

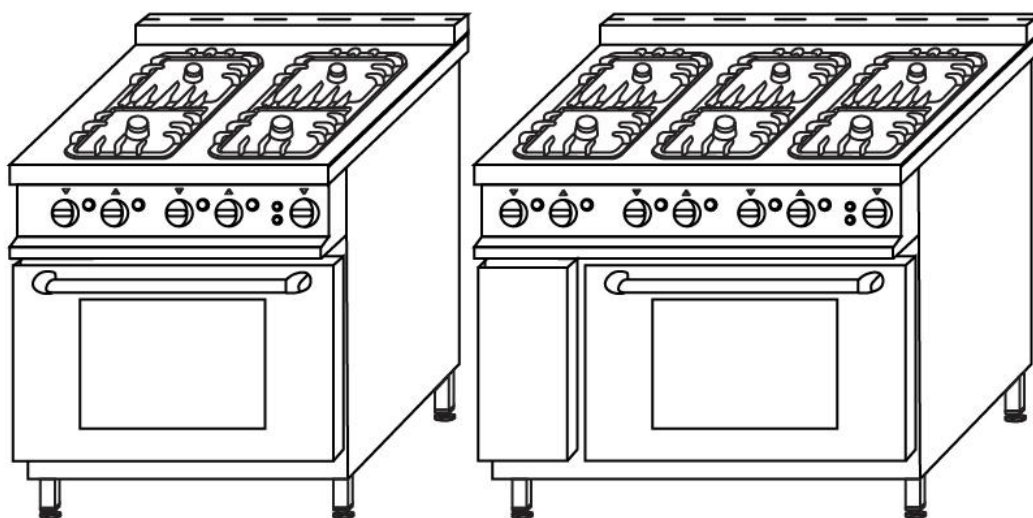
# Nagykonyhai Gáz-Elektromos Tűzhely

(Gáz főzőfelület, Elektromos Légkeveréses Sütő)

HASZNÁLATI, ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

Kivitel:

**GE-41, GE-61**



 **1008 18**

**Gyártó:** ELEKThERMAX Nagykonyhai Kft.  
**Cím:** 8500 Pápa, Gyár utca 5.  
**Telefon:** +36 89 313-255  
**Telefax:** +36 89 313-456  
**Web:** [www.elekthermax.hu](http://www.elekthermax.hu)  
**E-mail:** [nagykonyha@elekthermax.com](mailto:nagykonyha@elekthermax.com)



## Fontos biztonsági tudnivalók

Igen fontos, hogy ezt a használati utasítást a készülékkel együtt megőrizze, hogy a jövőben bármikor igénybe vehesse konzultálásra. Ha a készüléket esetleg eladná vagy átadná másnak, a használati utasítást vele együtt kell átadni azért, hogy az új használó tudomást szerezzen a készülék működéséről és a rá vonatkozó figyelmeztetések birtokába jusson.



**Figyelem!**

**EZEKET A FIGYELMEZTETÉSEKET AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN ÁLLÍTOTTUK ÖSSZE, KÉRJÜK TEGYEN ENNEK ELŐTT, HOGY OLVASSÁK EL EZEKET FIGYELMESEN A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA ELŐTT.**

