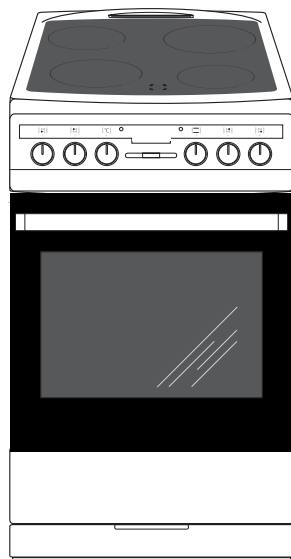


Amica

508CE1.30HMQ(W)
508CE2.315EHQ(W)
508CE2.315EHQ(Xx)
508CE3.315EHTaQ(W)
508CE3.413EHTaKDpQ(Xx)
508CE3.413EHTaQ(Xx)



Kezelési útmutató

Elektromos sütővel ellátott kerámialapos

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 elkerülhetők 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
Hogyan takarékoskodjunk az energiával.....	7
A készülék leselejtezése.....	8
A készülék bemutatása	9
A készülék jellemzői	10
A készülék üzembe helyezése	12
A készülék kezelése.....	12
A készülék csatlakoztatása elektromos hálózathoz.....	13
Tanácsok a beüzemelőnek.....	13
Használat	15
Az első használat előtt.....	15
A kerámialap főzőzónáinak használata.....	16
A sütő funkciói és használata.....	21
Praktikus tanácsok a sütő használatához	27
A tűzhely tisztítása és karbantartása	31
Hibaelhárítás	37
Műszaki adatok	38
Garancia és vevőszolgálat	39

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.

Figyelmeztetés. Amennyiben a kerámialap megrepedne, azonnal áramtalanítsa a készüléket az árműtés elkerülése végett!

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 kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

Figyelmeztetés. Nem szabad karcot 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 győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjen 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.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



- 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.
- A főzőlap elkoszolóódását és elöntését kerülni kell. Fokozottan figyelni kell a kiömlött cukor esetén, amely kémiai reakcióba lép a kerámialappal és visszafordíthatatlanul karosítja annak felületét. Az esetleges szennyeződések folyamatosan el kell távolítani a kerámialap felületéről.
- Tilos a felhevült kerámialapra nedves aljú edényeket helyezni, ugyanis azok a felület visszafordíthatatlan károsodását okozhatják (foltosodás).
- Kizárólag kerámialapos főzőlaphoz alkalmas edényeket szabad használni.
- Tilos műanyag és alumínium fóliából készült edényeket használni, ugyanis azok magas hőmérsékleten olvadva károsíthatják a kerámialap felületét.
- A főzőlapot csak az után szabad bekapcsolni, hogy az adott zónára felhelyezésre került a főzőedény.
- Tilos éles, hegyes éllel rendelkező edényeket használni, ugyanis azok megkarcolhatják a főzőlap felületét.
- Nem javasolt fémeszközöket (kések, villák, fedők, kanalak) és alumínium fóliát helyezni a főzőlapra, ugyanis azok felforrósodhatnak.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C felett forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- 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 készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- Bármilyen műszaki meghibásodás esetén haladéktalanul áramtalanítani kell a berendezést.

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.** A lapos, egyenes és vastag aljú főzőedények akár 30%-os energiamegtakarítást is eredményezhetnek. Lehetőség szerint használjunk fedőt, ugyanis ellenkező esetben négyszeresen megnőhet az energiafelhasználás.

● **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a főzőzónánál kisebbek.

● **Ügyeljünk a főzőlap és az edények tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el.

● **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

● **Maradék hő felhasználás.** Hosszú főzési idő esetén a főzőzónát a főzés befejezése előtt 5-10 perccel korábban kapcsoljuk ki. Ennek köszönhetően akár 20%-os energia megtakarítás érhető el.

