



Használati és karbantartási útmutató

**FF5404-GBZW tűzhely (4 gázégő, elektromos
sütő + grill)**

**FF5406-GAZM tűzhely (4 gázégő elektromos sütő
+ grill, forró légkeverés)**

**FF6406-GAZM tűzhely (4 gázégő Wok elektromos
sütő + grill, forró légkeverés, programóra)**

**Szabványok : a készülékek címkézésein
Származási hely : Törökország**

**Forgalmazó és garanciaviselő: Elektrikó Kft.
2115 Vácszentlászló, Zsámboki út 047/3 Hrsz.
www.elektriko.hu**

**Szervíz : 2115 Vácszentlászló, Zsámboki út 047/9 Hrsz
Nyitva tartás (H-P) : 6.00-14.00-ig
Telefon : 20-5229746,
Email cím : szerviz@elektriko.hu**

Tisztelt Ügyfelünk!

A csomagolás darabjai (műanyag zacskók, polisztirol, stb.) nem maradhatnak a gyermekek kezében, mivel ezek potenciálisan veszélyesek rájuk nézve. Kérjük, hogy körültekintően csomagolja ki.

Ennek érdekében javasoljuk, hogy olvassa el a teljes útmutatót figyelmesen, mielőtt a terméket beüzemelné, és tartsa meg referenciaként.

**Figyelmeztetés: A készülék kizárólag háztartási használatra készült, ipari tevékenységre nem alkalmas !
A készüléket kizárólag gázkészülék szerelő helyezheti üzembe ,garancia jegyen fel kell tüntesse , nevét , beüzemelés dátumát , melyet bélyegzővel és az aláírásával el kell látnia .**

A KÉSZÜLÉKET A HATÁLYOS ELŐÍRÁSOK SZERINT KELL BEÜZEMELNI, AMELY CSAK JÓL SZELLŐZŐ HELYEN LEHET. OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT, MIELŐTT ÜZEMBE HELYEZNÉ VAGY HASZNÁLNÁ A KÉSZÜLÉKET.

TARTALOMJEGYZÉK

- A TŰZHELY MŰSZAKI JELLEMZŐI
- TŰZHELY ÜZEMBE HELYEZÉSE
- TŰZHELY LEÍRÁSA
- TŰZHELY HASZNÁLATA
- FÚVÓKA ÉS GÁZ CSERÉJE
- HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK
- HŐVÉDŐ HASZNÁLATA
- FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA
- KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

FONTOS TUDNIVALÓK

- **FIGYELEM: A készülék csak felügyelet mellett használható ! A sütőben lévő olaj vagy zsiradék meggyulladhat!**
- A készüléket földelni kell!(védővezetős érintésvédelmi mód, melyenek meglétét első alkalommal ellenőriztessen szakemberrel)
- A szükséges információkat, a teljesítményeket és az értékelését a tűzhely címkéjén megtalálja .
- Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva a lámpa csere előtt, hogy elkerülje az áramütést.
- Ha a tápkábel sérült ki kell cserélni, ezt bízza szakemberre a veszélyek elkerülése érdekében.
- Tartsa a tűzhely elektromos vezetőkeit távol a forró területektől. Tartsa távol az éles oldalaktól.
- Győződjön meg arról, hogy a konyha jól szellőzik-e ?
- Ha a tűzhely forró, soha ne érintse meg az üveget pusztakézzel.
- Ezek a készülékek főzési célokra szolgálnak, nem használhatóak más célokra pl. fűtésre. Minden készülék csak otthoni használatra használható, kereskedelmire nem.
- Ne tartson gyúlékony dolgokat a készülék közelében.
- Használjon kesztyűt a tűzhelyhez. Ne érintse meg a forró felületeket.
- Ne használja a tűzhelyet robbanásveszélyes környezetben.
- Ha a biztosíték kevesebb, mint 16 Amp, akkor forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
 - Amikor a sütő használatban van, egyes részek felforrósodhatnak; a gyermekeket távol és felügyelet alatt kell tartani.
 - Soha nem öntsön hideg vizet egy tepsibe vagy sütő belsejébe, amikor a készülék felszíne még forró. A gőz égési sérüléseket okozhat, és a hirtelen hőmérsékletcsere a készülék felszínén károkat okozhat.
- **Figyelmeztetés:** A hozzáférhető részek átforrósodhatnak a használat során. A kisgyermekeket távol kell tartani.
- **Figyelmeztetés:** A készülék használat során felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy a fűtőelemekhez ne érjenek.

