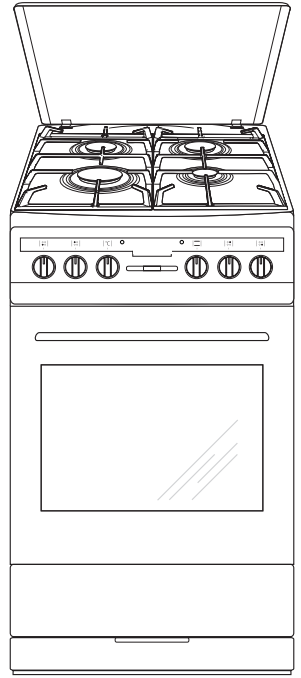




507GE3.33eEHZpTaDScASm / SPA 111 MZB

## (HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

# TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

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

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



## **Figyelmeztetés!**

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

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

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

## TARTALOMJEGYZÉK

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Alapvető információk.....                                     | 2  |
| Biztonsági előírások.....                                     | 3  |
| A készülék bemutatása.....                                    | 10 |
| A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára)..... | 12 |
| A készülék kezelése.....                                      | 19 |
| A sütő használata – praktikus tanácsok.....                   | 30 |
| Teszt ételek.....                                             | 33 |
| A tűzhely tisztítása és karbantartása.....                    | 35 |
| Hibaelhárítás.....                                            | 40 |
| Műszaki adatok.....                                           | 41 |

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

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

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

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

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

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

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

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

**Figyelmeztetés.** Nem szabad 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 fedél felnyitása előtt tisztítsuk meg a szennyeződésektől. A főzőlapot ki kell hűteni, mielőtt a fedelet lezárjuk.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

**FIGYELEM:** A készülék főzéshez és sütéshez történő használata hő, nedvességet és égéstermékeket termel abban a helyiségben, ahol fel van szerelve. Győződjön meg arról, hogy a konyha jól szellőzik, különösen a készülék használata közben.

A készülék hosszú távú intenzív használata további szellőztetést igényelhet, például a gépi szellőztetés hatékonyságának növelését, ha alkalmazza, kiegészítő szellőztetést az égéstermékek a szabadba történő biztonságos eltávolítása érdekében, miközben biztosítja a helyiség levegőcseréjét.

Kiegészítő szellőzés telepítése előtt konzultáljon szakemberrel.

**FIGYELEM:** A készülék csak főzéshez és sütéshez használható. Nem szabad más célra használni, pl. helyiségek fűtésére.

Ez a készülék az otthoni környezetben nem szakértő felhasználók által végzett gyakori funkciókra (pl. főzésre) készült.

Példák az otthoni környezetre:

- házak és lakások,
- üzletek, irodák és más hasonló munkahelyek,
- agrárgazdaságok,
- szállodák, motelek és egyéb lakóépületek, ahol az eszközt nem szakértő felhasználók használják.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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



