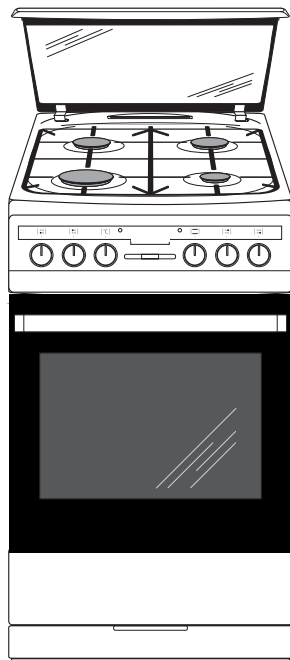


Amica

508GE1.23PF(W)
508GE1.23Z(W)
508GE2.33EHZp(Xx)
508GE2.33EHZpP(W)
508GE2.33EHZpTa(W)
508GE2.33EHZpTa(Xx)
508GE3.33EHZpMsQ(W)
508GE3.33EHZpMsQ(Xx)
508GE3.33EHZpQ(W)
508GE3.33EHZpTaDAQ(W)
508GE3.33EHZpTaDNAQ(Xx)
508GE3.33EHZpTaQ(W)
508GE3.33EHZpTaQ(Xx)
508GE3.43EHZpTaDNAQ(W)
508GE3.43EHZpTaDNAQ(Xx)
508GE3.43EHZpTaDQ(Xx)
508ME4.38HZpMs(W)



Kezelési útmutató

Elektromos sütővel ellátott gáztűzhely



A tűzhelyet csak a kezelési útmutató elolvasása után kapcsolják be.

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.

Kétségei vannak? Ha a kezelési útmutató elolvasása után nem minden érthető, hívja fel a Szervizközpontot, ahol minden kérdésére kimerítő választ kaphat.

tel. **801 801 800**

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	2
Biztonsági előírások.....	4
A készülék bemutatása.....	10
A készülék jellemzői.....	11
A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára).....	14
A készülék kezelése.....	24
A sütő funkciói és kezelése.....	27
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	37
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	41
Hibaelhárítás.....	47
Műszaki adatok.....	48
Garancia és vevőszolgálat.....	49

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.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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

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

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

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

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

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 vezetőke 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 ütögezzük a szabályozó csavarokat, illetve az égőfejeket.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- 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.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



- 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 szereljük 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.

- **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.

Figyelmeztetés! Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

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 LESELEJTÉZÉSE



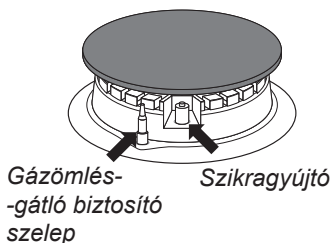
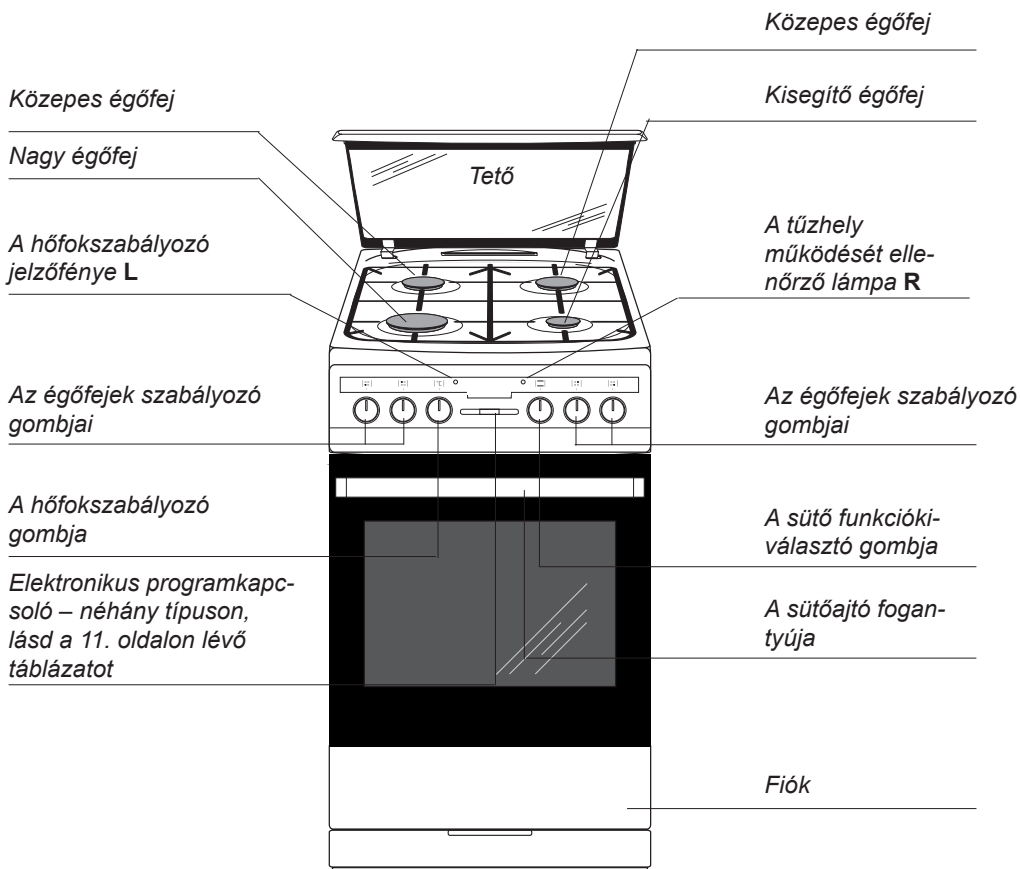
A készüléket az Európai Unió **2002/96/WE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasználdott 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 elhasználdott 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