- 8 éves kor alatti gyermekeknél folyamatos felügyelet kell a használat közben.
- A készülékeket kizárólag abban az esetben használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, valamint olyan személyek, akiknek nincs meg a megfelelő tudásuk és tapasztalatuk, ha felügyeletük biztosított.
- Ne használjon súrolószer vagy éles fém kaparót tisztításkor, mert az üveget összekarcolhatja.
- A készülék kialakítása összhangban van a biztonsági előírásokkal. A helytelen használat kárt tehet az emberben és a készülékben.
- Vigyázni kell a gyerekekre, hogy soha ne játszanak a készülékkel.
- A tűzhelyet a konyhában/étkezőben-nappaliban kell tárolni, nem más helyen.
- Figyelem: az üvegfedél összetörhet, ha melegítik. Kapcsolja ki az összes égőt mielőtt lecsukja a fedelet. Bármilyen kiömlött el kell távolítani, mielőtt a fedelet felnyitja.
- Azokon a modelleken amelyeken van digitális időzítő, áramkimaradás után be kell állítani az időzítőt helyesen. Ellenkező esetben a sütő nem fog működni.
- Figyelem: A hozzáférhető részek forrók lehetnek, ha a grill használatban van. Kisgyermektől távol kell tartani.
- A kenyér meggyulladhat, ha a pirítási idő túl hosszú. Fokozott felügyeletre van szükség pirítás közben.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Felügyelet nélküli főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket és a terjedő lángot fedéllel vagy tűzoltásra szolgáló takaró segítségével oltsa el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljunk idegen tárgyakat a főzési, sütési felületen.

TŰZHELY MŰSZAKI JELLEMZŐI

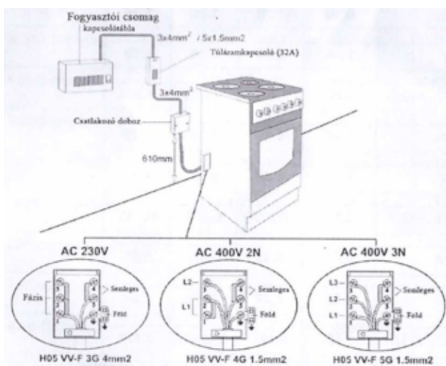
Műszaki adatok	50x60	60x60
Külső szélesség	500 mm	600 mm
Külső mélység	660 mm	660 mm
Külső magasság	850 mm	850 mm
Belső szélesség	395 mm	445 mm
Belső mélység	405 mm	445 mm
Belső magasság	330 mm	330 mm
Lámpa teljesítmény*	15-25 W	
Termosztát	50-250°C	
Alsó fűtőelem	800 W	1300 W
Felső fűtőelem	650 W	850 W
Grill fűtőelem	1500 W	2000 W
Tápfeszültség	230V AC , 50-60 Hz	
Főzőlap d145 mm	1000 W	
Főzőlap d180 mm	1500 W	
Gyors főzőlap d145 m	1500 W	
Gyors főzőlap d180 mm	2000 W	

ÉGŐ FŰVŐKÁK ÉRTÉKE GÁZFAJTÁK SZERINT			LPG	Földgáz	Földgáz	Földgáz
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar
Wok égő	Dűzni	mm	0,9	1,20	1,20	1,20
	Teljesítmény	kW	3,16	3,00	3,11	2,89
	Fogyasztás	gr/h, m3/h	249	0,278	0,29	0,304
Gyors égő	Dűzni	mm	0,80	1,15	1,15	1,15
	Teljesítmény	kW	2,66	2,44	2,66	2,22
	Fogyasztás	gr/h, m3/h	210	0,227	0,254	0,245
Közepes égő	Dűzni	mm	0,65	0,95	0,95	0,95
	Teljesítmény	kW	1,67	1,78	1,89	1,67
	Fogyasztás	gr/h, m3/h	130	0,162	0,182	0,177
Kis égő	Dűzni	mm	0,50	0,70	0,70	0,70
	Teljesítmény	kW	1,00	0,89	1,00	0,83
	Fogyasztás	gr/h, m3/h	78	0,081	0,093	0,089

TŰZHELY ÜZEMBE HELYEZÉSE

- A beállítási feltételek fel vannak tüntetve a címkén.
- A készülékhez szükséges 16 vagy 32 Amper ellátás, teljesítmény szerint. A tűzhely címkéjén megtalálja az összes szükséges értéket. Az üzembe helyezésnél szakképzett villanszerelő ajánlott.
- A tűzhely használható 230 egy fázis és 230V/400V 3 fázis 50-60 Hz-es elektromos ellátásnál. Ha eltér a megadott értékektől forduljon szakemberhez.
- Amikor a tűzhelyet állítja be, hozza szintbe a lábát
- A készüléken gyárilag szerelt csatlakozás van . Mellékelünk más csatlakozási lehetőséget is .