● **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 csomagolóanyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagolóanyag 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 2002/96/EK számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált 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 elhasznált 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

Kerámialap

A hőfokszabályozó
jelzőfénye **L**

A tűzhely
működését elle-
nőrző lámpa **R**

A főzőzónák sza-
bályozó gombjai

A főzőzónák sza-
bályozó gombjai

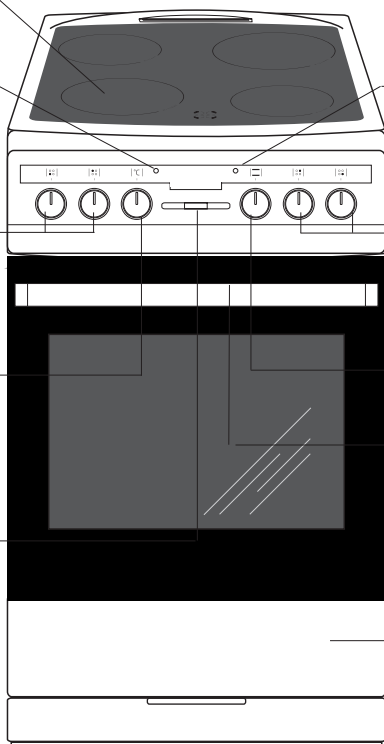
A hőfokszabályozó gombja

A sütő funkcióki-
választó gombja

Elektronikus
programkapcsoló

A sütőajtó
fogantyúja

Fiók



A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

A készülék felszereltsége a típusváltozattól függően

A tűzhely típusa	508CE1.30HMQ(W)	508CE2.315EHQ(W)	508CE2.315EHQ(Xx)	508CE3.315EHTaQ(W)	508CE3.413EHTa KDpQ(Xx)	508CE3.413EHTa Q(Xx)
Főzőzónák						
14,5 cm főzőzóna	2	2	2	2	2	2
18,0 cm főzőzóna	2					
12,0/18,0 cm bővíthető főzőzóna		2	2	2	1	1
14,0/25,0 cm bővíthető főzőzóna					1	1
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	1	1	1	1	1	1
lapos tepsi süteményhez	1	1	1	1	1	1
mély tepsi sültékhez				1	1	1
a forgógrill villája és kerete					●	●

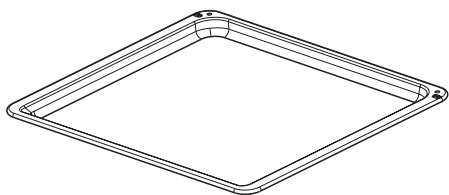
A jelen használati útmutatóban bemutatott típusok a szöveg szerkesztésének időpontjára vonatkoznak. Tartalmazzák a teljes felszereltséget. Az elemek megléte az adott típus felszereltségétől függ. A fenti táblázat lehetővé teszi, hogy megismerkedjenek a konkrét típusokkal.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

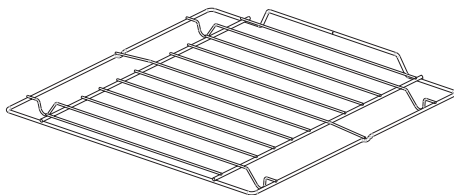
A további jelölések a tűzhely kivitelére vonatkoznak:

- fehér színű tűzhely – W
- tűzhely rozsdamentes anyagból, az oldalak inox kivitelben – Xx
- Tükrös üveg fronttal felszerelt kivitel - L
- tűzhely szürke sütővel – Q
- tűzhely Aqualytic zománcozással – Qa

