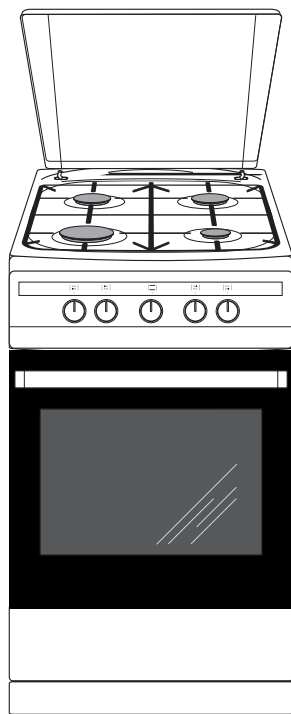


Amica

508GG1.23PO(W)
508GG1.23PO(Xv)



(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА.....	2
(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....	33

Уважаеми клиенти,

Този продукт е лесен за използване и е много полезен. След като прочетете тези инструкции, използването на уреда ще бъде много по-лесно.

Преди да се опакова и да излезне от завода, уреда е проверен дали функционира правилно и дали предлага сигурност при употреба.

Преди да използвате уреда, прочетете много внимателно инструкциите за употреба. Ако спазвате тези инструкции ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да се появят по време на ползване на уреда.

Много е важно да поставите тези инструкции за употреба на сигурно място, за да можете да се консултирате във всеки момент.
Много е важно да спазвате тези инструкции много внимателно за да избегнете евентуални проблеми

Внимание!

Не трябва да ползвате уреда преди да прочетете инструкциите за употреба.

Тази печка е предназначена само за битови нужди.

Производителя си запазва всички права за промяна на уреда, но без да засегне функционирането на уреда.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	4
Описание на уреда	10
Инсталиране	12
Употреба.....	18
Приготвяне във фурната – практически съвети	22
Почистване и поддръжка	27
Как се действа в спешни случаи.....	31
Технически данни	32

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата.

Препоръчително е преди да отворите капака, за да го почистите от всякакви замърсявания. Препоръчва се да се охлади повърхността на плота, преди да затворите капака.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- По време на работа уредът се нагрява. Препоръчително е да внимавате да не докоснете горещите елементи вътре във фурната.
- Моля не оставяйте децата без наблюдение по време на работа на печката, тъй като децата не са запознати с правилата за употреба на печката. Най-вече горещите газови котлони, фурната, скарата, стъклото на вратата, поставените върху печката съдове с горещи течности могат да причинят изгаряния на детето.
- Внимавайте електрическият кабел на кухненски уреди като напр. миксер да не докосват горещите елементи на печката.
- Не слагайте в чекмеджето на печката леснозапалими материали, тъй като по време на работа на фурната могат да се запалят.
- Не оставяйте печката без наблюдение по време на пържене. Олиото и др. мазнини могат да се запалят, ако прегреят.
- Внимавайте при кипването на течности те да не залееят горелката.
- Ако печката се повреди, може да се използва отново едва след отстраняване на повреда от специалист.
- Не отваряйте вентила на газопровода или вентила на газовата бутилка, без преди това да сте проверили дали всички регулатори са спрени.
- Не допускате горелките да се залееят или замърсят. Ако са замърсени, почистете ги и ги подсушете веднага след като изстинат.
- Не поставяйте съдовете направо върху горелките.
- Не слагайте съдове с тегло над 10 кг върху решетката над един газов котлон и съдове с общо тегло над 40 кг върху цялата решетка.
- Не удряйте регулаторите и горелките.
- Не слагайте предмети с тегло над 15 кг върху отворената вратичка на фурната.
- Забранено е преправянето и поправянето на печката от лица без необходимите професионални квалификации.
- Забранено е включването на регулаторите на печката без запалена клечка кибрит в ръка или без уред за запалване на газта.
- Забранено е загасването на пламъка на горелката с духане.
- Стъкленият капак може да се напука, ако се нагрее. Изгасете всички газови котлони преди да свалите капака. (Отнася се за печките със стъклен капак – виж “Характеристика на уреда”.)
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за чистене на стъклото на вратичката, тъй като могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
- Забранено е пригаждането на печката за друг вид газ, пренасянето ѝ на друго място и извършването на промени в захранващата инсталация. Тези действия може да извърши квалифициран инсталатор.
- Не допускате до печката малки деца и лица, незапознати с инструкцията за употреба на печката.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- В СЛУЧАЙ ЧЕ ПОДОЗИРАТЕ, ЧЕ ИЗТИЧА ГАЗ, НЕ БИВА:
да палите клечки кибрит, да пушите, да включвате и изключвате електрически устройства (звънец или ключ на осветлението) и да използвате други електрически и механически уреди, предизвикващи електрическа искра или искра в резултат на механичен удар. В такъв случай е необходимо веднага да се затвори вентилът на газовата бутилка или вентилът на газовата инсталация и да се проветри помещението, а след това да се извика квалифициран специалист с цел отстраняване на причината.
- При всяка ситуация, причинена от техническа неизправност, е необходимо непременно да изключите електрическото захранване на печката (спазвайки горепосочения принцип) и да извикате специалист за отстраняване на неизправността.
- Не бива да се включват към газовата инсталация никакви кабели на антени, напр. на радиоприемници.
- В случай че се запали газта, изтичаща от неизправната инсталация, необходимо е веднага да спрете газта, като затворите вентила.
- В случай че газта, изтичаща от неизправния вентил на газовата бутилка, се запали: покрийте бутилката с мокро одеало, за да изстине бутилката, затворете вентила ѝ. След като изстине, изнесете бутилката навън. Забранено е повторното използване на повредената бутилка.
- В случай че не използвате печката в продължение на няколко дни, затворете главния вентил на газовата инсталация, а вентила на газовата бутилка затваряйте след всяко използване.
- Използването на уреди за готвене и печене води до отделяне на топлина и влага в помещението, в което са инсталирани. Необходимо е да се уверите, че кухнята е добре проветрявана; трябва да се поддържат проходими вентилационните отвори или да се инсталират средства за механична вентилация (аспиратор с механична вентилация).
- Дълготрайното интензивно използване на уреда може да изисква допълнително проветряване, например отваряне на прозореца или по-ефективна вентилация, напр. увеличаване на капацитета на механичната вентилация, ако се използва такава.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използване на подходящи съдове за готвене.**

Съдът за готвене не бива в никакъв случай да бъде по-малък от кръга на пламъка на горелката. Не забравяйте да слагате на съдовете капак.