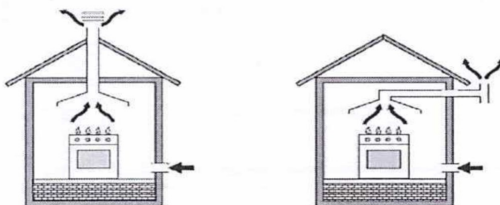
Csatlakozási sémák:



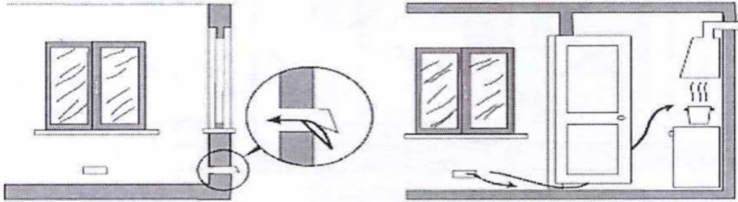
Gáz csatlakozás:

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET CSAK TARTÓSAN SZELLŐZTETHETŐ KONYHÁBA LEHET ÜZEMBE HELYEZNI, AMELY MEGFELEL A VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKNAK.

Ez a készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. Ezt kell beszerelni és csatlakoztatni a hatályban lévő telepítési szabályoknak megfelelően. Figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.



Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzéséről. Tartsa nyitva a szellőzőnyílásokat, vagy szereltesen fel páraelszívót. Hosszan tartó intenzív használatnál a helyiséget szellőztesse, például nyisson ki egy ablakot



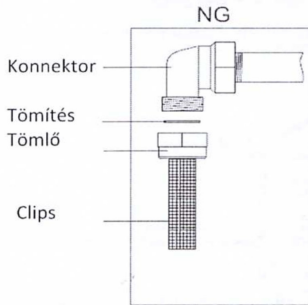
Csatlakozás és biztonság:

- A telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáz fajtája és a gáz nyomása), és a készülék kompatibilis-e ?
- A beállítási feltételek rajta vannak a címkén (vagy adattáblán).
- PB esetén illessze össze a csatlakozást, majd rögzítse a bilincssel.
- Záró ellenőrzés: zárja el a gázszelepet , majd nyissa ki a palackot .Kenje szappanhabbal be a csatlakozásokat , ellenőrizze van-e szivárgás (a buborékok jelzik ha gázszivárgás van) .
- A tűzhelyt egy jól szellőző sík helyen kell üzembe helyezni.
- Vezetékes gáz esetén ellenőrizze a gáz csatlakozást.
- Kérjük szabványos flexibilis tömlőt használjon a vezetékes gáz csatlakoztatásánál. • Állítsa be vízszintbe a lábakat.
- Ne legyen a tűzhely mögött gáztömlő és elektromos kábel. Ne mozdítsa meg a tűzhelyet úgy, hogy csatlakoztatva van a gázhoz.
- Ha gázszivárgást ellenőriz, soha ne használjon lángot. Mint pl. gyufa, cigaretta , tűz, vagy hasonló.

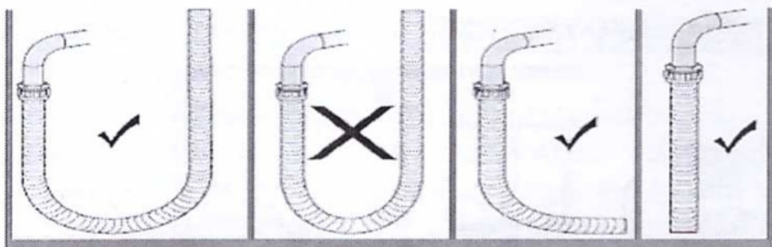
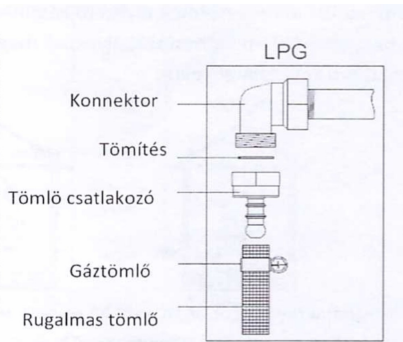
Kapcsolja ki az összes égőt, mielőtt lecsukta a tűzhely fedelét!



