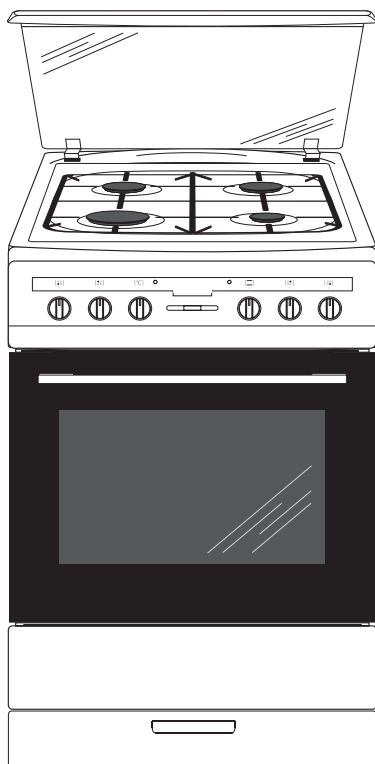


Amica



6017GE3.33EHZpTaDpScNAXx / 617GEH3.33HZpTaDpNASc(Xx)

(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az Amica tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek a balesetek.



Figyelmeztetés!

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

TARTALOMJEGYZÉK

| | |
|----------------------------------------------|----|
| Alapvető információk..... | 2 |
| Biztonsági előírások..... | 4 |
| A készülék bemutatása..... | 10 |
| A készülék jellemzői..... | 11 |
| A készülék üzembe helyezése..... | 12 |
| A készülék kezelése..... | 19 |
| Praktikus tanácsok a sütő használatához..... | 31 |
| Teszt ételek..... | 33 |
| A tűzhely tisztítása és karbantartása..... | 35 |
| Hibaelhárítás..... | 41 |
| Műszaki adatok..... | 42 |

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Figyelmeztetés. Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Figyelmeztetés. A főzőlapon olaj vagy más zsiradék felügyelet nélküli hevítése veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a tüzet pl. fedővel vagy nem gyulladó takaróval.

Figyelmeztetés. Ne tartson a főző felületen oda nem való dolgokat, mert tüzet okozhatnak.

Használat közben a tűzhely felforrósodik. Ügyeljünk rá, ne-hogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a tűzhely külső részei is felmelegszenek. A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Figyelmeztetés. Nem szabad karcot okozó szerszámokat, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

Figyelmeztetés. Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

Figyelem. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.

Figyelem. Csak a készülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a használati utasításban feltüntetett lemezborítót használja. A nem megfelelő lemezfedők használata balesetet okozhat.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- Ne nyissuk meg a gázcsapot vagy a gázpalack szelepét anélkül, hogy ellenőriznénk: a készülék gombjai zárt állapotban vannak.
- Vigyázzunk, nehogy kifutó étel vagy szennyeződés tömítse el az égőfejeket. A szennyeződéseket az égőfejek kihűlése után azonnal el kell távolítani, és az égőfejeket ki kell szárítani.
- Nem szabad az edényeket közvetlenül az égőfejekre helyezni.
- Az egyes égőfejek feletti rácsra ne helyezzünk 10 kg-nál súlyosabb edényeket. A rács együttes terhelése nem haladhatja meg a 40 kg-ot.
- Ne ütögetssük a szabályozó csavarokat, illetve az égőfejeket.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Tilos a készülék gázcsapjainak kinyitása anélkül, hogy égő gyufa vagy gázgyújtó lenne a kezünkben.
- Az égőfejek lángját nem szabad elfújni.
- Az üvegből készült tető elrepedhet, ha túlmelegszik. A tető lehajtása előtt valamennyi égőfejet el kell oltani.
- Tilos a készülék más típusú gázra való önkényes átszerelése, a készülék más helyre való telepítése, valamint a gázellátó berendezés átalakítása. Az összes ilyen jellegű tevékenységet csak képzett szakember végezheti.
- Főzés és sütés közben hő és pára képződik, amely bekerül a helyiségbe, ahol a készüléket üzemeltetjük. Győződjünk meg a konyha megfelelő szellőztetéséről; tartsuk nyitva a természetes szellőzési járatokat, vagy szereljünk fel mechanikus szellőztető berendezést (páraelszívót).
- A készülék hosszan tartó intenzív használata fokozottabb szellőztetést kívánhat, pl. ablaknyitást vagy hatékonyabb ventilációt; ha van mechanikus páraelszívó, annak teljesítményét növelni kell.
- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- GÁZSZIVÁRGÁS GYANÚJA ESETÉN TILOS: gyufát gyújtani, dohányozni, elektromos fogyasztókat (pl. lámpát vagy csengőt) ki- és bekapcsolni, vagy más olyan elektromos berendezést üzemeltetni, amelyek használata szikraképződéssel vagy rezgéssel jár. Ilyen esetben azonnal el kell zárni a palack szelepét vagy a gázvezeték csapját, ki kell szellőztetni a helyiséget, és szakembert kell hívni a hiba elhárításához.
- A gázellátó berendezéshez semmiféle antennát (pl. rádióantennát) nem szabad csatlakoztatni.
- Ha a tömítetlen rendszerből elillanó gáz meggyulladna, azonnal el kell zárni a főcsapot.
- Ha a gázpalack tömítetlen szelepe mellett kiszivárgó gáz gyulladna meg, a szelepet el kell zárni és a palack lehűtése érdekében arra nedves takarót kell helyezni. Kihűlés után a palackot szabad levegőre kell kivinni. Tilos a sérült palack ismételt üzembe helyezése.
- Ha a tűzhelyet néhány napig nem használjuk, el kell zárni a gázvezeték csapját. A gázpalack szelepét minden használat után el kell zárni.

