



Thinking of you
Electrolux



EOG2100

.....
EN OVEN
HU SÜTŐ

.....
USER MANUAL 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 25



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. BEFORE FIRST USE	7
5. DAILY USE	7
6. CLOCK FUNCTIONS	9
7. USING THE ACCESSORIES	9
8. ADDITIONAL FUNCTIONS	10
9. HELPFUL HINTS AND TIPS	10
10. CARE AND CLEANING	16
11. WHAT TO DO IF...	18
12. TECHNICAL DATA	18
13. INSTALLATION	19

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: **[HU]**

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
- do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

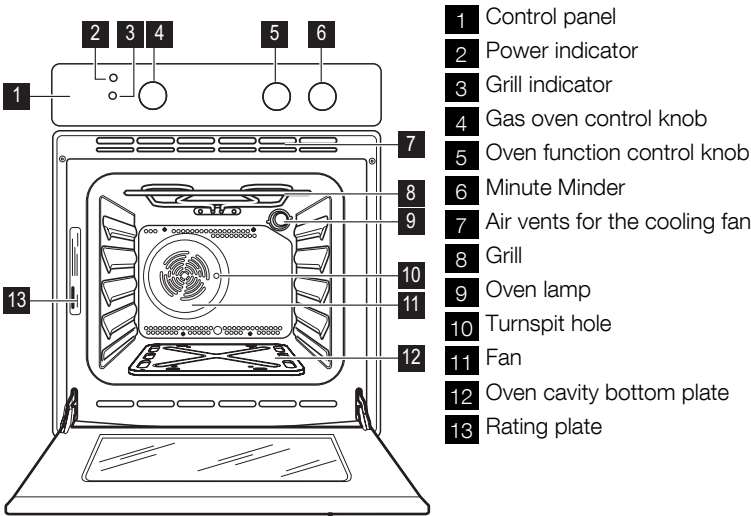


WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance

3. PRODUCT DESCRIPTION



3.1 Oven accessories

• **Wire shelf**

For cookware, cake tins, roasts.

• **Aluminium baking tray**

For cakes and biscuits.

• **Turnspit**

For roasting larger joints of meat and poultry.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature

2. Let the appliance operate for 60 — 90 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 5 — 10 minutes.

Accessories can become hotter than in normal use. The appliance can emit odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.



Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

5.1 Oven Functions

Oven function		Application
	OFF position	The appliance is off.
	Oven lamp	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Electric grill with turnspit	To grill meat, including kebabs and smaller pieces of meat.
	Range of temperature adjustment	To adjust the temperature for the electric grill (from a minimum of about 50 °C to a maximum of about 200 °C).
	True fan cooking	To bake on more than one shelf positions at the same time. To dry food. To be used in combination with the burner of the gas oven

5.2 Power indicator

The power indicator comes on only when you turn the oven function control knob.

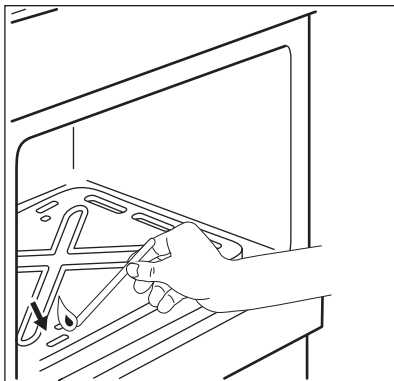
5.3 Gas oven control knob

Sym- bol	Function
●	The oven burner is off

Sym- bol	Function
min - 240	Range of temperature adjustment.

5.4 Gas oven cooking

Ignition of oven gas burner:



i Control the flame through the holes in the bottom of the oven.

i If the oven gas burner does not come on or if it accidentally goes out:

1. Release the gas oven control knob and turn it to the "Off" position.
2. Leave the oven door open.
3. After one minute, try to light the oven gas burner again.

After ignition:

1. Release the gas oven control knob.
2. Close the oven door.
3. Turn the gas oven control knob to the necessary temperature setting.

Oven safety device:

The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow, if the flame goes out.

i You can not use the gas oven and the electrical grill with turnspit (if present) at the same time.

1. Open the oven door.
2. Press the gas oven control knob and turn it to . Keep it pushed for some seconds, but no more than 15 seconds. Do not release it until the flame comes on.

Manual ignition:

If there is no power supply, temporarily.

1. Open the oven door.
2. Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity.
3. At the same time push the gas oven control knob and turn it counterclockwise to the maximum temperature.
4. When the flame comes on, keep the gas oven control knob pushed for approximately 15 seconds.

5.5 Using the Fan Gas Oven



WARNING!

Always cook with the oven door closed.



The gas burner heats up the air inside the oven. The fan moves hot air to keep the equal temperature.

1. Light the oven gas burner (refer to "Gas Oven Cooking").
2. Upon ignition, turn the oven function control knob to position .



The oven fan starts after approximately 10 minutes of cooking.

5.6 Grilling

1. Turn the oven function control knob clockwise to . The symbol on the control knob indicates the temperature range. (from a minimum of about 50°C to a maximum of about 200°C)
2. Adjust the grill and the grid pan runner position to allow for different thickness of food. Place the food close to the top element for faster

cooking and further away for more gentle cooking.

- You should place most foods on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. If you prefer, you may place directly on the grill pan food such as fish, liver and kidneys.
- To minimise splashing, you should thoroughly dry food before grilling. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- You may place accompaniments such as tomatoes and mushrooms underneath the grid when grilling meats.

- You should use the top runner position when toasting bread.
- You should turn over the food during cooking, as you require.

5.7 Grill indicator

The grill indicator (refer to "Product description") comes on when the grill cooking function is selected. It goes off when the oven reaches the correct temperature. It then cycles on and off to show the temperature adjusts.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time for an oven function.



This function has no effect on the operation of the oven.

1. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.
2. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

7. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



WARNING!

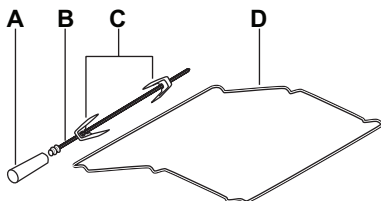
Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.

7.1 Turnspit



WARNING!

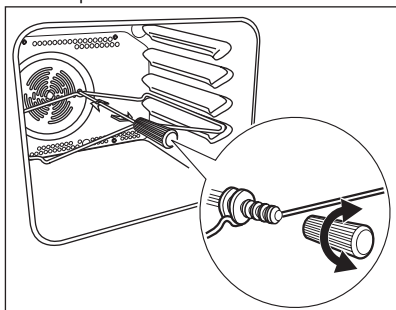
Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.



