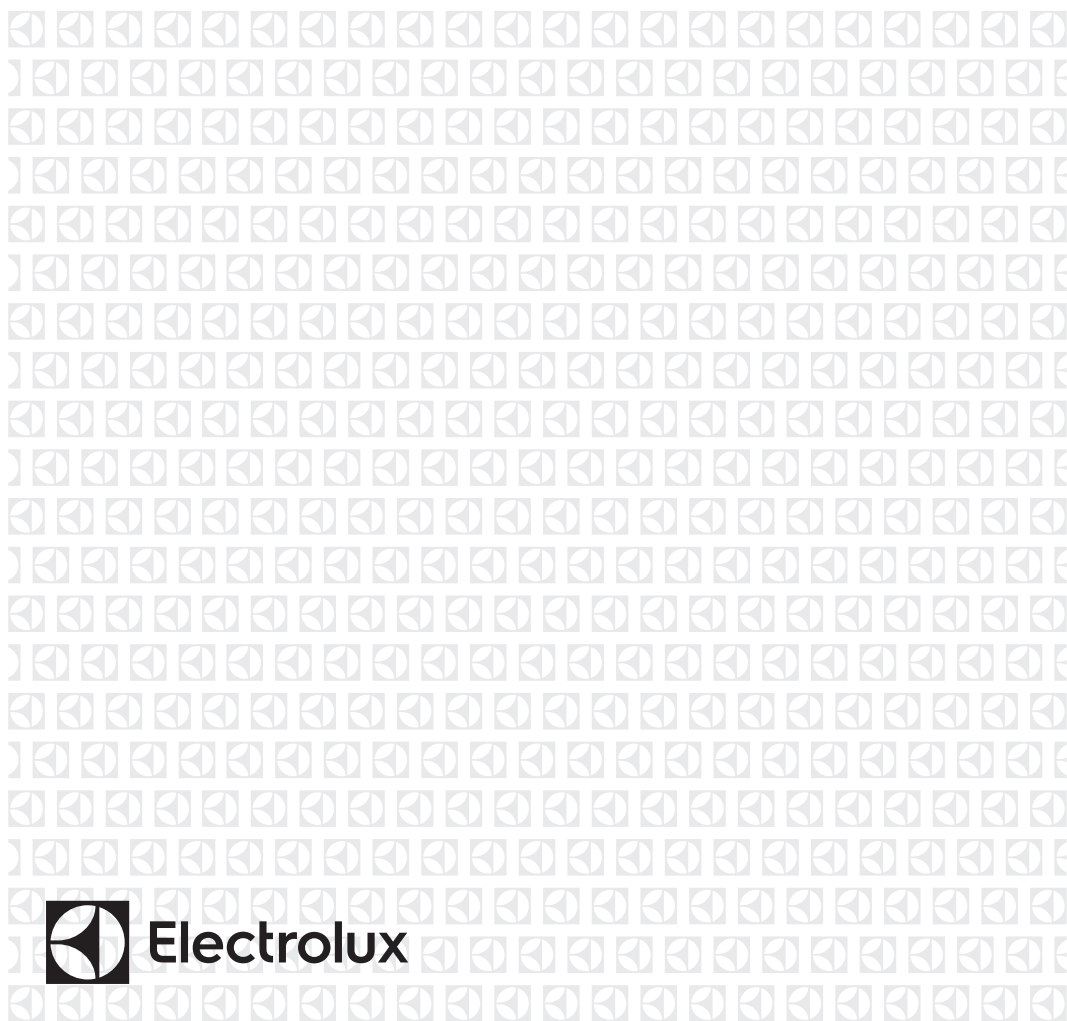


LKG500003W



HU Tűzhely

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	9
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	16
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	17
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	17
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	19
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	19
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	20
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	22
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	23
12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	26
14. HIBAEHÁRÍTÁS.....	27
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	29
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	30

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és kiszolgáltató személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.

- Levétele előtt távolítsa el minden kiömlött anyagot a fedőről. A fedő főzőedényre való felhelyezése előtt hagyja lehűlni a főzőlapot.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: HU

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a

csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.
- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközhez. A készüléket a hatályos telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Tartsa be a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelményeket.

2.4 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Áramütés veszélye.

**VIGYÁZAT!**

A gáz főzőkészülék használata hő, pára és égéstermékek keletkezésével jár abban a helyiségben, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen a készülék használatakor. A készülék hosszabb ideig tartó intenzív használata további szellőztetést tehet szükségessé, például a gépi szellőztetés növelését (ha van ilyen), azaz szükség lehet kiegészítő szellőztetés biztosítására az égéstermékek kültéri levegőbe történő biztonságos eltávolítása érdekében, a helyiség levegőjének további szellőztetéssel végzett cseréjén kívül. A kiegészítő szellőztetés felszerelése előtt konzultáljon egy szakemberrel.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.