Csatlakozó séma NG-hez (Földgáz)



Csatlakozó séma LPG-hez (PB gáz)



Helyes

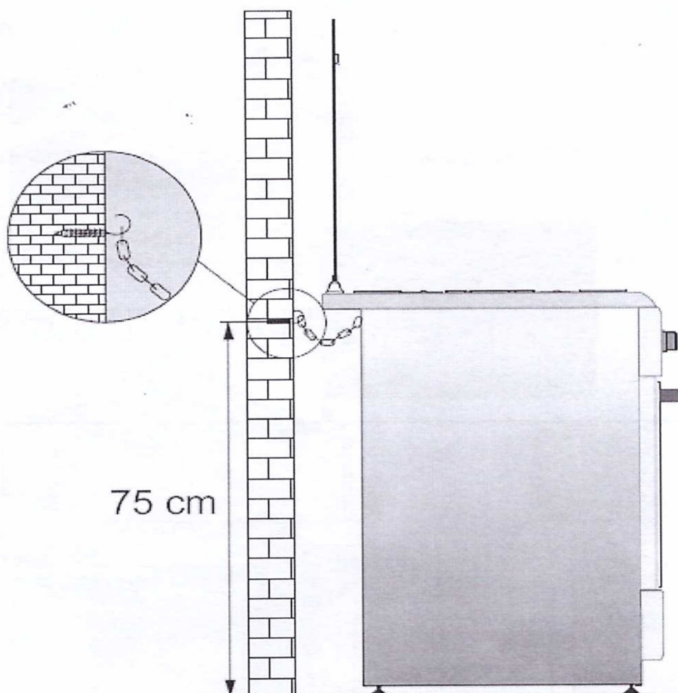
Rossz

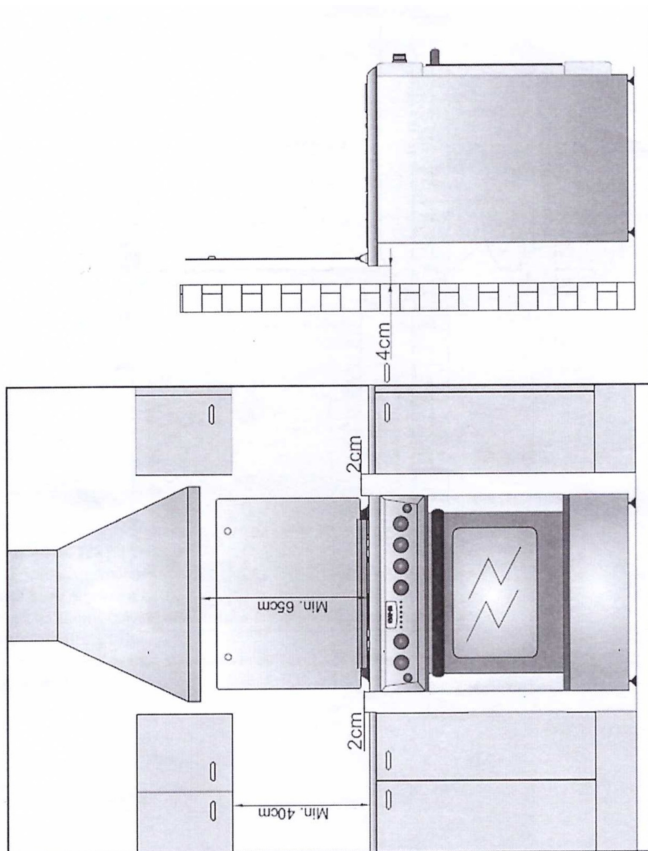
Helyes

Helyes

Fali rögzítés (*) Választható






A készülék használata előtt, annak érdekében, hogy biztonságos legyen a használat, ügyeljen arra hogy rögzítse a készüléket a falra, a lánc és a kampós csavar mellékelve. Ügyeljen arra, hogy a kampós csavar be legyen csavarozva a falba biztonságosan.