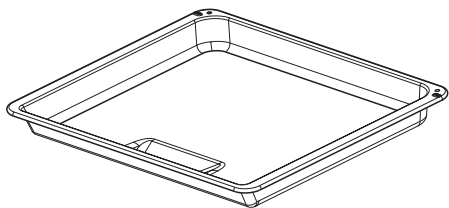
Kellékek



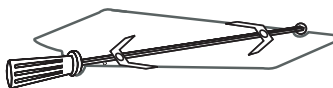
Tepsi sütemény sütéséhez



*Grillrács
(szárító rács)*

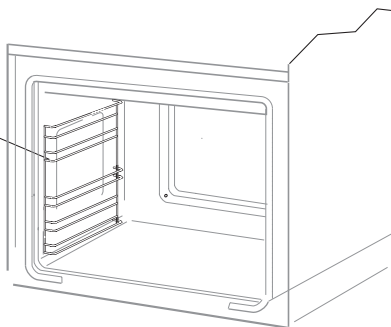


Tepsi sültékhez



A forgógrill villája és kerete

Oldalsó sínek



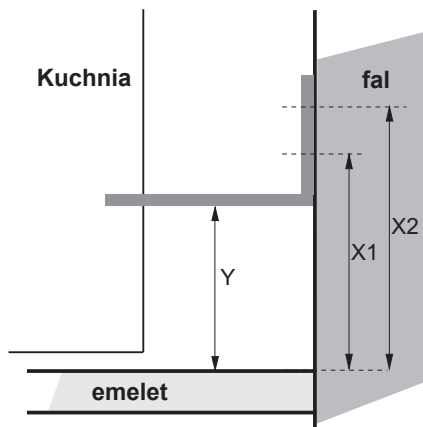
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely beállítása

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőleme szabadon elérhető legyen.
- A tűzhely Y osztályú, azaz egyik oldalról magas bútor vagy fal mellé telepíthető. Amennyiben bútor mellé kerül beépítésre, úgy annak felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100 °C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete megolvad, eldeformálódik.
- A tűzhelyet szilárd, egyenes felületen kell elhelyezni (nem szabad alátétre tenni)
- A páraelszívó berendezéseket a hozzájuk mellékelt használati és beüzemelési útmutatóban foglaltak szerint kell felszerelni.
- A használatba vétel előtt a tűzhelyet ki kell szintezni. Ennek legfőképp azért van jelentősége, hogy a folyadékok és zsíradékok egyeneletesen tudjanak eloszlani a serpenyőben. Ezt a fiók eltávolítása után hozzáférhető szintezőlábak segítségével lehet megtenni. Az álltási tartomány +/- 5 mm.

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 tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

Figyelem!

A tűzhely csatlakoztatását az elektromos hálózathoz csak szakképzett, erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező személy végezheti. Tilos bármilyenmű módosítást végezni a tűzhely elektromos rendszerében.

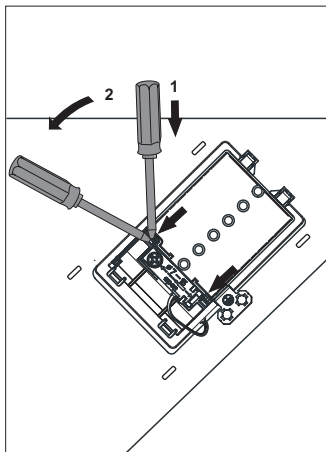
Figyelmeztetés!

Figyelní kell a földelő vezeték csatlakoztatására a tűzhely erre a célra kialakított helyén. Az elektromos hálózatnak rendelkeznie kell biztonsági relével, amely megszakítja az áramellátást vészhelyzet esetén. A biztonsági relé érintkezői között lévő távolságnak legalább 3 mm kell lennie.

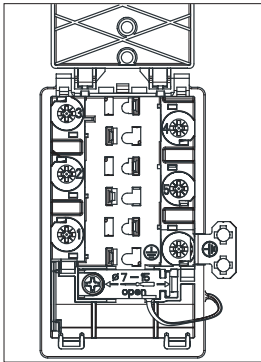
Tanácsok a beüzemelőnek

A tűzhelyet gyárilag háromfázisú, 400 V feszűltségű, 3N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszűltsége 230 V. A bekötési rajz megtalálható a csatlakozó mellett. A sorkapocs fedelét egy lapos fejű csavarhűző segítségével, a kapcsok oldása után lehet levenni. A csatlakozó vezeték megválasztásakor figyelemmel kell lenni a bekötés módjára és a tűzhely névleges teljesítményére. A csatlakozó vezetékét az erre kialakított helyen rögzíteni kell.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt meg kell ismerkedni a típustáblán található adatokkal valamint a kapcsolási rajzzal. Figyelem! A beüzemelés végő személy köteles kiadni a helyes bekötést igazoló bizonyítványt. A bekötési rajztól eltérő csatlakoztatás a tűzhely meghibásodását okozhatja!



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



KAPCSOLÁSI RAJZ

Figyelem!

A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.