- **Грижа за чистотата на горелките, решетката, плота около горелките.**

Замърсяванията пречат на топлообмена - силно прегорелите замърсявания могат да бъдат отстранени само с помощта на препарати, които имат силно неблагоприятно въздействие върху естествената среда. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата и на отворите на дюзите на горелките.

- **Избягване на излишното “надзъртане в тенджерите”.**

Не отваряйте и вратичката на фурната, когато не е нужно.

- **Използвайте фурната само при големи количества храна.**

Месо с тегло до 1 кг може да се приготи по-икономично в тенджера на газовия котлон на печката.

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

РАЗОПАКОВАНЕ



По време на транспорт, ще се използва защитен материал за да се предпази уреда от евентуална повреда. След разопаковане на уреда, изхвърлете амбалажа, по начин, които

няма да навреди на околната среда.

Всички материали използвани като амбалаж могат да се рециклират; те се рециклират 100% и са отбелязани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковане, дръжте на разстояние от децата материалите от абалажа.

РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА



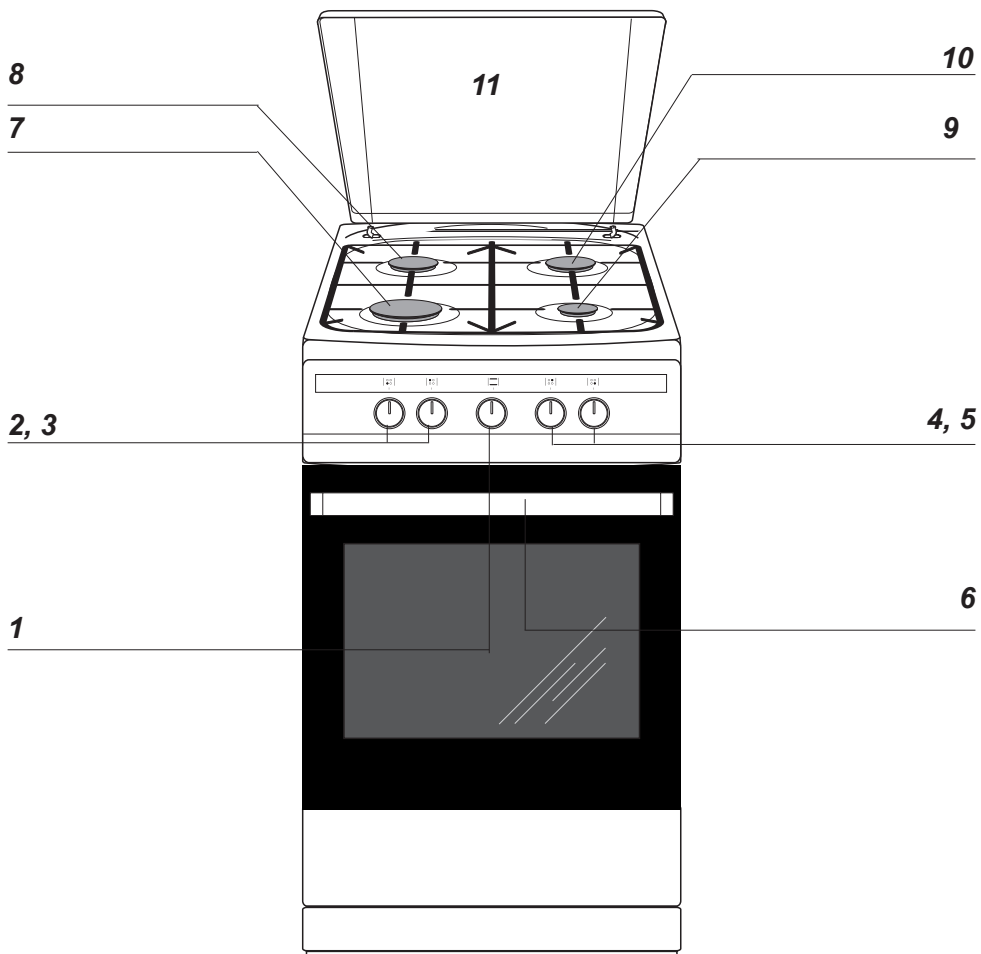
Когато изхвърляте аппарата, не го обработвайте като останалия боклук. Занесете го в специален център за рециклиране на електронни и електрически продукти. Върху уреда е поставен етикет с информация за рецик

лиране.