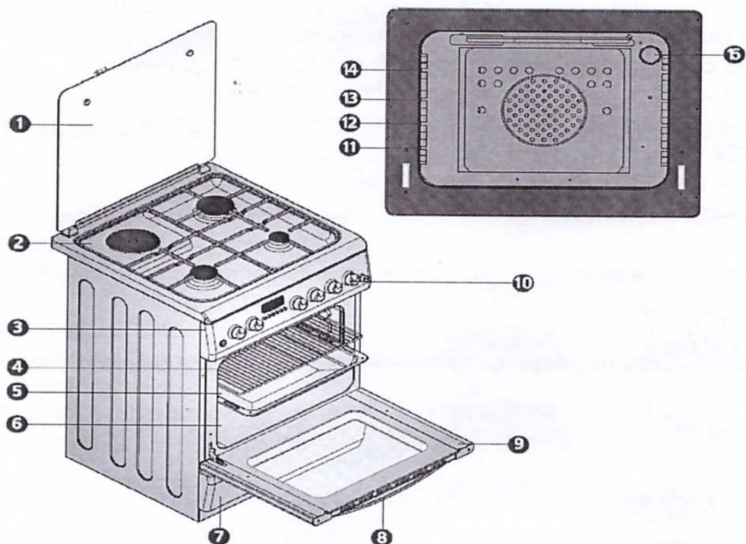


TŰZHELY LEÍRÁSA

Funkciók szimbólumai a tűzhelyen:

- | | | | |
|---|-----------|---|-----------------------------|
|  | Zárva |  | Sütő égő / fűtőelem alsó |
|  | Kis láng |  | Sütő felső fűtőelem |
|  | Nagy láng |  | Sütő & Grill égő / fűtőelem |

-  Gyújtás
 -  Kézi használat
 -  Sütő lámpa
 -  Időzítő
 - Forgónyárs
-  Grill égő / fűtőelem
 -  Grill & forgónyárs
 -  Légkeverő
 -  Légkeverő & hőlégkeverő



- Felső fedél
- Főzőlap
- Kezelő panel
- Rács
- Tálca
- Sütőtér
- Alsó burkolat
- Kílincs
- 9- Sütő ajtó
- 10- Irányító gombok
- 11- Alsó polc
- 12- Közép alsó polc
- 13- Közép-felső polc
- 14- Felső polc
- 15- Sütő lámpa (opció)

TŰZHELY HASZNÁLATA

Tűzhely használata előtt, kérjük távolítsa el az összes gyúlékony anyagot, vagy bármely tűzveszélyes anyagot a tűzhelyről. Vegye ki a belsejéből a használati útmutatót és más egyéb éghető anyagot.

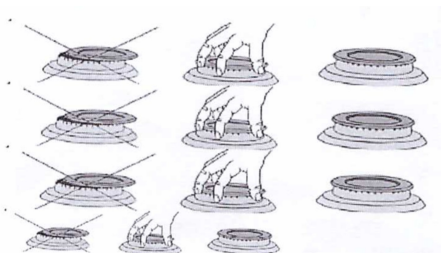
Főzőlap használata

- A gázégő által irányított gombok mutatják a szimbólumokat. Nyomja előre és forgassa a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a maxig(+)
- Ha ki szeretné kapcsolni az égőt, akkor fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig.
- Ne használja folyamatosan a gyújtót több, mint 15 másodpercig. Ha az égő nem gyullad meg, várjon legalább egy percet, majd próbálja újra. Ha bármelyik égő kialszik valamilyen okból, zárja el a gázszabályzó szelepet, és várjon legalább egy perc, majd próbálja újra.
- A modellek gáz biztonsági rendszerrel vannak felszerelve, amikor a láng kialszik az ellenőrzés elzárja a gázt automatikusan. Miután az égő meggyulladt a gázszelepet nyomva kell tartani 5-10 másodpercig, hogy aktiválódjon a biztonsági rendszer. Ha az égő kialszik bármilyen okból, zárja el a gázszabályzó szelepet, és várjon legalább egy percet, majd próbálja újra.

A főzőlap használata előtt győződjön meg róla, hogy az égőfedelek jó helyzetben vannak-e?

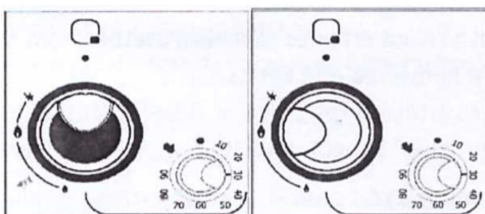
Az alábbi képek szerint vannak jó helyzetben.