Javasolt csatlakozó vezeték		
1	230 V hálózat, egy fázis semleges vezetékkel, 1-2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$	OWY 3 x 4 mm ²
2	400/230V hálózat, két fázis semleges vezetékkel, 2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$	OWY 4 x 2,5 mm ²
3	400/230V hálózat, három fázis semleges vezetékkel, a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a fázis az 1-2-3 kapcsolókhoz, a semleges vezeték a 4-5 kapcsolókhoz van csatlakoztatva, védelmi vezeték jele $\perp$	OWY 5 x 1,5 mm ²

- 1

230 V hálózat, egy fázis semleges vezetékkel, 1-2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$
- 2

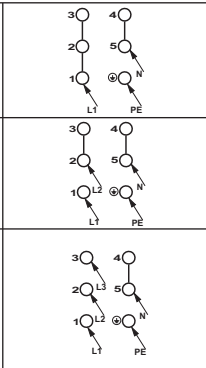
400/230V hálózat, két fázis semleges vezetékkel, 2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$
- 3

400/230V hálózat, három fázis semleges vezetékkel, a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a fázis az 1-2-3 kapcsolókhoz, a semleges vezeték a 4-5 kapcsolókhoz van csatlakoztatva, védelmi vezeték jele $\perp$

1N~

2N~

3N~



Fázis: L1=R, L2=S, L3=T, N – semleges vezeték, PE – védelmi vezeték

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 főzőzónák kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „12.00” vagy „0.00” értéket fog mutatni. A sütő használatának megkezdéséhez mindenképpen be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

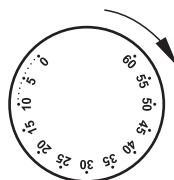
A sütő belsejét csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel szabad mosni.

A mechanikus percóra Ms

A mechanikus percóra nem vezérli a sütőt; a percóra hangjelzéssel figyelmeztet bizonyos teendők elvégzésére. A beállítható érték 0–60 perc.

Figyelmeztetés

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



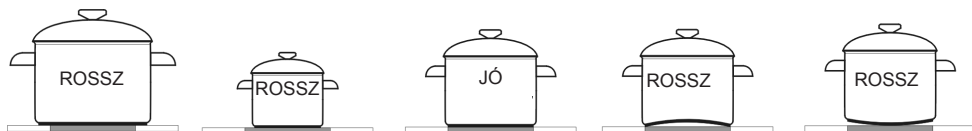
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

A főzőzónákról szóló részletes információ a 10 oldalon levő táblázatban található meg.

Az edény kiválasztása

A helyesen megválasztott főzőedény aljának mérete megközelítőleg azonos a főzőzóna méretével. A téglalap alakú edényeket a speciálisan erre a célra kialakított, 140x250 méretű főzőzónán kell használni. **Nem szabad homoró vagy domború aljú edényeket használni.** Figyelnünk kell arra, hogy az edényt hozzá méretben megfelelő fedővel használjuk. Ajánlott vastag, préselt aljú edényeket használni. A főzőlapon és az edény alján található esetleges szennyezések gátolják a hőenergia megfelelő kihasználását.

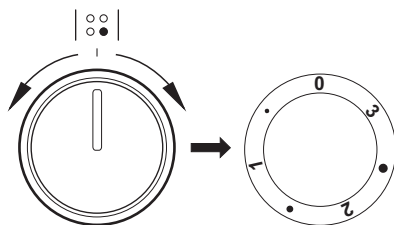


A teljesítmény megválasztása

A főzőzónák teljesítménye különböző. Az adott zóna teljesítményét a szabályozó gomb jobbra vagy balra történő elforgatásával lehet beállítani.

A szabályozó gomb lehetséges állásai

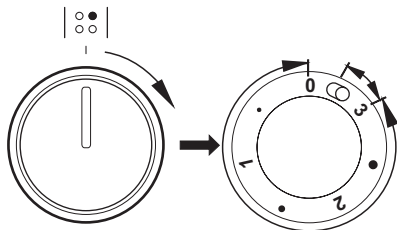
- 0 Kikapcsolt
- Minimum, melegítés
- 1 Zöldségek párolása, lassú főzés
- Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés
- Húsok, halak pirítása
- 3 Maximum, gyors melegítés, főzés és sütés



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Figyelem!