A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A készülék felszereltsége a típusváltozattól függően

A tűzhely típusa	508GE1.23PF(W)	508GE1.23Z(W)	508GE2.33EHzp(Xx)	508GE2.33EHzp(W)	508GE2.33EHzpTa(W)	508GE2.33EHzpTa(Xx)	508GE3.33EHzp MsQ(W)	508GE3.33EHzp MsQ(Xx)
Gáz égőfejek nagy égőfej 9,0 cm közepes égőfej 6,5 cm kiszegítő égőfej 4,5 cm	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1
Az égőfejek funkcionális elemei gázgyújtó a gombban nyomógombos gázgyújtó gázömlés-gátló biztosító szelep	●	●	●	●	●	●	●	●
A sütő fűtő-és funkcionális elemei alsó + felső fűtőelem grill forgónyárs ventilátor a hőlégkeverés fűtőeleme hűtő ventilátor	●	●	●	●	●	●	●	●
Elektronikus programkapcsoló Ta nyomógombok Ts szenzorok					●	●		
Percóra M percóra stop funkcióval							●	●
A gombok standard a panelbe süllyesztett a panelbe süllyesztett és megvilágított	●	●	●	●	●	●	●	●
A sütő elemei drótsín teleszkópos sín katalitikus betétek								
Kellékek rács, szárító rács lapos tepszi süteményhez mély tepszi sütekhez a forgógrill villája és kerete	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Egyebek fedél Fiók		● ●	● ●	●	● ●	● ●	● ●	● ●

A jelen használati útmutatóban bemutatott típusok a szöveg szerkesztésének időpontjára vonatkoznak. Tartalmazzák a teljes felszereltséget. Az elemek megléte az adott típus felszereltségétől függ. A fenti táblázat lehetővé teszi, hogy megismerkedjenek a konkrét típusokkal.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A készülék felszereltsége a típusváltozattól függően

A tűzhely típusa	508GE3.33EHZpQ(W)	508GE3.33EHZpTa DAQ(W)	508GE3.33EHZpTa DNAQ(Xx)	508GE3.33EHZpTa Q(W)	508GE3.33EHZpTa Q(Xx)	508GE3.43EHZpTa DNAQ(W)	508GE3.43EHZpTa DNAQ(Xx)	508GE3.43EHZpTa DQ(Xx)	508ME4.38HZpMs (W)
Gáz égőfejek nagy égőfej 9,0 cm közepes égőfej 6,5 cm kisegítő égőfej 4,5 cm elektromos főzőlap 18,0 cm	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 2 1	1 1 1 1
Az égőfejek funkcionális elemei gázgyújtó a gombban nyomógombos gázgyújtó gázömlés-gátló biztosító szelep	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
A sütő fűtő-és funkcionális elemei alsó + felső fűtőelem grill forgónyárs ventilátor a hőlégkeverés fűtőeleme hűtő ventilátor	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •	• • • • • •
Elektronikus programkapcsoló Ta nyomógombok Ts szenzorok		• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	
Percóra M percóra stop funkcióval									•
A gombok standard a panelbe süllyesztett a panelbe süllyesztett és megvilágított	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
A sütő elemei drótsín teleszkópos sín katalitikus betétek		• •	• •			• •	• •	• •	
Kellékek rács, szárító rács lapos tepsi süteményhez mély tepsi sültekhez a forgógrill villája és kerete	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
Egyebek fedél Fiók	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •

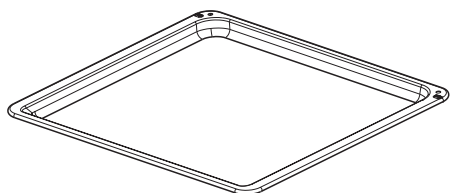
A jelen használati útmutatóban bemutatott típusok a szöveg szerkesztésének időpontjára vonatkoznak. Tartalmazzák a teljes felszereltséget. Az elemek megléte az adott típus felszereltségétől függ. A fenti táblázat lehetővé teszi, hogy megismerkedjenek a konkrét típusokkal.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

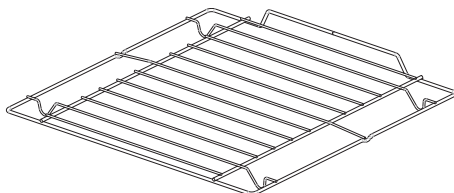
A további jelölések a tűzhely kivitelére vonatkoznak:

- fehér színű tűzhely – W
- tűzhely rozsdamentes anyagból, az oldalak inox kivitelben – Xx
- A front aluinox csíkokkal – Sr
- Csökkentett teljesítményű égőfejek – Eco
- tűzhely szürke sütővel – Q
- tűzhely Aqualytic zománcozással – Qa
- tűzhely üvegtetővel – N
- tűzhely öntöttvas ráccsal – A
- Csökkentett teljesítményű felületi égőfejek – Eco