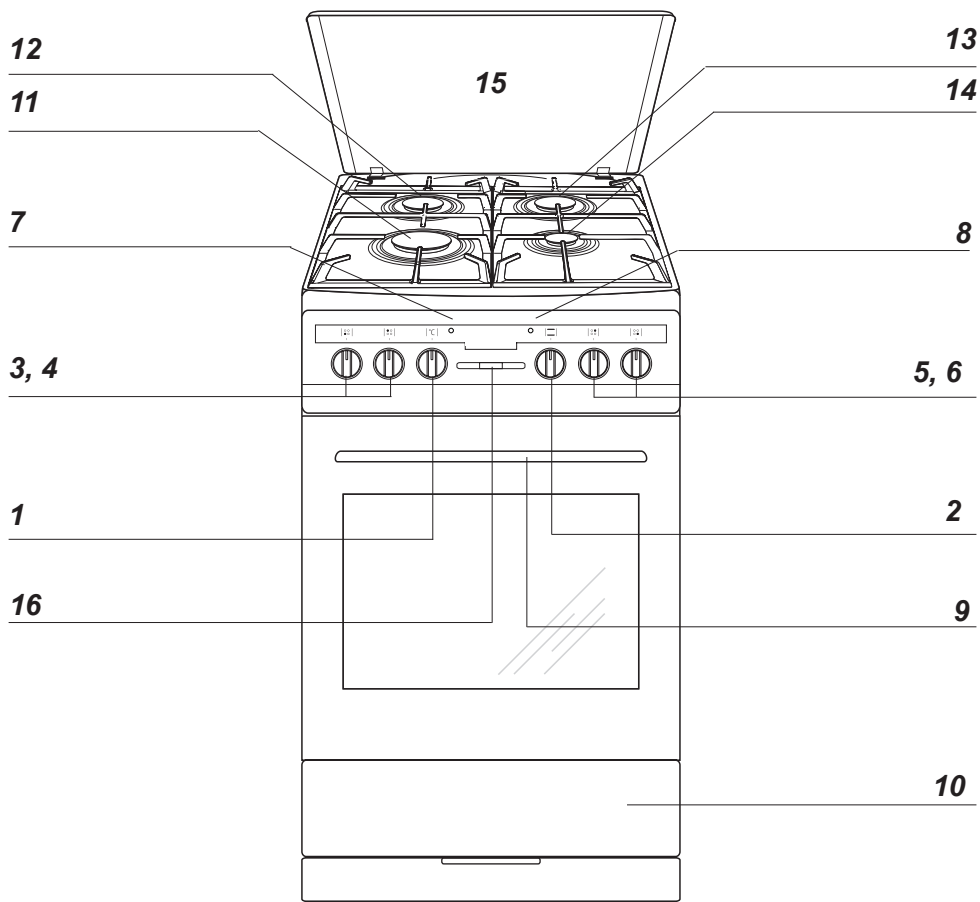
A készüléket az Európai Unió **2012/19/UE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

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

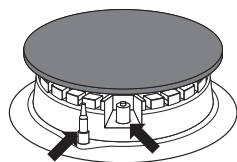
A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

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



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

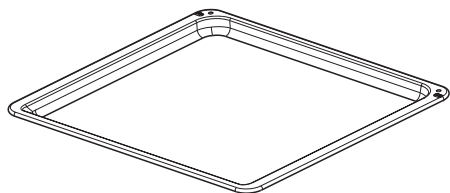


Gázömlés-  
gátló biztosító  
szelep

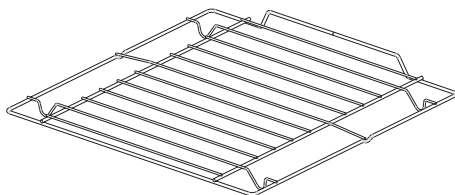
Szikragyújtó

# A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

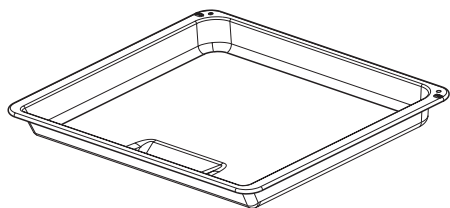
## Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez\**

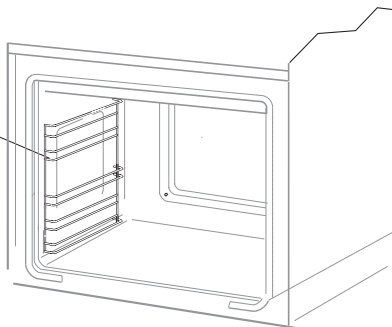


*Grillrács (szárító rács)\**



*Tepsi sültékhez\**

*Oldalsó sínek*



\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

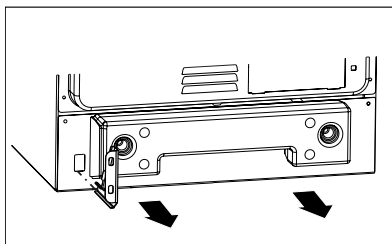
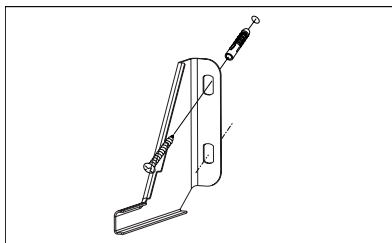
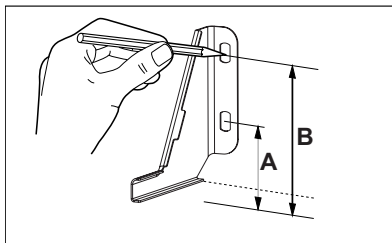
- Üzembe helyezés előtt meg kell győződni, hogy a helyi gázviszonyok (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megfelelő-e.
- Jelen készülék beállításának paramétereit az típustáblán olvashatóak.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezetékhálózathoz. Az aktuális előírásoknak 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 mellélt előírás szerint kell felszerelni. A tűzhelyet úgy kell elhelyezni, hogy valamennyi kezelő szervéhez biztosított legyen a szabad hozzáférés.
- A helyiségnek lehetővé kell tennie a gáz égéséhez szükséges friss levegő szabad beáramlását. A beáramló levegő mennyisége 1 kW teljesítményű égőfejenként nem lehet kevesebb 2m<sup>3</sup>/h értéknél. A levegőt közvetlenül a kültérből min. 100 cm<sup>2</sup> átmérőjű csatornán kell bejuttatni, vagy olyan szomszédos helyiségekből, amelyek a kifelé rendelkeznek szellőző csatornákkal.