- Az ételmaradékokat tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Soha ne hagyja működni az égőket üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a

- főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
 - Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmérője pedig meghaladja az égők méretét.
 - Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki az erős lángról kis lángra való gyors átváltásnál.
 - Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
 - Ne helyezzen lángelosztókat az égőkre.

2.5 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.
- Az égőket tilos mosogatógépben tisztítani.

2.6 Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.

- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- A fedél lezárása előtt kapcsolja ki az összes égőt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedő (ha van) felforrósodva elrepedhet.



2.7 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.8 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.9 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.
- Lapítsa ki a külső gázvezetékeket.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

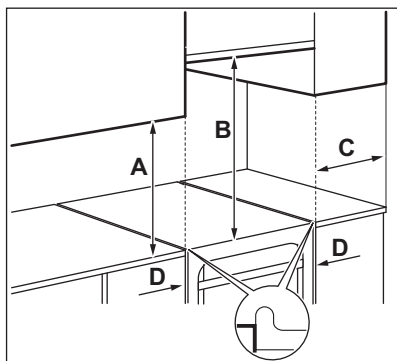
3.1 A készülék elhelyezése

Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



A készülék és a hátsó fal között tartson kb. 1 cm távolságot, garantálva a fedél teljes nyílását.

Az elhelyezéshez szükséges minimális távolságokért tekintse meg a táblázatot.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	220 – 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülékbesorolási osztály	1

Méretek	mm
Magasság	855
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 Egyéb műszaki adatok

Készülék kategóriája:	I12HS3B/P
Eredeti gáz:	G20 (2H) 25 mbar
Gázcsere:	G25.1 (2HS) 25 mbar G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Kiegyenlítő fúvókák átmérői

ÉGŐ	Ø KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKA: 1/100 mm
Kisegítő	29 / 30
Félgyors	32
Gyors	42
Sütő	44

3.5 Gázégők G20 25 mbar jelzésű FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm
Gyors	3.0	0.72	113 o
Félgyors	1.9	0.43	92
Kisegítő	1.1	0.35	70
Sütő	2.1	0.90	100 o

3.6 Gázégők G25.1 25 mbar jelzésű FÖLDGÁZHOZ

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm
Gyors	3.0	0.72	127
Félgyors	2.0	0.43	106
Kisegítő	1.03	0.35	74
Sütő	2.1	0.9	106 o

3.7 Gázégők G30 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JELÖLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZHOZAM (g/ó)
Gyors	3.0	0.72	88	218
Félgyors	1.9	0.43	71	138
Kisegítő	0.95	0.35	50	69
Sütő	2.1	0.90	71	153

3.8 Gázégők G31 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

ÉGŐ	NORMÁL TELJESÍ- TÉMÉNY (kW)	CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW)	FÚVÓKA JE- LŐLÉSE: 1/100 mm	NÉVLEGES GÁZ- HOZAM (g/ó)
Gyors	2.6	0.63	88	186
Félgyors	1.6	0.38	71	114
Kisegítő	0.85	0.31	50	61
Sütő	1.8	0.78	71	129

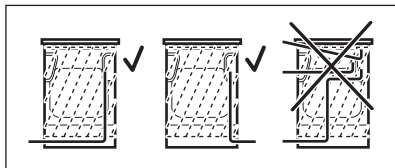
3.9 Gáz csatlakoztatása



FIGYELMEZTETÉS!

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzataból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.

Használjon rögzített csatlakoztatást vagy rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsövek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, és ne nyomódjanak össze.



FIGYELMEZTETÉS!

A gázvezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztésénél a tömítés nem szivárog. A tömítést szappanos oldattal ellenőrizze, ne lánggal.

3.10 Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakozáshoz való egyszerű hozzáférést, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Felszereléskor mindig használjon csőtartót és tömítőgyűrűt. A flexibilis cső akkor használható, amikor:

- nem melegedhet fel annál jobban, mint a szobahőmérséklet, azaz 30 °C-nál,
- nem hosszabb 1500 mm-nél,
- sehol sem csipődik össze,
- nem csavarodik vagy szorul meg,
- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal,
- állapota könnyen ellenőrizhető.



A flexibilis cső ellenőrzésekor győződjön meg az alábbiakról:

- 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.

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.