Уреда е съставен от материали, които се рециклират. Чрез рециклиране на използваните уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

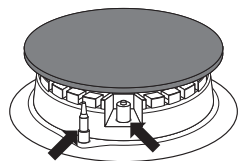
Обърнете се към съответните институции за да получите информация във връзка с пунктовете за рециклиране

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2, 3, 4, 5 Регулатори на газовите котлони
- 6 Дръжка за вратата на фурната
- 7 Голям газов котлон
- 8 Среден газов котлон
- 9 Помощен газов котлон
- 10 Среден газов котлон
- 11 Капак

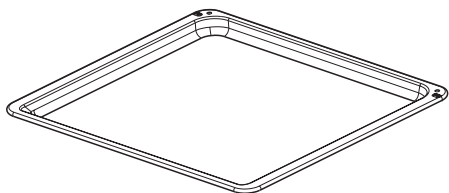
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



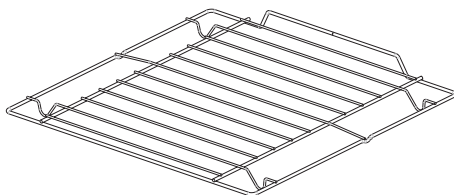
Защита от
изтичане на
газ*

Искрово запалване*

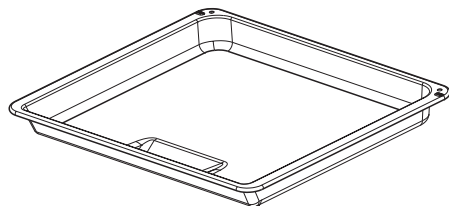
Принадлежности към печката – комплект:



Тава за хлебни изделия*



Скара за грил (решетка за сушене)



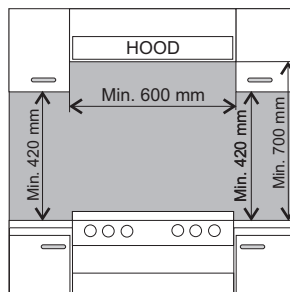
Тава за печене*

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация съгласно действащите технически разпоредби. Правното основание, въз основа на което преценяваме дали помещението е подходящо за инсталиране на газова печка в него.
- В помещението трябва да има система за вентилация, която да отвежда навън изгорелите газове. Тази инсталация трябва да се състои от вентилационен отвор с решетка или аспиратор. Аспираторите трябва да се монтират съгласно упътванията, дадени в техните инструкции за употреба. Разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички нейни елементи за управление.
- В помещението трябва също да се осигури приток на въздух, което е необходимо за правилното горене на газа. Притокът на въздух трябва да бъде не по-малък от 2 m³/h на 1 kW мощност на газовите котлони. Въздухът трябва да навлиза в резултат на пряк приток отвън през канал с диаметър минимум 100 cm² или непряко от съседни помещения, които имат вентилационни канали, излизащи навън.
- Ако уредът се използва интензивно и дълго, може да се окаже необходимо да се отвори прозорецът с цел подобряване на вентилацията.



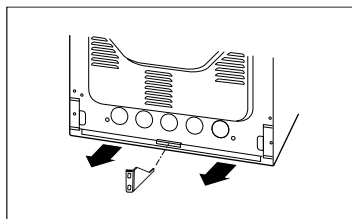
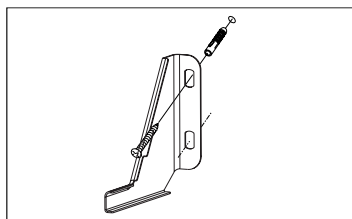
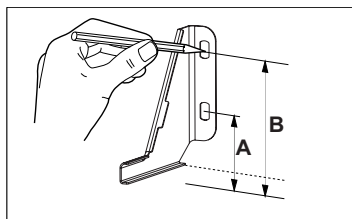
- Течният газ е по-тежък от въздуха и затова се събира ниско долу. Помещенията, в които е инсталирана бутилката, в които е инсталирана бутилката с течен газ, трябва да имат вентилационни канали, изведени извън помещението, през които да може да излезе газът в случай на изтичане. Поради същата причина бутилките с газ, както празните, така и отчасти пълните, не бива да бъдат инсталирани или съхранявани в помещения, разположени под земната повърхност (напр. мазета). Бутилките не бива да се намират прекалено близо до източници на топлина (печки, камини, фурни и др.), които биха могли да вдигнат температурата във вътрешността на бутилката над 50°C.
- Що се отнася до защитата срещу прегревяване на съседните повърхности, газовата печка е уред клас X и като такава може да бъде вградена в кухненските мебели само до височината на работния плот, т.е. 850 mm от пода. Вграждането над това ниво не се препоръчва.

ИНСТАЛИРАНЕ

- Повърхностният слой на мебелите за вграждане и лепилото за залепването му трябва да бъдат устойчиви на температура 100°C . Ако това условие не е изпълнено, повърхността може да се деформира, а повърхностният слой да се отлепи. Ако не сме сигурни каква е термоустойчивостта на мебелите, печката трябва да се вгради в мебелите, като се осигури разстояние около 2 см. Стената, която се намира зад печката, трябва да бъде устойчива на високи температури. По време на използване на печката нейната задна стена може да се нагрее до температура с около 50°C по-висока от околната температура.
- Поставете печката върху твърд, равен под (не я слагайте върху поставка).
- Преди да започнете да я използвате, хоризантирайте я – това има особено голямо значение за равномерното разпределение на мазнината в тигана. За тази цел служат регулационните крачета, до които има достъп след изваждане на чекмеджето.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката



Печка вис. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Свързване на печката към газовата инсталация

Внимание!

Печката трябва да бъде свързана към газова инсталация за такъв вид газ, за какъвто е фабрично пригодена. Информация за вида газ, за който печката е фабрично пригодена, се намира на информационната табелка на уреда. Печката трябва да бъде свързана от инсталатор със съответната квалификация и само такъв инсталатор има право да пригоди печката за друг вид газ.

