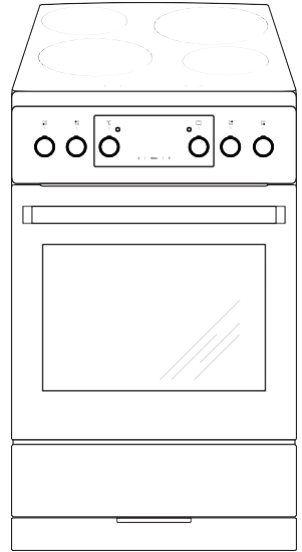




5022IE3.323ePaHTsDpJ(Xx) / SIS 512 STX

## HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

# KEDVES ÜGYFÉL

---

Az Amica tűzhely a kivételesen egyszerű használatot nagyszerű hatékonysággal ötvözi. A használati utasítás elolvasása után a tűzhely működtetése nem okoz majd gondot.

A gyárat elhagyó tűzhelyet csomagolás előtt alaposan ellenőrizték a biztonság és a működőképesség szempontjából.

Kérjük, hogy a készülék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa el a kezelési útmutatót. Az abban foglalt utasítások betartása megvédi Önt a helytelen használattól.

A kézikönyvet úgy kell tartani és tárolni, hogy mindig kéznél legyen.

A szerencsétlen balesetek elkerülése érdekében a kezelési utasításokat pontosan be kell tartani.

## ***Figyelem!***

A tűzhelyet csak ezen utasítások elolvasása után szabad működtetni.

A tűzhely kizárólag háztartási használatra készült.

A gyártó fenntartja a jogot a készülék működését nem befolyásoló változtatások elvégzésére.

# TARTALOM

---

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| A biztonságos használatra vonatkozó utasítások..... | 4  |
| Termék leírása.....                                 | 11 |
| Használat.....                                      | 14 |
| Sütés a sütőben - gyakorlati tanácsok.....          | 30 |
| Teszt ételek.....                                   | 33 |
| A tűzhely tisztítása és karbantartása.....          | 35 |
| Vészhelyzeti eljárások.....                         | 41 |
| Műszaki adatok.....                                 | 42 |

## BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

---

**Figyelem!** A készülék és a hozzáférhető részei használat közben forróak. A fűtőelemek megérintésekor fokozott óvatossággal kell eljárni. 8 év alatti gyermekek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, szellemi vagy pszichikai korlátozásokkal rendelkező, illetve gyakorlati tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy ezt felügyelet mellett vagy a biztonságukért felelős személyek által átadott használati utasításoknak megfelelően teszik. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és szervizelési tevékenységeket nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.

**Figyelem!** Az ételek főzőlapon történő elkészítése felügyelet nélkül használt zsiradékokkal veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takaróval vagy tűzálló takaróval fedje le a lángot.

**Figyelem!** Tűzveszély: ne halmozzon tárgyakat a főzőfelületre.

**Figyelem!** Ha a felület repedezett, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.

**Figyelem!** Nem ajánlott fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket a főzőlapra helyezni, mivel azok felforrósodhatnak.

## BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

---

Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a vezérlővel, és ne hagyatkozzon a főzőedény-érzékelő kijelzésére.

A készülék használat közben felmelegszik. Célszerű óvatosan eljárni, és kerülni a sütő belsejében lévő forró elemek megérintését.

A készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Javasoljuk, hogy gyermekeket ne engedjenek a sütő közelébe.

**Figyelem!** Ne használjon durva tisztítószeret vagy éles fémtárgyakat az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg repedését okozhatja.

**Figyelem!** Az áraműtés lehetőségének elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A készülék tisztításához nem szabad gőztisztító berendezést használni.

A termék hátoldalán éles élek lehetnek, mivel a terméket falhoz való beépítésre szánják. A termék kezelése során fokozott óvatossággal kell eljárni, és védőfelszerelés használata ajánlott.

# BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK



- Különös figyelmet kell fordítani a tűzhely körül lévő gyermekekre. A kályhával való érintkezés nélkül is fennáll a leforrzás veszélye!
- Ügyelni kell arra, hogy a háztartási készülékek, beleértve a kábeleket is, ne érjenek közvetlenül forró sütőhöz vagy főzőlaphoz, mivel e készülékek szigetelése nem áll ellen a magas hőmérsékletnek.
- Sütés közben a tűzhelyet nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Az olajok és zsírok túlmelegedés vagy forrzás miatt meggyulladhatnak.
- Ne hagyja, hogy a főzőlap elszennyeződjön és elárassza a folyékony maradék. Ez különösen igaz a cukor esetében, amely reakcióba lép a kerámialappal, és visszafordíthatatlan károkat okozhat. A szennyeződések folyamatosan el kell távolítani. Tilos nedves aljú edényeket a forró főzőzónákra helyezni, mivel ez visszafordíthatatlan változásokat okozhat a főzőlapon (eltávolíthatatlan foltok).
- Feltétlenül a gyártó által megjelölt, kerámia főzőlapok használatára alkalmas edényeket kell használni.
- Ne kapcsolja be a főzőlapot anélkül, hogy előbb a főzőedényeket ráhelyezné.
- Nem ajánlott fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket, valamint alumíniumfóliát a főzőlapra helyezni, mivel ezek felforrósodhatnak.
- Tilos éles szélű edényeket használni, mivel ezek károsíthatják a kerámia főzőlapot.
- Ne helyezzen 15 kg-nál nehezebb edényeket a nyitott sütőajtóra, illetve 25 kg-nál nehezebbeket a főzőlapra.
- Ne használjon durva tisztítószerkeket vagy éles fémtárgyakat az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg megrepedését okozhatják.
- Tilos forró edényeket és betéteket (75 °C-nál magasabb hőmérsékletűeket), valamint könnyen gyúlékony anyagokat a fiókba helyezni.
- Műszaki hibás tűzhelyet tilos használni. A hibákat csak olyan személy javíthatja ki, aki rendelkezik a megfelelő engedéllyel.
- Minden olyan helyzetben, amelyet műszaki hiba okoz, feltétlenül meg kell szakítani az áramellátást, és a hibát javítás céljából be kell jelenteni.
- Az ebben a kézikönyvben foglalt elvek és rendelkezések betartása elengedhetetlen. Továbbá ne engedje, hogy a gépet olyan személyek kezeljék, akik nem ismerik a jelen kézikönyv tartalmát.
- **A beültetett életfenntartó eszközökkel (pl. szívritmus-szabályozó, inzulinpumpák vagy hallókészülékek) rendelkező személyeknek biztosítaniuk kell, hogy ezen eszközök működését az indukciós főzőlap ne zavarja (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya 20-50 kHz).**
- A főző- és sütőberendezések használata hő és nedvesség felszabadulását okozza abban a helyiségben, ahol azokat elhelyezték. Ellenőrizze, hogy a konyhai helyiség jól szellőzik-e. A természetes szellőzőnyílásokat nyitva kell tartani, vagy mechanikus szellőztetést (gépi elszívással ellátott páraelszívó) kell felszerelni.
- A berendezés hosszabb ideig tartó intenzív használata szükségessé teheti további szellőztetés biztosítását, például ablaknyitással vagy hatékonyabb szellőztetés alkalmazásával, például a gépi szellőztetés teljesítményének növelésével, ha azt használják.

# HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki felelősségteljesen használja az energiát, az nemcsak a háztartás költségvetését védi, hanem tudatosan tesz a környezetért is. Segítsünk tehát, takarékoskodjunk az árammal!

Kövessük a következő szabályokat:

- **Megfelelő főzőedények használata.**  
A lapos és vastag fenekű edények akár az áram 1/3-át is megtakarítják. Ne felejtse el fedőt használni, különben az áramfogyasztás a négyszeresére nő!
- **A főzőedények kiválasztása a főzőzóna felületéhez.**  
A főzőedény soha nem lehet kisebb, mint a főzőzóna.
- **Gondosan ügyeljen a főzőzóna és az edények aljának tisztaságára.**  
A szennyeződés akadályozza a hőátadást - az erősen beégett szennyeződések gyakran csak a természetet erősen terhelő termékekkel távolíthatók el.
- **A felesleges "edénybe lesés" elkerülése.**  
Ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját.
- **Korai leállítási és a maradék hő felhasználása.**  
Hosszú főzési idő esetén 5-10 perccel a főzés vége előtt kapcsolja ki a főzőzónákat. Ezzel akár 20% elektromos energiát is megtakaríthat.
- **A sütőt csak nagy mennyiségű ételhez használja.**  
Az akár 1 kg súlyú húsok gazdaságosan elkészíthetők a főzőlapon egy edényben.
- **A sütő maradék hőjének hasznosítása.**

- 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt a sütés vége előtt 10 perccel mindenképpen kapcsolja ki.

## Figyelem!

Ha programozót használ, ennek megfelelően állítsa be a főzési időt.

- **Sütés hőcirkulációval és zárt sütőajtóval.**
- **A sütő ajtajának óvatos becsukása.** A hő az ajtó tömítéseken lévő szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb, ha azonnal eltávolítja őket.
- **Ne helyezze a tűzhelyet hűtőszekrények/fagyasztók közvetlen közelébe.** Ezek áramfogyasztása szükségtelenül megnő.

## KICSOMAGOLÁS



A berendezéseket a szállítás idejére csomagolással biztosították a sérülések ellen.

Kérjük, a készülék kicsomagolása után ártalmatlanítsa a csomagolást a környezetet nem veszélyeztető módon.

A csomagoláshoz használt valamennyi anyag nem károsítja a környezetet, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal van jelölve.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztiroidarabok stb.) el kell távolítani a csomagolás során. a csomagolást gyermekek számára elérhetetlen helyen tartsa.

## LIKVIDÁLÁS



A felhasználási időszak végén ezt a terméket nem szabad a szokásos kommunális hulladékon keresztül ártalmatlanítani, hanem le kell adni egy elektromos és elektronikai gyűjtő- és újrahasznosító telephelyen

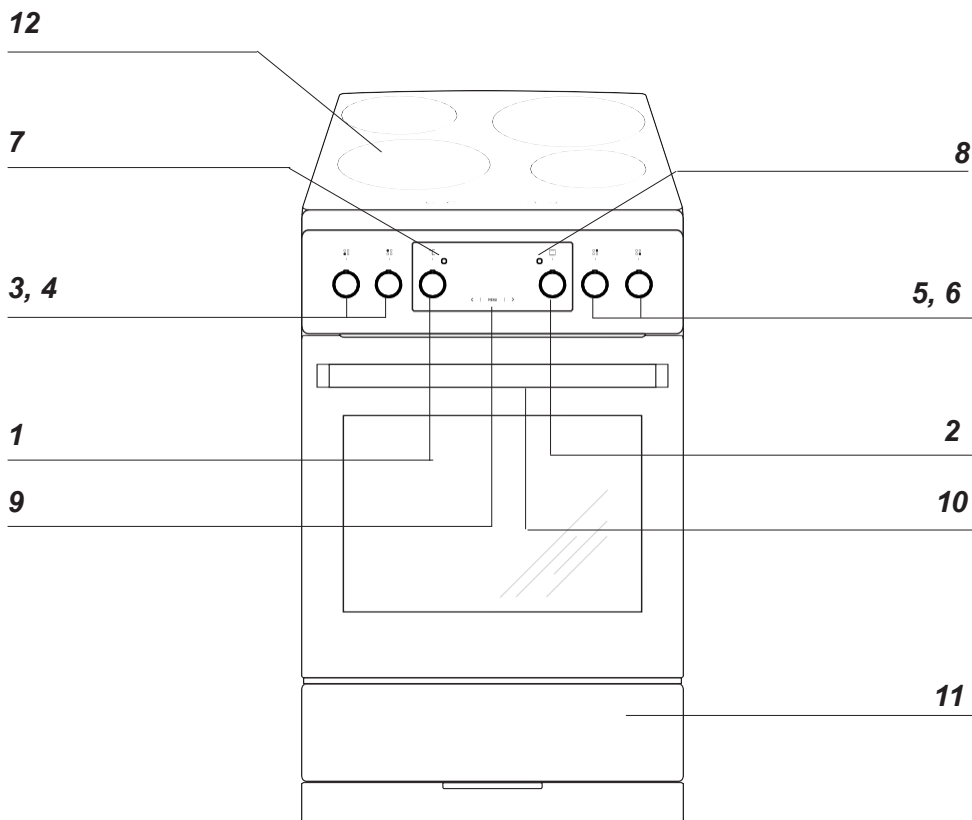
Ezt a terméket, a használati utasításon vagy a csomagoláson található szimbólum jelzi.