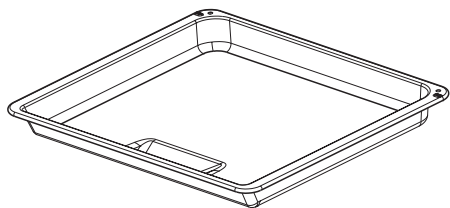
Kellékek



Tepsi sütemény sütéséhez



Grillrács (szárító rács)

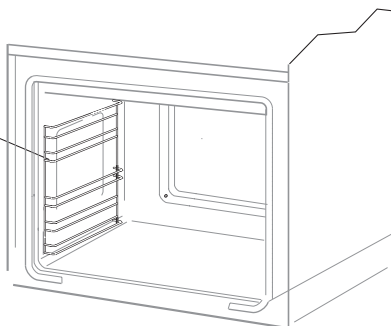


Tepsi sültékhez



A grill villája és kerete

Oldalsó sínek



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Jelen kezelési útmutató az üzembe helyezés végző képzett szakember számára készült. Az útmutató lehetővé teszi az üzembe helyezéssel és karbantartással kapcsolatos munkák lehető legszakosított 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 olvashatóak.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezetékhez. Az aktuális előírásoknak megfelelően kell bekötni és beüzemelni. Különös figyelmet kell szentelni a megfelelő légmozgás biztosításának.

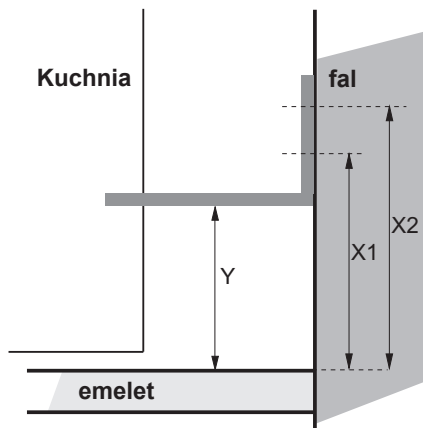
A tűzhely beállítása

- A konyahelyiségnek 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 mellékelte 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 mennyi-

isége 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.



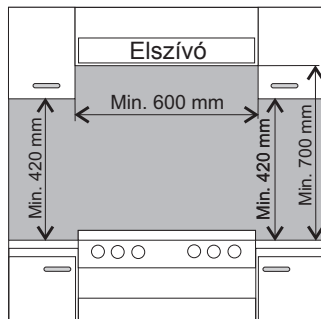
A tűzhely szélessége 500 mm, magassága 850 mm
X1=55 mm, X2=90 mm
Y=25 mm

X – a falban való rögzítés távolsága

Y – távolság a padlótól

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 zsidóak 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 GÁZVEZETÉKHEZ 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

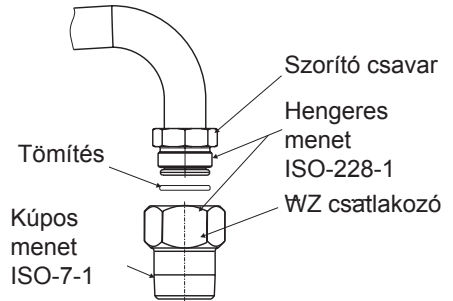
Információk a szerelő számára

- 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 légcseré határfokát 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,

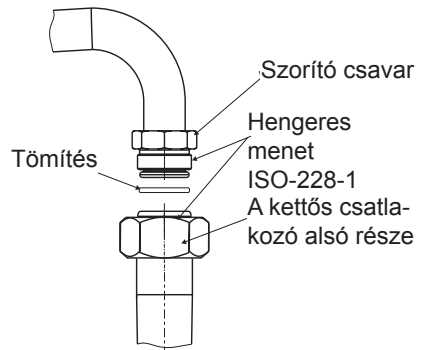
- nem megfelelő működés esetén a szabályozáshoz vegye le a szabályozó gombot, és a szelep tengelyére helyezzen fel alátétet (alátéteket),
- a beállítás befejezése után a rendszert biztosító gyűrűvel rögzítse, és helyezze vissza a szabályozó gombot.
- nyújtsa át a felhasználónak a bekötést igazoló iratot, és ismertesse meg a tűzhely használatával.

A tűzhelybe a gázt G1/2" menetes csatlakozóval kell bevezetni.

A. Csatlakoztatás WZ csatlakozó segítségével



B. Csatlakoztatás kettős csatlakozatóval



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 fémvezetékét 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 vezetékét 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.

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,



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 vezeték egyetlen ponton sem érintkezhet a tűzhely felforrósodni képes részével,
- 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 javíthatása, 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, szakszerviz, 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 2E 20 mbar,– ki kell cserélni az égőfejek fűvókáit és el kell végezni a láng szabályozását.

Figyelmeztetés!

A tűzhelyet a gyártó a típusablán és a garanciajegyen 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.

Somipress típusú égőfej (jelzése az égőfej csonkján „SOMIpress”)

A gáz fajtája	Égőfej				
	Kisegítő A fűvóka átmérője [mm]	Közepes A fűvóka átmérője [mm]			Nagy A fűvóka átmérője [mm]
	Hőterhelés 1,00 kW	Hőterhelés 1,40 kW	Hőterhelés 1,80 kW	Hőterhelés 2,40 kW	Hőterhelés 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 37mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83
G2.350 2Ls 13 mbar	1,05	1,06	1,31	1,57	1,65
G27 2Lw 20 mbar	0,85	0,91	1,09	1,20	1,40

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 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.