- A) Handle
- B) Spit
- C) Forks
- D) Turnspit frame

1. Put the turnspit handle into the spit.
2. Put the roasting pan on the lowest shelf level.

3. Put the turnspit frame on the second shelf position from the bottom.
4. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the second fork.
5. Use the screws to tighten the forks.
6. Put the tip of the spit into the turnspit hole. Refer to "Product description".
7. Put the front part of the spit on the turnspit frame.
8. Remove the turnspit handle.
9. Turn the knob for the oven functions to . The turnspit rotates.
- 10 Set the necessary temperature. Refer to the cooking tables.



8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the

surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

9. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminum foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	3	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	3	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	160	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie)	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾
Strudel	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - one level	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Meringues	3	120	80 - 100	In a baking tray

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Buns	3	180	15 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs	3	170	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould ¹⁾

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	180	30 - 45	In a bread tin
Pizza	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾
Scones	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	160	100 - 120	Two pieces
Lamb	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	220	120 - 150	Whole
Goose	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

9.5 Gas Oven Cooking

The time does not include pre-heating.
Always preheat the empty oven for 10 minutes.

Weight (kg)	TYPE OF DISH	Gas Oven Temp. (°C)	Cooking level	Cooking time in minutes	Notes
MEAT & POULTRY					
1	Beef with bone	min.	2 or 3	40	
1	Beef without bone	190	2 or 3	50	
1	Lamb	min.	2 or 3	40 - 50	
1	Pork	175	2 or 3	50	
1,2	Chicken / Rabbit	210	2 or 3	70 - 80	
1	Duckling	190	2 or 3	80	
1	Turkey	180	2 or 3	60	
0,5	Casseroles	min.	2 or 3	150	
1	Baked vegetables	min.	2	—	varies according to the vegetable
PASTRY					
	Fruit tart	165	2	35	
	Fruit pie	min.	2 or 3	35	
	Sausage rolls	180	2 or 3	20	
	Chaux pastry	190	2 or 3	25 - 30	
	Vol au vents	175	2 or 3	15	
	Jam tarts	180	2 or 3	30 - 40	in a 26 cm aluminium mould on the wire shelf
PUDDINGS					
	Egg Custard in a Bain Marie	min.	2 or 3	60 - 75	
CAKES					
	Rich fruit cake	min.	2 or 3	150 - 170	in a 20 cm mould on the wire shelf
	Plain fruit cake	min.	2 or 3	150	
	Madeira	min.	2 or 3	105 - 120	
	Small cake	min.	3	30 - 40	
	Ginger bread	min.	3	35 - 45	
BREAD					

Weight (kg)	TYPE OF DISH	Gas Oven Temp. (°C)	Cooking level	Cooking time in minutes	Notes
0,5	Bread loaves	190	2 or 3	40 - 50	in the aluminium baking tray
1	Bread loaves	190	2 or 3	50 - 60	in the aluminium baking tray
	Rolls and buns	180	2 or 3	15 - 20	
	Biscuits	180	2 or 3	25 - 35	

9.6 Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	13 - 15	12 - 14
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

9.7 Turnspit



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Poultry	1000	2	max.	50 - 60
Roasts	800	2	max.	50 - 60

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.



Stainless steel or aluminium appliances:

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

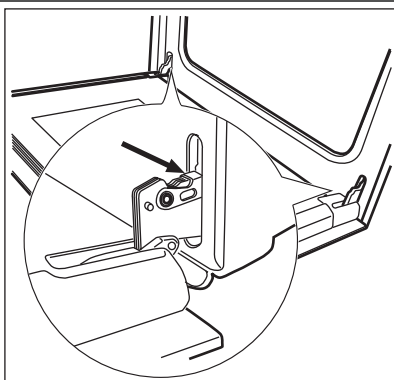
10.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

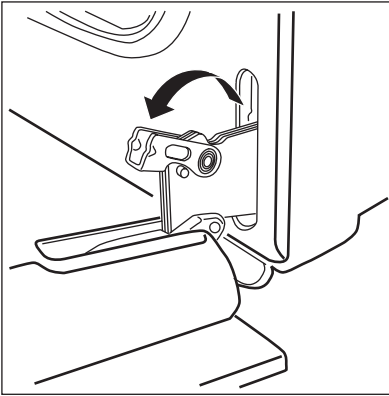
10.2 Cleaning the oven door

You can remove the oven door to clean it.

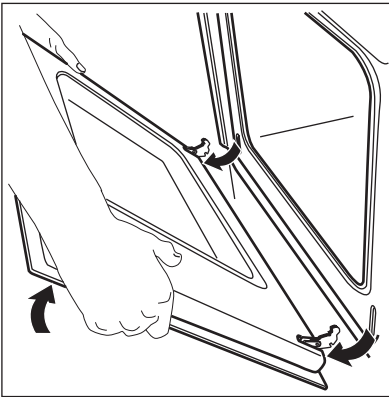
Removing the oven door



1. Open the door fully and hold the two door hinges.



2. Lift and turn the levers on the two hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

Clean the oven door with water and soap. Dry the oven door carefully. When the cleaning is completed, install the oven door. To install the oven door, do the above steps in the opposite sequence.

10.3 Oven lamp



WARNING!

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.

- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

11. WHAT TO DO IF...



WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily Use".
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.
The flame is blown out immediately after ignition.	The thermocouple is not sufficiently heated.	After lighting the flame, keep the knob pushed for approximately 15 seconds.
If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.		The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.
We recommend that you write the data here:		
Model (MOD.)		
Product number (PNC)		
Serial number (S.N.)		

12. TECHNICAL DATA

Total rating

Electric:	1,7 kW
Gas:	G20 (2H) 25 mbar = 2,5 kW
	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2,5 kW

	G25.1 (2HS) 25 mbar = 2,5 kW
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2HS3B/P
Gas Supply:	G20 (2H) 25 mbar
Appliance class	3

12.1 Gas Oven Burner Data

Gas type	Injector mark	Nominal gas power	Nominal gas flow	Reduced gas power	By-pass needle	Nominal gas pressure
	1/100 mm	kW	g/h	kW	1/100 mm	mbar
Natural gas (G20)	102	2,5	-	1,0	Reg.	25
Liquid gas (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Natural gas (G25.1)	115	2,5	-	1,0	Reg.	25

13. INSTALLATION



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

13.1 Safety for installation

These installation instructions are for authorized persons only!