A berendezésekben használt anyagok a címkézésüknek megfelelően újrafelhasználásra alkalmasak, újrafelhasználással, anyagok visszanyerésével vagy az elhasznált berendezések más módon történő felhasználásával Ön jelentősen hozzájárul élő környezetünk védelméhez.

Az önkormányzati hatóság tájékoztatást ad a hulladékberendezés megfelelő ártalmatlanítási helyéről.



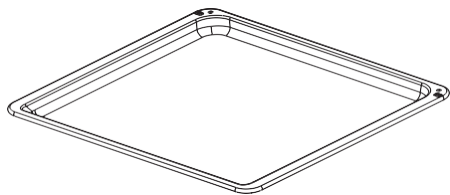
# TERMÉKLEÍRÁS



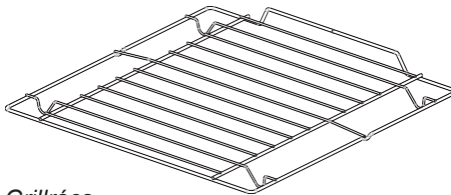
- 1 Hőmérsékletszabályozó forgatógomb
- 2 Forgógomb a sütőfunkciók kiválasztásához
- 3, 4, 5, 6 Forgógombok a főzőfelületek vezérléséhez
- 7 Termosztát jelzőlámpa L
- 8 Sütő jelzőlámpa R
- 9 Elektronikus programozó
- 10 Sütőajtó fogantyú
- 11 Fiók
- 12 Üvegkerámia főzőlap

# TERMÉKLEÍRÁS

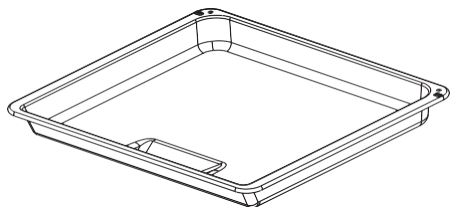
Sütő berendezés - összefoglaló:



*Sütőtálca\**

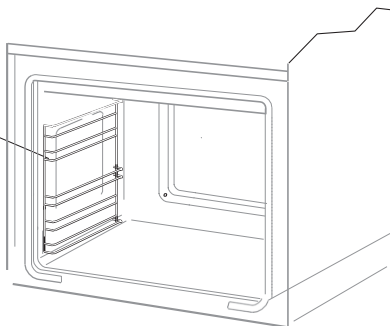


*Grillrács  
(szárítórács)*



*Sütőtálca /hús/\**

*Fémlemezről készült oldalsó  
függesztősinék*



\*bizonyos típusok esetében

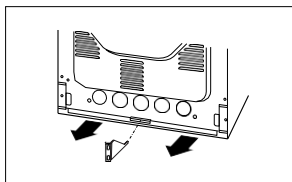
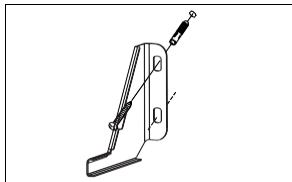
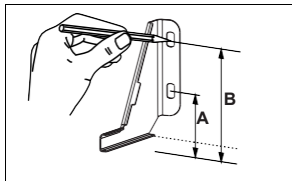


## A tűzhely felállítása

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, hatékony szellőzéssel, és a tűzhely elrendezésének biztosítania kell a szabad hozzáférést minden kezelőszervhez.
- A tűzhelyet Y osztályban gyártják, és mint ilyen, az egyik oldalán egy magas bútor vagy egy fal megállíthatja. A beépített bútornak 100°C-os hőmérsékletnek ellenálló béléssel és ragasztóval kell rendelkeznie. Ennek a feltételnek a be nem tartása a felület deformálódását vagy a bélés leválását okozhatja.
- A páraelszívókat a velük szállított utasításoknak megfelelően kell felszerelni.
- A működés megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintes helyzetbe kell állítani, ami rendkívüli hatással van például a zsír egyenletes eloszlására a serpenyőben. Erre a célra szolgálnak a pozicionáló lábak, amelyek a fiók kihúzásával érhetők el. Beállítási tartomány +/- 5 mm.

## A tűzhely felborulásának megelőzésére szolgáló megakadályozására blokkolóeszköz felszerelése.

A reteszelés úgy van felszerelve, hogy megakadályozza a tűzhely felborulását. A billenésgátló reteszelésnek köszönhetően a gyermek nem tud rálépni a sütő ajtajára, és nem tudja a sütőt felborítani.



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

Tűzhely magasság 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

## A tűzhely csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

### Figyelem!

Az elosztóhálózathoz való csatlakozást csak megfelelő engedéllyel rendelkező, szakképzett vízvezeték-szerelő végezheti. Az elektromos elosztórendszer önkényes módosítása vagy megváltoztatása tilos.

## Utasítások a vízvezeték-szerelőnek

A tűzhely gyárilag háromfázisú váltakozó áramú áramellátáshoz van igazítva ( 400V 3N~ 50 Hz ). A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszültsége 230 V. A tűzhely kétfázisú tápláláshoz (400V 2N ~ 50 Hz) való igazítása a csatlakozóblokkon lévő csatlakozók megfelelő áthidalásával lehetséges a kapcsolási rajznak megfelelően. A kapcsolási rajz szintén a tűzhely csatlakozójának közelében található.

A szalaghoz a csatlakozófedél eltávolítása után lehet hozzáférni a fogantyúk lapos csavarhúzóval történő feloldásával. Fontos megjegyezni a csatlakozó vezeték helyes kiválasztását, figyelembe véve a csatlakozás típusát és a tűzhely névleges teljesítményét.

A csatlakozóvezeték a tűzhely csatlakozásának rögzítésében kell rögzíteni.

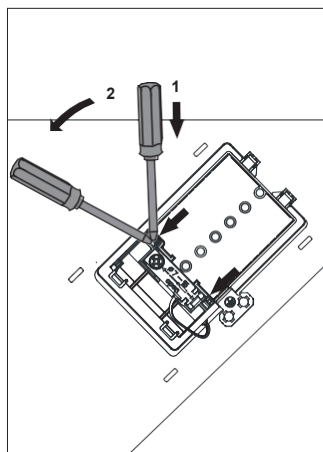
### Figyelem!

Fontos, hogy ne feledkezzen meg arról, hogy a csatlakozószalag  jelzéssel ellátott csatlakozójához védőáramkört csatlakoztasson. A tűzhely elektromos ellátásának rendelkeznie kell egy biztonsági kapcsolóval, amely lehetővé teszi az áramellátás vészhelyzetben történő megszakítását. A biztonsági kapcsoló működtető érintkezői közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

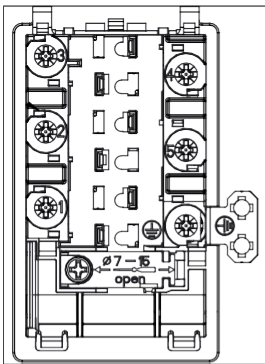
Mielőtt a tűzhelyet az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, fontos, hogy olvassa el a gyári címkén és a csatlakozási diagramon található információkat.

FIGYELEM! A telepítő köteles kiadni a felhasználónak "a tűzhely elektromos hálózathoz való csatlakoztatásának megerősítése" (a jótállási jegyben).

A tűzhelynek az ábrától eltérő módon történő csatlakoztatása a tűzhely tönkremenetelét okozhatja.



# TELEPÍTÉS



## A lehetséges csatlakozások ábrája

Figyelem! A fűtőelemek feszültsége 230V

Figyelem! A védővezetőt minden csatlakozási esetben aPE csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

A csatlakozó vezeték ajánlott típusa

|                                                                                                                                                                                                                                     |     |  |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|----------------------------------------|
| 400V 2N~50Hz-es kétfázisú, nulla voltos csatlakozás esetén a hidak összekötik a 2-3 és a 4-5 csatlakozókat, fázisvezetők csatlakoztatva az 1 és a 2-3, semleges vezeték a 4-5-hez, védővezető a földeléshez.                        | 2N~ |  | H05VV-F4G2,5<br>4x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 400V 3N~50Hz-es háromfázisú csatlakozás esetén semleges vezetékkel, a híd összeköti a 4-5. csatlakozókat, a fázisvezetők az 1., 2. és 3. csatlakozóhoz, a semleges vezeték a 4-5. csatlakozóhoz, a védőhuzal a földhöz csatlakozik. | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| L1 L2 L3 PE                                                                                                                                                                                                                         |     |  |                                        |

L1, L2, L3 - fázisvezetők; N - nullavezető; PE - védővezető A fenti ábrákon a nyilak a vezetők csatlakozási pontjait jelzik.

## A sütő első bekapcsolása előtt

- távolítsa el a csomagolás elemeit, tisztítsa meg a sütőtérben a gyárban alkalmazott tartósítószerektől,
- vegye ki a sütőberendezést, és mossa el meleg vízben, mosogatószerrel,
- kapcsolja be a szellőzést a szobában, vagy nyissa ki az ablakokat,
- fordítsa a sütőfunkció vezérlőtárcsáját a  vagy a  állásba (lásd a Programozó működése és a sütő vezérlése című fejezetet),
- Melegítse fel a sütőt (250 °C-ra, kb. 30 perc), távolítsa el a szennyeződések, és mossa meg alaposan.

## Figyelem!

Elektronikus programozóval felszerelt tűzhelyek esetében a kijelző a hálózatra csatlakoztatva "0:00"-t mutat. Be kell állítania a programozó aktuális idejét (lásd a programozó használati utasítását).

Az aktuális idő beállításának elmulasztása megakadályozza a sütő működését.