## A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése

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



A tűzhely magassága 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

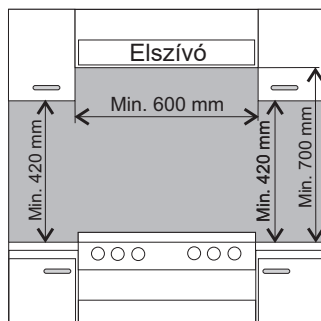
A tűzhely magassága 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

- A folyékony gáz nehezebb a levegőnél, így hajlamos a helyiség az alsóbb szinteken összegyűlni. A helyiségnek, amelyben gázpalackot helyezünk el, a kifelé szellőző csatornákkal kell rendelkeznie. Azoknak szivárgás esetén lehetővé kell tenniük a gáz kivezetését. Emiatt az üres vagy részben töltött gázpalackokat sem szabad a föld felszíne alatt lévő helyiségekben (pl. pincékben) üzemeltetni vagy tárolni. A palackok nem helyezhetők olyan hőforrások (kályhák, kandallók, sütők, stb.) közvetlen szomszédságába, amelyek a palackok belső hőmérsékletét 50 °C fok fölé emelnék.
- A környezet túlhevülése elleni védelem szempontjából a tűzhely X kategóriás készülék, így a bútorokba a padlószinttől kb. 850 mm magasságig, azaz a konyhalap magasságáig építhető be. Ennél magasabb beépítés nem ajánlott.
- A bútorokon alkalmazott fóliáknak és ragasztóknak kb. 100 °C hőmérsékletet kell bírniuk. 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 alá tétre).
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintezni kell, ami különösen fontos a zsiradékok 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 képesítéssel és jogosítvánnyal rendelkező szakember helyezheti üzembe, illetve csak ő jogosult a készülék más fajtájú gázhoz való átállítására

- 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.

### **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 hatásfokát a helyiségekben,
  - a csapok és szelepek tömítettségét,
  - a tűzhely összes funkcionális egységének megfelelő működését,
  - rendelkezik-e az elektromos hálózat védő áramkörrel
- a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működéséhez a mellékelt alátétek segítségével be kell szabályoznia a szabályozó gombok beállítását,
- ellenőrizze a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működését,

# 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  $\frac{1}{2}$ " 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  $\frac{1}{2}$ " 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 javíttatása, azt ki kell cserélni.



## Figyelmeztetés!

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

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm<sup>2</sup> 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:
  - kibírja-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 típustáblán 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.

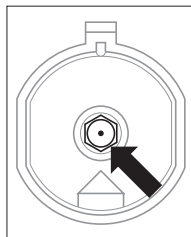
| Somipress típusú égő (az égő házán található „SOMipress” jelölés szerint) |                 |     | Вид газ                          |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|----------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                           |                 |     | G20 2H 20 mbar<br>G20 2H 25 mbar | G30/31 3+ 28-30/37 mbar<br>G30 3B/P 37mbar |
| Másodlagos                                                                | Fűvóka átmérője | mm  | 0,72                             | 0,52                                       |
|                                                                           | Hőterhelés      | kW  | 1,00                             | 1,00                                       |
|                                                                           | Gázfogyasztás   | g/h | -                                | 73                                         |
| Közepes                                                                   | Fűvóka átmérője | mm  | 0,98                             | 0,67                                       |
|                                                                           | Hőterhelés      | kW  | 1,80                             | 1,80                                       |
|                                                                           | Gázfogyasztás   | g/h | -                                | 131                                        |
| Nagy                                                                      | Fűvóka átmérője | mm  | 1,17                             | 0,83                                       |
|                                                                           | Hőterhelés      | kW  | 2,80                             | 2,80                                       |
|                                                                           | Gázfogyasztás   | g/h | -                                | 204                                        |

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

A szabályozás elvégzéséhez le kell venni a csapok szabályozó gombjait.