WARNING!

Let only authorized persons (gas and electricity) do the installation, connection and maintenance of the appliance. If you do not refer to an authorized person, the guarantee becomes invalid if there is damage. Follow the correct procedure and the instructions in this user manual for installation, operation and maintenance of gas and electrical appliances.



WARNING!

Before installation, make sure that the local supply conditions (the type of gas and the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.



WARNING!

The adjustment conditions for this appliance are located on the label or rating plate.



WARNING!

The manufacturer is not responsible for damages caused by an installation which does not agree with the instructions in the manual.

Installation environment:

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device.
- Only install the appliance in a room with sufficient ventilation.
- Keep natural ventilation holes open or install a cooker hood.
- There must be a 130 cm² minimum opening in the built-in cabinet.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged inten-

sive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

13.2 Gas connection

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.



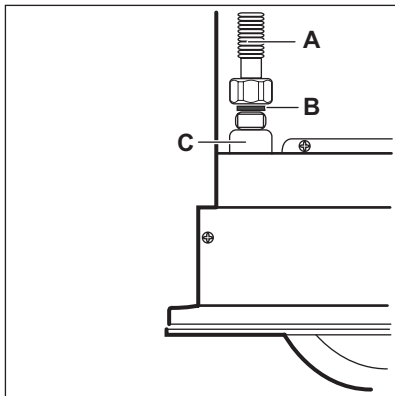
WARNING!

Do not use rubber flexible pipes!



WARNING!

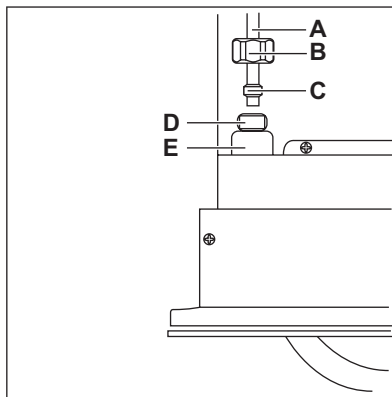
Before the gas connection, disconnect the mains plug from the mains socket or deactivate the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.



A) Flexible metallic pipe

B) Gasket

C) Gas supply ramp



A) Rigid metallic pipe

B) Nut

C) Olive

D) Male / female adapter

E) Gas supply ramp

1. Do not fully put the oven into the built-in cabinet (approximately 30 cm).

There are two connection modes:

- a)** Connection with a flexible metallic pipe (maximum length: 2 m):
 - Put the supplied gasket between the pipe and the gas supply ramp.
 - Turn the pipe to the 1/2" gas supply ramp.
 - b)** Connection with a rigid metallic pipe (soft copper, minimum diameter: 8 mm):
 - Use a male / female adapter (not supplied) to install the nut and the olive on the gas supply ramp.
 - Put the pipe into the gas supply ramp.
2. Use a 22 mm spanner to tighten the nuts.
- Keep the gas supply ramp in the correct position. Do not apply force to the gas supply circuit.



WARNING!

Do not use a flame to control for leaks!

3. Fully move the oven into the built-in cabinet. Follow the instructions in "Building-in the Appliance"

4. Seal the connection correctly. Use a leak detection to control it.



WARNING!

Do not squeeze the gas supply ramp and the pipe when you move the oven into the built-in cabinet.



This appliance is for operation with natural gas.
With the correct injectors, you can also operate it with another type of gas.
The gas rate is adjusted to suit.

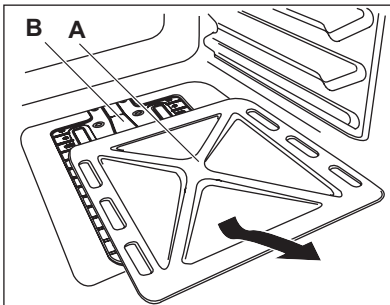
Replacing the gas oven burner injector:

13.3 Adjustment to different types of gas

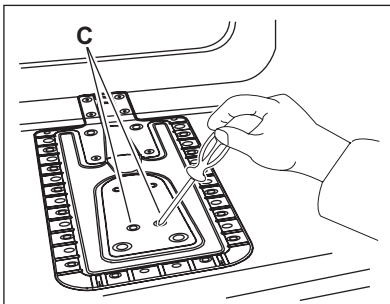


WARNING!

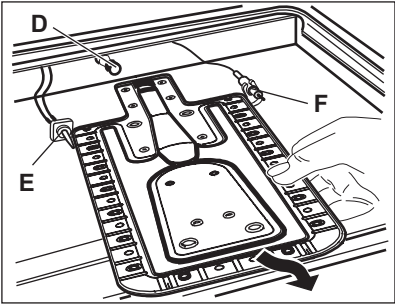
Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.



1. Remove the bottom plate of the oven cavity (**A**) for access to the gas oven burner (**B**).



2. Release the two screws (**C**) which keep the gas oven burner in position.



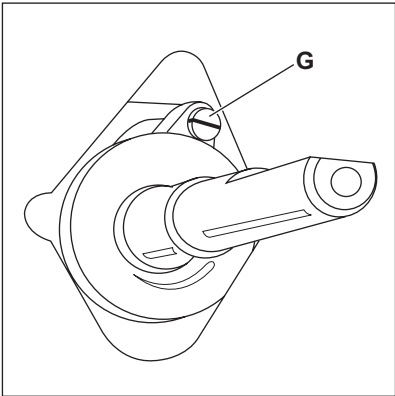
3. Carefully move the gas oven burner off the injector support (D).
Slowly move it to the left side. Make sure that the gas oven burner bush stays on the burner mouthpiece. Do not apply force to the wire of the spark plug connector (F) and to the thermocouple conductor (E).
4. Unscrew the gas burner injector (D) with a 7 mm socket spanner and remove it. Replace it with the necessary one (see the table "Gas Oven Burner Data").
5. Assemble the gas oven burner in the opposite sequence.
6. Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one applicable to the new gas type (supplied with the injector kit).



WARNING!
A primary air adjustment of the gas oven burner is not necessary.

Minimum level adjustment of the gas oven burner:

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Turn the control knob to the minimum position and remove it.
3. Adjust the adjustment screw (G) with a thin bladed screwdriver.