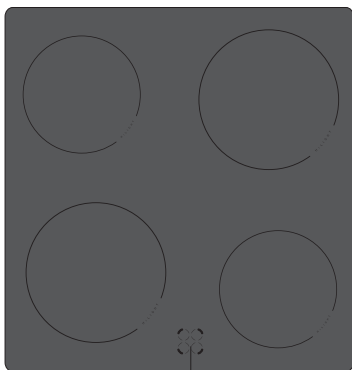
A főzőzónát csak a szabályozó gomb óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával lehetséges. A főzőzóna bekapcsolása a szabályozó gomb ellenkező irányba történő forgatásával annak megrognálódásához vezethet.



A 0 • 1 • 2 • 3 tartományban a belső fűtőzóna működik és fokozatmentesen lehet szabályozni az edényre ható hőt. A szabályozó gomb I jelű  történő pillanatnyi elfordításával be lehet kapcsolni a külső fűtő zónát. Ettől a pillanattól kezdve fokozatosan lehet állítani a mindkét zóna által az edényre ható hő mennyiségét. A fűtőzónák a szabályozó gomb 0 állásba történő elforgatásával kapcsolhatóak ki.

Főzőfelület jelzés

Amennyiben a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C hőmérsékletet, ezt a konkrét zónához tartozó megfelelő jelzőfény kigyulladás jelzi. A jelzőfény figyelmezteti a felhasználót a forró vóna véletlen megérintésének megakadályozása érdekében. A főzőzóna kikapcsolását követően az még kb 5-10 percig rendelkezik felgyülemlett maradékhővel, amelyet fel lehet használni melegítéshez vagy az elkészült étel melegen tartásához.



főzőlap

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.

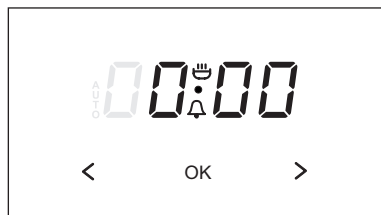
Figyelmeztetés!

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!

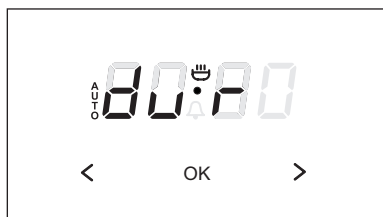
Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

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 tartsuk 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 eltéréssel 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.

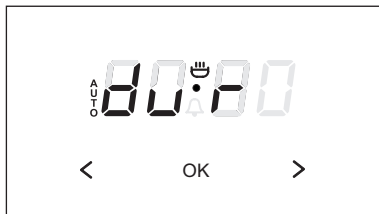
Figyelmeztetés!

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

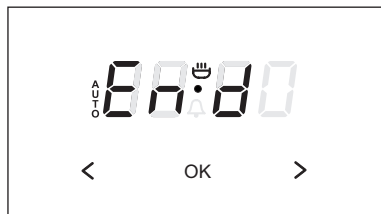
Automata üzemmód

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 tartsuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



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



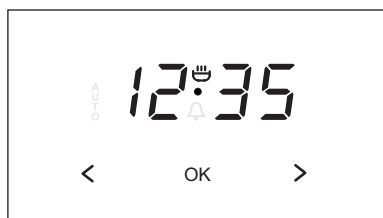
- a 3 és 2 gomb segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,

- 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.

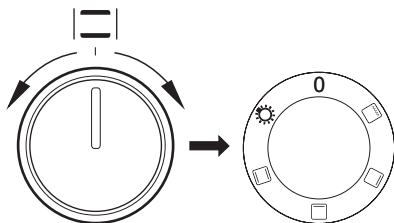
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

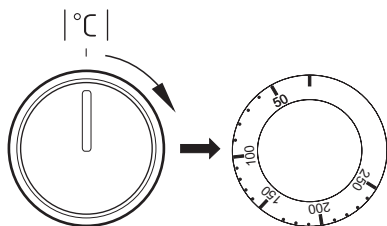
A tűzhely sütőjének felszereltségéről, valamint a típustól függő fűtőelemekről az információk „A készülék jellemzői” c. fejezet táblázataiban találhatók.

Hagományos 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 „●” / „0”.

Figyelem!