## A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

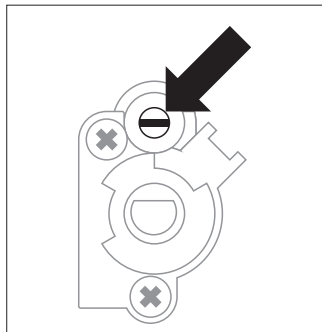


*Az égőfej fűvókájának kicseréléséhez speciális 7-es villáskulcs segítségével csavarjuk ki a fűvókát és a gáz fajtájának megfelelően cseréljük ki (lásd a táblázatokat).*

### Figyelmeztetés!

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

A felületi égőfejekhez a gázt a gázömlésgátló 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, gázömlésgátló biztosítóval ellátott szelep beállítása.*

### Figyelmeztetés!

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

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

---

## Az első bekapcsolás előtt

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

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

### Figyelmeztetés!

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

**Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.**

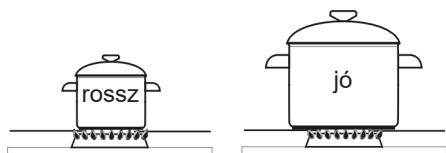
# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A felületi égőfejek kezelése

### Az edény kiválasztása

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

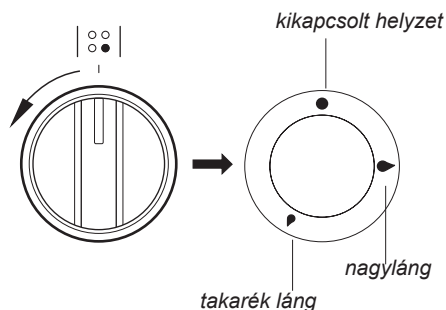
- kisegítő égőfejnél 90–150 mm,
- közepes égőfejnél 160–220 mm,
- nagy égőfejnél 200–240 mm; az edény magassága ne legyen nagyobb az átmérőjénél.



### Figyelmeztetés!

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

### Égőszabályozó gomb



### Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

- gyújtjuk meg a gyufát,
- érezhető ellenállásig nyomjuk be a gombot és állítsuk „” helyzetbe,
- gyújtjuk meg a kiáramló gázt,
- állítsuk 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,
- tartunk ebben a helyzetben a láng kigyulladásáig,
- a láng megjelenése után eresszük el a gombot, és fordítsuk a kívánt állásba.

\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## Figyelmeztetés!

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

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

## Égésbiztosító működése\*

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

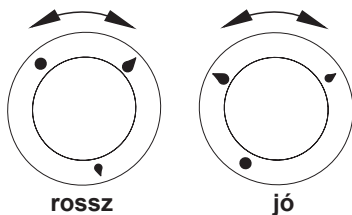
A rendszer megakadályozza a gáz szabad kiáramlását a láng kialvása esetén. Az égőt újra meg kell gyújtani a kezelési útmutatóban foglaltak szerint.

## A láng kiválasztása

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

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

A láng mérete szükségstől függően fokozatmentesen szabályozható.



## Figyelmeztetés!

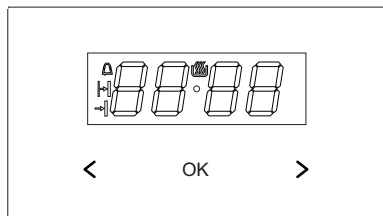


Tilos a gombot a „●” és a „●” helyzet közé állítani.