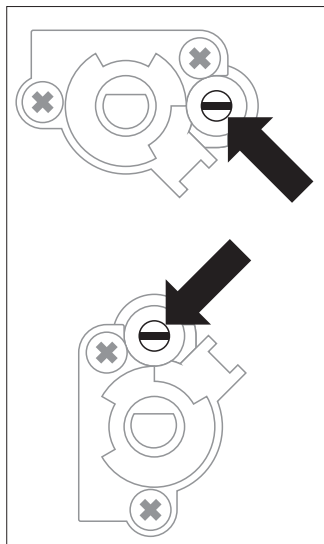


Az égőfej fűvókájának kicseréléséhez speciális 7-es villáskulcs segítségével csavarjuk ki a fűvókát és a gáz fajtájának megfelelően cseréljük ki (lásd a táblázatokat).

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, gázömlés-gátló biztosítóval ellátott szelep beállítása.

Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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.

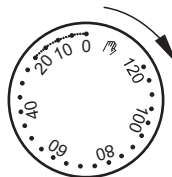
Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „12.00” vagy „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.

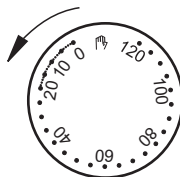
A mechanikus percóra Ms

A percóra a sütő beállításához szolgál. A beállítható érték 0–120 perc. A beállított időtartam elteltekor hangjelzés hallható, és a sütő automatikusan kikapcsol.



Beállítás – a gombot az óra mutatójának járásával megegyező irányban fordítsuk el, és állítsuk be a sütés kívánt időtartamát. Ha a szabályozó gomb „0” állásban van, a sütő nem kapcsol be.

Ha az órát percóraként kívánjuk használni, állítsuk a gombot „” állásba.



Figyelmeztetés

0–10 percidőtartam beállításához a percóra gombját először 90° fokkal fordítsuk el, majd utána állítsuk be a kívánt időtartamot.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

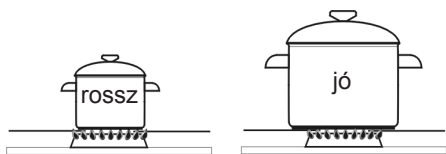
A felületi égőfejek kezelése

Az égőfejek elhelyezéséről, és az azokat szabályozó gombok működéséről szóló információk „A készülék jellemzői” c. fejezetben található.

Az edény kiválasztása

Ügyelni kell rá, hogy az edény aljának átmérője mindig nagyobb legyen, mint az égőfej lángjának koronája, és az edényre mindig helyezzünk 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.

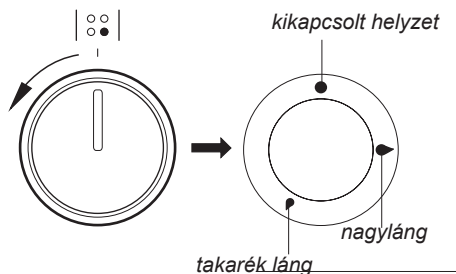
Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

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

Az égőfejek meggyújtása a szabályozó gombra szerelt szikragyújtóval

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

Pokrętko sterowania pracą palników



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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.

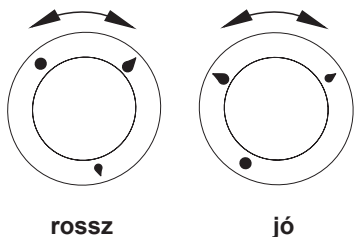
A rendszer megakadályozza a gáz szabad kiáramlását a láng kialvása esetén. Az égőt újra meg kell gyújtani a kezelési útmutatóban foglaltak szerint.

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 „●” és a „●” helyzet közé állítani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló

Szimbólumok és piktogramok

 - az üzemmód kijelzői

OK - az 1 programkapcsoló funkciójának kiválasztása


< - a 2 „-” nyomógomb

> - a 3 „+” nyomógomb

AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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




● nyomjuk meg az 1 gombot, és a kijelzőn megjelenik a  szimbólum,

● a 2 és 3 gomb segítségével állítsuk be a pontos időt,

A beállítás után 7 másodperc elteltével a beállított értéket az óra megjegyzi, és a pontos idő nem villog.


A pontos idő módosítása később a 2 és 3 gomb együttes megnyomásával végezhető el. A kijelző villogni kezd, majd módosítjuk a beállított értéket.

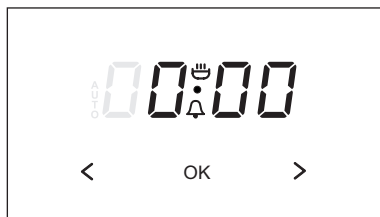
Figyelmeztetés!

A sütőt a  szimbólum kijelzőn történő megjelenése után lehet bekapcsolni.


PERCÓRA


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


● nyomjuk meg az 1 gombot; a kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum:



● a 3 és 2 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 1, 2 vagy 3 gombot, mire a kijelzőn  megjelenik a pontos idő.

Figyelmeztetés!

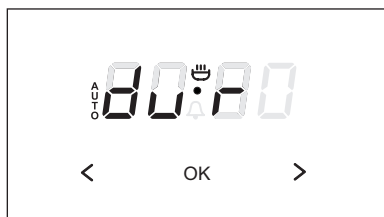
Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

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 1 gombot addig tartjuk nyomva, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a 3 és 2 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 1, 2 vagy 3 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 1 gombot mindaddig tartjuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a 3 és 2 gomb segítségével állítsuk be a kívánt üzemidőt,
- az 1 gombot addig tartjuk benyomott állapotban, amíg megjelenik a villogó END felirat,



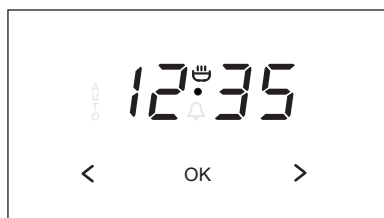
- a 3 és 2 gomb segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,

● 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).