3.11 Átállítás más gáztípusra

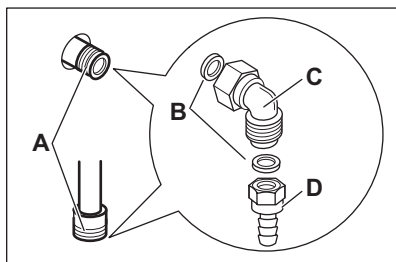
-  A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.
-  Ha a készüléket gyárilag cseppfolyós gázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvőkákkal átállíthatja azt földgázra.
A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt a fűvőkákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázsabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Feszültségmentesítse a készüléket. Hagyja lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!

-  A készülék egy alapértelmezettnek tekintett gázhoz van beállítva. A beállítás módosításakor mindig használjon tömítést.



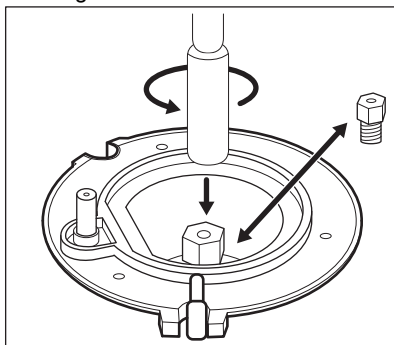
- A. A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)
- B. Tömítés
- C. Állítható csatlakozás
- D. Cseppfolyós gáz csőtartó


3.12 A főzőlap fűvőkáinak cseréje

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fűvőkákat.

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Távolítsa el az égőfedeleket és a koronákat a gázégőkről.

3. Egy 7 mm-es cső-/dugókulcs segítségével távolítsa el a fűvőkákat.
4. Cserélje ki a fűvőkákat a használandó gáz típusának megfelelőre.

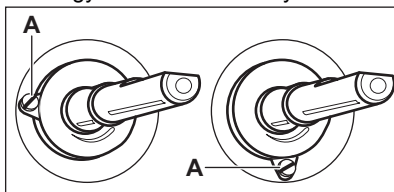


5. Az adattáblát (mely a gázcsatlakozó mellett található) cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára.
-  Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a gáznyomás ingadozik, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

3.13 A főzőlap égőjének minimum gáz helyzetéhez tartozó gázmennyiség beállítása

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
2. Vegye le a főzőlap szabályozógombját. Amennyiben nem fér hozzá a kiegyenlítő csavarhoz, szerelje le a kezelőpanelt a beállítás megkezdése előtt.
3. Egy vékony, laposfejű csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavart A. A készülék típusa meghatározza a kiegyenlítő csavar A helyzetét.



Átállítás földgárról cseppfolyós gázra

1. Teljesen hajtsa be a kiegyenlítő csavart.
2. Tegye vissza a szabályozógombot.

Átállítás cseppfolyós gárról földgázra

1. Körülbelül egy fordulattal csavarja ki a kiegyenlítő csavart (A).
2. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.



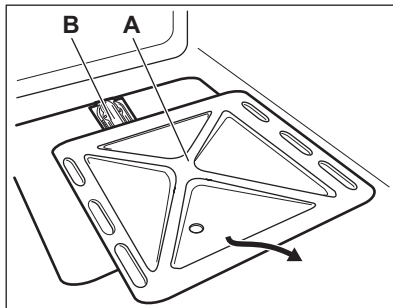
FIGYELMEZTETÉS!

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

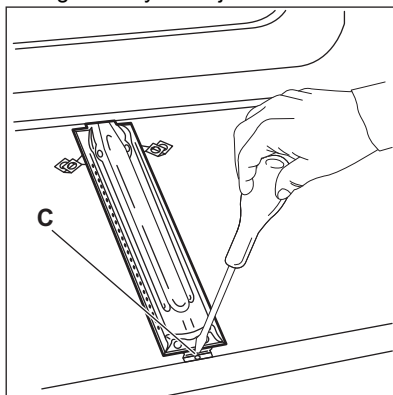
4. Gyújtsa be az égőt. Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
5. A főzőlap gombját forgassa a minimum állásba.
6. Vegye le ismét a főzőlap szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángnagyságot.
8. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.

3.14 A sütő fűvókájának cseréje

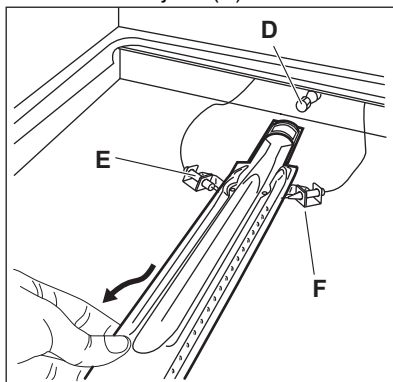
1. Vegye ki a sütőtér alsó lemezét (A), hogy a sütő égőjéhez (B) hozzáférhessen.