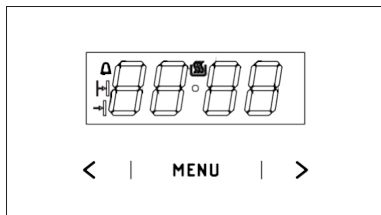
Az elektronikus programozó érzékelőkkel van felszerelve, amelyeket az ujjal a megjelölt pontokhoz való érintéssel működtetnek. Az érzékelő beállításának minden változását hangjelzés erősíti meg. Az érzékelők felületét tisztán kell tartani.

## Fontos!

A sütőtér csak meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mosható.

# HASZNÁLAT

## Programozói funkciók\*



**MENU** - üzemmód kiválasztó érzékelő

**>** - Szenzor Plusz

**<** - Szenzor Mínusz

 — készenlét szimbóluma

 — időzítő szimbólum

 — a munka időtartamának szimbóluma

 — a munka befejezésének időpontját jelző szimbólum

### Az aktuális idő beállítása

Bekapcsoláskor vagy áramszünet utáni újraindításkor a kijelzőn villogó 0.00 jelenik meg:

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **MENU** érzékelőt (vagy egyszerre a **< / >** érzékelőket), amíg a  szimbólum alatti pont villog a kijelzőn,
- a **< / >** érzékelőkkel 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt.

Az időbeállítás befejezése után kb. 7 másodperccel az új adatok elmentésre kerülnek, és a  szimbólum alatti pont nem villog tovább.

Az idő módosítása később is elvégezhető a **< / >** érzékelők egyidejű megnyomásával, amikor a  szimbólum alatti pont villogni kezd, akkor módosíthatja az aktuális időt.

### Figyelem!

A sütő akkor kapcsolható be, ha a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

## Időzítő

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak aktivitási állapotától. A mért idő tartománya 1 perc és 23 óra 59 perc között van.

Az időzítő beállításához szükséges:

- Nyomja meg a **MENU** érzékelőt, a  szimbólum villogni fog a kijelzőn:
- az időzítő idejének beállítása az érzékelők segítségével **< / >**, a kijelzőn megjelenik az időzítő beállított ideje és az aktív funkció , az idő letelte után megszólal a csengő és a  szimbólum villog.
- Tartsa lenyomva a **< / >** vagy a menü gombot a hangjelzés kikapcsolásához, a  szimbólum kialszik, és kb. 7 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az aktuális idő.

### Figyelem!

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

### Félaautomata munka

Ha a sütőt egy bizonyos időpontban ki kell kapcsolni, akkor:

- Állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog,
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **MENU** érzékelőt, amíg a kijelzőn rövid ideig dur és  szimbólum villogva jelenik meg,
- állítsa be a kívánt működési időt a **< / >** érzékelőkkel az 1 perc és 10 óra közötti tartományban.

A beállított idő kb. 7 másodperc múlva tárolódik a memóriában, a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg, miközben  szimbólum világít.

A beállított idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés megszólal, és  és  jelek villognak.

# HASZNÁLAT

- állítsa a sütő kezelőgombjait és a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba,
- A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > vagy a MENU érzékelőt, a [ ] és a [ ] szimbólumok kialszanak, és kb. 7 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik az aktuális idő.

## Automatikus munka

Ha a sütőt egy meghatározott időpontban kívánja bekapcsolni és egy meghatározott időpontban kikapcsolni, akkor be kell állítani a futási időt és a végidőt.

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU érzékelőt, amíg a kijelzőn rövid ideig dur jelenik meg, és a [ ] szimbólum villog,
- állítsa be a kívánt időtartamot 1 perc és 10 óra között a < / > segítségével, mint a félautomata működésnél,
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU érzékelőt, amíg a kijelzőn röviden megjelenik az End és a [ ] szimbólum villog,
- a < / > érzékelőkkel beállíthatja a kikapcsolás (munka vége) időpontját, amely a következő időpontra korlátozódik, legfeljebb 23 óra 59 percig,
- állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog, A szimbólumok [ ] és [ ] aktívak, a sütő működése a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből adódó pillanatban indul (például a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14:00, a sütő automatikusan 13:00-kor kapcsol be).

A végső idő elérésekor a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés aktiválódik, és a [ ] és [ ] villognak.

- állítsa a sütő kezelőgombjait és a

hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba,

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > vagy a MENU érzékelőt a hangjelzés kikapcsolásához, a [ ] szimbólum kialszik, és kb. 7 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az aktuális idő.

## Törölje a beállításokat

Az időzítő beállításait vagy az automatikus munka funkciót bármikor törölheti. Az automatikus munka beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > érzékelőket, Az időzítő beállításainak törlése:
- a MENU érzékelővel válassza ki az időzítő funkciót,
- nyomja meg újra a < / > érzékelőket,

## A hangjelzés hangszínének megváltoztatása

A hangjelzés hangja a következőképpen változtatható:

- nyomja meg egyszerre a < / > érzékelőket,
- MENU érzékelőt a hangfunkció kiválasztásához, a kijelző villogni fog:
- a < / > érzékelőkkel válassza ki a megfelelő hangszínt az 1-től 3-ig terjedő tartományban az érzékelővel > a 3-tól 1-ig terjedő tartományban az < érzékelővel

## A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1 és 9 között változtathatja, ahol az 1 a legsötétebb, a 9 pedig a legvilágosabb beállítás. A beállított érték akkor érvényes, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érintette meg egyik érzékelőt sem).

A kijelző fényerejét a következőképpen változtathatja meg:

- nyomja meg egyszerre a < / > érzékelőket,
- a MENU érzékelővel válassza ki a bri funkciót (az első megnyomás a hang funkcióra, a második a bri funkcióra vált).
- a < / > érzékelőkkel válassza ki a megfelelő



# HASZNÁLAT

---

fényerőt: 1-től 9-ig az érzékelővel > 9-től  
1-ig az érzékelővel < .

## Figyelem!

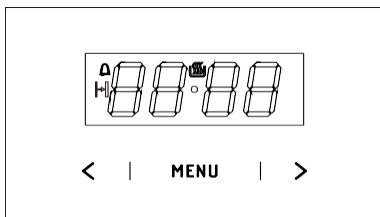
Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercen belül megnyomta az érzékelőt), a kijelző fényereje maximális.

## Éjszakai üzemmód

Este 22:00 és reggel 6:00 között automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

# HASZNÁLAT

## Programozói funkciók\*



MENU - üzemmód kiválasztó érzékelő

> - Szenzor Plus

< - Mínusz érzékelő

— a munkára való felkészültség szimbóluma

— időzítő szimbólum

— a munka időtartamának időszimbóluma

### Az aktuális idő beállítása

Bekapcsoláskor vagy áramkimaradás utáni újraindításkor a kijelzőn villogó 0.00 jelenik meg:

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU érzékelőt (vagy egyszerre a < / > érzékelőket), amíg a szimbólum alatti pont villog a kijelzőn,
- a < / > érzékelőkkel 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt.

Az időbeállítás befejezése után kb. 7 másodperccel az új adatok elmentésre kerülnek, és a szimbólum alatti pont nem villog tovább.

Az idő módosítása később is elvégezhető a < / > érzékelők egyidejű megnyomásával, amikor a szimbólum alatti pont villogni kezd, akkor módosíthatja az aktuális időt.

### Figyelem!

A sütő akkor kapcsolható be, ha a

szimbólum megjelenik a kijelzőn.

\*bizonyos típusok esetében

## Időzítő

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak aktivitási állapotától. A mért idő tartománya 1 perc és 23 óra 59 perc között van.

Az időzítő beállításához szükséges:

- Nyomja meg a MENU érzékelőt, a szimbólum villogni fog a kijelzőn:
- az időzítő idejének beállítása az érzékelők segítségével < / >, a kijelzőn megjelenik az időzítő beállított ideje és az aktív funkció,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a MENU érzékelőt, vagy tartsa lenyomva a < / >, szimbólumot.  
 kialszik, és a kijelzőn az aktuális idő jelenik meg.

### Figyelem!

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

### A munka időtartama

Ha a sütőt egy bizonyos időpontban ki kell kapcsolni, akkor:

- Az időtartam funkció bekapcsolásához állítsa a sütőfunkció vezérlőjét a kiválasztott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozót pedig a megfelelő **hőmérsékletre**.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU érzékelőt, amíg a kijelzőn rövid ideig dur jelenik meg, és a szimbólum villog,
- állítsa be a kívánt működési időt a < / > érzékelőkkel az 1 perc és 10 óra közötti tartományban.

A beállított idő kb. 7 másodperc múlva tárolódik a memóriában, a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg, miközben a szimbólum világít.

A megadott idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a szimbólum villogni kezd.

# HASZNÁLAT

- állítsa a sütő kezelőgombjait és a hőmérsékletszabályozót kikapcsolt állásba,
- A **MENU** vagy a **< / >** érzékelők egyidejű lenyomásával a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn az aktuális idő jelenik meg.

## Törölje a beállításokat

A percbéállítás vagy a munka időtartama bármikor megszüntethető.

- A munkaidő beállításának törléséhez érintse meg egyszerre a **< / >** érzékelőket.

Az időzítő beállításainak törlése:

- a **MENU** érzékelővel válassza ki az időzítő funkciót,
- nyomja meg újra a **< / >** érzékelőket,

## A hangjelzés hangszínének megváltoztatása

A hangjelzés hangja a következőképpen változtatható:

- nyomja meg egyszerre a **< / >** érzékelőket,
- **MENU** érzékelőt a hangfunkció kiválasztásához, a kijelző villogni fog:
- a **< / >** érzékelőkkel válassza ki a megfelelő hangszínt az 1-től 3-ig terjedő tartományban az érzékelővel **> a** 3-tól 1-ig terjedő tartományban az **<** érzékelővel

## A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1 és 9 között változtathatja, ahol az 1 a legsötétebb, a 9 pedig a legvilágosabb beállítás. A beállított érték akkor érvényes, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érintette meg egyik érzékelőt sem).

A kijelző fényerejét a következőképpen

változtathatja meg:

- nyomja meg egyszerre a **< / >** érzékelőket,
- a **MENU** érzékelővel válassza ki a bri funkciót (az első megnyomás a hang funkcióra, a második a bri funkcióra vált). a **< / >** érzékelőkkel válassza ki a megfelelő fényerőt: 1-től 9-ig az érzékelővel **>** 9-től 1-ig az érzékelővel **<**

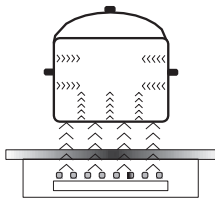
## Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercen belül megnyomta az érzékelőt), a kijelző fényereje maximális.

## Éjszakai üzemmód

Este 22:00 és reggel 6:00 között automatikusan csökkentik a kijelző fényerejét.

## Indukciós zóna működési elve



Az elektromos generátor a készülék belsejében található tekercset táplálja. Ez a tekercs mágneses mezőt hoz létre, amelyet az edényre továbbít.

A mágneses mező hatására az edény felmelegszik

Ez a rendszer olyan edényeket használ, amelyek alja érzékeny a mágneses mezőre.