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a

következőképpen tehetjük meg:

- **A főzéshez megfelelő edényeket használjunk.** Az edény nem lehet kisebb a gázláng koronájánál. Az edényekre helyezzünk fedőt.
- **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a munkafelületnél kisebbek.
- **Ügyeljünk az égőfejek, rácsok, és az égőfej alatti felületek tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el. Különösen a kupakok alatti gyűrűk lángvezetőit, valamint fűvókák nyílásait kell tisztán tartani.
- **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.
- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.
- **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki. Figyelmeztetés! Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

- **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.
- **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes

környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

Figyelmeztetés! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE



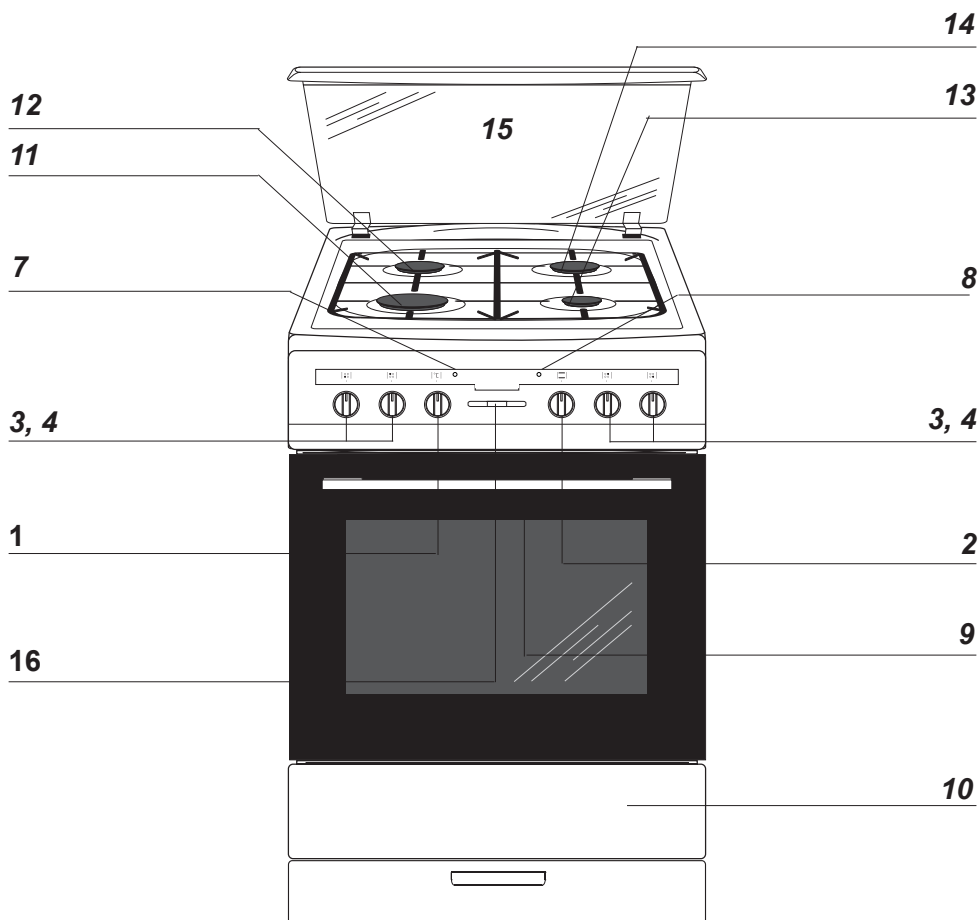
A készüléket az Európai Unió 2012/19/UE számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasználadott készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

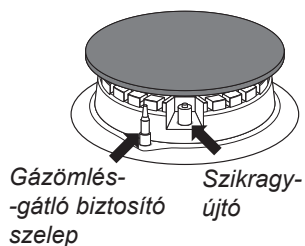
A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasználadott elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

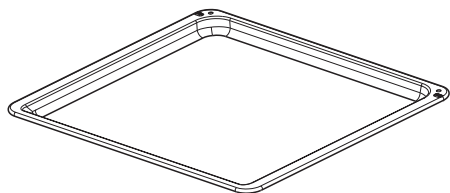


- 1 A hőfokszabályozó gombja
- 2 A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6 Az égőfejek szabályozó gombjai
- 7 A hőfokszabályozó jelzőfénye L
- 8 A tűzhely működését ellenőrző lámpa R
- 9 A sütőajtó fogantyúja
- 10 Fiók
- 11 Nagy égőfej
- 12 Közepes égőfej
- 13 Kisegítő égőfej
- 14 Közepes égőfej
- 15 Tető
- 16 Elektronikus programkapcsoló

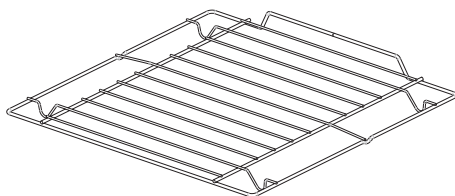


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

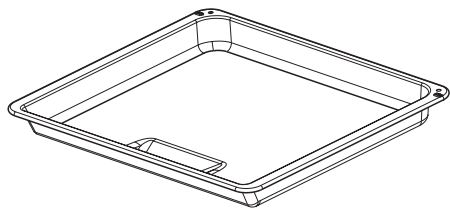
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

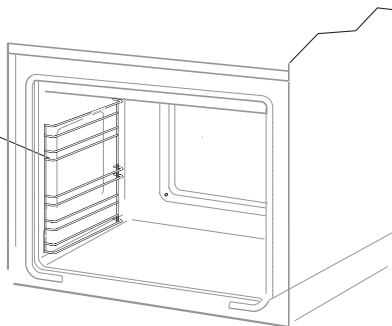


Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültékhez**

Oldalsó sínek



*választható

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Jelen kezelési útmutató az üzembe helyezést végző képzett szakember számára készült. Az útmutató lehetővé teszi az üzembe helyezéssel és karbantartással kapcsolatos munkák lehető legszakoszerűbb elvégzését.