- A készülék használatára a szakemberrel minden esetben ki kell oktatni!
- A készülék beszerelési adatai az adattáblán találhatóak, amelyet a készülék hátulján a bekötőcsomók felett talál. A beszerelési munkákat arra feljogosított és kiképzett szakemberekkel kell elvégezni az érvényben lévő szabványok és a jelen utasítások előírásai szerint. A készülék bekötése előtt ellenőrizni kell a csatlakozó gázcsövet.
- Szervizpartnereink elérhetőségét a mellékelt szervizlistában találja meg. A készülék más gázra történő átállítását, kizárólag a partnerlistában feltüntetett szakszervizek végezhetik.
- A készüléket az átvételkor azonnal csomagolja ki. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés. Ha bármilyen sérülést észlel, írásban azonnal jelezze a szállítónak.
- Soha ne hagyjuk felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket. Használat idején a készülék fokozott felmelegedésnek van kitéve a gázrész és azok közelében lévő részeken, valamint a sütő környékén, a sütőajtót és annak üvegét is beleértve.
- Minden esetben először a begyújtási műveletet hajtsa végre, majd ezután, amikor a láng már ég tegyen főzőedényt a készülékre.
- A tartozékokat az első alkalmazás előtt le kell mosni.
- Ha zsírokat vagy olajokat alkalmazunk főzés közben, nagyon kell ügyelni arra, hogy ezek az anyagok, túlhevülve, lángra lobbanthatnak.
- Ne szereljük be a készüléket gyúlékony anyagok közelében (pl. függönyök, törülközők, stb.).
- A készülék üzembe helyezése során a helyiség megfelelő légcseréjét biztosítani kell!
- A működésbe hozatal első percei alatt a sütő termikus szigetelése és a gyártási olajmaradványok kellemetlen füstöt és szagot okoznak. Azt tanácsoljuk, hogy az első begyújtáskor kb. 45 percig melegítsük a sütőt, üresen. A tartozékokat az első alkalmazás előtt le kell mosni.
- A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 – 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
- Ne helyezzen a nyitott sütőajtóra nehéz tárgyakat.
- Karbantartás vagy tisztítás előtt hagyjuk kihűlni a készüléket. Javítás vagy tisztítás során a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról és a gázhálózatról. Ennek érdekében mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszolóaljzatból, vagy a kapcsolótáblán forgassa a kapcsolót „0” állásba, és a gázvezetéken lévő főcsapot zárja el!
- A készülék tartozékain kívül csak hőálló edényeket használjon.
- Az alkatrészek illesztésénél, gázrész összerakásánál, és ezek tisztításánál kövesse a használati útmutatóban leírtakat.
- Más készülékek alkatrészeit, kiegészítőit ezen készülékhez használni tilos és életveszélyes!
- A gázrész meggyújtása után győződjünk meg arról, hogy a láng szabályos és folytonos legyen. Ha a láng nem egyenletes, vagy a levegőellátása nem megfelelő, akkor azonnal forduljon a szervizhez. A megfelelő láng azonosításához a mellékelt ábra nyújt segítséget.
- A készülék használata után mindig ellenőrizze, a szabályzó gomboknak kikapcsolt állapotban kell lenniük.
- Működési és higiéniai okok miatt a készüléket mindig tisztán kell tartani, hogy elkerülhető legyen a kellemetlen szagok és biztosítható legyen a megfelelő működés. Szennyezett szennyvízzel, gázrészével a készülék használata szigorúan tilos!
- Tilos gőztisztítót, vagy nagynyomású mosót használni a készülék tisztításához.
- A készüléket ne üzemeltesse nyitott ajtóval.
- Tartós üzemen kívül helyezéskor a főkapcsolóval feszültségmentesíteni kell és a gázvezeték főcsapját.
- Ha a készülék javításra szorul, ne próbáljunk magunk hozzányúlni. A hozzá nem értő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Hívjuk a legközelebbi Elekthermax szervizpartnert. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a mellékelt szervizjegyzékben kijelölt szerviz végezheti.
- Az illetéktelen beavatkozás komoly veszélyt jelent a felhasználóra.
- Az elhelyezés és üzembe helyezés előtt feltétlenül el kell olvasni a használati útmutatót.



**A gyártó minden felelősséget elhárít magától a nem megfelelő üzembe helyezés, a helytelen használat, illetve a használati utasításban előírtak figyelmen kívül hagyása miatt bekövetkező károk esetén. Szigorúan tartsa be az ápolásra és tisztításra vonatkozó tudnivalókat is.**