2. Távolítsa el a csavart (C), amelyek az égő a helyén tartja.



3. Óvatosan válassza le az égőt a fűvóka tartójáról (D).



4. Óvatosan tolja balra. Ügyeljen arra, hogy az égőfej ne váljon le az égő beömlőnyílásáról. Ne gyakoroljon erőhatást a szikragyújtó csatlakozójára (F) és a hőelem vezetőelemére (E).

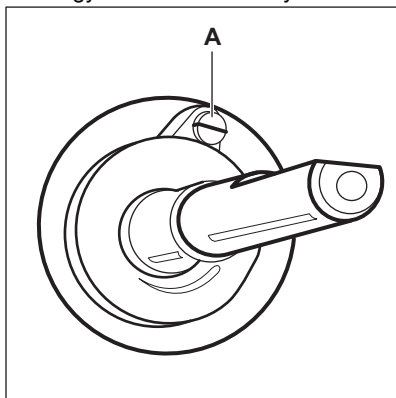
5. Távolítsa el az égő fűvókáját (D) egy 7 mm-es csőkulcs segítségével, és cserélje ki egy másikra.

Szerelje vissza az égőt a fenti lépések fordított sorrendjében.

Cserélje ki a gázellátást biztosító csonek melletti gáztípusmatricát az új gáztípusnak megfelelő matricára.

3.15 A sütőégő minimum gáz helyzetéhez tartozó gázmennyiség beállítása

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
2. Vegye le a sütőfunkciók szabályozógombját. Amennyiben nem fér hozzá a kiegyenlítő csavarhoz, szerelje le a kezelőpanelt a beállítás megkezdése előtt.
3. Egy vékony, laposfejű csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavart A. A készülék típusa meghatározza a kiegyenlítő csavar A helyzetét.



Átállítás földgázzól cseppfolyós gázra

1. Teljesen hajtsa be a kiegyenlítő csavart.
2. Tegye vissza a szabályozógombot.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

Átállítás cseppfolyós gázzól földgázra

1. Körülbelül egy fordulattal csavarja ki a kiegyenlítő csavart (A).
2. Helyezze vissza a sütőfunkciók szabályozógombját.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.



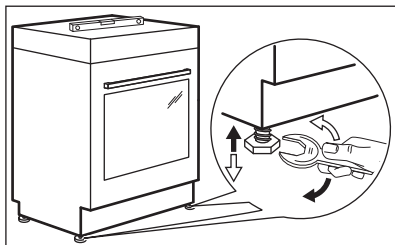
FIGYELMEZTETÉS!

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

4. Gyújtsa be az égőt. Olvassa el a „Sütő - Napi használat” című fejezetet.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a minimum helyzetbe.
6. Vegye le ismét a sütőfunkciók szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángmagyságot.
8. Helyezze vissza a sütőfunkciók szabályozógombját.
9. A sütőfunkciók szabályozógombját állítsa maximális gázellátás helyzetbe, és hagyja melegedni a sütőt legalább 10 percig.
10. A sütőfunkciók gombját gyorsan forgassa el a maximálisból a minimális gázállásba.

Szabályozza a lángot. Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a kislángra való átváltásnál. A sütő égőjének koronáján egy kisméretű, folyamatosan égő lángnak kell lennie. Ha a láng elalszik, végezze el ismét a sütőégő beállítását.

3.16 A készülék vízszintbe állítása



A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

3.17 Billenésátló

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésátlót.



VIGYÁZAT!

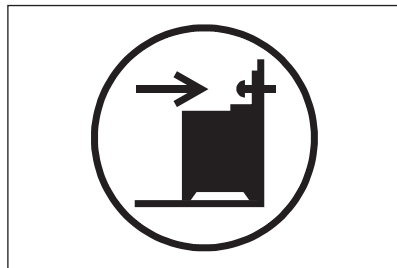
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésátlót.



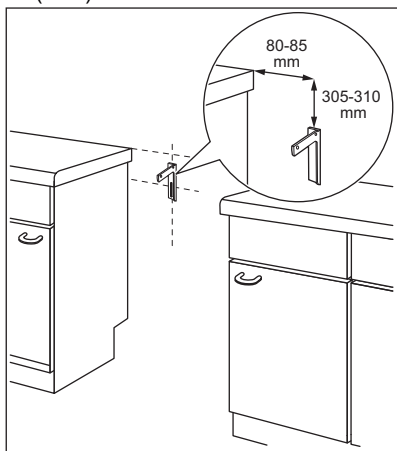
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésátlót. Ha nem szereli be, akkor megbillenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) emlékeztet a billenésátló felszerelésére.