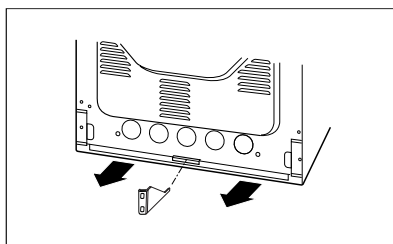
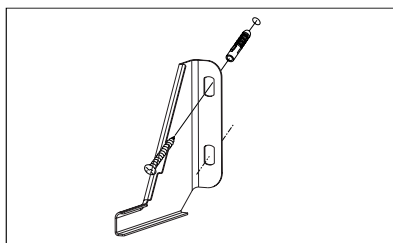
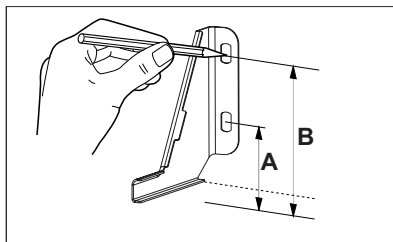
- Üzembe helyezés előtt meg kell győződni, hogy a helyi gázviszonyok (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megfelelő-e.
- Jelen készülék beállításának paraméterei az típus táblán olvashatók.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezeték hálózathoz. Az aktuális előírásoknak megfelelően kell bekötni és beüzemelni. Különös figyelmet kell szentelni a megfelelő légmozgás biztosításának.

A tűzhely beállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A helyiség alkalmasságát meghatározó jogszabály:
- A helyiségnek olyan szellőzéssel kell rendelkeznie, amely biztosítja az égés közben keletkező égéstermék kültérbe való elvezetését. Ez a rendszer ráccsal ellátott szellőző vagy elszívó. Az elszívót az ahhoz mellékelt előírás szerint kell felszerelni. A tűzhelyet úgy kell elhelyezni, hogy valamennyi kezelő szervéhez biztosított legyen a szabad hozzáférés.
- A helyiségnek lehetővé kell tennie a gáz égéséhez szükséges friss levegő szabad beáramlását. A beáramló levegő mennyisége 1 kW teljesítményű égőfejenként nem lehet kevesebb 2m³/h értéknél. A levegőt közvetlenül a kültérből min. 100 cm² átmérőjű csatornán kell bejuttatni, vagy olyan szomszédos helyiségekből, amelyek a kifelé rendelkeznek szellőző csatornákkal.

A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése

Az ütközőt azért szereljük fel, hogy megakadályozzuk a tűzhely felborulását. Az ütközőnek köszönhetően kisgyermek nem tudja majd így felborítani a tűzhelyet pl. úgy, hogy felmászik a sütő ajtajára.

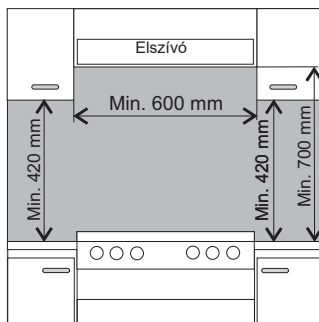


A tűzhely magassága 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

A tűzhely magassága 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

- A folyékony gáz nehezebb a levegőnél, így hajlamos a helyiség az alsóbb szinteken összegyűlni. A helyiségnek, amelyben gázpalackot helyezünk el, a kifelé szellőző csatornákkal kell rendelkeznie. Azoknak szivárgás esetén lehetővé kell tenniük a gáz kivezetését. Emiatt az üres vagy részben töltött gázpalackokat sem szabad a föld felszíne alatt lévő helyiségekben (pl. pincékben) üzemeltetni vagy tárolni. A palackok nem helyezhetők olyan hőforrások (kályhák, kandallók, sütők, stb.) közvetlen szomszédságába, amelyek a palackok belső hőmérsékletét 50 °C fok fölé emelnék.
- A környezet túlhevülése elleni védelem szempontjából a tűzhely X kategóriás készülék, így a bútorokba a padlószinttől kb. 850 mm magasságig, azaz a konyhalap magasságáig építhető be. Ennél magasabb beépítés nem ajánlott.
- A bútorokon alkalmazott fóliáknak és ragasztóknak kb. 100 °C hőmérsékletet kell kibírnuk. Ezen feltétel nem teljesülése esetén eldeformálódhatnak a felületek, vagy leválhatnak a fóliák. Ha nem vagyunk biztosak a bútorok hőmérséklet-tűrésében, a tűzhely és a bútorok között kb. 20 mm távolságot kell hagyni.
- A tűzhely mellett lévő, a tűzhely szintje fölé benyúló bútoroknak legalább 110 mm távolságra kell lenniük az égőfejeket tartalmazó plattól.



- A tűzhely mögött lévő falnak ellenállónak kell lennie a magas hőmérséklettel szemben. A tűzhely használata közben annak hátsó része környezeténél 50 °C fokkal is magasabb lehet.
- A tűzhelyet kemény, egyenes padlón kell felállítani (ne tegyük alátétre).
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintezni kell, ami különösen fontos a zsiradék serpenyőben való egyenletes elosztásakor. A vízszintezést az állítható lábak segítségével végezzük. A lábakhoz a fiók eltávolítása után férhetünk hozzá. Szabályozhatósági határ: +/- 5 mm.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A készülék gázvezetékekhez való csatlakoztatása

Figyelmeztetés!

A készülék csak olyan gázellátó rendszerhez csatlakoztatható, amelyenhez gyárilag tervezték. Az alkalmazandó gáz fajtája megtalálható a típustáblán. A tűzhelyet kizárólag megfelelő képe-
sítéssel és jogosítvánnyal rendelkező szakember helyezheti üzembe, illetve csak ő jogosult a készülék más fajtájú gázhoz való átállítására

bályozáshoz vegye le a szabályozó gombot, és a szelep tengelyére helyezzen fel alátétet (alátéteket),

- a beállítás befejezése után a rendszert biztosító gyűrűvel rögzítse, és helyezze vissza a szabályozó gombot.
- nyújtsa át a felhasználónak a bekötést igazoló iratot, és ismertesse meg a tűzhely használatával.

Információk a szerelő számára

- A szerelőnek szakképzettséggel kell rendelkeznie,
- Meg kell ismerkednie a típustáblán lévő információkkal: milyen fajtájú gázhoz készült a tűzhely. Az információkat össze kell hasonlítani a beüzemelés helyére vonatkozó adatokkal,
- ellenőriznie kell:
 - a szellőzés, azaz a légcseres hatásfokát a helyiségekben,
 - a csapok és szelepek tömítettségét,
 - a tűzhely összes funkcionális egységének megfelelő működését,
 - rendelkezik-e az elektromos hálózat védő áramkörrel
- a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működéséhez a mellékelt alátétek segítségével be kell szabályoznia a szabályozó gombok beállítását,
- ellenőrizze a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működését,
- nem megfelelő működés esetén a sza-

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A hajlékony acélvezetékhez való csatlakoztatás

A 2/ 1. osztály számára előírt installálási szabályok betartása esetén kizárólag az aktuális szabványoknak megfelelő hajlékony fémvezeték használhatunk. A tűzhelybe a gázt 1/2" menetes csatlakozóval vezetjük. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése.