Az indukciós technológiát általában két előny jellemzi:

- A hő kizárólag az edényen keresztül távozik, a hővisszanyerés szinte maximális,
- Nincs hőkécseltetés, mivel a főzés automatikusan megkezdődik, amikor az edényt a főzőlapra helyezik, és véget ér, amikor az edényt leveszik a főzőlapról.

A főzőlap normál használata során különböző hangok keletkezhetnek, amelyek nem befolyásolják a főzőlap megfelelő működését.

- Alacsony frekvenciájú sípolás. A hang akkor keletkezik, amikor az edény üres, megszűnik, amikor vizet öntünk vagy ételt teszünk bele.
- Magas frekvenciájú sípolás. A hang olyan edényekben keletkezik, amelyek több réteg különböző anyagból készültek, és maximális hőteljesítményre kapcsolnak. Ez a hang akkor is felerősödik, ha egyszerre két vagy több főzőzónát használnak maximális teljesítményen. A hang megszűnik vagy kevésbé intenzívvé válik, ha a teljesítményt csökkentik.
- A csikorgás hangja. A hang olyan edényekben keletkezik, amelyek több réteg különböző anyagból készültek. A hang intenzitása a főzési módtól függ.
- A csörgés hangja. A hang az elektronikus rendszereket hűtő ventilátor működése során keletkezik.

A megfelelő üzemeltetés során hallható hangok a hűtőventilátor működéséből, az edények méretéből és anyagából, az ételek főzésének módjából és a bekapcsolt hőteljesítményből adódnak.

Ezek a zajok normálisak, és nem a főzőlap meghibásodását jelentik.

# HASZNÁLAT

## Eszközök biztosítása:

Ha a főzőlapot a szabályoknak megfelelően szerelték fel és megfelelően használják, ritkán van szükség biztonsági berendezésre.

**Ventilátor:** a vezérlő- és teljesítményelemek védelmére és hűtésére szolgál. Két különböző sebességgel működhet, és automatikus. A ventilátor a főzőzónák bekapcsolásakor működik, és a főzőlap kikapcsolásakor addig működik, amíg az elektronikus rendszer kellően le nem hűl.

**Tranzisztor:** az elektronikus elemek hőmérsékletét folyamatosan méri egy szondán keresztül.

Ha a hő veszélyes mértékben emelkedik, a rendszer automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményét, vagy kikapcsolja a felhevült elektronikus elemekhez legközelebb eső főzőzónákat.

**Érzékelés:** az edény jelenlétének érzékelője lehetővé teszi a főzőlap működését és így a felmelegedést. A főzőzónára helyezett apró tárgyak (pl. kanál, kés, gyűrű...) nem minősülnek edénynek, és a főzőlap nem kapcsol be.

## Fazék jelenlétérzékelő az indukciós mezőben

Az edényérzékelő az indukciós zónákat tartalmazó főzőlapokra van felszerelve. A főzőlap működése során az edényérzékelő automatikusan elindítja vagy leállítja a hőleadást a főzőzónában, amikor az edényt a főzőlapra helyezik, vagy eltávolítják a főzőlapról. Ez nagyobb energiamegtakarítást biztosít.

- Ha a főzőzónát a hozzá tartozó edénnyel együtt használja, a hőfokot a kijelzőn jelzi.
- Az indukcióhoz pontosan kialakított, magnéziumból készült aljjal ellátott edények használata szükséges (táblázat).

Ha nincs edény a főzőzónán, vagy nem főzőedényt helyeztek a főzőzónára, a kijelzőn  szimbólum jelenik meg. A főzőzóna nem kapcsol be.

Ha 1 percen belül nem észlel edényt, a főzőlap bekapcsolási művelete törlődik.

A főzőzóna kikapcsolásához ezt az érzékelős vezérlésen keresztül tegye, ne csak az edény eltávolításával.



## A fazékérzékelő nem működik a főzőlapon be- és kikapcsolóként.

Az indukciós főzőlap érzékelőkkel van felszerelve, amelyek a megjelölt felületek ujjal történő megérintésével működnek. Minden egyes érzékelő irányítást hangjelzéssel erősít meg.

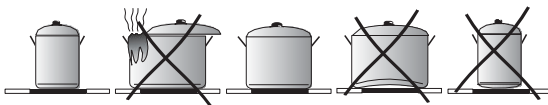
Ügyeljen arra, hogy mindig **csak az egyik érzékelőt nyomja meg** a be- és kikapcsoláskor, valamint a fűtési teljesítményszint beállításakor. Ha egyszerre több érzékelőt nyom meg (kivéve az órát és a billentyűt), a rendszer figyelmen kívül hagyja a vezérlőjeleket, és hibajelzést ad ki, ha hosszú ideig nyomja.

Használat után kapcsolja ki a főzőzónát a vezérlővel, és ne hagyatkozzon az edényérzékelő leolvasásaira.

# HASZNÁLAT

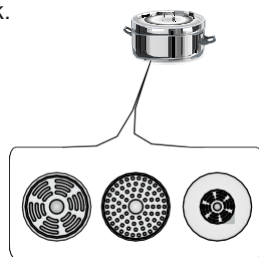
Az edények megfelelő minősége alapvető feltétele a főzőlap nagy hatékonyságának.

## Főzőedények kiválasztása az indukciós zónában



### Az edények jellemzői.

- Mindig jó minőségű, ideális esetben lapos aljú edényeket használjon: az ilyen típusú edények használatával elkerülhető a túlmelegedés, ahol az ételek megéghetnek. A megerősített fémfalakkal ellátott edények és serpenyők kiváló hőeloszlást biztosítanak.
- Győződjön meg arról, hogy az edények alja száraz: az edény feltöltésekor vagy a hűtőszekrényből kivett edény használatakor ellenőrizze, hogy az alja teljesen száraz-e, mielőtt a főzőlapra helyezi. Ez segít elkerülni a főzőlap felületének elszíneződését.
- Az edényen lévő fedél megakadályozza a hő elszökését, és így csökkenti a fűtési időt és az áramfogyasztást.
- Annak megállapításához, hogy az edények megfelelőek-e, ellenőrizze, hogy a tartály alját vonzza-e a mágnes.
- **Az indukciós modul optimális hőmérséklet-szabályozásának biztosítása érdekében az edény aljának síknak kell lennie.**
- **A kidudorodó edényalap vagy a mélyen nyomtatott gyártói logó negatívan hat az indukciós modul hőmérséklet-szabályozására, és a főzőedény túlmelegedését okozhatja.**
- **Ne használjon sérült, pl. a túlzott hőmérséklet miatt deformálódott aljú tartályokat.**
- Nagyméretű, ferromágneses aljú edényeket használva, amelyek átmérője kisebb, mint az edény teljes átmérője, csak a ferromágneses részt melegítik. Ez olyan helyzetet eredményez, amelyben az edényben nem lehetséges az egyenletes hőeloszlás. Az edény alján lévő ferromágneses zóna a benne elhelyezett alumíniumelemek miatt csökken, ezért a leadott hő mennyisége is kisebb lehet. Problémák adódhatnak az edény rögzítésével, vagy az edényt egyáltalán nem lehet rögzíteni. Az edény ferromágneses részének átmérőjét a főzőzóna méretéhez kell igazítani az optimális főzési eredmény elérése érdekében. Abban az esetben, ha az edényt nem a főzőzónában érzékeltek, ajánlott egy megfelelően kisebb átmérőjű főzőzónában tesztelni.



# HASZNÁLAT

Indukciós főzéshez csak ferromágneses főzőedényeket használjon, amelyek olyan anyagokból készültek, mint:

- zománc acél
- öntöttvas
- speciális rozsdamentes acél edények indukciós főzéshez.

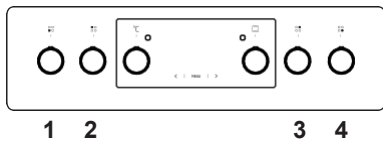
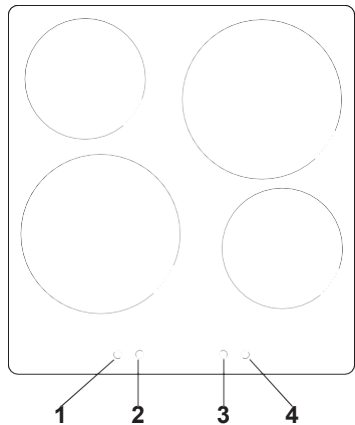
|                                      |                                                                                                                                                                               |                                                                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Jelölések a konyhai edényeken</b> |                                                                                              | <b>Ellenőrizze, hogy a címkén szerepel-e, hogy az edény alkalmas indukciós főzőlapra.</b> |
|                                      | Használjon mágneses edényeket (zománcozott fémlemez, ferrites rozsdamentes acél, öntöttvas), ellenőrizze a mágnesnek az edény aljába való behelyezésével (meg kell tapadnia). |                                                                                           |
| <b>Rozsdamentes acél</b>             | Nem reagál az edény jelenlétére<br>A ferromágneses acél edények kivételével                                                                                                   |                                                                                           |
| <b>Alumínium</b>                     | Nem reagál az edény jelenlétére                                                                                                                                               |                                                                                           |
| <b>Öntöttvas</b>                     | Nagy hatékonyság<br>Vigyázat: az edények megkarcolhatják a főzőlapot.                                                                                                         |                                                                                           |
| <b>Zománc acél</b>                   | Nagy hatékonyság<br>Lapos, vastag és sima aljú tartályok használata ajánlott.                                                                                                 |                                                                                           |
| <b>Üveg</b>                          | Nem reagál az edény jelenlétére                                                                                                                                               |                                                                                           |
| <b>Porcelán</b>                      | Nem reagál az edény jelenlétére                                                                                                                                               |                                                                                           |
| <b>Rézfenekű edények</b>             | Nem reagál az edény jelenlétére.                                                                                                                                              |                                                                                           |

A főzőzóna legkisebb hasznos edénymérete:

| Főzőzóna átmérője | A zománcozott acél edény aljának legkisebb átmérője |
|-------------------|-----------------------------------------------------|
| (mm)              | (mm)                                                |
| 160 - 180         | 110                                                 |
| 180 - 200         |                                                     |
| 210 - 220         | 125                                                 |
| 220 x 190         |                                                     |
| 260 - 280         |                                                     |

A zománcozott acéltól eltérő anyagokból készült tartályok minimális átmérője eltérő lehet.

# HASZNÁLAT



- [1] Indukciós főzőzóna balra elől  
Ø 210 mm 2000 W / 3000 W
- [2] Indukciós főzőzóna hátul balra  
Ø 160 mm 1200 W / 1400 W
- [3] Indukciós főzőzóna elől jobbra  
Ø 210 mm 2000 W / 3000 W
- [4] Indukciós főzőzóna hátul jobbra  
Ø 160 mm 1200 W / 1400 W

Ha a főzőlap ki van kapcsolva, akkor az összes főzőzóna kikapcsol, és a kijelzők sötétek.