1. A készülék felső felületétől lefelé számítva 305 - 310 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésátlót. Csavarja be a szilárd anyagba, vagy használjon megfelelő megerősítést (falat).



2. A nyílás a készülék hátulján, a bal oldalon található. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésátlót ismét be kell állítani.

**VIGYÁZAT!**

Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

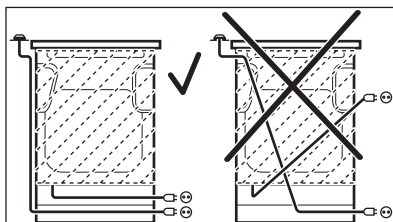
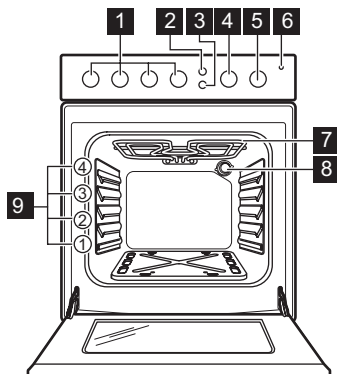
3.18 Elektromos bekötés**FIGYELMEZTETÉS!**

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

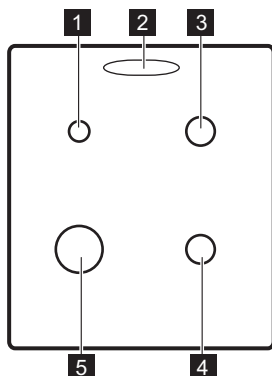
**FIGYELMEZTETÉS!**

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.

**4. TERMÉKLEÍRÁS****4.1 Általános áttekintés**

- 1** Főzőlapok gombjai
- 2** Szikragyújtó gombja
- 3** Sütővilágítás gombja
- 4** A percszámláló gombja
- 5** Sütőfunkciók gombja
- 6** Grill visszajelző
- 7** Fűtőbetét
- 8** Lámpa
- 9** Polcpozíciók

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Kisegítő égő
- 2 Gőzkivezetés - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Normál égő
- 4 Normál égő
- 5 Gyors égő

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a sütőből.


Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Kb. 20 percig működtesse a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS!
A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok.

Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Hagyja lehűlni a sütőt. Nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés kímélő folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütőtérteret.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 A gázégő begyújtása





A főzőedény ráhelyezése előtt mindig gyújtsa meg az égőt.



FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Nyomja be és tartsa nyomva a szikragyújtó gombot .
2. Ezzel egyidőben forgassa a főzőlap gombját az óramutató járásával ellentétes irányba, a legnagyobb láng állásra , majd nyomja be az égő begyújtásához.
3. Az égő meggyulladásakor engedje el a szikragyújtó gombot, de a gombot körülbelül 10 másodpercig tartsa ebben a pozícióban, hogy a hőérzékelő fel tudjon melegedni. Ellenkező esetben a gázellátás megszakad.
4. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



FIGYELMEZTETÉS!

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



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



Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja az égőt az elektromos eszköz nélkül is. Ilyen esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa a maximális gáznyitás állásába. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a gombot, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.

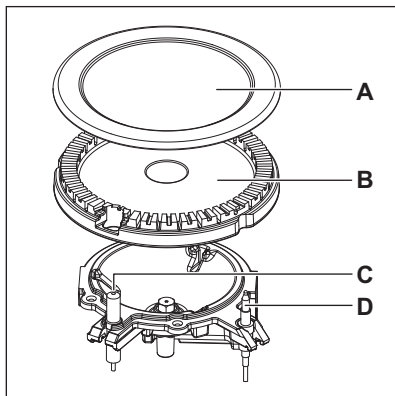


Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



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

6.2 Égő áttekintése



- A. Égőfedél
- B. Égőkorona
- C. Gyújtócsúcs
- D. Hőérzékelő

6.3 Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a ki **0** állásra.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt az edényt az égőről levenné, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegye ugyanazt a serpenyőt két gázégőre.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen az égőkre instabil vagy sérült edényeket – ezekből kifolyhat az étel, és sérüléseket okozhat.



VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy az edény füle ne legyenek a főzőlap elülső szélei felett.