A bekötéshez kizárólag az aktuális szabványoknak megfelelő csövek és tömítések használhatók. A hajlékony vezeték nem lehet 2000 mm-nél hosszabb.

Meg kell arról győződni, hogy a csatlakozás nem fog olyan csövekkel érintkezni, amelyeket megsérthetne.

A merev csőrendszerhez való csatlakoztatás

A tűzhely menetes csőcsatlakozója 1/2" méretű. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése. A gázvezetékhez való csatlakoztatást oly módon kell végezni, hogy sem a rendszer, sem a készülék semmilyen pontja ne feszüljön meg. A csavarokötések vagy tömítő pakulák túlzottan nagy (20 Nm-nél nagyobb) nyomatékkal történő meghúzása a csatlakozók sérülését vagy tömítetlenséget okozhat.

Csatlakoztatás hajlékony vezetékkel

Hajlékony vezeték csak gázpalack csatlakoztatása esetén használunk. A csatlakoztatáshoz szolgáló vezetéknek meg kell felelnie az aktuális szabványoknak. Ha a tűzhelyet folyékony gázzal üzemeltetjük, a szabvány műszaki előírásoknak megfelelő nyomáscsökkentőt kell használni.

Figyelmeztetés!

Ha az üzemeltetés közben szükségessé válik a nyomáscsökkentő kicserélése, a tűzhelyet műszaki felülvizsgálatnak kell alávetni, amelynek hatásköre kiterjed a szelepek és a gázömlés-gátló biztosító szelep működésének ellenőrzésére.

A kötelezően előírt műszaki normák feltételezik, hogy:

- a vezeték belső átmérője 8 mm,
- a vezeték felerősítéséhez szabvány bilincseket használunk,
- ellenőrizzük, hogy a vezeték mindkét vége megfelelően illeszkedik-e,
- a vezeték egyetlen ponton sem érintkezhet a tűzhely felforrósodni képes részeivel,
- a vezeték nem lehet 1,5 m-nél hosszabb,
- a vezeték egyetlen ponton sem hajolhat vagy feszülhet meg, és nem lehetnek rajta beszűkülések vagy törések,
- a vezetéknek teljes hosszában hozzáférhetőnek kell lennie, hogy elhasználódásának szemrevételezése biztosított legyen,
- tömítetlenség észrevétele esetén tilos a vezeték javíttatása, azt ki kell cserélni.

Figyelmeztetés!

Beüzemelés után az összes csatlakozás tömítettségét pl. szappanos vízzel ellenőrizni kell. Az ellenőrzéshez nyílt láng nem használható.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm² átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie, és nem lehet a tűzhely fölött. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
 - bírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését,
 - az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
 - hozzáférhető-e az aljzat.

Figyelmeztetés!

Ha a nem leválasztható kábel megsérül, az áramütés veszélyének elkerülése végett azt csak a gyártó, szakszervíz, vagy megfelelően képzett személy cserélheti ki.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely más fajtájú gázhoz való átállítása

Ezt a műveletet csak megfelelő jogosítvánnyal rendelkező szerelő végezheti el. Ha a gáz, amellyel a készüléket üzemeltetni akarjuk, különbözik a gyártó által meghatározottól – G20 25 mbar, – ki kell cserélni az égőfejek fűvókáit és el kell végezni a láng szabályozását.

Figyelmeztetés!

A tűzhelyet a gyártó a típustáblán és a garanciajegyben feltüntetett gáz felhasználására készítette fel.

Ha más fajtájú gázt akarunk használni, el kell végezni a következő műveleteket:

- ki kell cserélni a fűvókákat (lásd a lenti táblázatot),
- be kell szabályozni a „takaréék” lángot.

Defendi típusú égőfej (jelzése az égőfej csonkján „DEFENDI”)

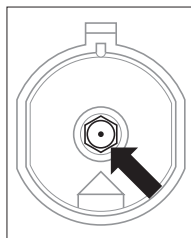
| A gáz fajtája | Égőfej | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| | Kisegítő A fűvóka átmérője [mm] | Közepes A fűvóka átmérője [mm] | Nagy A fűvóka átmérője [mm] |
| | Hőterhelés 1,00 kW | Hőterhelés 1,75 kW | Hőterhelés 3,00 kW |
| G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar | 0,77 | 0,97 | 1,29 |
| G30 3B/P 37mbar | 0,50 | 0,65 | 0,87 |

| Az égőfej lángja | A folyékony gáz átállítása földgázra | A földgáz átállítása folyékony gázra |
|------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Teljes | 1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni | 1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni |
| Takarék | 2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot | 2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot |

A szabályozás elvégzéséhez le kell venni a csapok szabályozó gombjait.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhelyben felszerelt felületi égőfejek nem igénylik az elsődleges levegőmennyiség beszabályozását. A helyes láng belül kékeszöld színű, jól körülhatárolható kúp alakot mutat. A rövid, zajos láng, vagy a magas, sárga színű és kormozó, nem határozottan kúp alakú láng rossz minőségű gázra, sérült vagy szennyezett égőfejre utal. A láng ellenőrzése céljából kb. 10 percig ki kell égetni az égőfejet, majd a szabályozó gombot takarékos állásba kell állítani. A láng nem alhat ki, és nem ugorhat át a fűvókákra.

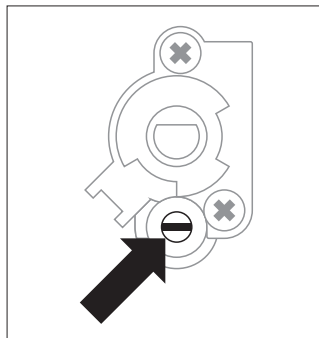


Az égőfej fűvókájának kicseréléséhez speciális 7-es villáskulcs segítségével csavarjuk ki a fűvókát és a gáz fajtájának megfelelően cseréljük ki (lásd a táblázatokat).