Égő fedél :



Égő típusa	Használható serpenyők átmérői
Wok égő	d:24-28 cm
Nagy égő	d:22-26 cm
Közepes égő	d:18-22 cm
Kis égő	d:12-18cm

Okos égő választható a gyártónál (készülékeinken nincs ilyen !



1. A főzési idő állítható a vezérlőgomb jobbra forgatásával (Pl.:30 perc)
2. Miután az időt beállította, nyomja meg az égő kapcsolóját és fordítsa el balra, a láng szimbólum felé, és meggyullad az égő. Miután elkezdett égni tartsa nyomva a gombot 5-10 másodpercig a biztonsági rendszer miatt.
3. Ha nem működik, miután megnyomta röviden a gombot. Ismételje meg a második lépést.
4. Miután az időtartam amelyet meghatározott az időzítőn letelik akkor a láng kikapcsolt és "bing" hang lesz hallható.

FIGYELMZETETÉS !

Az idő beállítása nem lehetséges, ha a gomb C helyzetben van.

Főzőlap használata(elektromos főzőlap esetén (nincs ilyen készülékeinken)

Főzőlap 3 teljesítmény szintje :

145 mm	SZINT1	250 W	SZINT 2	750W	SZINT 3	1000W
180 mm		250W		1100W		1500W

Főzőlap 6 teljesítméne (Választható)

Főzőlap	SZINT1	SZINT 2	SZINT 3	SZINT 4	SZINT 5	SZINT 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm gyors	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm gyors	175 W	220 W	300 W	850 W	1150W	2000W

- Az elektromos főzőlapok szabványosan vannak 3 vagy 6 hőmérsékleti szint szerint. (A leírásban ismertetett táblázat szerint)
- Amikor elsőnek használja az elektromos főzőlapot, max. 5 percre állítsa. Így tudja a főzőlapon az érzékeny részeket megedzeni.
- Lapos fenekű fazekat használjon, ami teljes mértékben tartja a kapcsolatot a főzőlappal. Ezáltal tudja a leghatékonyabban hasznosítani az energiát.
- Állítsa a hőmérséklet szintjét a szabályzó gombbal az óramutató járásával megegyező irányban.

Elektromos sütő használata:

1. A sütő első működésénél szag terjedhet ki, ami a fűtőelemektől származik. Annak érdekében, hogy megszabaduljon ettől, üzemeltesse a sütőt üresen 250 ° C-on 45-60 percig.
2. A sütő szabályzó gombot be kell állítani a kívánt pozícióra; ellenkező esetben nem működik.
3. A termosztát szabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre kell csavarni.
4. Az időszabályzó gombot a kívánt időzítés értékére kell csavarni. A beállított sütési idő akkor ér véget, mikor a tűzhely kiad egy "bing" hangot. Ha a tűzhelyet az időmérője nélkül szeretné használni, fordítsa a gombot a kézi pozíció szimbólumra. (Választható)
5. Amikor a sütés folyik, a sütő ajtót nem szabad kinyitni gyakran. Ellenkező esetben a hőáramlás kiegyensúlyozatlan lesz és a kész étel minősége változhat.
6. 5-10 perc. Előzetes melegítést kell végezni sütés előtt.



1. Kéz szimbólum érintése után állítsa be az időt + - gombokkal .
2. A sütési idő beállítása : érintse a harang gombt ezt követően a 2. gomb megnyomásával + - gombbal beállíthatjuk a sütési idő kezdetét és végét (kikapcsoláskor sípol és lekapcsolja a fűtést is) Maximum sütési idő 10 óra .
3. Érintse meg a harang szimbólumot ,ezt követően a 3-as gomb megnyomásával a beállított időhöz viszonyítva növelhetjük meg a sütési időt . Az általunk beállított idővel . Például : ha 10 óra a pontos idő az általunk beállított érték 10.40 , akkor 40 percig fog sütni a sütő . Ez esetben a fűtést is kikapcsolja .
4. A harang megnyomásása után beállított idő leteltével csak jelzést ad, de a fűtést nem kapcsolja le .

Javasolt sütési hőmérséklet, idő :

Étel fajtája	Hőmérséklet °C	Állvány pozíció	Sütési idő
Tejszínes sütemény	150-170	2	30-35
Cukrász sütemény	200-220	2	35-45
Keksz	160-170	3	20-25
Apró sütemény	160-170	3	20-35
Sütemény	160-180	2	25-35
Fonott kalács	200-220	2	30-40
Rétes tészta	180-220	2	35-45
Pite	160-180	2	20-30
Báránhús	200-230	1	90-120
Borjúhús	200-230	1	90-120
Birkahús	210-230	1	90-120
Csirke (darabokban)	210-230	1	75-100
Hal	190-210	2	40-50

Megjegyzés: Az idő az alapanyagok eltérő minősége és mennyisége szerint változhat.