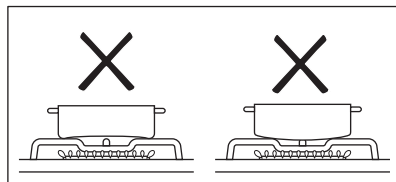
VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy az edények az égők felett központosan helyezkedjenek el a maximális stabilitás és az alacsonyabb gázfogyasztás érdekében.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon olyan edényt, melynek peremes vagy domború alakú alja van, mivel magas az edény felborulásának kockázata.



7.2 A főzőedény átmérője



FIGYELMEZTETÉS!

Az égők méretének megfelelő átmérőjű edényeket használjon.

Égőfej	A főzőedény átmérője (mm)
Kisegítő	120 - 180
Normál	140 - 220/240 ¹⁾
Erős	160 - 220/260 ¹⁾

1) Amikor egyetlen főzőedény van használatban a főzőlapon.

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.


8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el.
- **Akkor távolítsa el, ha a főzőlap már megfelelően lehűlt:** a vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémesszínű elszíneződéseket. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A zománcozott részek, az égőfedelek és a koronák tisztításához használjon meleg szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt gondosan törölje őket szárazra.


8.3 A szikragyújtó tisztítása

A gyújtást egy fém elektródát tartalmazó kerámia gyújtógyertya biztosítja. Ezeket az alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőrózsa nyílásai nincsenek-e eltömődve.

8.4 Edénytartók

 Az edénytartók nem tisztíthatók mosogatógépben. Ezeket kézzel kell tisztítani.

1. Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében levehetőek.

 Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy a főzőlap tetejének sérülését elkerülje.

2. A zománcbevonat esetenként durva éllel rendelkezhet, ezért körültekintően járjon el az edénytartók kézzel történő lemosásakor és szárításakor. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítópasztát.
3. Az edénytartók tisztítása után ügyeljen arra, hogy megfelelően legyenek visszahelyezve.
4. Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepére mutassanak.

8.5 Időszakos karbantartás

A helyi márkaszervizzel időközönként ellenőriztesse a gázcső állapotát, és a nyomásszabályzó állapotát, ha ilyet felszereltek.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.

Sütőfunkció	Alkalmazás
1 - 8 1)	Hőfokbeállítások A sütő beállítható hőmérséklet-tartományai.
 Grillezés	A grill közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Píritós készítéséhez.  E funkció használatakor a maximális hőmérséklet 210 °C lehet.
 Sütőlámpa	A sütőtér megvilágítása. A funkció használatához nyomja meg a sütőlámpa gombját.

1) 1 – 140 °C, 2 – 155 °C, 3 – 170 °C, 4 – 190 °C, 5 – 205 °C, 6 – 220 °C, 7 – 235 °C, 8 – 250 °C

9.2 A sütő gázégőjének meggyújtása



VIGYÁZAT!

Amikor bekapcsolja a sütőégőt, a sütő ajtaját ki kell nyitni.




VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy a készülék fedele fel van-e nyitva. A sütő használatakor a fedelet nyitva kell tartani a túlmelegedés megelőzése érdekében.



A sütő biztonsági berendezése:

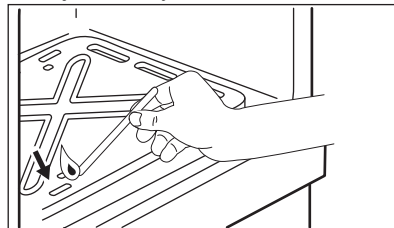
A gázsütő hőérzékelővel rendelkezik. Ha a láng elalszik, ez leállítja a gáz kiáramlását.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja be és tartsa nyomva a szikragyújtó gombot .
3. Ezzel egyidőben forgassa a sütőfunkciók gombját az óramutató járásával ellentétes irányba, a maximális hőfokbeállításra, majd nyomja be az égő begyújtásához.
4. Az égő meggyulladásakor engedje el a szikragyújtó gombot, de a sütőfunkciók gombját körülbelül 15 másodpercig tartsa ebben a pozícióban, hogy a hőérzékelő fel tudjon melegedni. Ellenkező esetben a gázellátás megszakad.

9.3 A sütő gázégőjének kézi meggyújtása

Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja a sütő égőjét elektromos eszköz nélkül is.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Tartsa a gyújtólángot közel a sütőtér alján lévő nyíláshoz.



3. Ezzel egyidőben nyomja le a sütőfunkciók gombját, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba, a legnagyobb láng állásba.
4. Amikor az égő begyullad, tartsa nyomva a sütőfunkciók gombját a legnagyobb láng állásban körülbelül 15 másodpercig, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.