A fűtőelemek bekapcsolása bármely választott üzemmód esetén csak a hőmérséklet beállítása után fog megtörténni.

A szabályozó gomb lehetséges helyzetei



Független világítás kapcsoló

Az üzemmódválasztó gomb ebbe a pozícióba történő forgatásával be tudjuk kapcsolni a sütőtér világítását.



Bekapcsolt grill

Felületi „grillezés”, kis mennyiségű húsok pirításához használatos, mint steak, tarja, halak, pirítós, kolbászkok (a pirított étel ne legyen vastagabb 2-3 centiméternél; az ételt a pirítás közben egyszer meg kell 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 utánsütésére használható (pl. gyümölcsrel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelemek 100–250 °C

Hagományos 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.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ellenőrző lámpák

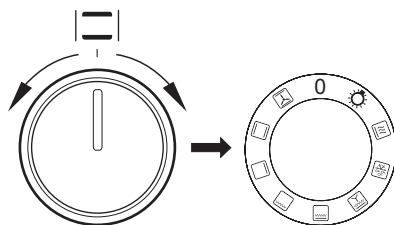


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a sárga R, és a vörös L. A sárga lámpa a sütő bekapcsolt állapotát mutatja, Az L vörös lámpa kialvása a beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb a vörös lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés 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.

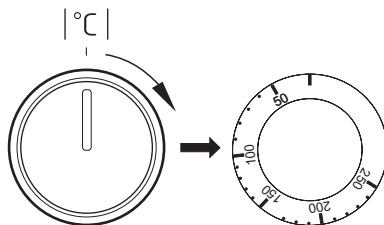
A sütő kikapcsolása – a sütő kikapcsolásához a forgató gombot a „0” állásba kell fordítani. Az ellenőrző lámpák kialszanak.

Légkeveréses 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.

A KÉSZÜLÉK 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, 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. gyümölcssel 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. Hagományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).

Ellenőrző lámpák

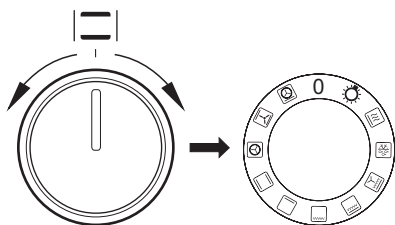


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének R, és a hőfokszabályozó L lámpája. Ha az R kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az L lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az étel forró sütőbe kell helyezni, akkor ezt leghamarabb az L lámpa első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

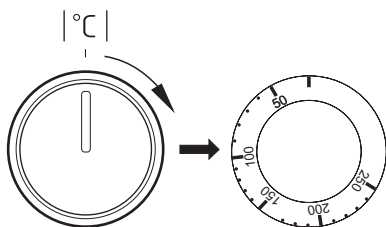
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 fűtőeleme 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 steak, 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. 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. 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 bekapcsolásához:

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük 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 210 °C, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

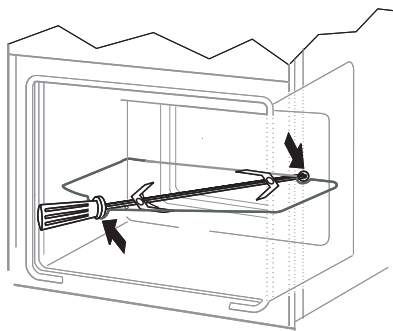
Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

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:

- helyezzük 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,
- toljunk 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 kereskedelembe 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 perccig 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 sült húst.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Hagyományos sütés

Étel- és süteményfélé	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

Hőlégkeveréses sütés (ventilátorral)

Étel- és süteményfélé	A sütő funkciója	Hőmérséklet °C	Sütési szint	Idő [min]
		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 (thermoventilátorral: ventilátor + fűtőelem)

Étel- és süteményfélé	A sütő funkciója	Hőmérséklet °C	Sütési szint	Idő [min]
		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.

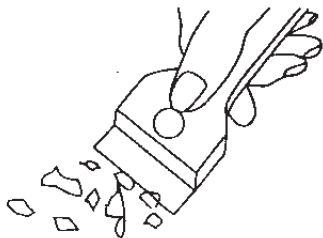
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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 elkezdni.