Figyelmeztetés!

A berendezés a gyártó által a típustáblán megjelölt gáztól eltérő, más fajtájú gázra való átállításával, vagy a rendelkezésre álló gázhoz nem megfelelően választott készülék átállításával kapcsolatos költségek a beüzemelőt, illetve a felhasználót terhelik.

A felületi égőfejekhez a gázt a gázömlés-gátló biztosító szelep nyitja és szabályozza. A szelep beszabályozását működő égőfej mellett kell végezni, a szabályozó gomb takarékos állásában, 2,5 mm-es csavarhúzó segítségével.



A COPRECI típusú



Figyelmeztetés!

A beállítás elvégzése után fel kell helyezni a gáz fajtájára utaló címkét, amely gázhoz a készüléket átállították.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be,

A sütő belsejét csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel szabad mosni.

Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. Be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

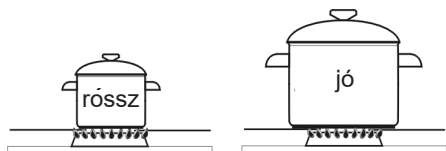
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A felületi égőfejek kezelése

Az edény kiválasztása

Ügyelni kell rá, hogy az edény aljának átmérője mindig nagyobb legyen, mint az égőfej lángjának koronája, és az edényre mindig helyezünk fedőt. Ajánlatos, hogy a lábos átmérője 2,5–3-szor nagyobb legyen az égőfejnél. Edényméretek:

- kisegítő égőfejnél 90–150 mm,
- közepes égőfejnél 160–220 mm,
- nagy égőfejnél 200–240 mm; az edény magassága ne legyen nagyobb az átmérőjénél.



Figyelmeztetés!

Ne tegyünk olyan edényt a főző lapra, amely túlnyúlik a tűzhely szélein.

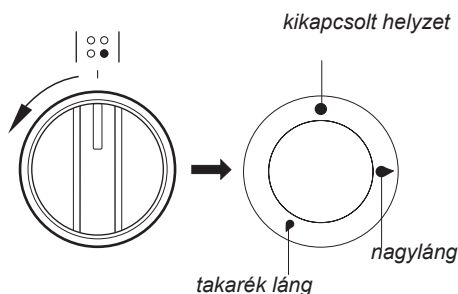
Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

- gyújtjuk meg a gyufát,
- érezhető ellenállásig nyomjuk be a gombot és állítsuk „nagy láng” helyzetbe” ,
- gyújtjuk meg a kiáramló gázt,
- állítsuk be a kívánt lángot,
- a főzés befejeztével csavarjuk a gombot jobbra (kikapcsolt helyzet ●).

Az égőfejek meggyújtása a szabályozó gombra szerelt szikragyújtóval

- érezhető ellenállásig nyomjuk be a kiválasztott égőfej gombját, és balra forgatva kapcsoljuk „nagy láng” állásba” ,
- tartjuk ebben a helyzetben a láng kigyulladásáig,
- a láng megjelenése után eresszük el a gombot, és fordítsuk a kívánt állásba.

Az égőfejek szabályozása



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Figyelmeztetés!

A gázömlés-gátló biztosító szeleppel ellátott tűzhelytípusok esetében a láng meggyújtásakor a gombot kb. 10 másodpercig „nagyláng” helyzetben nyomva kell tartani, hogy a biztosító rendszer működésbe lépjen.

Ha a gáz összetételének változása miatt a láng meggyújtása nehézséget okozna, a kupakot a szikragyújtóhoz viszonyítva ki kell centírozni.

Égésbiztosító működése

A tűzhelyek biztonsági szeleppel vannak ellátva, amely automatikusan elzárja a gázellátást, amint a láng kialszik.

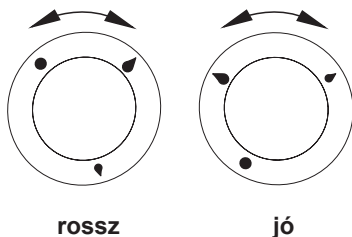
A rendszer megakadályozza a gáz szabad kiáramlását a láng kialvása esetén. Az égőt újra meg kell gyújtani a kezelési útmutatóban foglaltak szerint.

A láng kiválasztása

A helyesen beszabályozott égőfejek lángja világoskék színű, belül jól körülhatárolható kúp alakot mutat. A láng méretét az égőfej gombjának állása határozza meg:

- ◆ nagyláng
- ◆ kisláng (ún. „takarékos” láng),
- kikapcsolt égőfej (a gáz elzárt állapotban van).

A láng mérete szükségétől függően fokozatmentesen szabályozható.

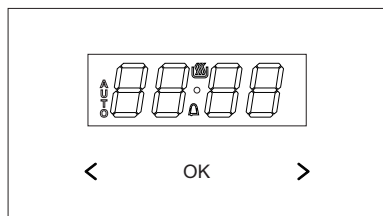


Figyelmeztetés!

Tilos a gombot a „kikapcsolt” és a „nagyláng” helyzet közé állítani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló*



- ok - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- munkakésztség szimbóluma
- a riasztó óra szimbóluma
- a munkaidő időtartamának szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

A hálózatra való csatlakoztatás, vagy áramkimaradás miatti ismételt csatlakoztatás után a kijelzőn villogó 0.00 jelzés látható.

- nyomja meg és tartsa lenyomva az ok gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt, amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a szimbólum világít.

Percóra

A percóra a programkapcsoló más funkcióinak működésétől függetlenül bárikor aktiválható. A beállítható időtartam 23 óra 59 perc. A percóra aktiválása céljából

- nyomjuk meg az ok gombot; a kijelzőn megjelenik a villogó szimbólum;
- a < / > gombok segítségével állítsuk be az időt.

A kijelzőn a percórán beállított időtartam és az aktiválást jelző szimbólum látszik.

A beállított időtartam elteltével hangjelzés hallatszik, és villog a szimbólum.

- a hangjelzés kikapcsolása érdekében nyomjuk meg az ok, < / > gombot, mire a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Figyelmeztetés!

Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

*választható

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Félautomata üzemmód

Ha a sütőnek egy meghatározott időpontban kell kikapcsolnia, ehhez:

- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának,
- az OK gombot addig tartjuk nyomva, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (1 perc és 10 óra között),

A beállított érték kb. 7 másodperc elteltével megjegyződik, majd a kijelző a pontos időt mutatja, amely mellett az AUTO kijelzés villog.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,
- nyomjuk meg az < / > vagy OK gombot, hogy a jelzést kikapcsoljuk. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja.

Figyelmeztetés!

Az egyetlen szabályozó gombbal ellátott sütők esetében a sütő funkcióinak kapcsoló gombja egyben a hőfokszabályozó gomb szerepét is ellátja.

Automata üzemmód

Ha a sütőnek egy meghatározott üzemidőre kell be- és kikapcsolnia, akkor be kell állítani a működés időtartamát, valamint annak befejezésének az időpontját:

- az OK gombot mindaddig tartjuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a kívánt üzemidőt,
- az 1 gombot addig tartjuk benyomott állapotban, amíg megjelenik a villogó END felirat,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,
- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának. Az AUTO funkció aktiválódik. A sütő bekapcsolásának időpontja a beállított üzemidő és a kikapcsolás időpontja közti különbségből adódik. (Pl. ha a beállított üzemidő 1 óra, a sütés befejezésének időpontja pedig 14 óra, a sütő 13 órakor fog bekapcsolni).

Ha a készülék eléri a beállított üzemidő végét, automatikusan kikapcsolódik. Az AUTO felirat villogása közben hangjelzés hallatszik.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,
- az < / > vagy OK gomb megnyomásával kikapcsoljuk a hangjelzést. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja, pl. 12.35 percet.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított értékek törlése

A percóra vagy az automatikus üzemmód funkciói bármely pillanatban törölhetők.

Az automata üzemmód törlése:

- egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot,
- A percóra nullázása:
- az ok gombbal válasszuk ki a percórát,
 - egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot.

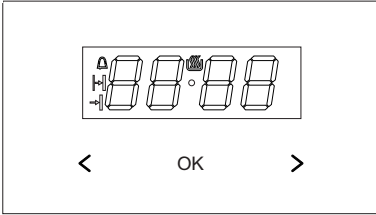
A hangjelzés megváltoztatása

A hangjelzés a következőképpen változtatható meg:

- egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot,
- az ok gomb megnyomásával válasszuk ki a „ton” funkciót, amely villogni kezd,
- a < gombbal 1–3 közti értékben válasszuk ki a megfelelő hangot.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló*



- ok - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- ☑ - munkakészség szimbóluma
- 🔔 - a riasztó óra szimbóluma
- 🕒 - a munkaidő időtartamának szimbóluma
- | - a munkaidő befejezésének szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál 0.00:

- nyomja meg és tartsa lenyomva az ok gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a ☑ szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a ☑ szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt, ☑ amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a ☑ szimbólum világít.

Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az ok gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az 🔔 szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele 🔔 s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a 🔔
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > illetve a ok gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a 🔔 szimbólum kialszik, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Figyelem!


Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.


*választható



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



Félautomatikus működési mód

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd,
- addig nyomja az **OK** gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a **</>** gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.





A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .



A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés aktiválódik, és a  valamint a  szimbólumok pulzálni fognak,



- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a **</>** gombokat, illetve az **OK** gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a  és a  szimbólumok kialszanak majd, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Automatikus üzemmód

Ha a sütőnek egy bizonyos időpontban kell bekapcsolnia, és egy meghatározott időn belül kell kikapcsolnia, akkor be kell állítani a munkaidőt és a munka befejezésének idejét:

- addig nyomja az **OK** gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a **</>** gombokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomja az **OK** gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kikapcsolás idejét (a munka végét) a **</>** gombokkal, mely időtartam 23 órára és 59 percre korlátozódik,
- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd. A  és a  szimbólumok aktívak, a sütő működése attól a pillanattól kezdődik, amely a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből származik (pl. a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14.00, a sütő automatikusan 13.00 órakor kapcsol be).

A végidő elérését követően a sütő automatikusan kikapcsol, aktiválódik a hangjelzés s a  és a  szimbólumok pulzálnak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a **</>** illetve **OK** gombokat a szimbólum kikapcsolásának céljából, a  és a  szimbólumok kialszanak, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Beállítások törlése

Ön bármely pillanatban törölni tudja a riasztó óra és az automatikus üzemmód funkció beállításait.

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a </> gombokat,

A riasztó óra beállításainak törlése:

- s az ok gombbal válassza ki az időzítő óra funkciót,
- s nyomja meg ismételten a </> gombokat,

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a </> gombokat,
- s az ok gombbal válassza ki a *ton* funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:
- a </> válassza ki a megfelelő tónust:
az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a >gombbal
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a <gombbal.

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A bevitt érték akkor érvényes, amikor az óra inaktív (vagyis a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egy gombot sem).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a </>gombokat,
- az ok gombbal válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomással *aton* funkcióhoz megy, a másodikkal a *bri*-hez).
- a </> gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a >gombbal
a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a <gombbal.

Figyelem!

Amikor az óra aktív (vagyis a felhasználó megnyomott egy gombot 7 másodpercen belül) a kijelző fényereje maximális.

Éjszakai üzemmód

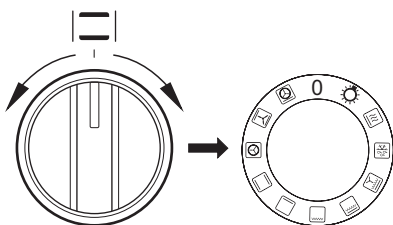
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

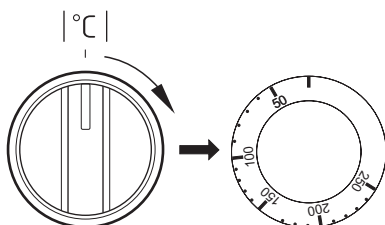
A sütő funkciói és kezelése

Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

0 kikapcsolt állapot



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



Gyors felmelegítés

A felső fűtőelem, a grill és a ventilátor működik. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőleme együtt működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A steakek, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcszel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



Bekapcsolt hőlégkeverés

A „Bekapcsolt hőlégkeverés” üzemmód alatt a sütőt a hátsó falon, közepén elhelyezett termoventilátor melegíti. A hagyományos sütéshez képes alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani. Ebben az üzemmódban a forró levegő még egyenletesebben áramlik az étel körül.