Főzőlap gázégő fűvókáinak cseréje (olyan esetben ha más minőségű gázra szeretnénk a készülékünket átállítani , lehetőség szerint bízva szakemberre) !

- Először kapcsolja ki a tűzhely gázellátását.
- Kérjük távolítsa el a fűvókát az égőtől, és telepítse az új fűvókát.

Fűvóka változtatása a sütő égőknél(lehetség szerint bízza szakemberre)

- Kérjük távolítsa el a tűzhely hátlapját, és távolítsa el a fűvóka rögzítőjét. Változtatás után ellenőrizze a gázszivárgást, szappanos habot a fűvókánál.

Tartalék láng beállítás :

A műanyag szabályzógomb lehúzása után a gázszelepen egy laposhornú csavart lát, melynek elfordításával szabályozhatja a tartalék láng nagyságát.

HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

Elektromos berendezések:

Probléma	Lehetséges okok	Javasolt megoldások
Sütő nem működik	Biztosíték meghibásodás vagy az automata biztosíték kiolvadt.	Elenőrizze az általános biztosíték dobozt és javítsa ki, lehetséges , hogy az automatikus biztosíték kapcsolt ki
	A készülék ki van húzva a (földelt) csatlakozó aljzatból .	Elenőrizze , hogy a készülék csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.
Sütő világítás nem működik	Sütő lámpa kiégett	Cserélje az izzót .
	Más lehetőség	Ellenőrizze az általános biztosíték dobozt és javítsa ki . Lehetséges , hogy az automatikus biztosíték kapcsolt ki . Ha a probléma megismétlődik , hívja a műszaki szolgálatot.
Sütő nem melegszik	Sütő hőmérséklete és/vagy a főzési mód nincs kiválasztva	Állítsa be a sütési módot és a hőmérsékletet.
	Más lehetőség	Ellenőrizze az általános biztosíték dobozt és javítsa ki, lehetséges , hogy az automatikus biztosíték kapcsolt ki . Ha a probléma megismétlődik , hívja a műszaki szolgálatot,

Gáz berendezések :

Nincs szikra	Más lehetőség	Ellenőrizze az általános biztosíték dobozt és javítsa meg
	Gázégő ki van kapcsolva	Kapcsolja be a gázszelepet (gomb elfordításával)
	Gázcső meg van törve	Csatlakoztassa a gáztömlőt megfelelően .
Nincs gáz	Eltömődtek az égő fűvókák	Tisztítsa meg a fűvókákat
	Gázcső meg van törve	Csatlakoztassa a gáztömlőt megfelelően .
Egyetlen láng / nincs láng	Eltömődtek az égő fűvókák	Tisztítsa meg a fűvókákat
	Nedvesek az égők	Szárazítsa meg sz égő fejeket gondosan
	Az égők /égőkorona fedelek nem helyesen lettek felhelyezve	Ellenőrizze , hogy az égők/égőkorona fedelek rendesen vannak-e be- illetve felhelyezve .
	Fő gázszelep ki van kapcsolva .	Kapcsolja be a gázszelepeket .
	Üres gázpalack (PB használata esetén) .	Cserélje ki a palackot

Digitális időzítő/kijelző (digitális időzítővel felszerelt modellek)

Probléma	Lehetséges okok	Javasolt megoldások
Az időkijelzés villog vagy világít az óra	Áramszünet volt	Állítsa be a pontos időt. Kapcsolja ki a sütési módot, és állítsa be a kívánt módot

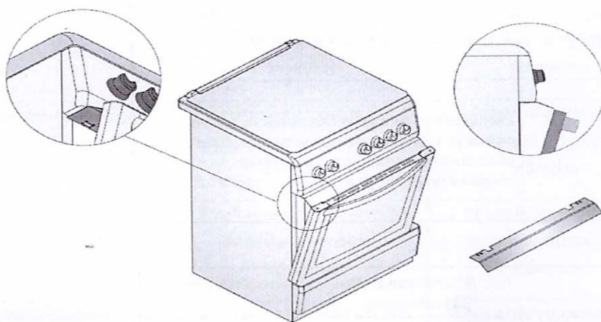
Ha a probléma nem oldódott meg:

- Húzzuk ki a kábelt a konnektorból (kapcsolja ki a megszakítót)
- **Hívja a szakembert és javítsa meg !**

FONTOS !!!