\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A programozó működése\*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- munkakészség szimbóluma
- a riasztó óra szimbóluma
- a munkaidő időtartamának szimbóluma
- a munkaidő befejezésének szimbóluma

## Az aktuális idő beállítása

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

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

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

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

## Figyelem!

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

## Riasztó óra

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

Az időzítő óra beállítása:

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

## Figyelem!

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

## Félautomatikus működési mód

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

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

\*választható

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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

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

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

## Automatikus üzemmód

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

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

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

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

## Beállítások törlése

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

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,

A riasztó óra beállításainak törlése:

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

## A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

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

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

---

## A kijelző fényerejének módosítása

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

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

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

### Figyelem!

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

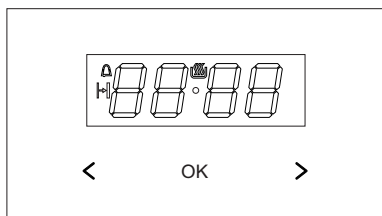
## Éjszakai üzemmód

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



# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A programozó működése\*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- 🕒 - munkakészség szimbóluma
- 🔔 - a riasztó óra szimbóluma
- ⌚ - a munkaidő időtartamának szimbóluma

## Az aktuális idő beállítása

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

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

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

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

## Figyelem!

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

\*választható

## Riasztó óra

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

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az ok gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az 🔔 szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele 🔔 s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a 🔔
- a hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az ok gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a < / > gombokat, a 🔔 szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

## Figyelem!

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

## A munka időtartama

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

- a sütési idő funkció aktiválásához állítsa a sütő funkciógombját az Ön által választott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a megfelelő hőmérsékletre,
- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a ⌚ szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a a szimbólum  villogni fog.

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **</>** gombokat, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

## Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A működés időtartama beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **</>** gombokat.

A riasztó óra beállításainak törlése:

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

## A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- s az **OK** gombbal válassza ki a *ton* funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:

- a **</>** válassza ki a megfelelő tónust: az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a **>** gombbal  
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

## A kijelző fényerejének módosítása

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

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- az **OK** gombbal válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomással *aton* funkcióhoz megy, a második a *bri*-hez).

- a **</>** gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:  
az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a **>**gombbal  
a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

## Figyelem!

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

## Éjszakai üzemmód

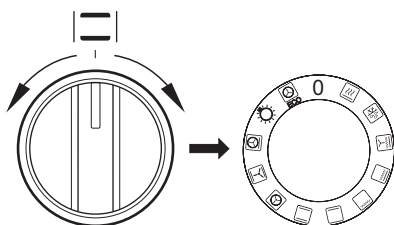
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

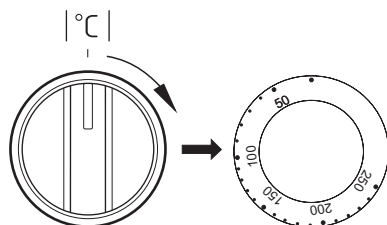
## Sütő működése és kezelése

### Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

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



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



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

### Figyelmeztetés!

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

0 kikapcsolt állapot



### Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőtest a grill. 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. gyümölccsel 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.



## A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



## Termikus légáramlás

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A terelőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

## 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.

## Fontos!

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

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A grill használata

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

A grillezés bekacsolásához

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- 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 (200°C)\*, ventilátor használatakor maximálisan 190°C fokot állítsunk be.**

\*sütőajtó 2 üveglappal

### Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

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

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

---

## Sütemények

---

- a tepsiben 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 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

## ECO hőkeringéses melegítő funkció

- az ECO hőkeringéses funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

## Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

| A sült étel típusa                 | Sütő funkció                                                                          | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő [perc] |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|------------|
| Piskóta                            |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70    |
| Kuglóf/ kuglóf<br>krumpli lisztből |  ECO | 180 - 200        | 2     | 50 - 70    |
| Hal                                |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3 | 45 - 60    |
| Marhahús                           |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 120   |
| Sertéshús                          |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 160   |
| Csirke                             |  ECO | 180 - 200        | 2     | 80 - 100   |

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

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

\*sütőajtó 2 üveglappal

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

<sup>1)</sup>Melegítse fel az üres sütőt

<sup>2)</sup>A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

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



## TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

### Sütemények sütése

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

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

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

## TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

### Grillezés

| Étel típusa             | Tartozékok                                                 | Szint                                  | Melegítő funkció                                                                  | Hőmérséklet (°C)         | Idő (perc.)                       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Pirítós fehér kenyérből | Rostély                                                    | 4                                      |  | 210 (200)* <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|                         | Rostély                                                    | 4                                      |  | 210 (200)* <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Marha burger            | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 4 - rostély<br>3 – pecsenye-sütő forma |  | 210 (200)* <sup>1)</sup> | 1 oldal 10 - 15<br>2 oldal 8 - 13 |

\*sütőajtó 2 üveglappal

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

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

### Sütés

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

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

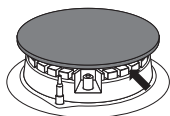
# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

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

## Égőfejek, rács, tűzhelylap, palást

- Az égőfejek és rács elszennyeződése esetén ezeket az elemeket le kell szerelni, és 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 acél drótot használni, mert az kitérítíja a fűvókát.