Change of type of gas	Adjustment of the adjustment screw
from natural gas to liquid gas	fully tighten the adjustment screw

Change of type of gas	Adjustment of the adjustment screw
from liquid gas to natural gas	release the adjustment screw approximately 3/4 of a turn

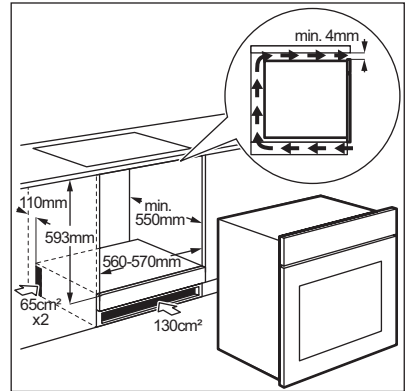
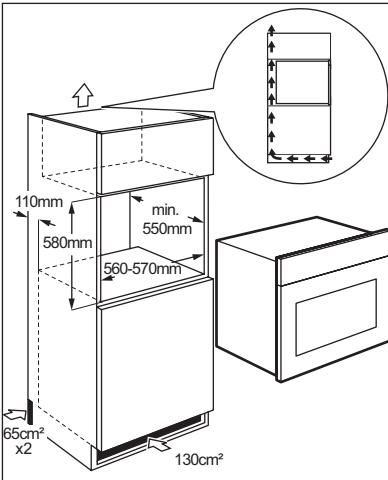
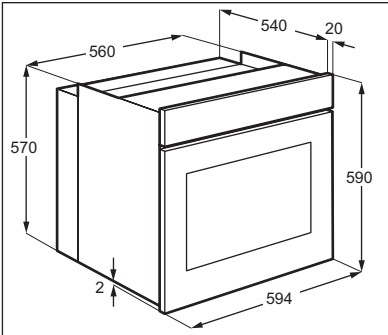


- WARNING!**
Only put the mains plug into the mains socket after you put back all the parts into their initial positions.
6. Light the gas oven burner (see "Gas oven cooking - Ignition of oven gas burner").
 7. Set the gas oven control knob to 240 and let the oven heat for 10 minutes minimum.
 8. Turn the gas oven control knob from 240 to minimum.
- Control the flame. If the flame goes out, do the procedure from point 1 to point 8 again. There must be a small regular flame on the gas oven burner crown.
- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety measures.**

13.4 Building-in the appliance

Conditions for building-in:

- Only set up the appliance in a kitchen or in a kitchen-dining room.
- Do not set up the appliance in a bathroom or a bedroom.
- You can install the appliance "built-in" or "built-under":



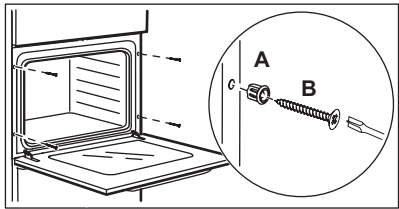
- The related illustrations show the necessary dimensions of the oven and the cabinet (in millimetres).
- The dimensions of the built-in cabinet must agree with the related illustrations.
- There must be a minimum clearance of 4 mm between the top surface of the appliance and the inner top of the cabinet.
- When you install the appliance "built-under" (below a hob), install the hob before the oven unit.
- The materials must be resistant to a temperature increase of minimum 60 °C above the ambient temperature.
- There must be a continuous air supply around the oven in order to not have the oven become too hot.
- For correct operation, the oven cabinet must have a minimum opening of 130 cm² in the front or on the sides (a minimum of 65 cm² for each side). The manufacturer recommends a 130 cm² opening in the front for a brick cabinet and a 65 cm² opening for each side for a wooden cabinet.
- When you install a hob above the oven, make different electrical connections for the hob and for the oven.

Only make connections with correct cables for the power supplied.



Make sure that after the installation, an engineer can have easy access to the oven if repairs or maintenance are necessary.

Securing the Appliance to the Cabinet:



13.5 Electrical installation



WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

13.6 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

14. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	26
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	27
3. TERMÉKLEÍRÁS	29
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	30
5. NAPI HASZNÁLAT	30
6. ÓRAFUNKCIÓK	32
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	32
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK	33
9. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	33
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	38
11. MIT TEGYEK, HA.....	40
12. MŰSZAKI ADATOK	41
13. ÜZEMBE HELYEZÉS	42

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - 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 nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: **[HU]**

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett 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.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egysegtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.

- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az 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 többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidődt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.

- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztypus 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. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelmények betartására.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- 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 gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőkeveréget hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát 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 elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másikülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Ottthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

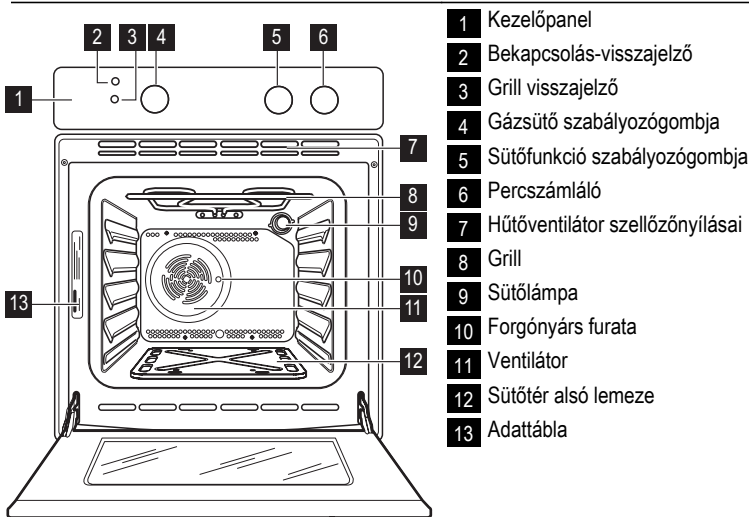


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Lapítsa ki a külső gázvezetéseket.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését

3. TERMÉKLEÍRÁS



3.1 Sütő tartozékai

• Huzalpoic

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

• Alumínium sütő tálcá

Tortákhoz és süteményekhez.

• Forgónyárs

Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polc-tartót (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet

2. Hagyja 60 - 90 percig működni a készüléket.

3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.

4. Hagyja 5 - 10 percig működni a készüléket. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.



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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

5.1 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Elektromos grill és forgónyárs	Hús grillezéséhez, beleértve a kebab vagy kisebb húsdarabok nyáron sütését.
 A hőmérséklet beállítási tartománya	Az elektromos grill hőmérsékletének beállítása (minimum kb. 50 °C és maximum kb. 200 °C között).
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre egynél több sütőszinten. Élelem szárításához (aszaláshoz). A gázsütő égőjével együtt használandó.

5.2 Bekapcsolás-visszajelző

A bekapcsolás-visszajelző csak a sütőfunkció szabályozógombjának elforgatásakor kezd világítani.