Ne tartsa a sütőfunkciók szabályozógombját 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha a sütőégő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a sütőfunkciók szabályozógombját, forgassa kikapcsolt helyzetbe, nyissa ki a sütőajtót, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.

9.4 A sütő gázégőjének begyújtása után

1. Engedje el a sütőfunkciók szabályozógombját.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt hőfokbeállításra.

A sütő alján lévő nyíláson keresztül ellenőrizze, hogy ég-e a láng.

9.5 A sütő égőjének kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a kikapcsolás **0** állásra.

9.6 Grill




FIGYELMEZTETÉS!

A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.



Javasoljuk, hogy ne használja egyszerre az elektromos grillt és a gázsütőt.

1. A sütőfunkciók gombját forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, a  jelhez.
 2. Állítsa be a tepsi helyzetét úgy, hogy a különböző vastagságú ételek elférjenek.
Gyorsabb sütéshez az étel tegye a felső fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.
- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételeket, mint a hal, máj és vese, tetszés szerint közvetlenül a mély tepsibe is beteheti.
 - Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
 - Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá lehet helyezni.
 - Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
 - Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

A funkció leállításához forgassa el a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja.



Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

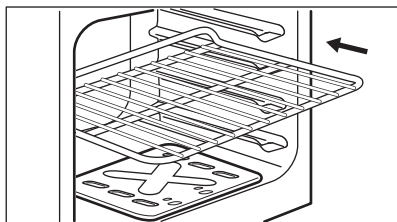
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.

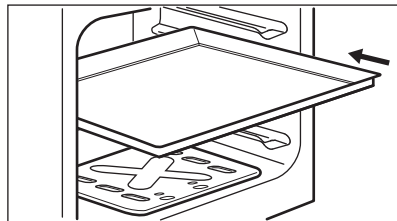


Helyezze a polcot a megfelelő polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:



Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Helyezze a mély tepsit vagy tálcát a polcszintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

12.1 Általános tudnivalók

A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék ajtajától felfelé történik.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés

megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

12.2 Tésztasütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A jobb eredmény eléréséhez 2 - 5 percre kapcsolja be a grill funkciót a sütés végén. Keresse meg a grillezés

időtartamát az ételkészítési táblázatokban.

12.3 Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

12.4 Húsok és halak sütése

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis

vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

12.5 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

12.6 Ételkészítési táblázatok

Ételek	Előme- legíté- si idő (perc)	Hőfok- sza- bályzó beállí- tása	Grille- zés időtár- tama (perc) a befe- jezés előtt	Ételkészí- tési idő összesen (perc)	Polc- ma- gas- ság	Kiegészítők
Aprósüte- mény	15	2 - 3	3	20 - 30	3	tepsi
Piskóta (zsi- radék nélkül)	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 sütőforma (átmé- rő: 26 cm) a huzal- polcon
Almás pite	15	4	5	70 - 80	3	2 sütőforma (átmé- rő: 20 cm) a huzal- polcon
Péksütemé- nyek	15	1	2	20 - 30	3	tepsi
Hamburge- rek	15	Grill - a		70 - 80 ¹⁾	3	huzalpolcon és a tepsiben a 2. szín- ten
Pirítós	15	Grill - a		3 - 4	3	huzalpolc

¹⁾ Fordítsa meg 40 perc után.

Étel / fogás (IEC 60350-1 szabvány- nak megfe- lelően)	Előme- legíté- si idő (perc)	Hőfok- sza- bályzó beállí- tása	Grille- zés időtár- tama (perc) a befe- jezés előtt	Ételkészí- tési idő összesen (perc)	Polc- ma- gas- ság	Kiegészítők
Sütés sütőformákban						
Homoktorta	15	4 - 5		95 - 105	3	tepsi a huzalpolcon
Gyümölcsstor- ta gazdagon	15	4		115 - 125	3	tepsi a huzalpolcon
Lekváros pis- kóta	15	4	2	30 - 40	3	2 sütőforma a hu- zalpolcon, átlósan eltolva
Üres kalács	15	4		55 - 65	3	2 tepsi a huzalpol- con
Pizza						
Quiche Lor- raine	15	5 - 6		50 - 60	3	tepsi a huzalpolcon
Étel						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	hőálló üvegedény a huzalpolcon
Sült makaró- ni	15	5 - 6		50 - 60	3	hőálló üvegedény a huzalpolcon
Burgonyafel- fűjt	15	5	5	40 - 50	3	sütő tálca
Hús						
Pisztráng	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	huzalpolcon és a tepsiben a 2. szin- ten
Sertéssült	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	sütő tálca
Grill						
Fél csirke	10	Grill - a		55 - 65 ¹⁾	2	huzalpolcon és a tepsiben a 2. szin- ten
Sütés tepsiben						
Keksztekercs	15	2 - 3	2	15 - 25	3	sütő tálca
Habcsók	15	1		35 - 45	3	sütő tálca

¹⁾ A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltékor fordítsa meg.