Kerámialap

- A kerámialapot rendszeresen, minden használat után meg kell tisztítani. Lehetőség szerint a kerámialapot meleg állapotában (a jelzőfény kialvását követően) ajánlatos lemosni. Kerülni kell a kerámialap erős elszennyeződését, különösen, ha kifutott ételmaradékokról van szó.
- Nem szabad súroló hatású tisztítószeret használni, mint pl. Súrolópor, csiszoló kövek, drótból készült dörzsi, stb., ugyanis ezek megkarcolhatják a kerámialap felületét. Tilos Cillitet használni.



Kerámialap tisztításához való kaparó

Figyelem!

Az éles pengét mindig védeni kell a tok hüvelykujjal történő elmozdításával. A használata során fokozottan figyelni kell az éles pengére – fennáll a sérülés veszélye. Gyermekek kezébe nem kerülhet!

- Ajánlott kímélő tisztítószer alkalmazása, amelyek alkalmasak az adott szennyeződések eltávolítására, pl. zsíroló összetevőket tartalmaznak. Amennyiben nem áll rendelkezésre speciális tisztítószer, úgy mosogatószer meleg vizes oldatát javasoljuk.
- A felület tisztításához puha, jó nedvszívó képességű törölkendő használatát javasoljuk. A kerámialapot a tisztítás után minden esetben szárazra kell törölni.
- Fokozottan figyelni kell arra, hogy elkerüljük a kerámialap felületének sérülését, mély karcok és mélyedések keletkezését, amelyeket ütések és éles edények, tárgyak okozhatnak.

Figyelem!

A tisztításhoz és karbantartáshoz nem szabad súroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

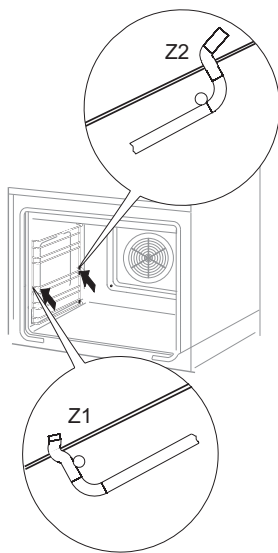
A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

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 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.

- A D betűvel jelölt típusok könnyen ki-vehető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosáshoz történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni (Z1), oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből (Z2). Tisztítás után a sínt be kell helyezni a mélyedésekbe és a (Z1, Z2) csapokkal kell rögzíteni.



Az oldalrácsok leszerelése

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

Figyelmeztetés!

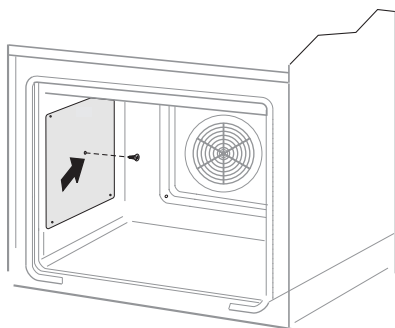
Az első üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A K betűvel jelölt típusok öntisztuló zománcból készült betétekkel vannak felszerelve. A zománcnak köszönhetően szennyeződések maguktól eltűnnek, feltéve, ha nincsenek odaszáradva vagy odaégve (az étel és a zsír maradványait megelőzően el kell távolítani, amíg nem száradnak és nem égnek oda. 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!

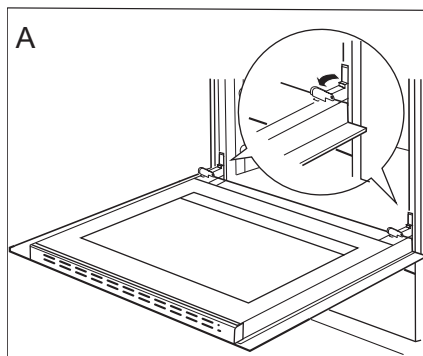
Mivel az öntisztítási folyamat energiafogyasztással jár, minden tisztítás előtt ellenőrizni kell a szennyeződés mértékét. Az öntisztulási képesség csökkenésekor a betétek kicserélhetők és újakkal helyettesíthetők. A betéteket szervizekben vagy a kereskedelemben lehet megvásárolni. Ha a hagyományos tisztítás 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