Упътвания за инсталатора

Инсталаторът трябва:

- да има удостоверение за квалификация за газови инсталации,
- да се запознае с информацията, намираща се на информационната табелка на печката за вида газ, за който печката е пригодена, да сравни тази информация с условията на газоснабдяване на мястото на инсталиране,
- да провери:
 - ефективността на вентилацията, т.е. смяната на въздуха в помещението,
 - херметичността на свързване на газовата инсталация,
 - изправността на всички работни елементи на печката,
 - пригодена ли е електрическата инсталация за работа със защитния (нулевия) проводник.

Внимание!

Свързването на печката към бутилка с течен газ или към съществуваща инсталация може да се извърши само от инсталатор с необходимата квалификация при спазване на всички правила за безопасност.

Свързване към еластична стоманена тръба.

При инсталиране на печката съгласно принципите, предвидени за клас 2, подклас I, за свързване на печката към газовата инсталация се препоръчва да се използва само метална еластична тръба, отговаряща на действащите разпоредби в дадената страна. Тръбата, свързваща печката с газовата инсталация, е с резба G1/2".

За свързване трябва да се използват само тръби и уплътнители, отговарящи на действащите стандарти. Максималната дължина на еластичната тръба не бива да надвишава 2000 мм.

Уверете се, че тръбата няма да се допира до никакви подвижни части, които биха могли да я повредят.

Свързване към неподвижна тръбна инсталация.

Печката има съединител с резба G1/2". Свързването към газовата инсталация трябва да бъде извършено по начин, който няма да предизвика напрежения в никоя от точките на инсталацията и на никоя от частите на уреда.

Използването на прекалено силен момент на затягане (по-голям от 20 Nm) може да доведе до повреда на връзката или изпускане на газ.

Тръбата за газоснабдяване не бива да се допира до металните елементи на задния капак на печката.

ИНСТАЛИРАНЕ

Внимание!

След приключване на инсталацията на печката е необходимо да се провери херметичността на всички свързани тръби, например с помощта на вода и сапун.

За проверка на херметичността не бива да се използва огън.

Свързване на печката към електроинсталацията

- Печката е фабрично пригодена за хранване с променлив, еднофазен ток (230V 1N -50 Hz) и е снабдена със захранващ кабел 3 x 1,5 мм² с дължина около 1,5 м с щепсел със защита.
- Контактът на електроинсталацията трябва да има защитен щифт и не бива да се намира над печката. След поставяне на печката е необходимо контактът на електроинсталацията да бъде достъпен за потребителя.
- Преди включване на печката към контакта трябва да се провери дали:
 - предпазителят и електроинсталацията ще издържат натоварването с печката,
 - електроинсталацията има действаща система за заземяване, изпълняваща изискванията на актуалните норми и разпоредби,
 - щепселът е лесно достъпен.

Пригаждане на печката за друг вид газ

Това пригаждане може да се извърши само от инсталатор със съответните квалификации.

Ако газът, с който ще бъде хранвана печката, е различен от фабрично предвидения за печката, т.е. G20 20 mbar, необходимо е да се сменят дюзите на горелките и да се регулира пламъкът.

ИНСТАЛИРАНЕ

С цел пригаждане на печката за горене на друг вид газ е необходимо:

- смяната на дюзите (виж таблицата, дадена по-долу),
- регулацията на “икономичния” пламък,

SOMIPRESS

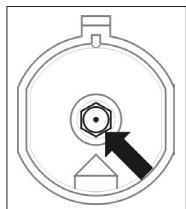
Вид газ	горелка			
	помощна диаметър на дюзата [mm]	средна диаметър на дюзата [mm]	голяма диаметър на дюзата [mm]	Фурна диаметър на дюзата [mm]
	номинална топлинна мощност 1,00 kW	номинална топлинна мощност 1,80 kW	номинална топлинна мощност 2,80 kW	номинална топлинна мощност 2,80 kW
G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	0,72	0,98	1,17	1,30
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar	0,52	0,67	0,83	0,84

Процедура за промяна на вида на газта

Горелка	Пламък	Преобразуване от LPG за природен газ	Преобразуване от природен газ На LPG
повърхностен	пълен	1. Заменете дюзата на горелката в съответствие с таблицата за дюзите.	1. Заменете дюзата на горелката в съответствие с таблицата за дюзите.
	икономичен	2. Леко затегнете винта за регулиране и проверете размера на пламъка.	2. Леко затегнете винта за регулиране и проверете размера на пламъка.
фурната	пълен	1. Заменете дюзата на горелката в съответствие с таблицата за дюзите.	1. Заменете дюзата на горелката в съответствие с таблицата за дюзите.
	икономичен	2. Леко затегнете винта за регулиране и проверете размера на пламъка. Температурата във фурната би трябвало да е 150 °C.	2. Леко затегнете винта за регулиране и проверете размера на пламъка. Температурата във фурната би трябвало да е 150 °C.

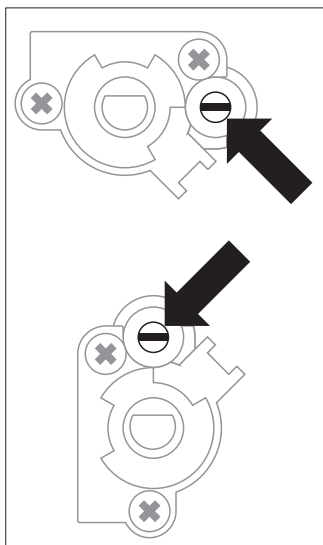
ИНСТАЛИРАНЕ

Приложените горелки в газовите котлони не изискват регулиране на притока на въздух. Правилният пламък има изразени конусовидни пламъчета на цвят синьо-зелени вътре. Късият, издаващ шум пламък или дългият, жълт и димящ пламък, без оформени конусовидни пламъчета показват, че газът в инсталацията не е с подходящо качество или че горелката е повредена или замърсена. За да проверите пламъка, трябва да оставите горелката да загрее за около 10 минути при пълна мощност на пламъка, а след това завъртете регулатора на вентила на "икономичен" пламък. Пламъкът не може да изгасне нито да прескочи на дюзите.