## Figyelmeztetés!

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

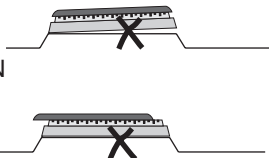
Ellenőrizni kell, hogy tisztítás után jól helyeztük-e fel az égőfejet.

**Az égőfej nem megfelelő illeszkedése annak végleges károsodását okozhatja.**

HELYES



HELYTELEN



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

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő

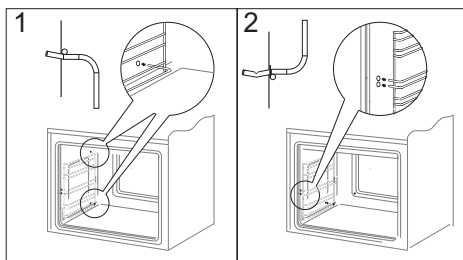
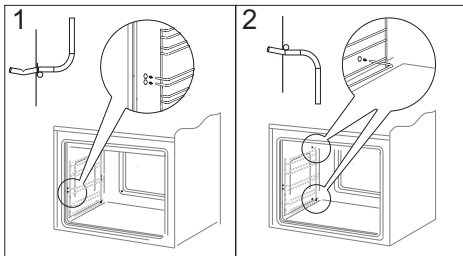
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- Steam Clean gőztisztítás
  - a legalsó polcra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



### Figyelmeztetés!

Az első 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, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.

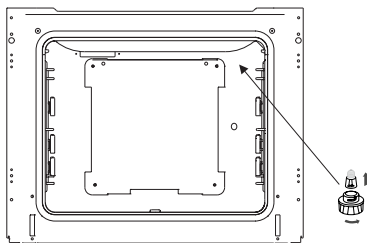


# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő égőjének cseréje\*

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

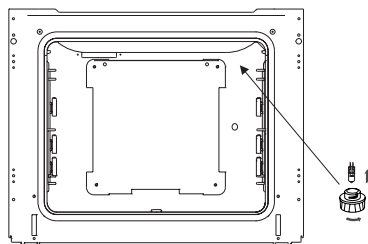
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei: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



## Cserélje ki a sütő izzóját\*

**Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.**

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re  
-feszültség 230V  
teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
6. Csavarja rá a lámpaernyőt.

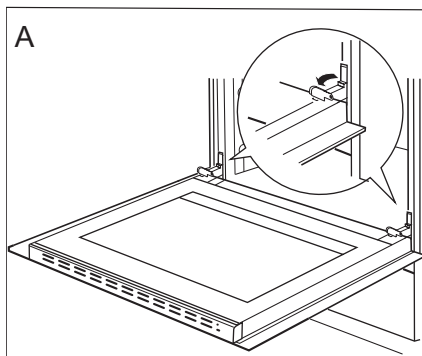


\*választható

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## Az ajtó leszerelése

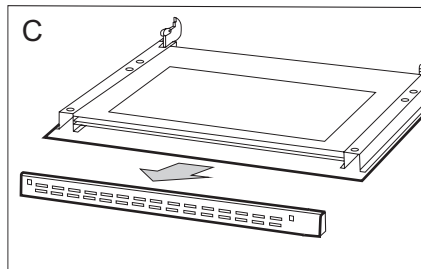
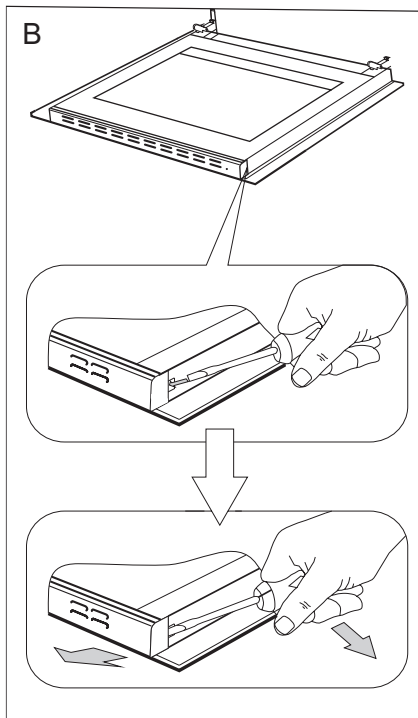
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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