13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Meleg vizes és tisztítószeres puha ruhát használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

A teflonbevonatú tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

13.3 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.

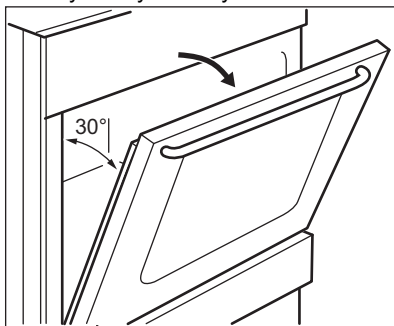


FIGYELMEZTETÉS!
A sütő aijátát résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.

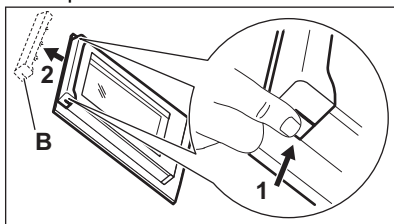


FIGYELMEZTETÉS!
Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az aijtót körülbelül 30°-os szögbe. Az aijtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az aijtó felső szélénél lévő aijtőszegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz



FIGYELMEZTETÉS!
Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az aijtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

13.4 A rekesz eltávolítása

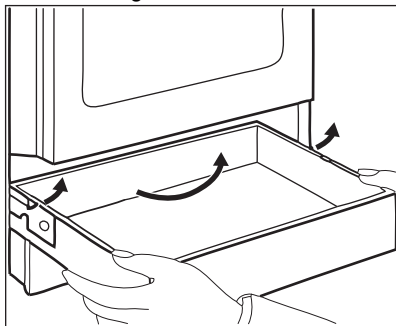


FIGYELMEZTETÉS!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



14. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt. A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

13.5 A sütőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély! Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

A hátsó sütővilágítás

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegburáját.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegburát.

14.1 Mi a teendő, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Az égőfedél és a korona helytelenül illeszkedik.	Megfelelően illessze az égőfedeleket és a koronát.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőelem nem melegszik fel eléggé.	A láng begyújtása után legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a szikragyújtó gombot.
A lánggyűrű egyenetlen.	Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.	Ellenőrizze, hogy a fúvóka nincs-e eltömődve, és az égőkrona tiszta-e.
Az égők nem működnek.	Nincs gázellátás.	Ellenőrizze a gáz csatlakozását.
A készülék zajokat bocsát ki.		A készülék egyes alkatrészei kitágulnak és összehúzódnak felmelegedéskor és lehűléskor. A zajok normálisak.
A láng színe narancssárga vagy sárga.		A láng az égő egyes részein narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Gyújtsa be a sütő égőjét.
	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételleket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szerint

Modellazonosító	LKG500003W	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Gázégők száma	4	
Energiaosztály gázégőnként (EE gas burner)	Bal hátsó - Kisegítő	nem alkalmazható
	Jobb hátsó - Félgyors	55.3%
	Jobb első - Félgyors	55.3%
	Bal első - Gyors	55.5%
Energiaosztály gázfőzőlap esetén (EE gas hob)	55.4%	
EN 30-2-1:EN 30-2-1: Háztartási gázüzemű főzőkészülékek - 2-1 rész: Észszerű energiafelhasználás - Általános rész		

15.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy az égők és az edénytartók megfelelően vannak-e összeszerelve.
- A főzőedény aljának az égő méretének megfelelő átmérőjűnek kell lennie.
- A főzőedényt közvetlenül az égő fölé és annak közepére helyezze.
- Amikor a folyadék forrni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.
- Ha lehetséges, használjon kuktát. Lásd annak használati útmutatóját.

15.3 Termékismertető sütőkhöz és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LKG500003W 943003548
Energiahatékonysági szám	95.8
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.58 kWh/ciklus 5.70 MJ/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Gáz
Hangerő	55 l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	37.0 kg

EN 15181 A gázzal működő sütők energiafogyasztásának mérésére szolgáló módszer.

15.4 Sütő - Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Maradék hő


A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.


A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570
Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867365972-A-372022