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 **1**, **2** vagy **3** gomb megnyomásával kikapcsoljuk a hangjelzést. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja, pl. 12.35 percet.



A beállított értékek törlése

A percóra vagy az automatikus üzemmód funkciói bármely pillanatban törölhetők. Az automata üzemmód törlése:

- egyszerre nyomjuk meg a **2** és **3** gombot, A percóra nullázása:
- az **1** gombbal válasszuk ki a percórát,
- egyszerre nyomjuk meg a **2** és **3** gombot.

A hangjelzés megváltoztatása

A hangjelzés a következőképpen változtatható meg:

- egyszerre nyomjuk meg a **2** és **3** gombot,
- az **1** gomb megnyomásával válasszuk ki a „ton” funkciót, amely villogni kezd,



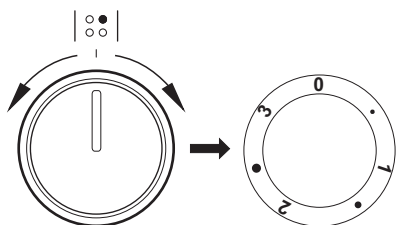
- a **2** gombbal 1–3 közti értékben válasszuk ki a megfelelő hangot.

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

Az elektromos főzőlap használata

A főzőlap helyéről és teljesítményéről az információk „A készülék jellemzői” c. fejezetben található.

A főzőlap teljesítménye fokozatosan változtatható a szabályozó gomb jobbra vagy balra történő fordításával. A főzőlap bekapcsolt állapotát a vezérlő pulton narancsszínű jelzőfény felgyulladásja jelzi.



Figyelmeztetés!

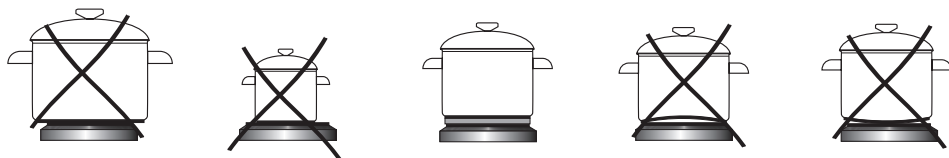
Ügyelni kell a főzőlap tisztaságára. A szennyezett főzőlap nem viszi át az egész teljesítményt. A főzőlapot óvni kell a korróziótól. A főzőlapot az edény levétele előtt ki kell kikapcsolni. Ne hagyjuk a bekapcsolt főzőlapon a zsiradékokban sült ételt, mert a túlhevült zsiradék meggyulladhat.

A kapcsológomb helyzetei

- 0 Kikapcsolt
- Minimális teljesítmény, melegítés
- 1 Zöldség párolása, lassú főzés
- Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés zsiradékon
- Hús sütése
- 3 Maximális teljesítmény, gyors felmelegítés, gyors főzés és sütés.

Az edény kiválasztása

A megfelelően kiválasztott edény aljának átmérője nagyjából megfelel a főzőlap átmérőjének. Ne használjunk homorú vagy domború aljú edényeket. Ajánlatos vastag fenekű lábosok használata. Ne felejtsük el az edény megfelelő fedővel való betakarását. A főzőlapon és edény alján lévő szennyeződés megakadályozza a hőmennyiség teljes kihasználását.



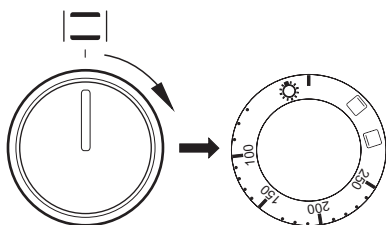
A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

A tűzhely sütőjének felszereltségéről, valamint a típustól függő fűtőelemekről az információk „A készülék jellemzői” c. fejezet táblázataiban található.

Hagyományos sütő

A sütőt az alsó és felső fűtőelem fűtheti. A beállítás egyetlen gomb segítségével történik, amely a hőfokszabályozó gomb funkciót is ellátja.



A szabályozó gomb lehetséges helyzetei



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



100-250
°C

Bekapcsolt alsó és felső fűtőelemek

Hagyományos sütés. A termosztát 100 °C – 250 °C között teszi lehetővé a hőmérséklet beállítását. 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 alsó fűtőelem

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



Bekapcsolt felső fűtőelem

Ha a gombot ebbe az állásba állítjuk, csak az alsó fűtőelem működik. A sütemények és sülték felületének barnításhoz, utánsütéshez használható.

A sütő bekapcsolásához:

- állítsuk be a kívánt hőmérsékletet és sütési módot
- a gombot jobbra forgatva állítsuk a kívánt helyzetbe.