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagyományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).



Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a termoventilátor és az alsó fűtőelem működik, ami a sütő alsó részében eredményez magasabb hőmérsékletet. Nagyobb mennyiségű hőt juttat a sütemények alsó felületéhez. Nedves süteményekhez, pizzákhoz használatos.

Ellenőrző lámpák



A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének R, és a hőfokszabályozó L lámpája. Ha az R kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az L lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az L lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az L lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az R lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

Fontos!




- A gyors felmelegítés üzemmódban a sütőben nem lehet sütemény vagy a sütő felszereltségéhez nem tartozó tárgy. A gyors felmelegítés funkciót nem ajánlatos beprogramozott üzemmódban használni.
- A sütő használata közben vízgőz keletkezik, ami normális fizikai jelenség, aminek meglétével tervezőink számoltak. A vízgőz speciális, a sütő hátsó falán elhelyezett nyíláson távozik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekacsolásához

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 250°C, ventilátor használatakor maximálisan 190°C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények


















- a tepsiben süthető süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony fapálcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban süthető sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

| A sült étel típusa | Sütő funkció | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő [perc] |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Piskóta |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
| Pizza |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Hal |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Hal |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Hal |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Kolbászkák |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
| Marhahús |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Marhahús |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Sertéshús |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Sertéshús |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Csirke |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Csirke |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Csirke |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zöldségek |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zöldségek |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.











¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütemények sütése

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítő funkció | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő ²⁾ (perc.) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Kisméretű sütemények | Kenyérsütő forma | 3 |  | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma | 2 + 4 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 50 ²⁾ |
| Omlós sütemény (csíkok) | Kenyérsütő forma | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Kenyérsütő forma Pecsenyesütő forma | 2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| Zsírsegény piskóta | Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm | 3 |  | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 45 ²⁾ |
| Almás pite | Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm | 2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső |  | 180 - 200 ¹⁾ | 50 - 70 ²⁾ |

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Grillezés

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítő funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc.) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Pirítós fehér kenyérből | Rostély | 4 | | 250 ¹⁾ | 1,5 - 2,5 |
| | Rostély | 4 | | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Marha burger | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 4 - rostély 3 - pecsenye-sütő forma | | 250 ¹⁾ | 1 oldal 10 - 15 2 oldal 8 - 13 |

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

²⁾ Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítő funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc.) |
|--------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------|-------------|
| Egész csirke | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma | | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma | | 180 - 190 | 80 - 100 |

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

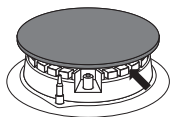
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat.

A tisztítás vagy más karbantartási művelet megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos főkapcsolót, vagy ki kell húzni a dugaszoló aljzatot. A tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdeni.

Égőfejek, rács, tűzhelylap, palást

- Az égőfejek és rács elszennyeződése esetén ezeket az elemeket le kell szerelni, és zsiróoldó szerek hozzáadásával meleg vízben el kell mosni. A tisztára mosott alkatrészeket puha ruhával szárazra kell törölni. A rács levétele után alaposan mossuk le a tűzhelylapot. Különös tisztaságot igényelnek a kupak alatti lángelosztó gyűrűk. A fűvókák nyílásait vékony rézdróttal tisztítsuk ki. Nem szabad acéldrótot használni, mert az kitérítíja a fűvókát.



Figyelmeztetés!

Az égőfej alkatrészeinek mindig száraznak kell lenniük. Az ottmaradó vízcseppek lassíthatják a gáz kijutását, és tökéletlen égést okozhatnak.

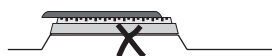
Ellenőrizni kell, hogy tisztítás után jól helyeztük-e fel az égőfejet.

Az égőfej nem megfelelő illeszkedése annak végleges károsodását okozhatja.

HELYES



HELYTELEN



- A zománcozott felületek tisztításához finom mosogatószeret kell használni. Semmilyen körülmények között nem használható karcolást okozó vagy más agresszív tisztítószer, mint homok, súroló paszták és porok, habkő, drótból készült élesmosó, stb.
- A rozsdamentes lappal felszerelt tűzhely az első használat előtt alapos mosást igényel. Ügyelni kell a szerelésnél használt fólia ragasztójának, valamint a csomagoláshoz használt ragasztó szalag maradványainak eltávolítására. A tűzhelylapot minden használat után meg kell takarítani. Nem szabad hagyni, hogy erősen elszennyeződjön, különös tekintettel a kifutott ételekből származó odaégett maradványokra.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő

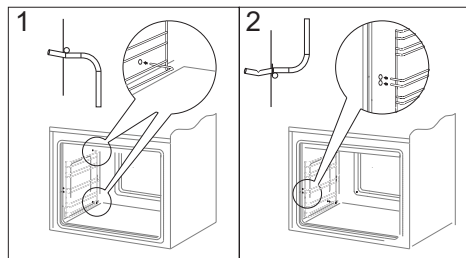
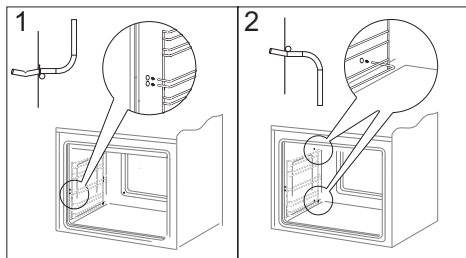
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- **Steam Clean** gőztisztítás
 - a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
 - zárjuk be a sütő ajtaját,
 - a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
 - melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
 - a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.

Figyelmeztetés!

Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

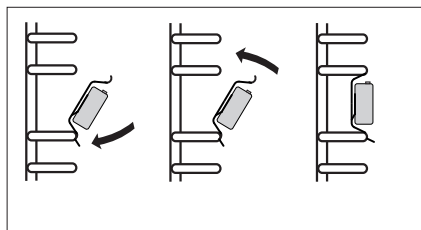
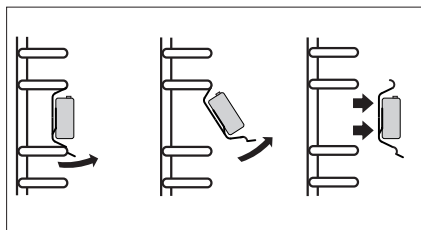
- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhöz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszereelni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőket a tepsis hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsivel együtt visszatolni.