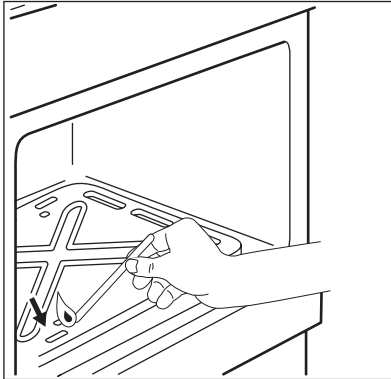
5.3 Gázsütő szabályozógombja

Szim-bólum	Funkció
●	A sütő gázégője ki van kapcsolva.

Szim-bólum	Funkció
min - 240	A hőmérséklet beállítási tartománya.

5.4 Sütés gázsütővel

A sütő gázégőjének meggyújtása:



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

i Ha a sütő gázégője nem gyullad meg, vagy véletlenül kialszik:

1. Engedje el a gázsütő szabályozógombját, és fordítsa „Ki” állásba.
2. Hagyja nyitva a sütőajtót.
3. Egy perc eltelte után próbálja meg újra meggyújtani a gázsütő égőfejét.

A begyújtást követően:

1. Engedje fel a gázsütő szabályozógombját.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Fordítsa a gázsütő szabályozógombját a szükséges hőmérsékletre.

A sütő biztonsági berendezése:

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

i A gázsütő és az elektromos grill a forrónyárral (ha van) egyszerre nem működtethető.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja meg gázsütő szabályozógombját, majd forgassa el a pozícióba. Néhány másodpercig tartsa benyomva (15 másodpercnél ne hosszabb ideig). Ne engedje el, amíg a gázégő be nem gyullad.

Kézi begyújtás:

Ha ideiglenesen nincs áram.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Tartsa a gyújtólángot közel a sütőtér alján lévő nyíláshoz.
3. Ugyanakkor nyomja be a gázsütő szabályozógombját, és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, a maximális hőmérsékletre.
4. Az égő begyulladás után körülbelül 15 másodpercig tartsa lenyomva a gázsütő szabályozógombját.

5.5 A légkeveréses gázsütő használata



VIGYÁZAT

A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.



A gázégő felforrósítja a sütő belsejében a levegőt. A ventilátor keringeti a forró levegőt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.

1. Gyújtsa be a sütő gázégőjét (lásd: „Sütés gázsütővel”).
2. Begyújtáskor a sütőfunkció szabályozógombját forgassa a helyzetbe.



A sütőventilátor kb. 10 percnyi sütés után kapcsol be.

5.6 Grill

1. A sütőfunkció szabályozógombját forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a jelig. A szabályozógomb szimbóluma a hőmérséklet-tartományt jelzi. (a minimum kb. 50 °C és a maximum kb. 200 °C között)
2. Állítsa be a rácsot és a rácsos grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb

- sütéshez az ételt 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 grillező 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 sínálás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

5.7 Grill visszajelző

A grill visszajelző (lásd: „Termékleírás”) a grill sütési funkció kiválasztásakor jelenik meg. Akkor alszik ki, amikor a sütő eléri a megfelelő hőmérsékletet. Ezt követően a hőmérséklet változását jelezve ki- és bekapcsol.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Percszámláló

A sütőfunkció visszaszámlálási idejének beállítására használhatja.



Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

1. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.
2. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



VIGYÁZAT

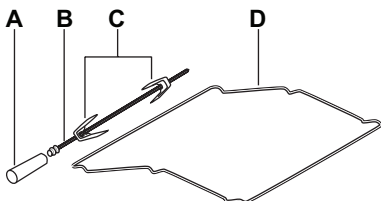
A forgónyárs kivételkor használjon sütőkesztyűt. A forgónyárs és a grillsütő forró. Égésveszély!

7.1 Forgónyárs



VIGYÁZAT

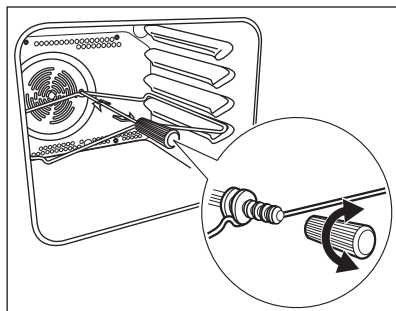
A forgónyárs használata közben legyen óvatos. A forgónyárs és a villák hegyesek. Sérülés veszélye áll fenn!



- A) Fogantyú
- B) Nyárs
- C) Villák
- D) Nyárstartó állvány

1. Tegye fel a fogantyút a forgónyársra.

2. Helyezze a hússütő tepsit a legalsó polc-szintre.
3. Helyezze a forgónyárstartó állványt alulról számolva a második polcmagasságba.
4. Helyezze az első villát a forgónyársra, tegye a húst a forgónyársra, végül rögzítse a második villával.
5. Rögzítse a villákat a csavarok segítségével.
6. Helyezze a forgónyárs hegyét a forgónyárs-befogadó furatba. Lapozza fel a „Termékleírás” című fejezetet.
7. Helyezze a forgónyárs első részét a nyárstartó állványra.



8. Vegye le a forgónyárs fogantyúját.
9. A sütőfunkciók gombját forgassa a  jel-hez. A forgónyárs forog.
10. Állítsa be a szükséges hőmérsékletet. Lásd a sütési táblázatokat.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

9. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Min- dig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A párale- csapódás 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 ta- karja le sütés közben alufóliával. Ez hatással

lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

9.1 Sütemények sütése

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

9.2 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltok- tól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés meg- előzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelő- zése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.3 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.
Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben.
Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-

beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

9.4 Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	3	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	3	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	1	160	70 - 80	26 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Almatorta (almás pite)	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon ¹⁾
Rétes	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	140 - 150	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140 - 150	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Habcsók	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárka	3	180	15 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Képviselőfánk	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Tortalapok	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Lekváros piskóta	1	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütit 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Pizza	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben ¹⁾
Pogácsák	3	190	10 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütit 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosár-ka	2	180	40 - 50	Formában
Zöldeges pite	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütit 10 percig.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Marhahús	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	2	200	50 - 60	Huzalpolcon

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Angol marhasült, közepesen átsütve	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	160	100 - 120	Két darab
Bárány	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	200	70 - 85	Egészben
Pulyka	2	160	210 - 240	Egészben
Kacsa	2	220	120 - 150	Egészben
Liba	1	160	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	175	90 - 120	Egészben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

9.5 Sütés gázsütővel



A megadott idők nem tartalmazzák a sütő előmelegítésének idejét. Mindig melegítse elő az üres sütőt 10 percre.