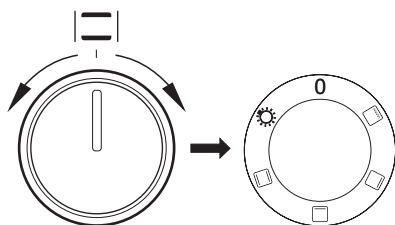
A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a sárga **R**, és a vörös **L**. A sárga lámpa a sütő bekapcsolt állapotát mutatja. Az **L** vörös lámpa kialvása a beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb a vörös lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben a vörös lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. A sárga **R** lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

A sütő kikapcsolása – a sütő kikapcsolásához a forgató gombot a „0” állásba kell fordítani. Az ellenőrző lámpák kialszanak.

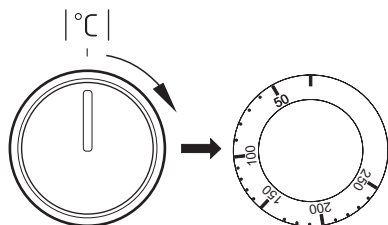
A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

Hagyományos sütő

A sütőt alsó és felső, valamint grillező fűtőelem fűtheti. 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.

A kapcsoló lehetséges állásai



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



Bekapcsolt grill

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



Bekapcsolt felső fűtőelem

Ha a gombot ebbe az állásba állítjuk, csak az alsó fűtőelem működik. A sütemények és sülték felületének barnításhoz, utánsütéshez használható.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő után-sütésére használható (pl. gyümölcsrel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

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

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

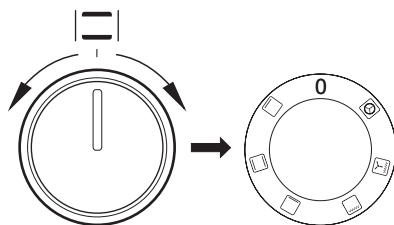
Ellenőrző lámpák



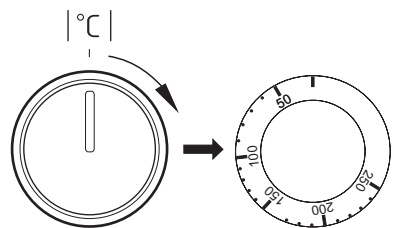
A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének **R**, és a hőfokszabályozó **L** lámpája. Ha az **R** kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az **L** lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell helyezni, akkor ezt leghamarabb 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.

Hőlégkeveréses sütő (508ME4* típus)

A sütőt az alsó, felső és grillező fűtőelem, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme fűtheti. 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.

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

0 kikapcsolt állapot



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 termoventilátor és grill

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



Bekapcsolt grill

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



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcsel 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 felső fűtőelem

Ha a gombot ebbe az állásba állítjuk, csak az alsó fűtőelem működik. A sütemények és sütek felületének barnításhoz, utánsütéshez használható.

Ellenőrző lámpák

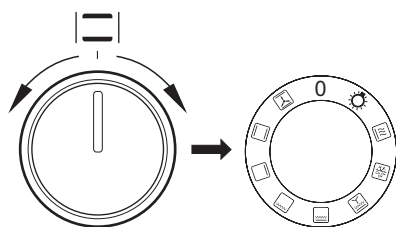


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének **R**, és a hőfokszabályozó **L** lámpája. Ha az **R** kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az **L** lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb 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.

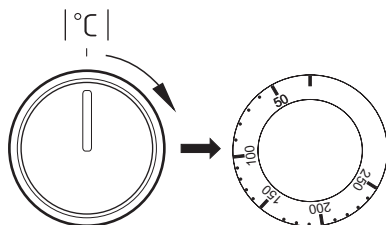
A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral)

A sütőt az alsó, felső és grillező fűtőelem 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 húсок sütéséhez használjuk. A steakok, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS 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 ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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

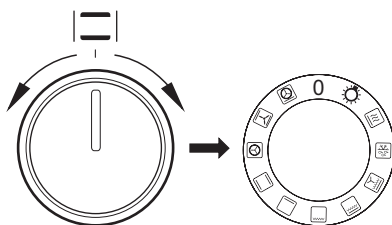
Ellenőrző lámpák



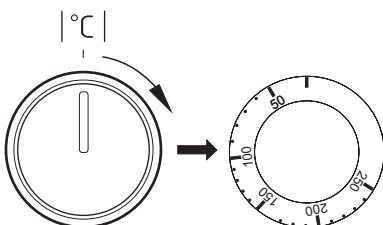
A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének **R**, és a hőfokszabályozó **L** lámpája. Ha az **R** kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az **L** lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az **L** lámpa első kialvása után tegyüek 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.

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 beállítását követően történik meg.

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

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 fűtőelem egyúttal 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 steak, halak, toasztok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcscsel 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, középen 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. Hagományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE



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 SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

A grill használata

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

A grillezés bekapcsolásához

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

Grill és szupergrill funkcióhoz maximuman 210 °C, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

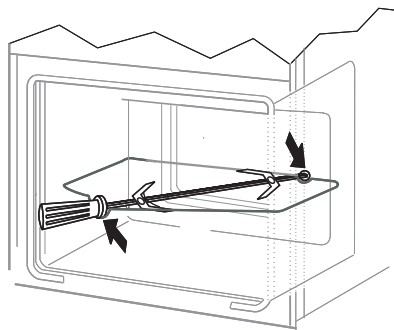
Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

A forgónyárs használata

A grill lehetővé teszi az étel grillezés közbeni forgatását. Főként baromfi, saslik, kolbászok sütésére használatos. A forgónyárs bekapcsolása a grill funkció bekapcsolásával párhuzamosan történik. Ezen funkcióhasználatában közben megtörténhet a forgónyárs motorjának rövid ideig tartó leállása, vagy a forgásirányának megváltozása. A fentiek nem rontják a grillezés funkcióját vagy minőségét.