## Bevezető

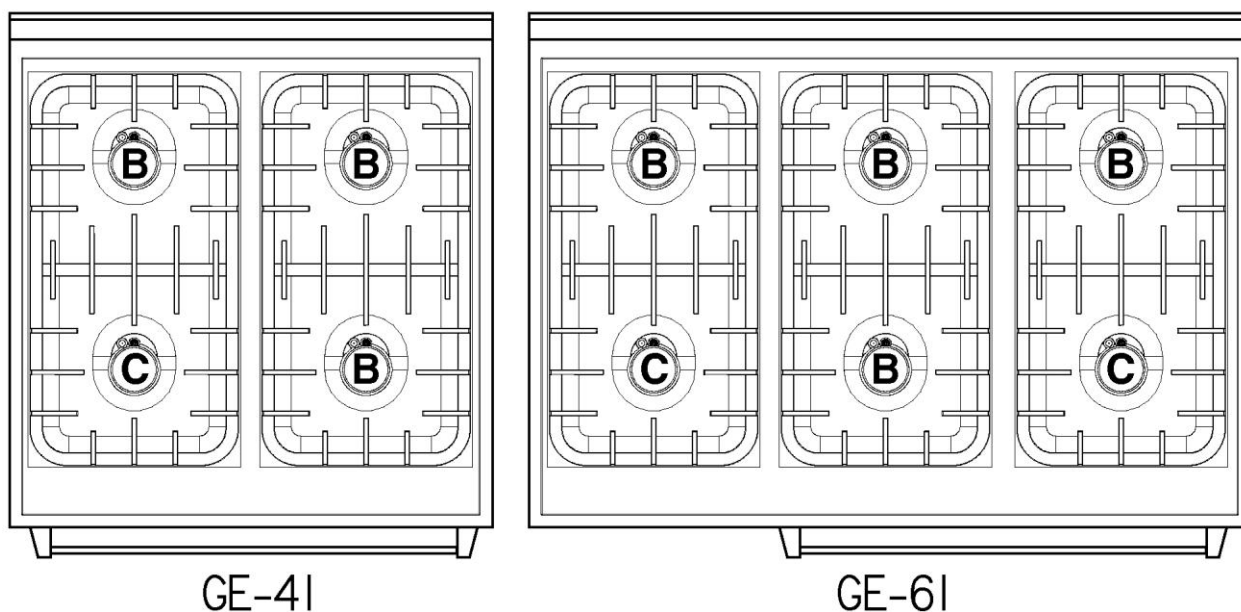
A korszerű gáztűzhelyek a nagykonyhák, vendéglátó egységek gazdaságosan üzemeltethető, praktikus alapkészülékei. A GN1/1 méretű sütő, 530x325mm méretű edénynek megfelelő étel elkészítését teszi lehetővé egy sütési ciklusban. A különböző főzőégők közül egy vagy kettő nagyobb teljesítményű, ami választási lehetőséget ad a felhasználónak a főzés célszerű megszervezéséhez. A külső burkolat teljes mértékben rozsdamentes lemezből készül, így könnyen tisztántartható. Az esztétikai megjelenés szempontjából a hosszabb használati idő szinte alig jelent változást.

**A gyártott tűzhely típusok:** -4 főzőégős kivitel – GE41  
-6 főzőégős kivitel – GE61

## Műszaki leírás

A készülék önhordó vázszerkezetét a lemez alkatrészek építőelemként történő felépítése biztosítja. A sütődob fényes korrózióálló lemezből készül, ami kopásálló és könnyen tisztántartható felületet jelent. Emellett a nagykonyhákban előforduló vegyi hatásoknak is kiválóan ellenáll. A főzőfelület rozsdamentes lemezből mélyhúzással, és hegesztéssel készül, - így nincsenek nehezen tisztítható élek, sarkok. A tűzhely földgárról és PB gárról üzemeltethető. Valamennyi égő, és a sütőégő thermoelektromos égésbiztosítóval, valamint piezo gyújtóval van ellátva. A sütő hőmérsékletét a hőfokszabályzó automatikusan szabályozza.

## Főzőégők elrendezése



## Műszaki adatok

|                    | Hőterhelés (kW) |             |         | Elektromos hálózatra vonatkozó adatok |
|--------------------|-----------------|-------------|---------|---------------------------------------|
|                    | Földgáz „H”     | Földgáz „S” | PB gáz  |                                       |
| „B” típusú főzőégő | 3,6             | 2,9         | 3,3     | Feszültség: 230V 50Hz.                |
| „C” típusú főzőégő | 5,4             | 4,3         | 3,3     |                                       |
| Összteljesítmény   | GE-41 16,2 kW   | 13 kW       | 13,2 kW | Teljesítmény                          |
|                    | GE-61 25,2 kW   | 20,2 kW     | 22,2 kW | GE-41: 3100W                          |
|                    |                 |             |         | GE-61: 3100W                          |