Tömeg (kg)	ÉTEL TÍPUSA	Sütés gázsütővel		A sütés időtartama percekben	Megjegyzések
		Hőmérs. (°C)	polcmagasság		
HÚS ÉS SZÁRNYASOK					
1	Csontos marhahús	perc	2 vagy 3	40	
1	Csontozott marhahús	190	2 vagy 3	50	

Tömeg (kg)	ÉTEL TÍPUSA	Sütés gázsütővel		A sütés időtartama percekben	Megjegyzések
		Hőmérs. (°C)	polcmagasság		
1	Bárány	perc	2 vagy 3	40 - 50	
1	Sertés	175	2 vagy 3	50	
1,2	Csirke/nyúl	210	2 vagy 3	70 - 80	
1	Fiatal kacsa	190	2 vagy 3	80	
1	Pulyka	180	2 vagy 3	60	
0,5	Hús felfújtak	perc	2 vagy 3	150	
1	Sült zöldségek	perc	2	—	zöldségtől függően változik
TÉSZTAFÉLÉK					
	Gyümölcstorta	165	2	35	
	Gyümölcslepény	perc	2 vagy 3	35	
	Kolbászos tekercs	180	2 vagy 3	20	
	Fánk	190	2 vagy 3	25 - 30	
	Vol au vents (belga étel)	175	2 vagy 3	15	
	Kandírozott gyümölcstorta	180	2 vagy 3	30 - 40	26 cm-es alumínium sütőformában a huzalpolcon
PUDINGOK					
	Royale forró vízfürdőben	perc	2 vagy 3	60 - 75	
SÜTEMÉNYEK					
	Gyümölcstorta gazdagon	perc	2 vagy 3	150 - 170	20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
	Lapos gyümölcstorta	perc	2 vagy 3	150	
	Madeira sütemény	perc	2 vagy 3	105 - 120	
	Aprósütemény	perc	3	30 - 40	
	Gyömbéres kenyér	perc	3	35 - 45	
Kenyér					
0,5	Kenyércipók	190	2 vagy 3	40 - 50	alumínium tepsiben
1	Kenyércipók	190	2 vagy 3	50 - 60	alumínium tepsiben
	Zsemlék	180	2 vagy 3	15 - 20	
	Teasütemény	180	2 vagy 3	25 - 35	

9.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második ol-dal
Filészeletek	4	800	4	maximá-lis	12 - 15	12 - 14
Bífsztek	4	600	4	maximá-lis	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	4	maximá-lis	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	600	4	maximá-lis	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vág-va)	2	1000	4	maximá-lis	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	4	maximá-lis	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	400	4	maximá-lis	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	maximá-lis	13 - 15	12 - 14
Halfilé	4	400	4	maximá-lis	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	4	maximá-lis	5 - 7	-
Pírtós	4 - 6	-	4	maximá-lis	2 - 4	2 - 3

9.7 Forgónyárs



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]
Szárnys	1000	2	maximális	50 – 60
Sütek	800	2	maximális	50 – 60

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szo-kásos tisztítószerrel.

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a teflon bevonatot!



Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot 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.

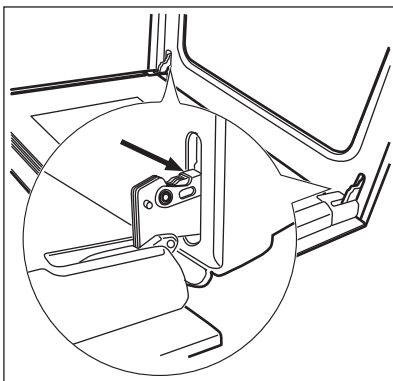
10.1 Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

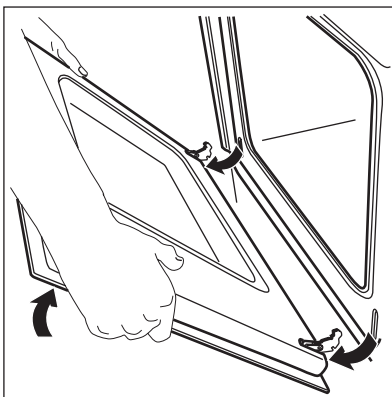
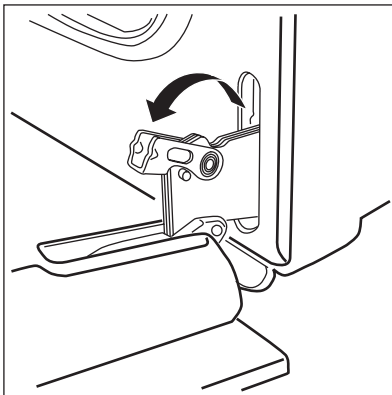
10.2 A sütőajtó tisztítása

A tisztításhoz a sütő ajtaja eltávolítható.

A sütőajtó leszerelése



1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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

3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

Tisztítsa meg a sütőajtót mosószeres vízzel. Gondosan törölje szárazra a sütőajtót. Amikor befejezte a tisztítást, szerelje vissza a sütőajtót. A sütőajtó visszaszereléséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.

10.3 Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.

- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

11. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A készülék nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15 - 20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőmérséklet-érzékelő nem melegedett fel eléggé.	A láng begyújtása után tartsa nyomva a gombot kb. 15 másodpercig.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.		A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék belső terének elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)		
Termékszám (PNC)		
Sorozatszám (S.N.)		

12. MŰSZAKI ADATOK

Összteljesítmény

Elektromos:	1,7 kW
Gáz:	G20 (2H) 25 mbar = 2,5 kW
	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2,5 kW

	G25.1 (2HS) 25 mbar = 2,5 kW
Áramellátás:	230 V ~ 50 Hz
Kategória:	II2HS3B/P
Gázellátás:	G20 (2H) 25 mbar
Készülék osztály	3

12.1 Gázszűtő égőjének adatai

Gáz típus	Fűvóka jelölése	Névleges gázteljesítmény	Névleges gázáramlás	Csökkentett gázteljesítmény	Kiegyenlítő (by-pass) fűvóka	Névleges gáznyomás
	1/100 mm	kW	g/óra	kW	1/100 mm	mbar
Földgáz (G20)	102	2,5	-	1,0	Regisztrációs szám	25
Folyékony gáz (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Földgáz (G25,1)	115	2,5	-	1,0	Regisztrációs szám	25

13. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

13.1 Az üzembe helyezésre vonatkozó biztonsági óvintézkedések

Ezek az üzembe helyezési utasítások kizárólag szakemberek számára szükségesek.