Ne próbálja megjavítani a készüléket, nincs olyan alkatrész a készülékben ami az ügyfél által javítható lenne. !

Hővédő használata gázgrill esetén (*) Választható



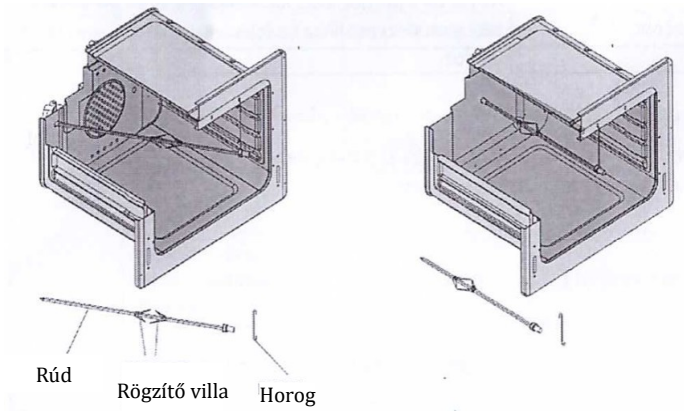
A biztonsági panel célja, hogy megvédje a központi panelt és a gombokat, amikor a sütő grill üzemmódban van. **(gázgrill esetén.)** A biztonsági panel alatt a kezelőpanel megnyitja a sütő elülső üveg fedelét.

Rögzítse a biztonsági panel között az előlapot, és óvatosan zárja le a fedelek. Kérjük használja a biztonsági panelt annak érdekében, hogy elkerülje, hogy a hő károsítsa a központi panelt és a gombokat, amikor a sütő grill üzemmódban van. Megjegyzés : nem forgalmazunk ilyen készüléket .

FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA (*) Választható

Ha a tűzhelyen van forgónyárs lehetőség, kérjük a következőket olvassa el;

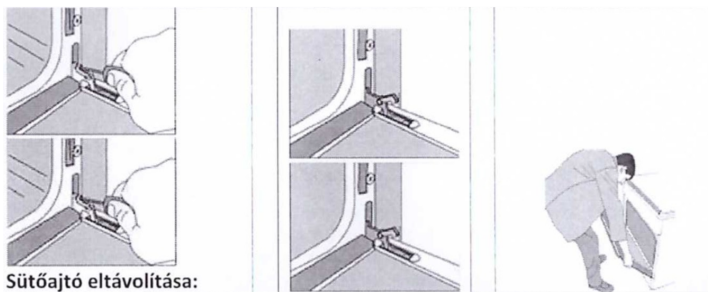
Csatlakoztassa a forgónyársat a rögzítő lyukakhoz. Tegye a sütési elemre amit szeretne sütni (csirke stb.) és rögzítse. Az alábbi ábrák segítségével a forgónyárs motort tudja üzembe helyezni. A vezérlőpulton található a forgónyárs rendszer kapcsoló gomb.



KARBANTARTÁS és TISZTÍTÁS:

- Húzza ki a kábelt a konnektorból.
- Míg a sütő működik vagy működés után rövid idő elteltével ne nyúljon a fűtőelemekhez, mert rendkívül forróak.
- Soha ne tisztítsa a belső részeket, fedél, tálcák, stb. kemény kefével tisztítóhálóval, vagy késsel. Ne használjon csiszolót, vagy súrolós mosószereket.

- A tisztítás után a sütő belső részeit szappanos ruhával öblítse le, majd alaposan törölje szárazra egy puha ruhával.
- Az üvegfedelelet speciális üveg tisztítószerrel tisztítsa meg, **kizárólag a sütő kihűlt állapotában!**
- Ne tisztítsa a sütőt gőztisztítóval.
- Mielőtt kinyitná a sütő ajtót, tisztítsa le a kiömlött folyadékokat a fedélről. Győződjön meg arról, hogy a tűzhely eléggé lehűlt-e.
- Soha ne használjon gyúlékony anyagokat a sütő tisztításánál.
- A sütő tarozékai ne mossa mosogatógépben.



Sütőajtó eltávolítása:

Sütőlámpa cseréje:

Hagyja, hogy a sütőtérben az elemek kihűljenek. A belső lámpa kicseréléséhez távolítsa el az elektromos csatlakozót a konnektorból. Cseréhez 15-25W, 300 C °-ig hőálló lámpát szereljen be.