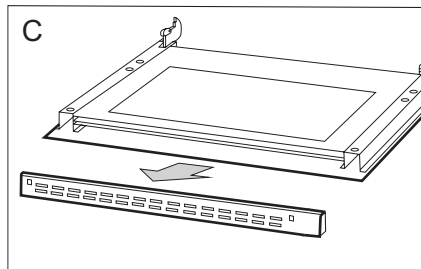
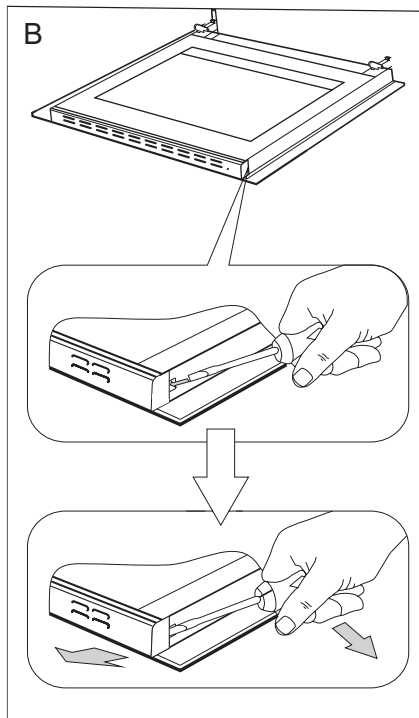
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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

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

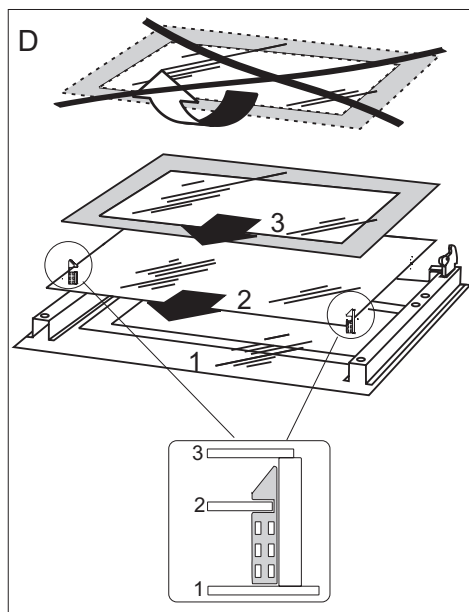
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

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.

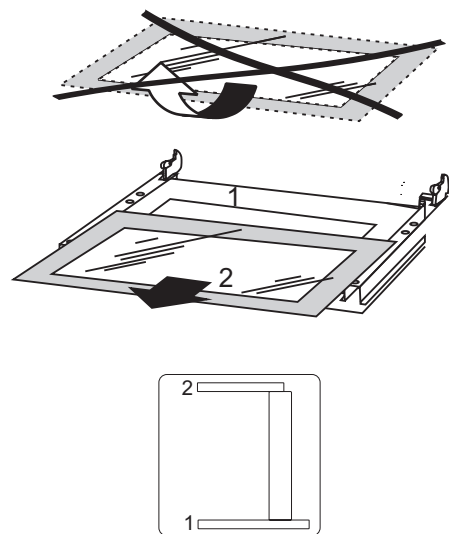
Figyelmeztetés!

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



A belső üveglapok kiszerelése 3.

D1



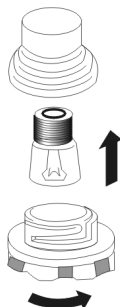
A belső üveglapok kiszerelése 2.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje

Az égő cseréje előtt az áramútás 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



- 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 üzemszavar 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.

ÜZEMSZAVAR	OK	AZ ELHÁRÍTÁS MÓDJA
1.A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2.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)
3.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: 230/400V~50Hz

Névleges teljesítmény: max. 9,2 kW

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

Megfelel az Európai Unióban érvényes: EN 60335-1, EN 60335-2-6.

A gyártó nyilatkozata

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

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

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

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 szakszerű segítséget biztosít Önöknek. Az Amica márká iránt bizalmat tanúsító vevőinknek termékünk használatához teljeskörű kényelmet szeretnénk biztosítani.

Kérjük, hogy a típustábláról 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