Смяна на дюзата на горелката на газовия котлон – развъртете дюзата с помощта на специален тръбен ключ 7 и я сменете с нова, подходяща за вида газ (виж таблицата по-горе).

Притокът на газ към газовите котлони се пуска и регулира с обикновени регулатори рис. печките със защита се използват регулатор със защита от изтичане на газ рис. Регулирането на регулаторите се извършва при запалена горелка при положение "икономичен" пламък с помощта на регулационна отвертка размер 2,5 мм.



Регулирането на пламъка така, че да е ефективен се извършва от монтьора на място при потребителя. Зависи от вида на газа, който се използва и налягането му.

Внимание!

След приключване на регулацията е необходимо да се залепи лепенка с описание на вида газ, към който е пригодена печката.

Мястото където ще бъдат инсталирани уредите, както и техният монтаж трябва да бъдат съобразени с инструкцията за експлоатация.

Препоръчва се уредът да бъде монтиран от оторизираните сервизи. За да бъде валидна тази гаранция, е ЗАДЪЛЖИТЕЛНО монтажът на всички газови уреди да бъде извършен от оторизиран сервиз.

УПОТРЕБА

▶ При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

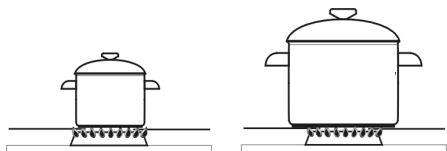
УПОТРЕБА

A felületi égők kezelése

Избор на съдове

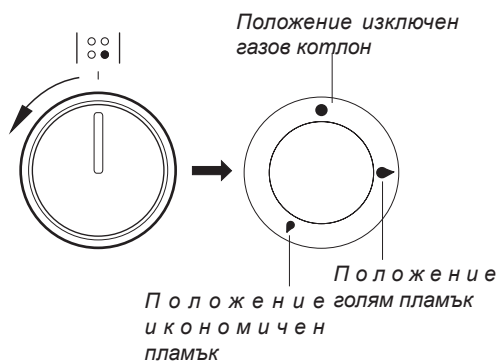
Обърнете внимание диаметърът на дъното на съда да бъде винаги по-голям от кръга на пламъка на горелката, а съдът да бъде затворен с капак. Препоръчително е диаметърът на тенджерата да бъде около 2,5–3 пъти по-голям от диаметъра на горелката, т.е. за:

- помощния газов котлон – съд с диаметър от 90 до 150 мм,
- средния газов котлон – съд с диаметър от 160 до 220 мм,
- големия газов котлон – съд с диаметър от 200 до 240 мм, а височината на тенджерата не бива да бъде по-голяма от диаметъра ѝ.



НЕПРАВИЛНО ПРАВИЛНО

Регулатор за управление на работата на газовите котлони



Запалване на газовите котлони без електрическо запалване

- запалете клечка кибрит,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на положение “голям пламък” ● ,
- запалете газта с клечката кибрит,
- регулирайте пламъка на желаната мощност (напр. „икономичен” ●)
- изключете газовия котлон след приключване на готвенето, като завъртите регулатора надясно (на положение “изключен” ●).

УПОТРЕБА

Внимание!

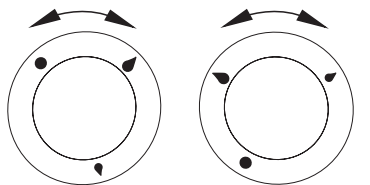
При моделите печки със защита от изтичане на газ е необходимо при запалване да задържите около 10 секунди натиснат докрай регулатора на положение “голям пламък”, за да се включи защитата.

Избор на пламък на газовия котлон

Правилно регулираните газови котлони имат пламък със светлосин цвят с ясно оформени вътрешни конусовидни пламъчета. Изборът на големината на пламъка зависи от избраното положение на регулатора на газовия котлон:

- голям пламък
- малък пламък (наречен “икономичен”)
- изключен газов котлон (притокът на газ е затворен).

В зависимост от нуждите е възможно плавното настройване на големината на пламъка.



НЕПРАВИЛНО

ПРАВИЛНО

Внимание!

Забранено е регулирането на пламъка между положението изключен газов котлон и положението голям пламък ●

Действие на защитата от изтичане на газ*

Някои модели имат автоматична система за спиране на притока на газ до газовия котлон в случай, че пламъкът изгасне.

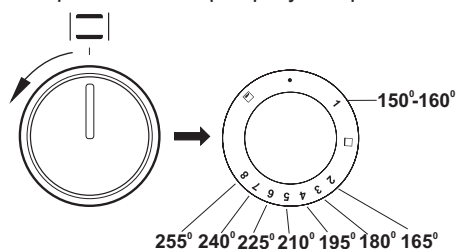
Тази система предпазва от изтичане на газ, когато пламъкът на газовия котлон изгасне, напр. в резултат от заливането му.

Запалването на газовия котлон отново се извършва от потребителя.

Функции и употреба на фурната


Информация относно нагревателните елементи на фурната в зависимост от модела на печката ще намерите в таблицата в раздел Характеристика на уреда.

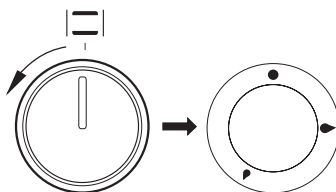
Фурната се нагрява с помощта на газова горелка или електрически нагревателен елемент. Управлението на работата на фурната става с помощта на един регулатор, означен с цифри, отговарящи на настройките на терморегулатора.