A főzőzónák különböző hőteljesítményűek. A hőteljesítmény a vezérlőkerék jobbra vagy balra történő elforgatásával fokozatosan állítható.

| Hőteljesítmény | Használat                                                       |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|
| 0              | Kikapcsolva. Maradék hő felhasználása                           |
| 1-2            | Meleg ételek melegítése. Kisebb adagok lassú főzése             |
| 3              | Lassú főzés alacsony teljesítményen                             |
| 4-5            | Nagyobb adagok hosszú távú elkészítése és nagyobb adagok sütése |
| 6              | Sütés, pörkölés                                                 |
| 7-8            | Sütés                                                           |
| 9              | Az ételkészítés elkezdése, sütés                                |
| A              | Automatikus indítás beállítása                                  |
| P              | Booster funkció                                                 |

## A főzőlap bekapcsolása

- Kapcsolja be a főzőzónát a kezelőpanelen található vezérlőkerékkel.
- A vezérlőkerékek melletti szimbólumok jelzik, hogy melyik vezérlőkerék vezérli az adott főzőzónát.
- A kívánt hőteljesítmény azonnal beállítható (1-9).
- A beállított hőteljesítmény a főzőlap kijelzőjén is megjelenik.

A kijelzők 10 másodperccel az összes főzőzóna kikapcsolása után kiálszanak.



# HASZNÁLAT

## Blokkoló funkció

A gyermekvédelem aktiválásával megakadályozhatja a főzőzónák használatát. Ez a biztosítási módszer megvédi gyermekeit.

Aktiválja a gyermekzárát

- A szülői zár akkor aktiválható, ha a forgókapcsolók "0"-ra vannak állítva.
- Egyidejűleg forgassa el mindkét forgókapcsolót [1] és [4] balra, és tartsa lenyomva 3 másodpercig. Minden kijelzőn az "L" szimbólum jelenik meg. A szülői zár aktiválódik.
- A főzőlap bármelyik vezérlőkerékének elforgatásával az "L" szimbólum jelenik meg az összes kijelzőn.

A gyermekbiztonság kikapcsolása

- Egyidejűleg fordítsa mindkét [1] és [4] forgókapcsolót jobbra a "P" állásba, és tartsa mindkét forgókapcsolót ebben a helyzetben 1 másodpercig, majd fordítsa mindkét forgókapcsolót vissza a "0" állásba. Szülői zár szimbólum "L" eltűnik a kijelzőkről, és a szülői zár kikapcsol.



### Figyelem!

A hálózatról való leválasztás után a zár aktív.

## Maradékhő-jelző



A főzőlap "H" maradékhő-jelzővel is fel van szerelve. Bár a főzőzónát nem fűti közvetlenül, az edény aljáról kapja a hőt. Ha a kijelzőn a "H" szimbólum jelenik meg, a maradékhő az edény melegítésére vagy a zsír megolvasztására használható. Amikor ez a kijelző kialszik, a főzőzóna megérintható annak tudatában, hogy még nem hűlt le a környezeti hőmérsékletre.

### Figyelem!

Ha nincs feszültség, a maradék hőjelző nem világít.

## Automatikus teljesítménycsökkentés

Mind a négy főzőzóna speciális mechanizmussal van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy minden zóna az aktuális teljesítménybeállítástól függetlenül maximális hőteljesítményen kezdjen el dolgozni. Egy bizonyos idő elteltével a hőteljesítmény visszatér a beállított szintre (1-től 8-ig). A funkció használatához elegendő kiválasztani azt a szintet, amelyen az ételt főzni kívánja, vagy amelyre a főzőzóna visszaáll.

Az automatikus teljesítménycsökkentés akkor hasznos, ha ...

- az ételek kezdetben hidegek, és erősen fel kell melegíteni őket, hogy aztán alacsony hőfokon melegítsék őket, hogy ne kelljen folyamatosan ellenőrizni (pl. marhahúsragu).

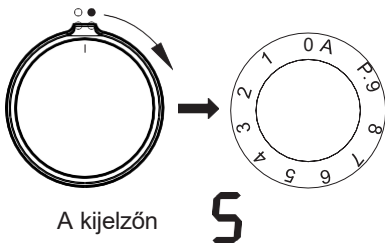
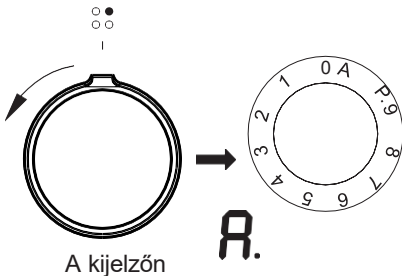
# HASZNÁLAT

Az automatikus teljesítménycsökkentés nem megfelelő, ha ...

- olyan ételek sütése vagy párolása, amelyeket meg kell forgatni, meg kell keverni vagy vízzel fel kell tölteni;
- főzzük a gnocchit vagy a makarónit bő vízben;
- a hosszú főzési időt igénylő ételeket gyorsfőzőben készítjük el.

Automatikus teljesítménycsökkentés bekapcsolása:

- Állítsa a vezérlőtárcsát "A" állásba, majd fordítsa vissza a kívánt teljesítményre. A kijelzőn felváltva jelenik meg az "A" szimbólum és a kiválasztott teljesítményszint. Miután a megnövelt teljesítmény mellett eltelt a melegítési idő (pl. 5), a főzőzóna visszatér a kiválasztott melegítési teljesítményre, amelyet a kijelző továbbra is mutat.



Utasítások:

- Ha a vezérlőkerék közvetlenül az automatikus kikapcsolás kiválasztása után a "0" állásban van (azaz nem választották ki a fűtési teljesítményt), az automatikus kikapcsolás funkció három másodperc múlva kikapcsol.
- Ha az edényt a főzőzónáról leveszi, és tíz perc elteltével visszahelyezi ugyanarra a főzőzónára, a beállított teljesítménycsökkentő funkció nem szűnik meg.

A főzőzóna a kiválasztott hőteljesítményszinttől függő ideig teljes teljesítményen bekapcsol, majd átvált erre a hőteljesítményszintre.

| Hőteljesítmény mértéke | Automatikus kikapcsolási idő (sec) |
|------------------------|------------------------------------|
| 1                      | 48                                 |
| 2                      | 144                                |
| 3                      | 230                                |
| 4                      | 312                                |
| 5                      | 408                                |
| 6                      | 120                                |
| 7                      | 168                                |
| 8                      | 216                                |
| 9                      | -                                  |

# HASZNÁLAT

## Booster funkció "P"

A Booster funkció az Ø 210-es zóna teljesítményének 2000W-ról 3000W-ra történő növelésén alapul, Ø 160-as zóna - 1200W-tól 1400W-ig.

A Booster funkció bekapcsolásához fordítsa a forgótárcsát a "P" állásba és tartsa lenyomva 3 másodpercig, a bekapcsolást a zónakijelzőn megjelenő "P" betű jelzi.

A Booster funkció kikapcsol, ha a forgókereket visszafordítja egy másik pozícióba, amikor az indukciós zóna aktív, vagy ha az edényt kiemeli az indukciós zónából.

**Az Ø 210-es zóna esetében a Booster funkció 5 percre van korlátozva. A Booster funkció automatikus kikapcsolása után a főzőzóna továbbra is a névleges teljesítményen melegszik.**

A Booster funkció újra aktiválható, feltéve, hogy az elektronikus rendszerek és a tekercsek hőmérséklet-érzékelői rendelkeznek ezzel a lehetőséggel.

Ha a főzőt a Booster funkció működése közben eltávolítják a főzőzónából, a funkció továbbra is aktív, és a visszaszámlálás folytatódik.

Ha a főzőzóna hőmérséklete (az elektronikus rendszer vagy a tekercs) a Booster funkció alatt túllépi a hőmérsékletet, a Booster funkció automatikusan kikapcsol. A főzőzóna visszatér a névleges teljesítményre. Két függőlegesen elhelyezett főzőmező egy párt alkot.

Ha a Booster funkció be van kapcsolva, és a teljes teljesítmény túl magas, a pár második mezőjének hőteljesítménye automatikusan csökken.

## A munkaidő korlátozása

Az üzembiztonság növelése érdekében a főzőlap minden főzőzónához időhatárolóval van felszerelve. A maximális működési idő az utoljára kiválasztott hőteljesítményszintnek megfelelően van beállítva.

Ha a hőfokot hosszabb ideig nem változtatja meg (lásd a táblázatot), akkor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsolva marad, és a maradékhő-jelző aktiválódik. Az egyes főzőzónák azonban bármikor bekapcsolhatók és működtethetők a használati utasításnak megfelelően.

| Hőteljesítmény mértéke | Maximális munkaidő (perc) |
|------------------------|---------------------------|
| 1                      | 360                       |
| 2                      | 360                       |
| 3                      | 300                       |
| 4                      | 300                       |
| 5                      | 240                       |
| 6                      | 90                        |
| 7                      | 90                        |
| 8                      | 90                        |
| 9                      | 90                        |
| P - Ø 160              | 90                        |
| P - Ø 210              | 5                         |

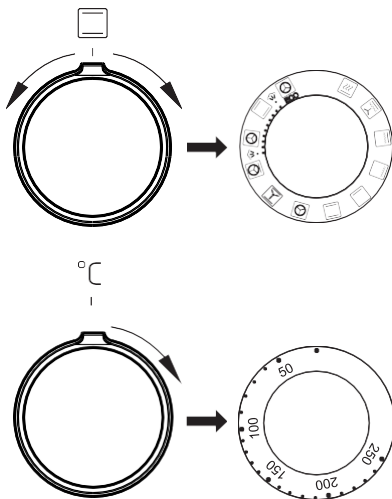
Az áram megtakarítása érdekében a "9" hőfok 30 perc elteltével automatikusan a "8" hőfokozatra csökken, miközben az üzemidő változatlan marad.

# HASZNÁLAT

## A sütő funkciói és működése

### Kényszerlevegős sütő Soft Steam funkcióval

A sütőt az alsó és felső fűtőelem, a termokör, grill és a Soft Steam fűtőelem fűti. A sütő működését a sütő kezelőtárcsa és a forgó hőfokszabályzó vezérli. A beállítás a tárcsa elforgatásából áll a kiválasztott pozícióba és a hőmérséklet-szabályozó gomb használatával - a beállítás a gombnak a kiválasztott hőmérsékletnek megfelelő állásba történő elfordításával történik.



Kikapcsoláshoz állítsa mindkét forgatógombot "●" / "0" állásba.

### Figyelem!

A sütő bármelyik funkciójának bekapcsolásakor a fűtés (fűtőelem stb.) csak a hőmérséklet beállítása után kapcsol be.

## A forgatógomb lehetséges pozíciói a sütőfunkció kiválasztásához

### 0 Nulla beállítása



#### Gyors fűtés

Thermoüzem és a fűtés bekapcsolva. A sütő kezdeti felfűtésére szolgál.



#### Ventilátor és grill bekapcsolva,

A vezérlőkerék ezen állásában a sütő a grill funkciót ventilátorral együtt végzi. Ennek a funkciónak a használata a gyakorlatban lehetővé teszi a sütési folyamat felgyorsítását és az ételek ízének javítását.



#### Megerősített grill (Supergrill)

Az "erősített grill" funkció bekapcsolása lehetővé teszi, hogy a sütést a felső hőfok egyidejű bekapcsolásával végezzük. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő felső sütőtérben megnövelt hőmérséklet alakuljon ki, ami az étel erősebb barnulását eredményezi, és nagyobb adagok grillezését is lehetővé teszi.