Az étel behelyezése:

- helyezük az ételt a nyársra és a villák segítségével rögzítsük,
- a keretet alulról a 3. szintre toljuk be a sütőbe,
- a forgónyárs végét helyezzük a meghatározott tengelykapcsoló részébe; ügyeljünk, hogy a fogantyú fém részének vágata a keretre támaszkodjon,
- csavarjuk ki a nyelet,
- toljuk tepsit a legalsó szintre és csukjuk be a sütő ajtaját.



A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

















- a tepsiben sütendő 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 sütött 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.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Hagyományos sütés

Étel- és süteményféle	A sütő funkciója	Hőmérséklet °C	Sütési szint	Idő [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50































a*-gal jelzett időtartamok kis formákban történő sütésre vonatkoznak.

Fontos!

A táblázatban megadott ételek paramétereit tájékoztató jellegűek. Azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Hőlegkeveréses sütés (ventilátorral)

Étel- és süteményfélé	A sütő funkciója	Hőmérséklet °C	Sütési szint	Idő [min]
		°C	{ 4 }	
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50





































a*-gal jelzett időtartamok kis formákban történő sütésre vonatkoznak.

Fontos!

A táblázatban megadott paramétereit tájékoztató jellegűek. Azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Hőlégkeveréses sütés (termoventilátorral: ventilátor + fűtőelem)

Étel- és süteményfélé	A sütő funkciója	Hőmérséklet °C	Sütési szint	Idő [min]
		°C	(4)	
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

a*-gal jelzett időtartamok kis formákban történő sütésre vonatkoznak.

Fontos!

A táblázatban megadott paramétereit tájékoztató jellegűek. Azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk.

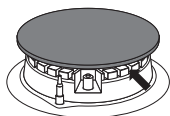
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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 zsíroldó 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 kitégíjtja a fűvókát.



Figyelmeztetés!

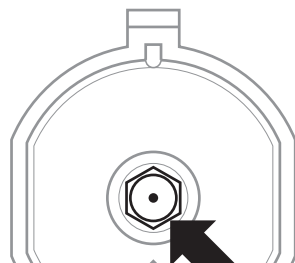
Az égőfej alkatrészeinek mindig száraznak kell lenniük. Az ottmaradó vízcseppek lassíthatják a gáz kijutását, és tökéletlen égést okozhatnak.

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, sűrű 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 TÚZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő

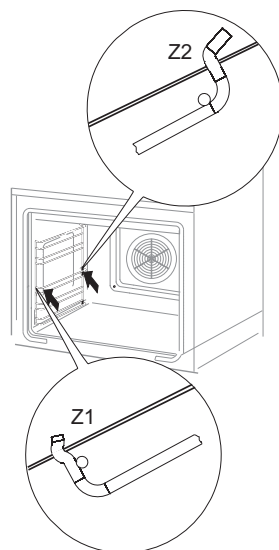
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észre vételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- Steam Clean gőztisztítás
 - a legalsó polcra 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 D betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni (Z1), oldalra kell hajtani a sánt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből (Z2). Tisztítás után a sánt be kell helyezni a mélyedésekbe és a (Z1, Z2) csapokkal kell rögzíteni.



Az oldalrácok leszerelése

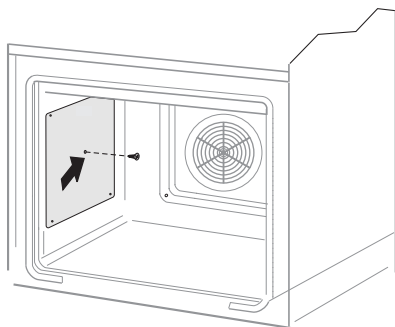
- A Dp betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhöz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszereelni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetők a tepsi hátsó peremén található ütközők segítségével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

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A K betűvel jelölt típusok öntisztuló zománccal készült betétekkel vannak felszerelve. A zománcnak köszönhetően szennyeződések maguktól eltűnnek, feltéve, ha nincsenek odaszáradva vagy odaégve (az étel és a zsír maradványait mielőbb el kell távolítani, amíg nem száradnak és nem égnek oka. Így elkerülhető, hogy a sütő öntisztulási folyamata sokáig tartson). Az öntisztításhoz a sütőt 250 °C fokra állítva 1 órára be kell kapcsolni. Kisméretű szennyeződések esetén az időtartam lerövidíthető.

Fontos!

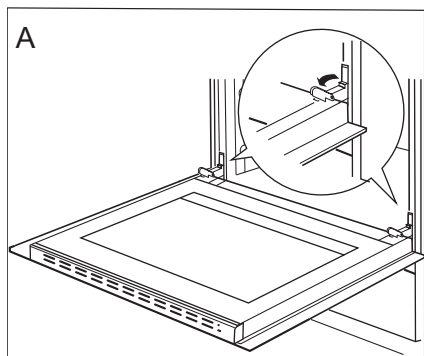
Mivel az öntisztítási folyamat energiafogyasztással jár, minden tisztítás előtt ellenőrizni kell a szennyeződés mértékét. Az öntisztulási képesség csökkenésekor a betétek kiszerezhetők és újakkal helyettesíthetők. A betéteket szervizekben vagy a kereskedelemben lehet megvásárolni. Ha a hagyományos tisztítás mellett döntünk, vegyük figyelembe, hogy az öntisztuló zománc dörzsölésre érzékeny. A tisztításhoz nem szabad maró anyagokat és durva törölkendőt használni.