*Бутон за контрол на температурата

Внимание!

При моделите без скара, знака  не се намира върху бутона



*прав клапан

* по избор

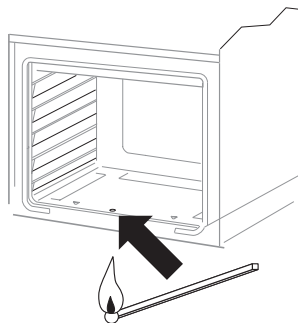
УПОТРЕБА

Внимание!

Всички фурни имат регулатори с регулация на температурата и защита от изтичане на газ. По време на запалване на фурната, както е описано по-долу, е необходимо да задържите натиснат регулатора около 3 секунди. Това време е необходимо да се нагрее сензорът и да се задейства защитата. Ако пламъкът изгасне, извършете тези действия отново след 3 секунди. Ако пламъкът не се запали в продължение на 10 секунди, повторете действията за запалването му след около 1 минута, т.е. след проветряване на фурната.

▶ За да включите фурната, направете следното:

- запалете клечка кибрит,
- натиснете регулатора докрай и го завъртете наляво на съответно избраната температура,
- приближете клечката кибрит към отвора за запалване (рис. по-долу) и задръжте регулатора натиснат около 3 секунди от момента на запалване на газа. Ако пламъкът изгасне, извършете тези действия отново след 3 секунди,
- наблюдавайте пламъка (значителното намаляване на пламъка означава, че фурната се е нагряла до желаната температура).



Внимание!

Регулирането на температурата е възможно само при затворена вратичка на фурната.

- Изключване – със завъртане на регулатора надясно докрай.

Потребителят трябва да знае, че:

- защитата от изтичане на газ предизвиква спиране на притока на газ при изгасване на пламъка за времето до около 60 секунди,
- температурата във фурната се регулира и поддържа автоматично,
- след запалване горелката работи на пълна мощност до достигане на настроената температура – след достигането ѝ термостатът намалява пламъка и поддържа настроената температура.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по-добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне.



- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помощта на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Параметрите на печене са показани в таблица 1 те са приблизителни и могат да се поправят като се опирате на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

ТАБЛИЦА 1: Сладки

Газова горелка с терморегулатор

Вид приготвяне	Температура [°C]	Температура [°C]	Време за приготвяне [Минути]	Долно ниво
Сладки с кори	170	160	60-70	2
Пандишпан	170	150-160	20-40	2-3
Блат за торта	170	150-160	20-30	2-3
Хляб	180	170	30-50	3
Втасало тесто	180	180	40-50	3
Сладки (с хрупкава основа)	220	200	25-40	3
Сладкарски продукти	230-250	200-220	15-20	3

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Газ горелка на

Вид приготвяне	Позиция на копчето [голям пламък] Първоначално загреване ¹⁾	Позиция на копчето [малък пламък] Печене	Долно ниво	Време за приготвяне [Минуты]
Плодова торта	●	●	2	60 - 70
Пясъчна торта	●	●	2 - 3	20 - 40
Пандишпан	●	●	2 - 3	20 - 30
Курабийки	●	●	3	30 - 50
Дрождена торта	●	●	3	40 - 50
Полусухото тесто	●	●	3	40 - 60
Кратка сладкарски изделия	●	●	3	25 - 40
Френски сладкиши	●	●	3	15 - 20

¹⁾ около 5 минути

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ТАБЛИЦА 2: Приготвяне на месо във фурна

Газова горелка с терморегулатор

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ В МИНУТИ * [минути]
ТЕЛЕШКО МЕСО			per 1 cm
Телешко печено в кръв	3	250	12-15
Загрята фурна (средно)	3	250	15-25
Загрята фурна Добре приготвена	3	210-230	25-30
Загрята фурна Печено месо	2	200-220	120-140
СВИНСКО МЕСО			
Печено месо	2	200-210	90-140
Шунка	2	200-210	60-90
Филе	3	210-230	25-30
ТЕЛЕШКО МЕСО	2	200-210	90-120
АГНЕШКО МЕСО	2	200-220	100-120
МЕСО ОТ СЪРНА	2	200-220	100-120
ПИЛЕШКО МЕСО			
Пиле	2	220-250	50-80
Гъска (приблизително 2 кг)	2	190-200	150-180
РИБА	2	210-220	40-55

Данните, представени в таблицата, се отнасят до 1 кг част, за по-големи порции за всеки следващ кг трябва да се добави още 30 - 40 минути.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Газ горелка на

Вид приготвяне		Позиция на копчето [голям пламък] Първоначално изпичане	Позиция на копчето [малък пламък] Печене	Д о л н о ниво	Време за приготвяне [Минуты]
Телешко месо	Телешко печено в кръв	🔴 5 минути	🔴	3	12 - 15 per 1cm
	Загрята фурна (средно)	🔴 5 минути	🔴	3	15 - 25 per 1cm
	Загрята фурна Добре приготвена	🔴 5 минути	🔴	3	25 - 30 per 1cm
	Загрята фурна Печено месо	🔴 15-25 минути	🔴	2	120 - 140
Свинско месо	Печено месо	🔴 15-25 минути	🔴	2	90 - 140
	Шунка	🔴 15-25 минути	🔴	2	60 - 90
	Филе	🔴 5 минути	🔴	3	25 - 30
Телешко месо		🔴 15-25 минути	🔴	2	90 - 120
Агнешко месо		🔴 15-25 минути	🔴	2	100 - 120
Месо от сърна		🔴 15-25 минути	🔴	2	100 - 120
Пилешко месо	Пиле	🔴 15-25 минути	🔴	2	50 - 80
	Гъска (приблизително 2 кг)	🔴 15-25 минути	🔴	2	150 - 180
Риба		🔴 5 минут	🔴	2	40 - 55