#### Grill

A felületi "grillezést" kis húsadagok sütésére használják: steak, bifsztek, halak, pirítós, kolbászok, sült ételek (a sült ételek vastagsága nem lehet több 2-3 cm-nél, sütés közben a másik oldalra kell fordítani őket).



#### Alsó fűtés bekapcsolva

A vezérlőkeréknek ebben a pozíciójában a sütő kizárólag az alsó fűtőelem használatát esetén melegít. A sütemények (pl. nedves sütemények és töltött gyümölcsök) alulról történő sütésének befejezéséhez.

# HASZNÁLAT



## Alsó és felső fűtés bekapcsolva

A vezérlőkeréknek ebbe az állásba állítása lehetővé teszi a sütő konvekciós fűtését. Kiválóan alkalmas zsemle, hús, hal, kenyér, pizza sütéséhez (elő kell melegíteni a sütőt, valamint sötét sütőlapokat kell használni) egy szinten sütéshez.



## Bekapcsolt termikus áramkör

Ha a vezérlőkeréket a "termo-run on" állásba állítja, a sütő a sütőtér hátsó falán közepén elhelyezett termo-ventilátor segítségével kényszerített levegővel fűthető. A konvekciós sütőkhöz képest alacsonyabb sütési hőmérsékletet alkalmaznak.

Ez a fűtési módszer lehetővé teszi, hogy a hő egyenletesen keringjen a sütőben lévő étel körül.



## A ventilátor, valamint az alsó és felső fűtés be van kapcsolva.

A vezérlőkeréknek ebben a működési pozíciójában a sütő a sütési funkciót hajtja végre. Konvekciós sütő ventilátorral.



**Thermokör és alsó fűtés bekapcsolva** A vezérlőkerék ezen állásában a sütő a Thermokör és az alsó fűtés bekapcsolva funkciót hajtja végre, melynek hatására a hőmérséklet a sütő aljáról emelkedik. A sütő aljáról szállított hő nagy része alulról érkezik, nedves sütemények, pizza sütéséhez..



## Soft Steam funkció

A sütőt egy kiegészítő fűtőelemmel látták el, amely lehetővé teszi a gőz keletkezését a sütés kezdeti fázisában. A gőz jelenléte pozitív hatással van a tészta növekedésére, és megkönnyíti a ropogós kéreggel rendelkező, ropogós ételek elkészítését.

A funkció bekapcsolása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Öntsön friss vizet a medence alján lévő mélyedésbe.

## Megjegyzés: Öntse a vizet, ha a sütő hideg.

3. Állítsa be a Soft Steam funkciót a tárcsán.
4. Forgassa el a szabályozót a megfelelő hőmérséklet beállításához.
5. Miután a sütőt 5-10 percig előmelegítette, helyezze az ételt a sütőbe, és zárja be az ajtót.
6. A sütő kikapcsolásához fordítsa a választógombot és a hőmérséklet szabályozót "off" állásba.
7. Távolítsa el a vizet a kamra aljáról.

## Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a sütő kihűlt, mielőtt eltávolítja a vizet.



ECO

## Termo-cirkuláció eco

Ezzel a funkcióval optimalizált fűtési mód aktiválható, hogy az ételkészítés során energiát takarítson meg. Amikor a forgatógomb ebben a helyzetben van, a sütő világítása kikapcsol.

# HASZNÁLAT

## Vezérlőlámpa

A sütő bekapcsolását a két ellenőrző lámpa **R** és **L** jelzi. Az **R** ellenőrző lámpa fénye jelzi, hogy a sütő működik. Amikor az **L** lámpa kialszik, azt jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Ha a főzési receptek azt javasolják, hogy az ételt előmelegített sütőbe tegye, ezt nem szabad megtenni, amíg az **L** jelzőlámpa első alkalommal ki nem alszik. A főzés során az **L** lámpa időszakosan be- és kikapcsol (a sütőtérben lévő hőmérséklet fenntartása). Az **R** jelzőlámpa a "sütőtér világítása" forgatógomb állásában is világíthat.

### Fontos!

- Gyors felmelegítéskor a sütőtérben nem lehet tésztaalap vagy más, a sütőberendezés részét nem képező tárgy. Nem ajánlott a gyorsmelegítő funkció használata, amikor a programozott program fut.
- A sütés során a kamrában keletkező gőz miatt az ajtó belső oldalán és a sütő falán víz csapódhat ki. A sütés befejeztével mindig törölje le a felesleges vizet.
- Legyen nagyon óvatos, ha főzés közben kinyitja az ajtót, távolodjon el a készüléktől, mivel a kamrából kiszabaduló gőz veszélyes lehet.

## A grill használata

A grillezési folyamat a grillsütő felhevített fűtőeleme által kibocsátott infravörös sugárzásnak köszönhetően történik.

A grill bekapcsolásához a következőkre van szükség:

- állítsa a sütő forgatógombját a  szimbólummal jelölt pozícióba,
- melegítse a sütőt kb. 5 percre (csukott sütőajtó mellett),
- helyezze az ételtálcát a sütőbe a megfelelő munkaszintre, grillezés esetén pedig a grillrácsra történő sütés esetén a tálcát a közvetlenül az alsó szintre (a grillrács alatt) helyezze, hogy a zsír le tudjon folyni,
- csukja be a sütő ajtaját.

**A grillező funkciókhoz (ábra) és a fokozott grillezéshez (ábra) a hőmérsékletet 210 °C-ra kell beállítani, míg a ventilátorral ellátott grillfunkció esetében ez az érték 190 °C.**



### Figyelem!

Csak zárt sütőajtó mellett grillezzen. A grill használatakor a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Javasoljuk, hogy gyermekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.

# SÜTÉS A SÜTŐBEN - GYAKORLATI TANÁCSOK

---

## Tészta ételek

- A tésztából készült ételeket a sütő gyári tartozékát képező sütőlapokon ajánlott sütni,
- A tésztaételek az eladott formákban és a szárítórácsra helyezendő sütőlemezeken is süthetők, a fekete színű sütőlemezeket ajánljuk, amelyek jobban átadják a hőt és csökkentik a sütési időt,
- hagyományos fűtés (felső + alsó fűtőelem) használata esetén nem javasoljuk a világos és fényes felületű formák és tálcák használatát, az ilyen típusú formák használata a tészta aljának alulsütését okozhatja,
- a forrólevegő funkció használatakor a sütőtérnek nem kell az elején előmelegednie, de más fűtési módok esetén a sütőtérnek elő kell melegednie, mielőtt az ételt betenné a sütőbe,
- mielőtt kiveszi az edényt a sütőből, ellenőrizze a sütés minőségét egy fanyárs segítségével (ha megfelelően sült, a nyársnak száraznak és tisztának kell maradnia a tészta megszúrása után),
- a sütő kikapcsolása után célszerű az ételt körülbelül 5 percig a sütőben hagyni,
- A forrólevegő funkciót használó ételek főzési hőmérséklete általában 20-30 fokkal alacsonyabb, mint a hagyományos főzés (a felső és alsó fűtőelemek használatával),
- Az 1. táblázatban megadott sütési paraméterek tájékoztató jellegűek, és saját tapasztalatai és sütési szokásai szerint módosíthatók,
- ha a szakácskönyvekben megadott adatok jelentősen eltérnek a tűzhely használati útmutatójában megadott értékektől, kérjük, kövesse az útmutatóban szereplő utasításokat.

## Hús sütése

- Az 1 kg-nál nagyobb húsadagokat sütőben kell elkészíteni, a kisebb darabokat gázégőn ajánlott elkészíteni,
- A sütéshez hőálló edényeket ajánlunk használni, és ezen edények fogantyújának is ellen kell állnia a magas hőmérsékletnek,
- Ha szárítórácson vagy rácson süt, javasoljuk, hogy a legalsó szintre helyezzen egy sütőtálcát egy kis mennyiségű vízzel,
- a sütési idő közepén ajánlott a húst legalább egyszer a másik oldalára fordítani, a sütés közben keletkező lével (húslevessel) vagy forró - sós vízzel is időnként meg kell locsolni a húst, hideg vízzel nem szabad megöntözni.

# SÜTÉS A SÜTŐBEN – GYAKORLATI TANÁCSOK

## ECO termokeringtetéses fűtési funkció

- az ECO termo-run funkció használatakor egy optimalizált fűtési módszer indul el, hogy energiát takarítson meg az ételkészítés során,
- A sütési idő nem csökkenthető magasabb hőmérséklet beállításával, és nem ajánlott a süttő sütés előtt előmelegíteni,
- Sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást, és ne nyissa ki az ajtót sütés közben.

## Ajánlott paraméterek az ECO termokeringtető funkció használatakor

| A sütőipari élelmiszer típusa | Sütőfunkciók                                                                          | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő (perc) |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|------------|
| Piskóta                       |  ECO | 180 - 200        | 2-3   | 50 - 70    |
| Kuglóf                        |  ECO | 180 - 200        | 2     | 50 - 70    |
| Halak                         |  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   |

## Soft Steam funkció

- A Lágy gőz funkció sütemények, kenyerek és meleg ételek sütéséhez ajánlott, és úgy van kialakítva, hogy növelje a nedvességet a sütés során.
- A gőz jelenléte kedvezően hat a tészta növekedésére, és megkönnyíti a ropogós kéreggel rendelkező, ropogós ételek elkészítését.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.



# SÜTÉS A SÜTŐBEN - GYAKORLATI TANÁCSOK

Kényszerlevegős sütő (forrólevegős fűtőelem + ventilátor)

| A sütőipari élelmiszer típusa | Sütőfunkciók                                                                        | Hőmérséklet (°C)        | Szint | Idő (perc)            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Piskóta                       |    | 160 - 200               | 2-3   | 30 - 50               |
| Piskóta                       |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kuglóf/<br>muffinok           |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kuglóf/<br>muffinok           |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2-3   | 15 - 25               |
| Pizza                         |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Halak                         |    | 160 - 180               | 2-3   | 45 - 60               |
| Halak                         |    | 190                     | 2-3   | 60 - 70               |
| Kolbászok                     |    | 210                     | 4     | 14 - 18               |
| Marhahús                      |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Marhahús                      |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Sertéshús                     |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Sertéshús                     |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Csirke                        |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Csirke                        |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Csirke                        |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Zöldségek                     |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zöldségek                     |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

Az időpontok a fűtetlen térre vonatkoznak, hacsak másképp nem szerepel. Előmelegített sütő esetén a megadott időket 5-10 perccel rövidítse meg.

<sup>1)</sup> Fűtsön fel egy üres sütőt

<sup>2)</sup> A megadott idők kis formákban lévő süteményekre vonatkoznak.

Megjegyzés: A táblázatban felsorolt paraméterek hozzávetőlegesek, és az Ön tapasztalatai és konyhai preferenciái szerint módosíthatók.