## Fűvókaméretetek

|                | „H”, „S” típusú földgáz esetén |                 | „PB” gáz esetén |                 |
|----------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | Főfűvóka (mm)                  | Segédűvóka (mm) | Főfűvóka (mm)   | Segédűvóka (mm) |
| „B” típusú égő | 1,3/1,3                        | 0,6/0,6         | 0,9             | 0,5             |
| „C” típusú égő | 1,6/1,6                        | 0,6/0,6         | 0,9             | 0,5             |

## Körvonalméretek

szélesség: 700 mm (GT-41)  
1050 mm (GT-61)  
mélység: 700 mm  
magasság: 850 mm

**Névleges nyomás:** Földgáz („H”, „S”): 25 mbar;  
PB gáz: 30 mbar.

**Készülék kategória:** II 2HS3B/P

A készülékek az égő levegő ellátása és az égéstermék elvezetés módja szerint „A<sub>1</sub>” csoportba tartoznak. Az égéshez szükséges levegőt a helyiségek légteréből veszik és az égéstermék is a helyiség légterébe kerül. A készüléket csak kielégítően szellőzött helyiségben szabad felszerelni az egészségre ártalmas égéstermék meg nem engedett koncentrációja kialakulásának elkerülése végett.

## Üzembe helyezés, kezelés

A készüléket csak az erre jogosult – szervizjegyzékben közzétett – szakszerviz helyezheti üzembe, a telepítésére elkészített és jóváhagyott terveknek megfelelően. A készüléket éghető anyagú és hőre érzékeny padozatra, valamint ilyen felületek mellé telepíteni nem szabad! Ettől függetlenül – az esetleges, káros hőigénybevétel megelőzése céljából – a készülék burkolóelemei és a fal, vagy a készülék melletti egyéb berendezés között, legalább 3 cm-es, áramlásában nem gátolt levegőréteget kell biztosítani. Mindenek előtt ellenőrizni kell, hogy a rendelkezésre álló gázfajta egyezik-e az adott készülékre előírt gázfajttal. Amennyiben nem, úgy az adott gázhoz tartozó fűvókára kell cserélni a készülékben lévő fűvókát. Ezt követően megtörténhet a készülék csatlakoztatása a gázvezetékhez. A készülék gázbevezető csöve ½"-os belső csőmenettel végződik, így a csatlakozást ennek megfelelően kell kialakítani.

A készülék üzembe helyezése során a helyiség megfelelő légcseréjét biztosítani kell! **A készülék hálózatra csatlakoztatásánál ügyelni kell, hogy az adattáblán feltüntetett feszültségérték egyezzen meg a hálózat feszültségértékével.** A készülék és a hálózat közé **16 A-es olvadóbiztosítót** és egy megfelelő teljesítményű főkapcsolót kell beiktatni a vonatkozó szabvány előírásainak megfelelően. Az elektromos hálózaton használt főkapcsolónak legalább 3mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie. A készülék hálózatra kötése a hátlap eltávolítása után végezhető el **H07RN-F típusú 1,5mm<sup>2</sup>** vezeték-keresztmetszetű kábellel a bekötési vázlat szerint.

A készülék hátsó lábán **M8-as EPH** csavar található.

## A készülék használatára a személyzetet ki kell oktatni!

Garanciális időszakban esetleges előforduló problémával a szervizjegyzékben szereplő cégekhez, vállalkozókhoz kell fordulni. Használatba vétel előtt a karosszéria elemeken lévő védőfóliát el kell távolítani! Más gázfajttára történő átállítást ugyancsak az erre jogosult szerviz, vagy szerelő végezheti el. A helyiségben mesterséges szellőztetést kell kiépíteni annak megelőzése céljából, hogy az egészségre ártalmas égéstermékek megnem engedett koncentrációja kialakulhasson.

A készüléket a gyártónál „H” földgáz csatlakoztatáshoz készítik elő, kivéve, ha a megrendelő előzetesen kérte már az „S” vagy PB gázos kivitel. Az üzemeltetés helyszínén elvégzett átállítás esetén a fő, és segéd fűvókákat kell cserélni. A beállítás után a készülékre rá kell ragasztani a tájékoztató címkét, hogy a készülék milyen gázra van beállítva.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a sütőbe helyezett peccsenyétál vízszintes síkban helyezkedjék el. Ezt a készülék állítható menetes lábai teszik lehetővé. A készülék kicsomagolása után a külső burkolatról, a sütő belsejéről karcnyomokat nem okozó mosószer melegvízes oldatával el kell távolítani az esetleges szennyeződések.