VIGYÁZAT

A készülék üzembe helyezését, csatlakoztatását és karbantartását kizárólag gázszerelő és villanszerelő szakember végezze. Ha nem vesz igénybe szakértett személyt, meghibásodás esetén a garancia hatályát veszti. Tartsa be a jelen útmutatóban a gáz- és elektromos készülékek helyes üzembe helyezésére, üzemeltetésére és karbantartására vonatkozó eljárásokat és utasításokat.



VIGYÁZAT

Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáz típus és -nyomás) és a készülék beállítása összhangban vannak-e.



VIGYÁZAT

A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén vagy adattáblán tüntettük fel.



VIGYÁZAT

A gyártó nem vállal felelősséget az útmutatóban leírt utasításoknak nem megfelelő üzembe helyezés miatt keletkezett károkért.

Üzembe helyezési feltételek:

- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez.
- A készüléket kizárólag megfelelő szellőzéssel rendelkező helyiségben szabad üzembe helyezni.
- Tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy páraelszívót.
- A beépített konyhaszekrénynek legalább 130 cm²-es nyílással kell rendelkeznie.

Abban a helyiségben, ahol gázfőzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezik. Ezért gondoskodni kell a konyha megfelelő szellőzéséről: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót). A készülék intenzív és hosszabb idejű használatakor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra vagy hatékonyabb szellőztetésre, azaz a mechanikus páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet.

13.2 Gázcsatlakoztatás

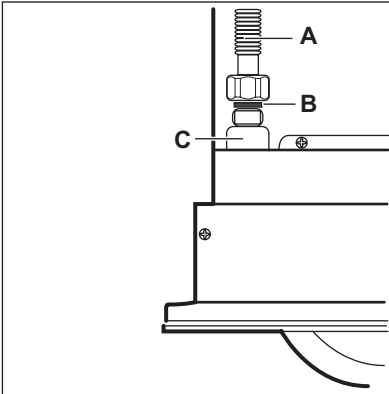
A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.

**VIGYÁZAT**

Ne használjon gumí csöveket!

**VIGYÁZAT**

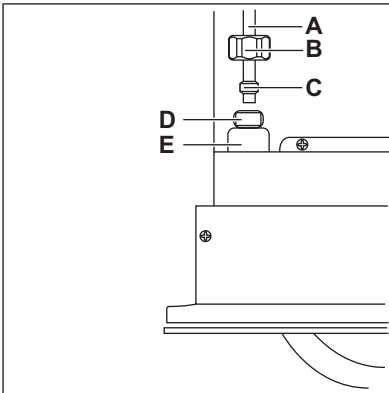
A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.



A) Flexibilis fémcső

B) Tömítés

C) Gázellátást biztosító csomk



A) Merev fémcső

B) Hollandi anya

C) Roppantógyűrű

D) Külső/belső csatlakozó

E) Gázellátást biztosító csomk

1. A sütőt ne tegye teljesen a befogadó konyhaszekrénybe (kb. 30 cm-re lógjon ki a szekrényből).

Két csatlakozási mód áll rendelkezésre:

- a) Csatlakozás flexibilis fémcső használata (legnagyobb hossz: 2 m):
 - Helyezze a mellékelt tömitést a cső és a gázellátást biztosító csomk közé.
 - Csavarozza a csövet a gázellátást biztosító 1/2"-os csomkhoz.
- b) Csatlakozás merev fémcső használatával (puha vörösréz, legkisebb átmérő: 8 mm):
 - A hollandi anyának és a roppantógyűrűnek a gázellátást biztosító csomkra szereléséhez használjon egy külső/belső csatlakozót (nincs mellékelve).
 - Helyezze a csövet a gázellátást biztosító csomkba.

2. A hollandi anya meghúzásához használjon egy 22 mm-es villáskulcsot.

Tartsa a gázellátást biztosító csomkot a megfelelő helyzetben. Ne fejtse ki erőt a gázellátást biztosító vezetékekre.

**VIGYÁZAT**

Ne használjon nyílt lángot a gázszivárgás ellenőrzésére!

3. A sütőt tegye teljesen be a befogadó konyhaszekrénybe. Kövesse „A készülék beépítése” c. rész utasításait.
4. A csatlakozást megfelelően tömitse. Ellenőrzéshez használjon szivárgás-érzékelőt vagy szappanhabot.

**VIGYÁZAT**

Ne fogja meg a gázellátást biztosító csomkot és a gázcsövet, amikor a sütőt a befogadó konyhaszekrénybe helyezi.

13.3 Átállítás más gáztípusra

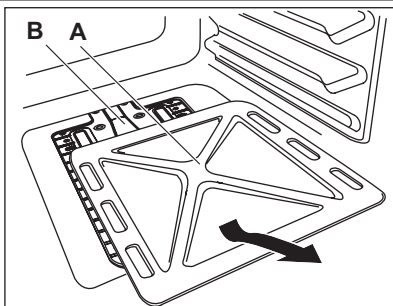
**VIGYÁZAT**

A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

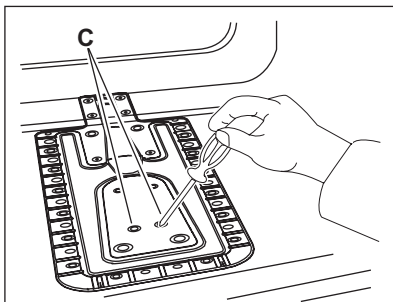


Ez a készülék földgázzal működik. A megfelelő fűvókák alkalmazásával más típusú gázzal is használható. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

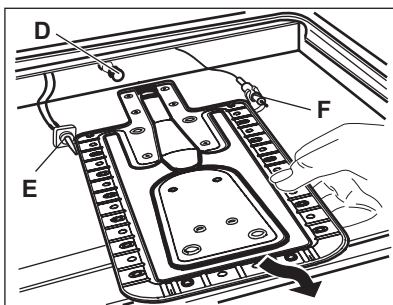
A sütőgőz fűvókájának kicserélése:



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



2. Csavarja ki a két csavart (C), melyek a sütőégőt a helyén tartják.



3. Óvatosan válassza le a gázszűtő égőjét a fűvóka tartójáról (D).

Óvatosan tolja balra. Ügyeljen arra, hogy a gázszűtő égőfeje ne váljon le az égő beömlőnyílásáról. Ne gyakoroljon semmilyen erőhatást a szikragyújtó vezetékére és dugaszára (F) és a hőelem csatlakozójára (E).