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

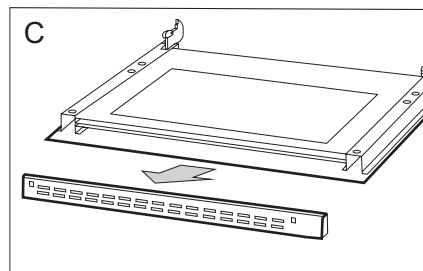
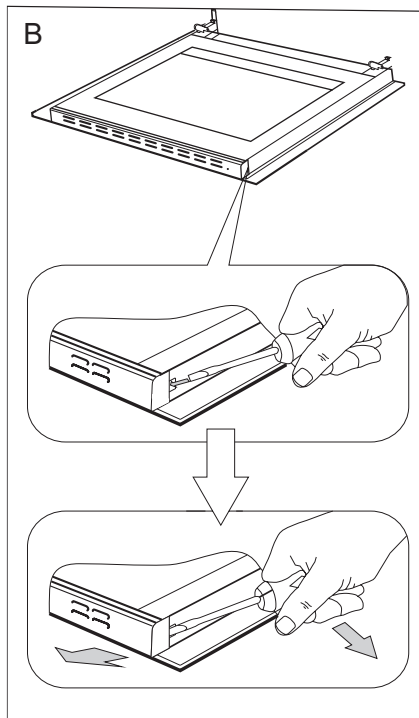
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított 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).



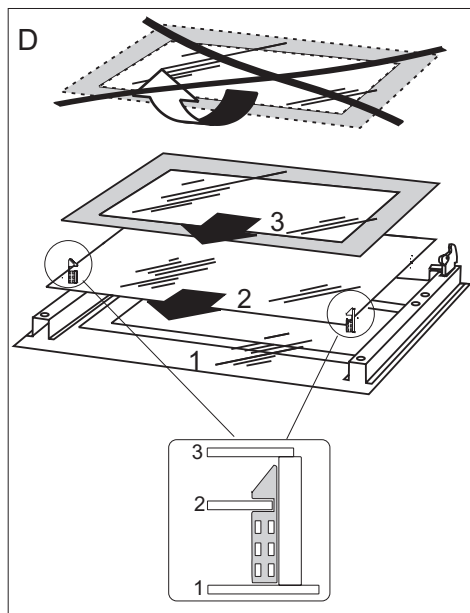
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

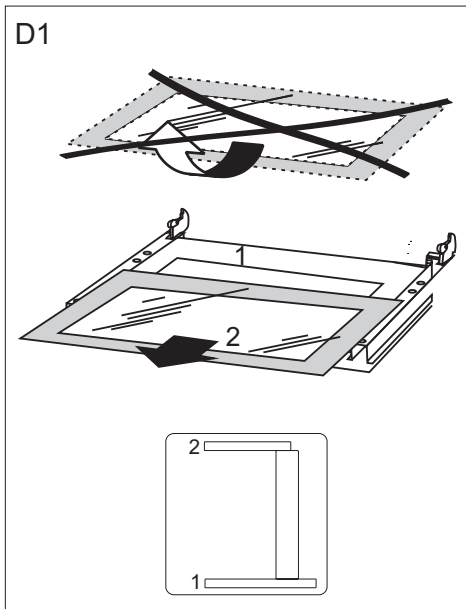
4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

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

Figyelmeztetés! Nem szabad a felső léceket az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső léceinek helyes beillesztéséhez először a lécz bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb végét pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiserelése 3.



A belső üveglapok kiserelése 2.

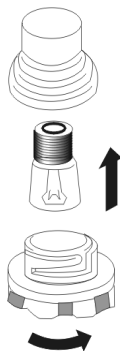
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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 fújjuk 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 (zsiros 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 területén
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 „12.00” vagy „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. 3,2 kW

A berendezés kategóriája: PL II_{2ELwLs3B/P}

Méretek (magasság / szélesség / mélység): 85 / 50 / 60 cm

Megfelel az Európai Unióban érvényes EN 30-1-1, EN 60335-1; EN 60335-2-6, sz. normáknak.

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék teljesíti az Európai Unió lentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- *a 2006/95/WE számú, alacsony feszültségű irányelvben,*
- *a 2004/108/WE számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint*
- *EU/142/2009 "gázkészülékek" irányelvben*
- *a 2009/125/WE számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.*

*A készüléket az ennek megfelelő jelöléssel láttuk el, **CE** illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szerveknek.*

GARANCIA ÉS VEVŐSZOLGÁLAT

Garancia

A garancia feltételeit a garanciajegy tartalmazza.

A gyártó nem vállal garanciát a készülék nem megfelelő használata miatt keletkezett hibákra.

Vevőszolgálat

Az Amica készülékkel kapcsolatos bármilyen probléma esetén SZERVIZKÖZPONTUNK gyors és szakzerű segítséget biztosít Önöknek. Az Amica márka iránt bizalmat tanúsító vevőinknek termékünk használatához teljeskörű kényelmet szeretnénk biztosítani.

Kérjük, hogy a típusabláról írják ide a főzőlap típusát és gyári számát

Típus.....

Gyári szám.....



Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 067 25 46 100

fax 067 25 40 320

www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe

801 801 800