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

## Sütemények sütése

| Az étel típusa              | Tartozékok                                | Szint                                                                                                                | Fűtési funkció | Hőmérséklet (°C)      | Sütési idő <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------------------|
| Kis sütemények              | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 160-170 <sup>1)</sup> | 25-40 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 155-170 <sup>1)</sup> | 25-40 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 155-170 <sup>1)</sup> | 25-40 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca<br>Sütőtálca hús sütéséhez      | 2 + 4<br>2 - sütőtálca vagy<br>hústálca 4 -<br>sütőtálca                                                             |                | 155-170 <sup>1)</sup> | 25-50 <sup>2)</sup>             |
| Ropogós sütemények (csíkok) | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 150-160 <sup>1)</sup> | 30-40 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca                                 | 3                                                                                                                    |                | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35 <sup>2)</sup>             |
|                             | Sütőtálca<br>Sütőtálca hús sütéséhez      | 2 + 4<br>2 - sütőtálca vagy<br>hústálca 4 -<br>sütőtálca                                                             |                | 160-175 <sup>1)</sup> | 25-35 <sup>2)</sup>             |
| Zsírmentes keksz            | Rács +<br>sütőtálca fekete<br>Ø 26 cm     | 3                                                                                                                    |                | 170-180 <sup>1)</sup> | 30-45 <sup>2)</sup>             |
| Alma rétes                  | Rács + két<br>sütőtálca fekete<br>Ø 20 cm | 2<br>a rácson lévő<br>formák<br>átlósan<br>helyezkednek<br>el, a hátsó<br>oldal jobbra,<br>az elülső oldal<br>balra. |                | 180-200 <sup>1)</sup> | 50-70 <sup>2)</sup>             |

<sup>1)</sup>Fűtsön fel egy üres sütőt, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

<sup>2)</sup>Az idők eltérő rendelkezés hiányában fűtetlen sütőre vonatkoznak. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5-10 perccel rövidítse meg.

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

## Grillezés

| Az étel típusa       | Tartozékok                                                   | Szint                                 | Fűtési funkció                                                                    | Hőmérsék let (°C) | Idő min.                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Fehér kenyér pirító  | Rács                                                         | 4                                     |  | 210 <sup>1)</sup> | 1,5-2,5                           |
|                      | Rács                                                         | 4                                     |  | 210 <sup>2)</sup> | 2-3                               |
| Marhahúsos hamburger | Grill + tepsí a hús sütéséhez (a páralecsapódás felfogására) | 4 - rács<br>3 - tepsí a hús sütéséhez |  | 210 <sup>1)</sup> | 1. 10-15. oldal<br>2. 8-13. oldal |

<sup>1)</sup>Fűtse fel az üres sütőt 5 percre bekapcsolva, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

<sup>2)</sup> Az üres sütőt 8 percre bekapcsolva melegítse fel, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

## Sütés

| Az étel típusa | Tartozékok                                              | Szint                               | Fűtési funkció                                                                      | Hőmérsék let (°C) | Idő min. |
|----------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| Egész csirke   | Rács + fémlemez hús sütéshez (a lecsöpögés felfogására) | 2 - rács<br>1 - lap a hús sütéséhez |    | 180-190           | 70-90    |
|                | Rács + fémlemez hús sütéshez (a lecsöpögés felfogására) | 2 - rács<br>1 - lap a hús sütéséhez |  | 180-190           | 80-100   |

Az időpontok a fűtetlen sütőre vonatkoznak, ha csak másképp nem szerepel. Előmelegített sütő esetén a megadott időket 5-10 perccel rövidítse meg.

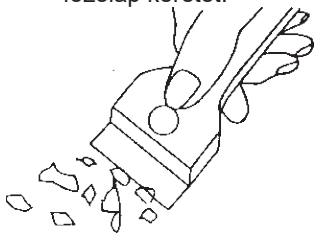
# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó gondossága a tűzhely tisztán tartásában és megfelelő karbantartásában jelentős hatással van a problémamentes működés meghosszabbítására.

**A tisztítás előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és ellenőrizze, hogy minden forgatógombot a "●" / "0" állásba állította. A tisztítási műveleteket csak a tűzhely lehűlése után lehet megkezdeni.**

## Üvegkerámia lemez

- Minden használat után tisztítsa meg a lapot. Ha lehetséges, javasoljuk, hogy a lapot meleg állapotban (miután a hőmérsékletjelző kialudt) mossa le. Kerülni kell a főzőlap erős szennyeződését, különösen a túlmelegedés okozta perzselést.
- Soha ne használjon csiszoló vagy agresszív tisztítószeret, mint például csiszolóporokat vagy pasztákat, súrolószivacsokat, habkő, drót stb., amelyek megkarcolhatják a tábla felületét és helyrehozhatatlan károkat okozhatnak.
- A főzőlapra tapadt vastag szennyeződéseket egy speciális, éles kaparó segítségével távolítja el, ügyelve arra, hogy ne sértse meg a kerámia főzőlap keretét.
- Javasoljuk enyhe tisztítószeret vagy megfelelő ajánlásokat tartalmazó tisztítószeret, például zsírolzó folyadékok és emulziók használatát. Ha az ajánlott termékek nem állnak rendelkezésre, javasoljuk, hogy használjon meleg vízből készült oldatot hozzáadott mosogatószerrel vagy higítatlan tisztítószerrel.
- A felület mosásához és tisztításához használjon puha, gyengéd, a nedvességet jól felszívó kendőket. A kerámia főzőlapot mosás után mindig szárazra kell törölni.
- Különösen ügyeljen arra, hogy elkerülje a kerámia főzőlap sérülését, a mély barázdákat és a fémfedél vagy más éles szélű tárgyak ütése által okozott forgácsokat.



*Tisztító kaparó*

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## Sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A sütő tisztításakor a világítást be kell kapcsolni, hogy a munkaterület jobban látható legyen.

- A sütőtér mosását csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel végezze.

- **Gőztisztítás-Steam Clean**

-a sütőbe helyezett tálba

öntsön 0,25 l vizet (1 pohár) az első szintre alulról,

-zárja be a sütő ajtaját,

Állítsa a hőmérsékletszabályozó tárcsát 50C-ra, a funkciószabályozó tárcsát pedig

az alsó fűtési pozícióba ,

-melegítse a sütőtérben körülbelül 30 percig,

-A tisztítási folyamat befejezése után nyissa ki a sütő ajtaját, törölje át a kamra belsejét egy szivaccsal vagy ruhával, és alaposan mossa ki meleg vízzel és mosogatószerrel.

- **A vízforraló alján felhalmozódott vízkő tisztítása Soft Steam használatával:**

-öntsön kb. 250 ml 6%-os ecetet a fűszernövények hozzáadása nélkül a kamra aljának üregébe,

-Hagyja az ecetet 30 percig szobahőmérsékleten, hogy a mészlerakódások feloldódjanak,

-Tisztítsa meg az üreget meleg vízzel és puha ruhával.

**Megjegyzés: Javasoljuk, hogy 5-10 ciklusonként tisztítsa meg a készüléket a Soft Steam funkció használatával.**



### Figyelem!

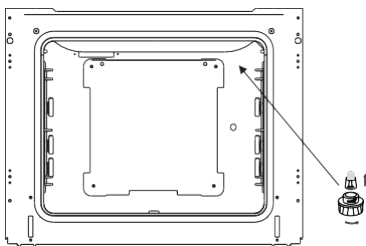
Az üvegfrontok tisztításához és karbantartásához ne használjon csiszolóanyagokat tartalmazó tisztítószereket.

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő izzójának cseréje\*

Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

- Állítsa az összes vezérlőgombot " • " / " 0 " állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja ki és mossa le az üveg lámpaernyőt, és mindenképpen törölje szárazra.
- Csavarja ki az izzót a foglalatból, szükség esetén cserélje ki az izzót egy új izzóra - magas hőmérsékletű (300 °C) izzó paraméterekkel:
  - feszültség 230 V
  - teljesítmény 25 W
  - E 14-es szál.
- Csavarja be az izzót, ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a kerámia foglalatba.
- Csavarja fel az üveg lámpaernyőt.

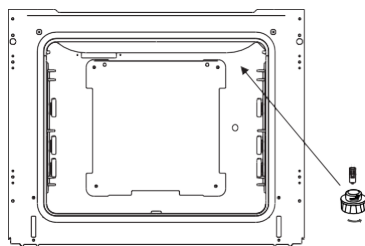


Sütő világítás

## A halogén izzó cseréje a sütőben\*

Az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli a halogén izzót.

- Állítsa az összes vezérlőgombot " • " / " 0 " állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja le és mossa ki a lámpaernyőt, majd törölje alaposan szárazra.
- Távolítsa el a halogén izzót egy rongy vagy papír segítségével, szükség esetén cserélje ki egy új G9 izzóra.
  - feszültség 230V
  - teljesítmény 25W
- Helyezze a halogén izzót pontosan a foglalatba.
- Csavarja fel a lámpaernyőt.



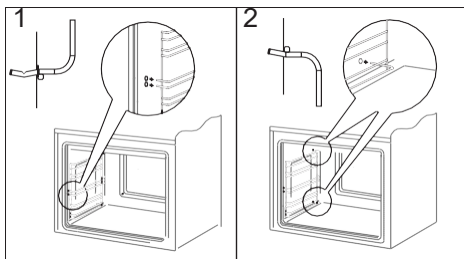
Sütő világítás

**Figyelem!** Ügyelni kell arra, hogy az izzót ne érintse meg közvetlenül az ujjaiával.

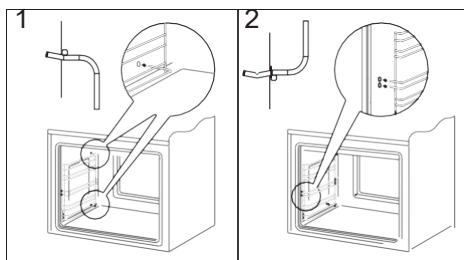
\*bizonyos típusok esetében

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- **A D** betűvel jelölt sütők a sütőbetétek (betétrácsok) könnyen eltávolítható huzalvezető sínnel (ráccsal) vannak felszerelve. Ezek mosáshoz történő eltávolításához a vezetőrácstól az elől található zsanémál kell meghúzni, majd a vezetőrácstól ki kell terelni és a hátsó zsanérból ki kell venni.



*Bordázat kivétele*



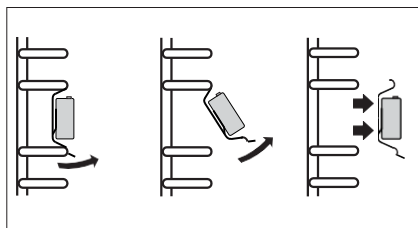
*Bordázat beillesztése*

- **A Dp** betűkkel jelölt sütőknél a betétrácsok nerez csúszó vezetősínjei a huzalvezető sínhez vannak rögzítve. Mielőtt a fémlemez rájuk helyezné, ki kell csúsztatni őket (ha a sütő forró, csúsztassa ki őket úgy, hogy a fémlemez hátsó szélét a csúszásvezető sínnek elején található ütközőkbe fogja), majd a fémlemizzel együtt csúsztassa be őket.