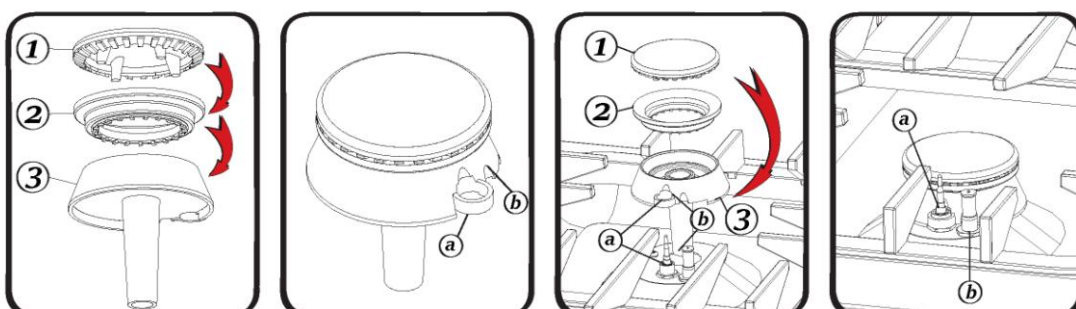
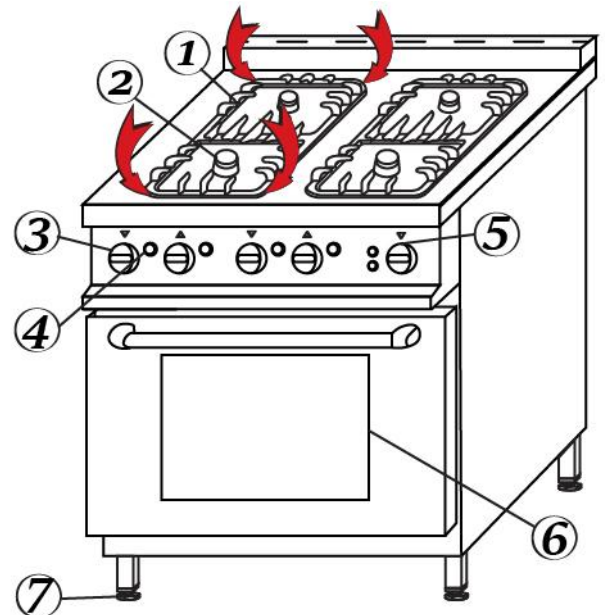
## Készülék részei

1. Edénytartó rács
2. Égőrózsa
3. Kezelógomb (főzőlap)
4. Piezo gyújtó (főzőlap)
5. Hőfokszabályzó, jelzőfények (sütő)
6. Sütőajtó
7. Magasságállító láb

Az edénytartó rácsot csak a készülék kikapcsolt, hideg állapotában szabad fel-le helyezni. A rácsot a készülék mélyhúzott szennytálcájának lekerekített sarkaihoz kell stabilan illeszteni. Mindig ellenőrizze, hogy a felhelyezett rács stabilan a helyén van-e, nem ferde, vagy bizonytalan fekvésű.

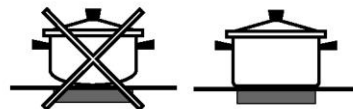
## Égőrózsák összeállítása

Az égőrózsák három alkatrészből állnak össze, ezek a mellékelt ábra szerint (1) égőfedél (2) égőgyűrű (3) égőkehely. Illesztésnél ügyeljünk az égőkehely helyes elrendezésére, (a) thermoelem, (b) gyújtóelektróda szerint. Az égőrózsát csak a készülék kikapcsolt, hideg állapotában szabad eltávolítani! Minden esetben ellenőrizzük, hogy az alkatrészek stabilan, az ábra szerint kapcsolódnak egymáshoz, és hogy a gázkiömlő nyílások teljes keresztmetszetben szabadok, ételmaradék, szennyeződés nem tömíti el őket. Ellenkező esetben helytelen égés, üzemzavar állhat fenn.