4. Egy 7 mm-es csőkulcs segítségével távolítsa el a gázégő fűvókáját (D). Cserélje ki a szükséges elemmel (lásd a „Gázszűtő égőjének adatai” c. részt).
5. Szerelje vissza a sütő gázégőjét a fenti lépések fordított sorrendjében.
6. Cserélje ki a gázellátást biztosító csomagtípusmatricát az új gáztípusnak megfelelő matricára (a fűvókakészlettel jár).

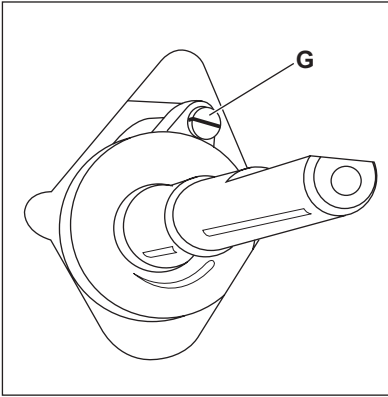


VIGYÁZAT

A sütő gázégőjének alap légbeállítását nem kell módosítani.

A gázszűtő égőjének minimális szintbeállítása:

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
2. A szabályozógombot forgassa a minimum állásba, majd vegye le.
3. Egy vékony csavarhúzóval állítsa be a csavart (G).



A gáztípus átállítása	Az állítócsavar beállítása
földgárról folyékony gázra	teljesen hajtja be az állítócsavart
folyékony gárról földgárra	kb. 3/4 fordulattal lazítsa meg az állítócsavart

- Helyezze vissza a gázsütő szabályozógombját.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.



VIGYÁZAT

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére.

- Gyűjtsa be a gázsütő égőjét (lásd a „Sütés gázsütővel – a gázsütő égőjének begyűjtése” című részt.)
- A gázsütő szabályozógombját állítsa 240-re, és legalább 10 percen át hagyja melegedni a sütőt.
- Forgassa a gázsütő szabályozógombját 240-ről minimális állásba.

Szabályozza a lángot. Ha a láng kialszik, ismételve meg az eljárást az 1-8. lépésig. A gázsütő égőjének koronáján egy kisméretű, folyamatosan égő lángnak kell lennie.

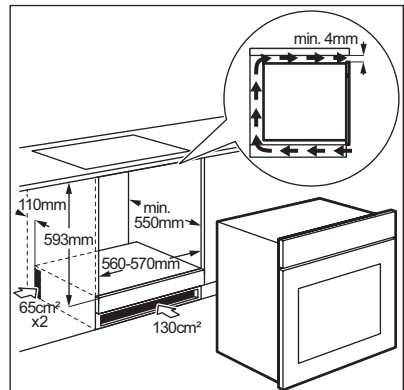
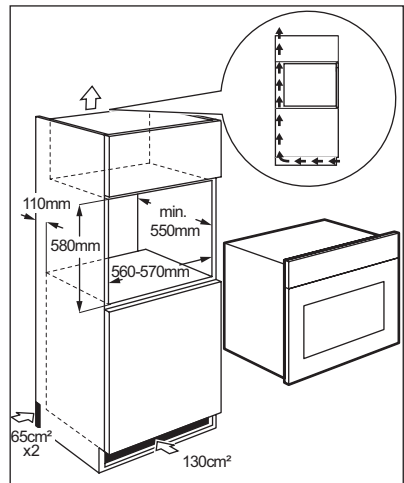
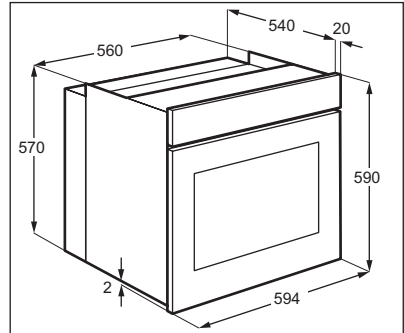
A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.

13.4 A készülék beépítése

Beépítési feltételek:

- A készüléket kizárólag konyhában vagy ebédlő résszel rendelkező konyhában szabad üzembe helyezni.

- Ne helyezze a készüléket üzembe fürdőszobában vagy hálószobában.
- A készülék beépített vagy aláépített módon helyezhető üzembe.



- A kapcsolódó ábrák jelzik a sütő és a konyhaszekrény számára szükséges méreteket (milliméterben).

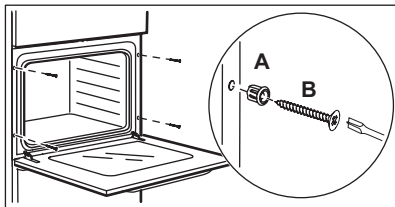
- A befogadó konyhaszekrény méreteinek meg kell felelniük a kapcsolódó ábrákon jelzett méreteknak.
- A készülék felső felülete és a konyhaszekrény tetejének alsó felülete között legalább 4 mm nagyságú rést kell hagyni.
- Amikor a készüléket aláépítve (főzőlap alá szerelve) helyezi üzembe, a főzőlapot a sütő beépítése előtt szerelje fel.
- A felhasznált anyagoknak a környezeti hőmérsékletet legalább 60 °C-kal meghaladó hőmérséklet-emelkedés elviselésére kell alkalmasnak lenniük.
- A sütő körül folyamatosan kell cserélődni a levegőnek, hogy megakadályozza a sütő túlhevülését.
- A megfelelő működés érdekében a sütőt befogadó konyhaszekrénynek elől legalább 130 cm² méretű nyílással kell rendelkeznie, vagy az oldalakon (oldalanként minimum 65 cm² méretű) nyílás szükséges. A gyártó a téglából készült konyhabútor esetén elől 130 cm²-es nyílást, míg fából készült bútor esetén oldalanként 65 cm²-es nyílást javasol.
- Amikor a főzőlapot a sütő fölé telepíti, alakítson ki eltérő elektromos csatlakozásokat a főzőlap és a sütő számára.

A készülék által felvett teljesítményhez megfelelő vezetékkel csatlakozzon a hálózatra.



Ügyeljen arra, hogy az üzembe helyezést követően a szakemberek szerelés vagy karbantartás érdekében a sütőhöz könnyedén hozzáférhessenek.

A készülék rögzítése a konyhaszekrényhez:



13.5 Elektromos üzembe helyezés



VIGYÁZAT

Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

13.6 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

14. 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 tilto szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy

lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős
hivatallal.

www.electrolux.com/shop



397302801-C-142013