Figyelmeztetés!

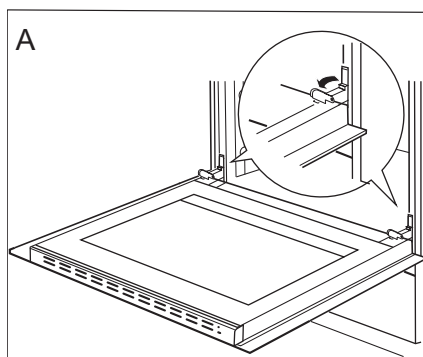
Az előlő üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.



A TÚZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

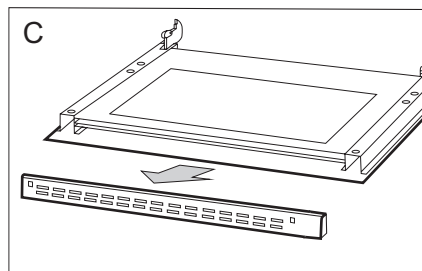
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása

A belső üveg kiszerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

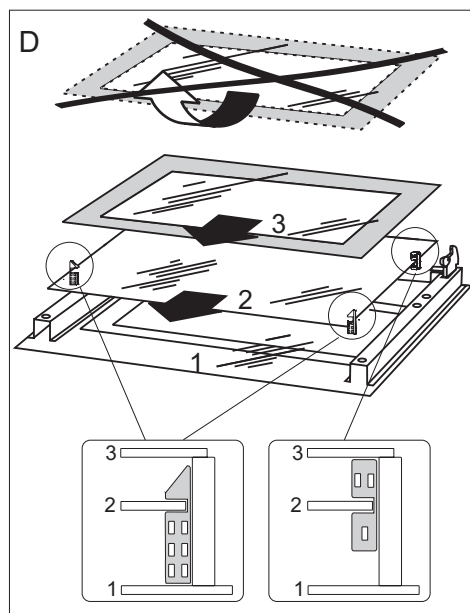
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

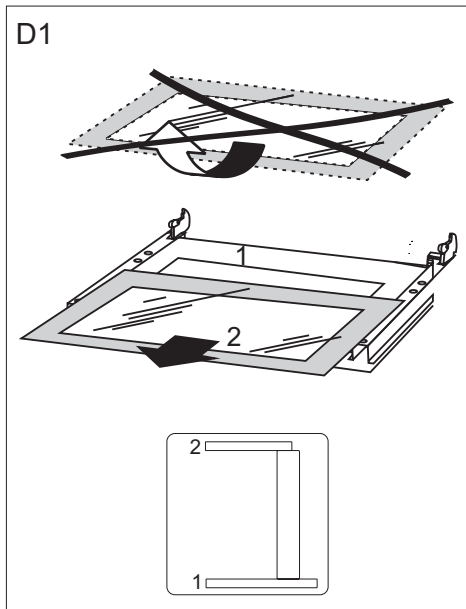
Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

Figyelmeztetés!

Nem szabad a felső lécezt az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső lécének helyes beillesztéséhez először a léce bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiszerelése 3.



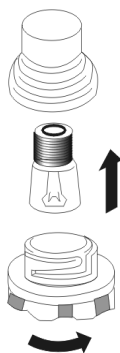
A belső üveglapok kiszerelése 2.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje

Az égő cseréje előtt az áramütés elkerülése végett győződjünk meg, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van.

- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25 W
 - foglalat E14



A sütő égője

- Csavarjuk be az égőt ügyelve a kerámia foglalatba való helyes beillesztésére.
- csavarjuk vissza a búrát.

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

| Üzemzavar | Ok | Az elhárítás módja |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Az égőfejben nem gyullad meg a gáz | a lángterelő nyílások elszennyeződtek | zárjuk el a gázcsapot és az égőfejek szabályozó gombjait, szellőztessük ki a helyiséget, vegyük ki az égőfejet, tisztítsuk és fűjjük át a lángterelőket |
| 2. A szikragyújtó nem működik | nincs áram | ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki |
| | nincs gáz | nyissuk meg a gázcsapot |
| | a szikragyújtó elszennyeződött (zsíros lett) | tisztítsuk meg a szikragyújtót |
| | a gyújtógombot nem nyomjuk elég hosszan | tartsuk tovább benyomva a szabályozó gombot, amíg a láng megjelenik az égőfej koronájának teljes kerületén |
| 3. Meggyújtás után a láng kialszik | a gombot túlzottan gyorsan elengedjük | tartsuk tovább benyomva a gombot „nagy láng” állásban |
| 4. Az elektromos részek nem működnek | nincs áram | ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki |
| 5. A programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat | a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt | állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben) |
| 6. a sütő világítása nem működik | kilazult vagy megsérült az égő | csavarja be szorosabban az égőt, vagy ha kiégett, cserélje ki (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részben) |

MŰSZAKI ADATOK





| | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| Névleges feszültség: | 230V~50 Hz |
| Névleges teljesítmény: | max. 3,1 kW |
| A berendezés kategóriája: | HU II2HS3B/P BG,HR II2H3B/P SI II2H3+ |
| Méret (magasság / szélesség / mélység): | 85 / 60 / 60 cm |

Alapinformációk:

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkcióknak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:


| | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Légkeverés eco |  |
| Légkeverés |  |
| Ventilátor, alsó fűtés és felső fűtés |  |
| Alsó fűtés és felső fűtés (hagyományos mód) |  |

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- Kisfeszültségű direktíva 2014/35/EC,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv 2014/30/EC,
- gázfogyasztó készülékek” direktíva 2009/142/EC (ig 20.04.2018)
- Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/426 rendelete (tól 21.04.2018)
- környezetbarát tervezésről szóló európai irányelv 2009/125/EC

Ezért is a készülék el lett látva a  szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.