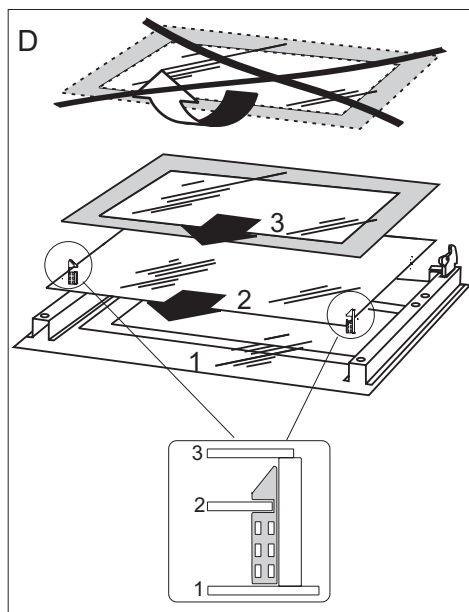
**Figyelem! Az ablaktábla kerete megsérülésének veszélye. Az ablaktáblát ki kell tolni, nem pedig felemelni.**

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.

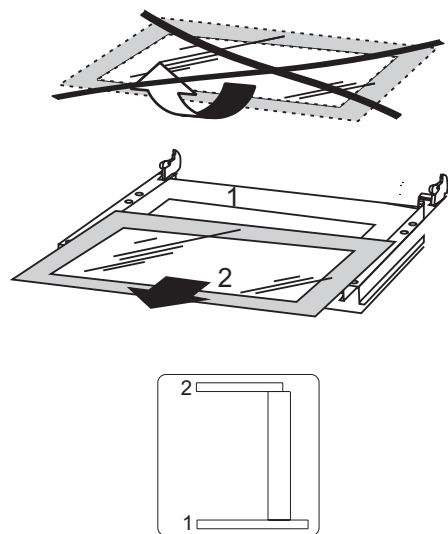
## Figyelmeztetés!

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



A belső üveglapok kiszerelése 3.

D1



A belső üveglapok kiszerelése 2.

## 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 kétevente 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 (zsíros lett)                             | tisztítsuk meg a szikragyújtót                                                                                                                          |
|                                                     | a gyújtógombot nem nyomjuk elég hosszan                                  | tartsuk tovább benyomva a szabályozó gombot, amíg a láng megjelenik az égőfej koronájának teljes területén                                              |
| 3. Meggyújtás után a láng kialszik                  | a gombot túlzottan gyorsan elengedtük                                    | tartsuk tovább benyomva a gombot „nagy láng” állásban                                                                                                   |
| 4. Az elektromos részek nem működnek                | nincs áram                                                               | ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki                                                                                              |
| 5. A programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat | a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt | állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben)                                                                                   |
| 6. A sütő világítása nem működik                    | kilazult vagy megsérült az égő                                           | csavarja be szorosabban az égőt, vagy ha kiégett, cserélje ki (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részben)                                              |



# MŰSZAKI ADATOK

|                                           |                                               |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Névleges feszültség:                      | 230V ~ 50Hz                                   |
| Névleges teljesítmény:                    | 3,6 kW                                        |
| A berendezés kategóriája:                 | CZ,SK,BG, RO II2H3B/P<br>SI II2H3+, HR II2H3P |
| Méretek (magasság / szélesség / mélység): | 85 / 50 / 60 cm                               |

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W]                                            | 0,5 |
| Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]                                            | -   |
| Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W] | -   |
| A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc]      | -   |

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

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

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

|                                                                              |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)         | <br>ECO  |
| Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor) | <br>ECO  |
| Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)                               | <br>ECO |

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

## A gyártó nyilatkozata

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

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

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





---