## Edények használata

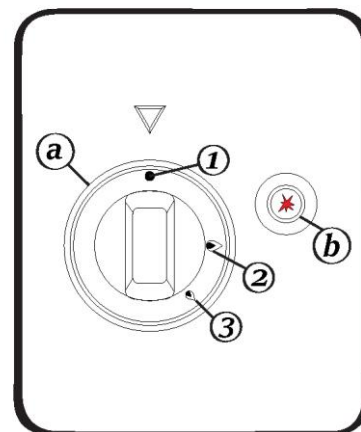
A készülékhez csak sík fenekű, sértetlen főzőedények használhatóak, 19-29cm átmérő között. Mindig ügyeljen a főzőedények helyes elhelyezésére. A főzőedényeket a gáزرózsza közepe felé kell igazítani az edénytartó rácson. Ellenőrizze, hogy a főzőedény nem billeg-e, pozíciója a rajznak megfelelő, és mérete is az előírásen belül helyezkedik el. Ellenkező esetben az edény lebillenhet, leeshet, és üzemzavar, égési sérülések fordulhatnak elő!



## A gázégők begyújtása

Fordítsuk el az üzemeltetni kívánt főzőégőhöz tartozó gázcsap kezelőgombját (a) 90°-al, a zárva állástól (1) a nagy láng állásig (2).

- Nyomjuk be a kezelőgombot (a) és nyomjuk meg a piezo gyújtó nyomógombját (b). (Ha a keletkező szikra esetleg nem gyújtaná meg a gázt, akkor a piezo gyújtót ismételtelen működtetni kell a kezelőgomb benyomva tartása mellett.
- A láng begyulladás után a kezelőgombot még néhány másodpercig benyomva kell tartani, amíg a thermoelem átmelegszik, ezáltal az elektromágnes már nyitva tartja a szelepet.
- Szükség esetén a hőteljesítmény csökkenthető a kezelőgomb „kis-láng” állásig (3) történő továbbforgatásával.



**FONTOS FIGYELMEZTETÉS:** A kezelőgombot benyomott helyzetben forgatni nem szabad, mert a gázcsap rögzítőcsavarjaiban megütközhet. A forgatás erőltetése ilyen esetben a gomb törését okozhatja.

## A sütő

A kezelőgombot az óramutató járásának megfelelően forgatva állítsuk be a sütendő ételféleségnek megfelelő hőfokot. A készülék bekapcsolt állapotában a sárga jelzőlámpa világít. A sütést előmelegített sütőben ajánlott megkezdni. A sütés időtartama alatt a hőfokszabályzó vezérli a fűtést, hogy a sütőtérben a hőmérséklet a beállított értéken legyen. Ha a hőmérséklet eléri az értéket, a fűtés lekapcsol, majd néhány °C-os csökkenés után ismét visszakapcsol. A készüléken található zöld színű jelzőlámpa a fűtési ciklusok alatt világít. A sütés befejezése után a kezelőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba „0” helyzetbe forgatva a sütőt kikapcsoljuk. Nagyobb méretű ételek (pl.: bukta) vagy hús sütéséhez ajánlott 20 esetleg 40 mm mély GN1/1-es méretű peccsenyetál használata, melyek kereskedelmi forgalomban kaphatóak. A sütőbe egyszerre maximum két sütőlap vagy peccsenyetál helyezhető be az oldalsó tartórácsokon, az étel és a peccsenyetál méretétől függően különböző sínmagasságokban.

## Figyelem!

Használatba vétel előtt a karosszéria elemeken lévő védőfóliát, valamint az égőrózsákat rögzítő ragasztószalagot el kell távolítani!

A készülék csomagolása egyutas raklapra történik.

A készüléket használati helyzetének megfelelően szabad szállítani, raktározni.

A csomagolt készülékek egymásra nem rakhatóak!