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

Данните, представени в таблицата, се отнасят до 1 кг част, за по-големи порции за всеки следващ кг трябва да се добави още 30 - 40 минути.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

ТАБЛИЦА 3: Скара

Функции на фурната: Скара 

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СКАРА [МИНУТИ]	
			ПЪРВА ЧАСТ	ВТОРА ЧАСТ
Свински котлет	4	250	8-10	6-8
Свински шницел	3	250	10-12	6-8
Шиш кебап	4	250	7-8	6-7
Кърначета	4	250	8-10	8-10
Печено месо (приблизително 1 кг)	3	250	12-15	10-12
Телешки котлет	4	250	8-10	6-8
Телешко печено	4	250	6-8	5-6
Овнешки котлет	4	250	8-10	6-8
Агнешки котлет	4	250	10-12	8-10
Пилешки парчета (500 г.)	3	250	25-30	20-25
Филе от риба	4	250	6-7	5-6
Шаран (приблизително 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Хляб (препечен)	4	250	2-3	2-3

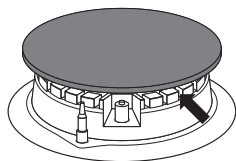
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изстинала.

Газови котлони, решетка на плота около котлоните, корпус на печката

● В случай че газовите котлони и решетката се замърсят, тези елементи трябва да се свалят от печката и да се измият с топла вода с препарат за миене на мазнината и замърсяванията. След това те трябва да се подсушат. След като свалите решетката, внимателно измийте плота около котлоните и го изтрийте със суха, мека кърпа. Особено внимателно поддържайте чистотата на отворите на пламъците на пръстените под капачетата – виж рисунката по-долу. Почистете отворите на дюзите на горелките, като използвате за отпушването им тънка медна тел. Не използвайте стоманена тел, не развъртайте отворите.



Внимание!

Елементите на газовия котлон трябва винаги да бъдат сухи. Капките вода могат да спрат притока на газа и да причинят неправилно горене на горелката.

Проверте, дали елементите на горелката са добре поставени след чистене.

Неправилната позиция на капачката на горелката може да доведе до сериозна повреда на горелката.



- За миене на емайлираните повърхности използвайте слаби миещи препарати. Не използвайте средства за почистване със силно абразивно действие, като напр. прахове за триене с абразивни частици, абразивни пасти, камък, пемза, телчета и др.
- Печката с неръждаем плот изисква внимателно предварително измиване на работния плот, преди да започнете да използвате печката. Не забравяйте да отстраните остатъците от лепилото от фолиото, свалено от тавите при поставянето им, и тиксото, използвано при опаковане на печката. Почиствайте плота редовно след всяко използване. Не допускате работният плот силно да се замърси, а особено изкипелите течности да загорят.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.

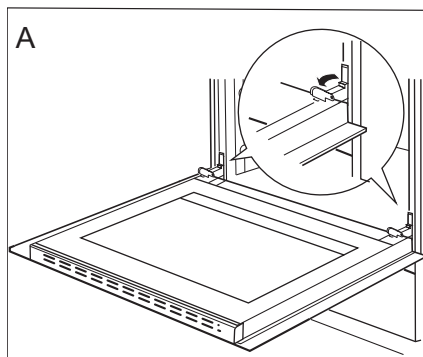
Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

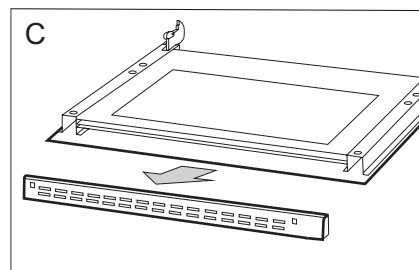
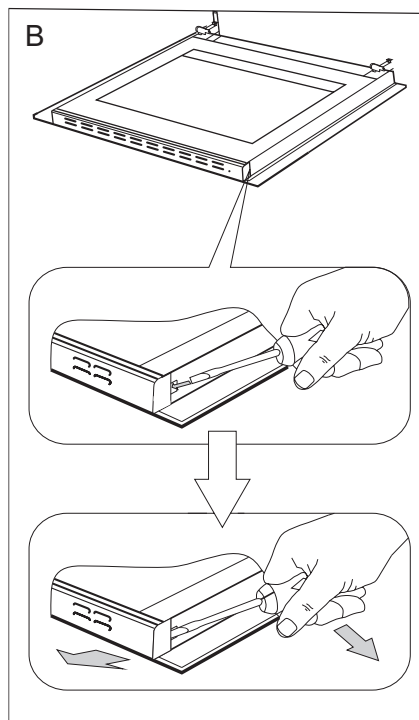
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избулвайки я от двете страни (фиг. В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



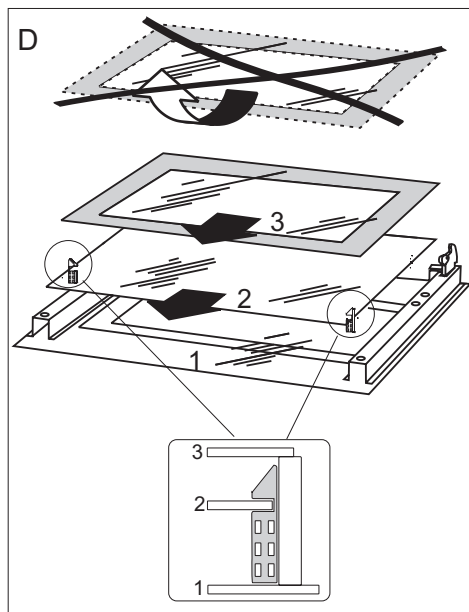
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепането (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