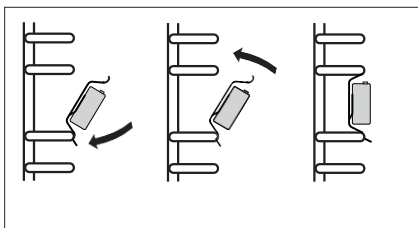
## Figyelem!

A teleszkópos vezetőket nem szabad mosogatógépben mosogatni.

## Teleszkópos vezetősín eltávolítása



## Teleszkópos vezetősín felszerelése

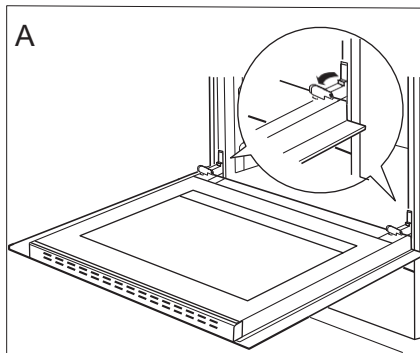


# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## Az ajtó kihúzása

Az ajtó kihúzható a sütőtérhez való jobb hozzáférés és a tisztítás érdekében. Ehhez nyissa ki az ajtót, lendítse fel a zsanérban található rögzítőelemet (A ábra). Nyissa ki kissé az ajtót, emelje fel és húzza előre. Az ajtó visszahelyezéséhez fordított módon járjon el. Beépítéskor ügyelni kell arra, hogy a zsanérkivágás helyesen üljön a zsanértartó nyúlványán. Miután az ajtó a tűzhelyre került, a záróelemet fenntartás nélkül le kell hajtani, és óvatosan be kell nyomni.

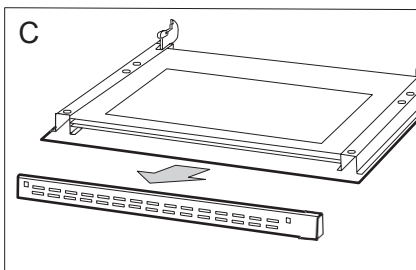
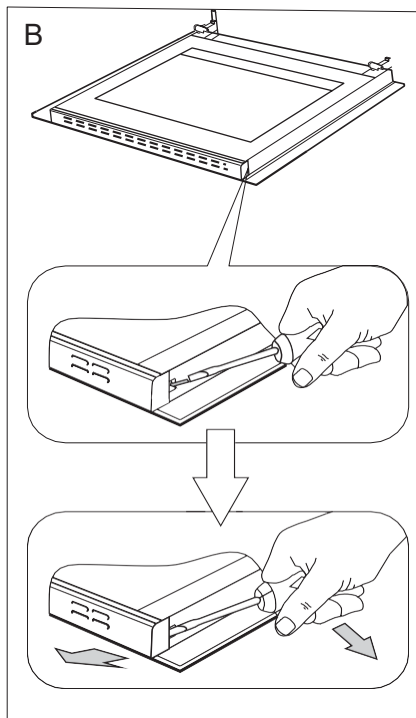
A záróelem helytelen beállítása a zsanér sérülését okozhatja, amikor megpróbálja bezárni az ajtót.



Csuklós zsanér reteszelés

## A belső üveglap eltávolítása

1. Egy Phillips csavarhúzóval távolítsa el az oldalsó kapcsok csavarjait (B ábra).
2. Távolítsa el a klipszeket egy lapos fejű csavarhúzóval, és vegye ki a felső ajtósínt. (B, C ábra).



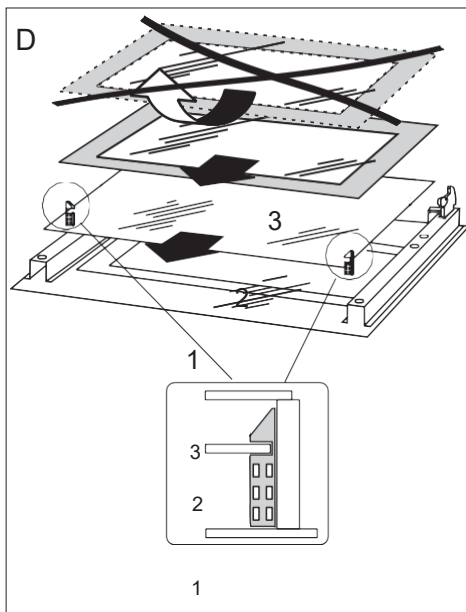


# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

3. Távolítsa el a belső üveget az ajtó alján lévő fogantyúkról (D és D1 ábra).
4. Tisztítsa meg az üveget meleg vízzel és egy kis mosószerrel.

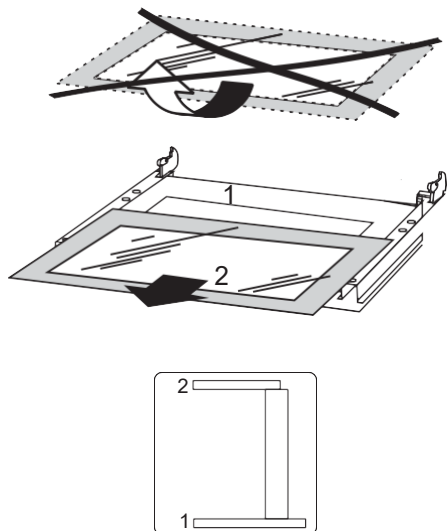
A későbbi összeszerelésnél kövesse a fordított sorrendet. Az üvegtábla sima részének felül kell lennie.

**Figyelem! Ne nyomja a felső rudat egyszerre az ajtó mindkét oldalába.** A felső lécs helyes felszereléséhez először a lécs bal végét nyomja be az ajtóba, majd a jobb végét addig nyomja be az ajtóba, amíg hallható "kattanást" nem hall. Ezután nyomja be a sín bal oldalát a hallható "kattanás" hangjába.



A belső üveglap eltávolítása. 3 üveglap.

D1



A belső üveglap eltávolítása. 2 üveglap.

## Időszakos felülvizsgálatok

A tűzhely tisztán tartására irányuló tevékenységeken kívül a következőkre is szükség van:

- a tűzhely kezelőszerveinek és működési rendszereinek időszakos ellenőrzését. A garanciaidő végén, legalább kétevente egyszer, a szervizszolgáltatót meg kell bízni a tűzhely műszaki ellenőrzésével,
- az azonosított működési hibák kijavítása,
- a tűzhely működő rendszereinek időszakos karbantartása.



## Figyelem!

Minden javítást és beállítást megfelelő engedéllyel rendelkező szervizcégnek vagy szerelőnek kell elvégeznie.

# SÜRGŐSSÉGI ELJÁRÁS

Minden vészhelyzetben szükség van:

- kapcsolja ki a tűzhely működő rendszereit
- kapcsolja ki az elektromos hálózatot
- javítás bejelentése
- egyes kisebb hibákat a felhasználó az alábbi táblázatban szereplő utasítások betartásával maga is orvosolhat; a táblázatban szereplő alábbi pontokat az ügyfélszolgálatához vagy a szervizhez való fordulás előtt érdemes áttekinteni.

| PROBLÉMA                                                                         | OK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ELJÁRÁS                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. a készülék nem működik                                                        | áramszünet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ellenőrizze a házvezeték biztosítékát, cserélje ki a kiégett biztosítékot.                    |
| 2. A programozó kijelzőjén megjelenik az idő " 0.00 ".                           | a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy pillanatnyi feszültségkiesés következett be.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | az aktuális idő beállítása (lásd a programozói kézikönyvet)                                   |
| 3. a sütő világítása nem működik                                                 | laza vagy sérült izzó                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | húzza meg az izzót, vagy cserélje ki a sérültet (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet). |
| 4. Az egyik főzőzóna ki van kapcsolva, a kijelzőn a "H" betű világít.            | a munkaidő korlátozása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | kapcsolja vissza a főzőzónát                                                                  |
| 5. A maradékhő-jelző nem világít, annak ellenére, hogy a főzőzónák még forróak.  | áramszünet, az áramellátás lekapcsolódott a hálózatról.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | a maradékhő-jelző csak a vezérlőpanel következő be- és kikapcsolása után fog újra működni.    |
| 6. Az indukciós főzőlapok csörgő hangokat adnak.                                 | Ez egy normális jelenség. Az elektronikus hűtőventilátor működik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               |
| 7. Az indukciós főzőlap olyan hangokat ad ki, amelyek a sípóláshoz kapcsolódnak. | Ez egy normális jelenség. A tekercsek frekvenciájával összhangban több főzőzóna használata során a főzőlap maximális teljesítménynél enyhe sípoló hangot ad ki.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                               |
| 8. Repedések a kerámia főzőlapon.                                                | Veszély! Azonnal válassza le a főzőlapot a hálózatról (biztosíték). Forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                               |
| 9. Ha a hibát még nem javították ki.                                             | Húzza ki a főzőlapot a hálózatról (biztosíték!). Forduljon a legközelebbi Szolgáltatáshoz.<br>Fontos!<br>A vásárló felelős a készülék megfelelő állapotáért és a készülék megfelelő használatáért az otthonában. Ha a készülék hibája miatt Ön szervizelést rendel, akkor egy ilyen látogatás a jótállási időszakon belül az Ön költségére történik.<br>Sajnos nem tudunk felelősséget vállalni az ezen utasítások be nem tartásából eredő károkért. |                                                                                               |

# SÜRGŐSSÉGI ELJÁRÁS

|                  |                                      |                                                                                                               |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. E2 szimbólum | Indukciós tekercsek<br>túlmelegedése | elégtelen hűtés esetén<br>ellenőrizze a potmétert a 19/20.<br>oldalon található megjegyzésnek<br>megfelelően. |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# MŰSZAKI ADATOK

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Névleges feszültség   | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Névleges teljesítmény | max. 11,0 kW                |
| A tűzhely méretei     | 85 / 50 / 60 cm             |

Megfelel az Európai Unióban alkalmazandó EN 60335-1; EN 60335-2-6 szabványok követelményeinek.

Az elektromos csövek energiacímkéin szereplő információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően vannak megadva. Ezeket az értékeket normál terhelés mellett határozták meg, a következő funkciók aktív működésével: alsó és felső fűtőelem (normál üzemmód) és ventilátorral segített fűtés (ha van).

Az energiahatékonysági osztályt a termékben rendelkezésre álló funkciók alapján határozták meg az alábbi prioritás szerint:

|                                                                                            |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ECO kényszerített légkeringetés (meleglevegő-fűtés + ventilátor)                           | <br>ECO |
| Kényszerített légkeringetés ECO (alsó fűtőelem + felső fűtőelem + kénypirító + ventilátor) | <br>ECO |
| Standard ECO üzemmód (alsó fűtőelem + felső fűtőelem)                                      | <br>ECO |

Az energiafogyasztás vizsgálatakor távolítsa el a teleszkópos síneket (ha vannak).

## A gyártó nyilatkozata

A gyártó ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alábbi európai irányelvek alapvető követelményeinek:

- Kisfeszültségű irányelv 2014/35/EK
- Elektromágneses összeférhetőségi irányelv 2014/30/EK
- ErP-irányelv - 2009/125/EC

A fenti címkével látták el a piacfelügyeleti hatóságoknak megfelelőégi nyilatkozatot adtak ki.