**Figyelem!**

## Tisztítás

Javítás vagy tisztítás során a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról és a gázhálózatról. Ennek érdekében mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszolóaljzatból, vagy a kapcsolótáblán forgassa a kapcsolót „0” állásba és zárja el a gázvezetéken lévő főcsapot. A sütő és a burkolat a tisztításon kívül nem igényel egyéb karbantartást. Tisztítása történhet langyos szappanos vagy mosószeres vízzel. A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében az oldalsó tartórácsok könnyedén kiemelhetők (kb. 45°-os szögben felfelé mozdítva). Szemcsés súrolószer használatát kerülni kell, mert a rozsdamentes, csiszolt lemezeket karcot okozhat. Tisztítás után a sütőt szárazra kell törölni. Különösen ügyeljünk az égőrózsák tisztítására, mivel azok elszennyeződése esetén működési zavar keletkezhet. Ha az égőrózsákra esetleg valamilyen szennyeződés, ételmaradék kerül, azokat emeljük le és mosogatóban mossuk le, ügyelve arra, hogy a gázkiömlő nyílások teljes keresztmetszetben szabaddá váljanak. Fokozottan ügyeljen, hogy az eltávolított égőrózsák nyílásain semmilyen szennyeződés, víz, vagy tisztítószer ne kerüljön a készülékbe! Az égőrózsák, fedelek, gyűrűk forrók üzem közben, eltávolításuk csak kikapcsolt, kihűlt állapotban lehetséges!



## A sütőajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal, és nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa le. Ne használjon durva dörzs anyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületet, vagy akár az üveg széttörését is okozhatja.

### Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót (1. ábra)
2. Nyissa fel a két csuklós pánton elhelyezkedő kallantyút (2. ábra)
3. Fogja meg az ajtót a két szélén, majd lassan, de ne teljesen csukja vissza ütközésig. Ezután maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról. (3. ábra)

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve teheti vissza az ajtót.

## Melléklet

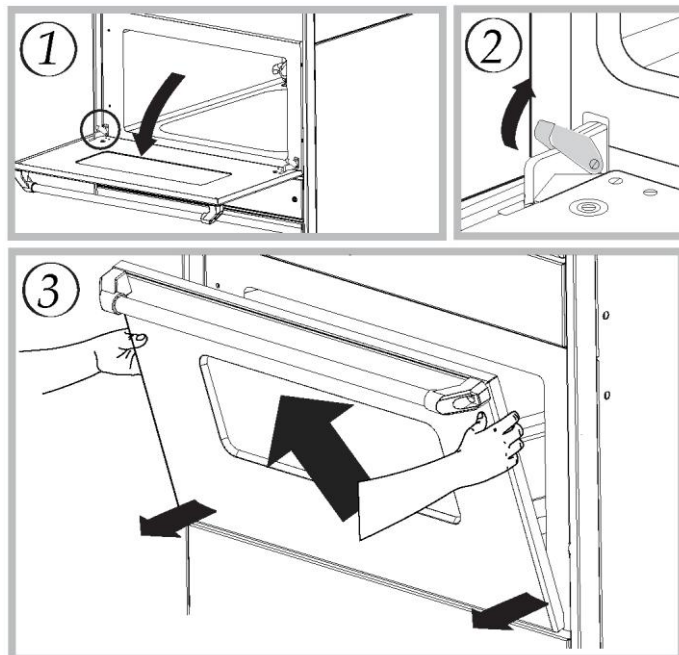
- Jótállási jegy
- Szerviz jegyzék

## Alkatrészlista

| Cikkszám | Megnevezés                     | Cikkszám | Megnevezés                   |
|----------|--------------------------------|----------|------------------------------|
| 70122000 | Piezo gyújtó M22x1,5           | 35057600 | Piezo gyújtókábel L=350      |
| 70102200 | Thermoelem L=1000 M8x1         | 35057700 | Piezo gyújtókábel L=650      |
| 70103100 | Thermoelem L=450 M8x1          | 70272000 | Ventilátor motor irányváltó  |
| 70229200 | Gázcsap PEL 20 S               | 70189100 | Ventilátor motor             |
| 75500010 | Égőfedél                       | 70189200 | Ventilátor motor kerék       |
| 75500020 | Égőgyűrű                       | 70128500 | Ventilátor motor kondenzátor |
| 75500040 | Égőkehely                      | 70160000 | Jelzőfény zöld               |
| 70110000 | Hőfokszabályzó                 | 70151600 | Jelzőfény sárga              |
| 36010400 | Szerelt ajtó                   | 70084000 | Kapcsoló                     |
| 70077400 | Forgatógomb PEL- főzőégő       | 70147000 | Ajtózsanér jobb              |
| 70281300 | Forgatógomb PEL- sütő          | 70147100 | Ajtózsanér bal               |
| 70225700 | Kezelőgomb számlap Pel-főzőégő | 70219100 | Ajtóüveg                     |
| 70281400 | Kezelőgomb számlap Pel-sütő    | 70223600 | Ajtózár                      |
| 70227200 | Csőfűtőtest                    |          |                              |

Alkatrészrendelés esetén a szakszerviz vagy a gyártó minden esetben kérni fogja az alábbi adatokat:

- Neve, címe és postai irányítószáma
- Telefonszáma
- A meghibásodás részleteinek világos, pontos és tömör ismertetése
- A készülék típusa
- Gyártási száma
- Gyártási éve
- BTO száma
- Forgalmazó adatai, akitől a készüléket vásárolta.



## Mit tegyek, ha...

| Tünetek  | Megoldás   |
|--|--|
| Nincs égőgyújtás   | Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gáz teljesen ki van nyitva</li> <li>• A gázcső pozíciója helyes</li> <li>• Az égő nem nedves</li> <li>• Az égőfedelelet, égőgyűrűt, égőkelyhet tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li> </ul>   |
| Begyújtás után azonnal elalszik a láng                                     | Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gáz teljesen ki van nyitva</li> <li>• A gázcső pozíciója helyes</li> <li>• A szabályozógombot a begyulladás után 10 másodpercig benyomva tartotta</li> </ul>   |
| A gázrózsa egyenetlenül ég   | Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az égő megfelelően a helyén van</li> <li>• Az égő nem nedves</li> <li>• Az égőfedelelet, égőgyűrűt, égőkelyhet tisztítás után helyesen helyezték-e vissza</li> </ul>   |
| A főzés eredménye nem kielégítő  | Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A megfelelő hőmérsékletet választotta ki</li> </ul>  |
| A készülék füstöl  | Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A főzőlapot nem kell-e kitisztítani</li> <li>• Az étel nem futott ki</li> <li>• A sütőt nem kell-e kitisztítani</li> <li>• Nem került túlzott mennyiségű zsiradék/folyadék a sütő oldalfalaira</li> </ul>  |
| A készülékből zajok hallatszanak.  | A készülék egyes alkatrészei kitérnek és összehúzódnak felmelegedéskor és lehűléskor. Ezek a zajok normálisnak tekinthetők.  |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                          | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 – 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.   |
| A láng színe narancssárga vagy sárga                                       | Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.   |
| A lángkép nem egyenletes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze, hogy az égőrózsák részeit nem tömítette el szennyeződés</li> <li>• Kikapcsolt és lehűlt állapotban tisztítsa meg az égőrózsát ezen használati útmutató utasításai szerint</li> <li>• Ha tisztítás után is fennáll a tünet, hívja a szervízt</li> </ul> |
| A sütő nem működik   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze, hogy a készülék nincs kikapcsolt állapotban.</li> <li>• Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.</li> <li>• Győződjön meg róla, hogy nincs áramszünet.</li> </ul>   |
| A láng túl nagy, nem sima vonalú, esetleg zajos                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze ezen használati útmutatóban levegőellátásról szóló részt</li> <li>• Hívja a szervízt</li> </ul>   |
| A láng túl kicsi, nem sima vonalú, esetleg zajos                           |  |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.</li> <li>• Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet.</li> </ul>  |

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a szervizhez. Amikor a szervizzel kapcsolatba lép, ezen használati útmutató *Alkatrészlista* témakörében feltüntetett adatokat fogják kérni.

# Minőségi tanúsítás

Készülék típusa: **GE**-.....

Engedélyszám: **MB 69259138 0001**

TÜV PIN: **1008 CT 3180**

Jegyzőkönyv szám: **28243181 001**

Gyártási szám: .....

Gyártási év: .....

## Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató „Műszaki adatok” pontjaiban közölt paramétereket kielégíti. A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján a gyári végátvétel szerint: I. osztályú.

Dátum: .....

.....

minőség ellenőr  
(alírás, szám)