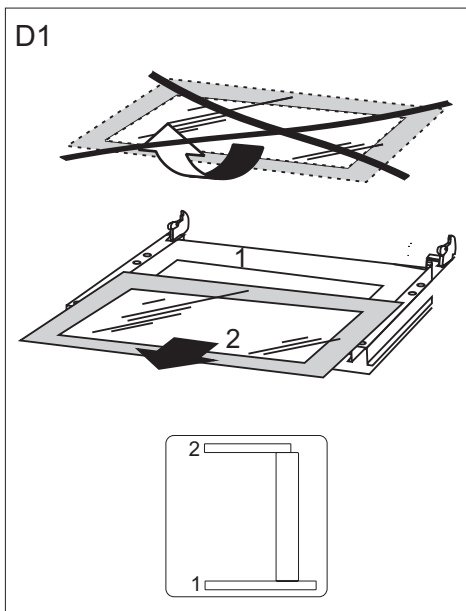
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

За да монтирате отново стъклото по същия ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

КАК СЕ ДЕЙСТВА В СПЕШНИ СЛУЧАИ

В спешни случаи трябва да:

- Изключите всички единци за функциониране на фурната;
- Изключвайте щекера на кабела за електрозахранване от контакта;
- Обърнете се към оторизиран сервизен център;
- Някои малки грешки могат да се оправят след като сте прочели инструкциите, представени в представената по-долу таблица.

Преди да се обърнете към оторизиран сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	МЕРКИ
1. Горелката не се запалва	замърсени отвори на пламъка	затворете вентила за спиране на газта, спрете регулаторите на горелките, проветрете помещението, свалете газовия котлон, почистете и продухайте отворите на пламъците
2. Запалването на газта не работи	прекъсване в захранването с електричество	проверете предпазителя на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял
	прекъсване в захранването с газ	отворете вентила за захранване с газ
	замърсено (запушено от мазнина) устройство за запалване на газта	почистете устройството за запалване на газта
	регулаторът не е натиснат достатъчно дълго	задръжте натиснат регулатора, докато не се появи пламък около целия кръг на котлона
3. Пламъкът при запалване на горелката изгасва	регулаторът е пуснат прекалено бързо	задръжте натиснат регулатора по-дълго на положение "голям пламък" проверете предпазителя
4. електрическите елементи не работят	прекъсване в захранването с електричество	на инсталацията вкъщи, сменете предпазителя, ако е изгорял затегнете крушката или я
5. не работи осветлението на фурната	разхлабена или повредена крушка	сменете, ако е изгоряла (виж раздел Почистване и поддръжка)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Категория на уреда	CZ, SK, BG, HR, RO II2H3B/P HU II2HS3B/P SI II2H3+
Размерина печката (IxLxA)	85 / 50 / 60 cm
Спазва законите UE	Стандарт погму EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- Директива за ниско напрежение 2014/35/ЕС,
- Директива за електромагнитна съвместимост 2014/30/ЕС,
- Директива относно газовите уреди 2009/142/ЕС (до 20.04.2018)
- Регламент (ЕС) 2016/426 на Европейския парламент и на Съвета (от 21.04.2018)
- Директива евро-проектиране 2009/125/ЕС,

и затова този продукт е означен с **СЕ**, както и бе издадена **Декларация за съвместимост**, достъпна за лицата контролиращи пазара.

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	33
Biztonsági előírások	35
A készülék bemutatása	41
A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára)	43
A tűzhely tisztítása és karbantartása	54
Hibaelhárítás	58
A sütő használata – praktikus tanácsok	59
Műszaki adatok	64

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.

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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.

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

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetőke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- Ne nyissuk meg a gázcsapot vagy a gázpalack szelepét anélkül, hogy ellenőrizzük: 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 valamennyi égőfejet el kell oltani.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- Tilos a készülék más típusú gázra való önkényes átszerelése, a készülék más helyre való telepítése, valamint a gázellátó berendezés átalakítása. Az összes ilyen jellegű tevékenységet csak képzett szakember végezheti.
- Főzés és sütés közben hő és pára képződik, amely bekerül a helyiségbe, ahol a készüléket üzemeltetjük. Győződjünk meg a konyha megfelelő szellőztetéséről; tartsuk nyitva a természetes szellőzési járatokat, vagy szereljünk fel mechanikus szellőztető berendezést (páraelszívót).
- A készülék hosszan tartó intenzív használata fokozottabb szellőztetést kívánhat, pl. ablaknyitást vagy hatékonyabb ventilációt; ha van mechanikus páraelszívó, annak teljesítményét növelni kell.
- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- **GÁZSZIVÁRGÁS GYANÚJA ESETÉN TILOS:** gyufát gyújtani, dohányozni, elektromos fogyasztókat (pl. lámpát vagy csengőt) ki- és bekapcsolni, vagy más olyan elektromos berendezést üzemeltetni, amelyek használata szikraképződéssel vagy rezgéssel jár. Ilyen esetben azonnal el kell zárni a palack szelepét vagy a gázvezeték csapját, ki kell szellőztetni a helyiséget, és szakembert kell hívni a hiba elhárításához.
- Valamennyi műszaki hiba esetén a készüléket le kell kapcsolni az elektromos hálózatról (a fenti szabályt alkalmazva), és javításra kell bejelenteni.
- 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 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.
- **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.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagolóanyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagolóanyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

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

A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE



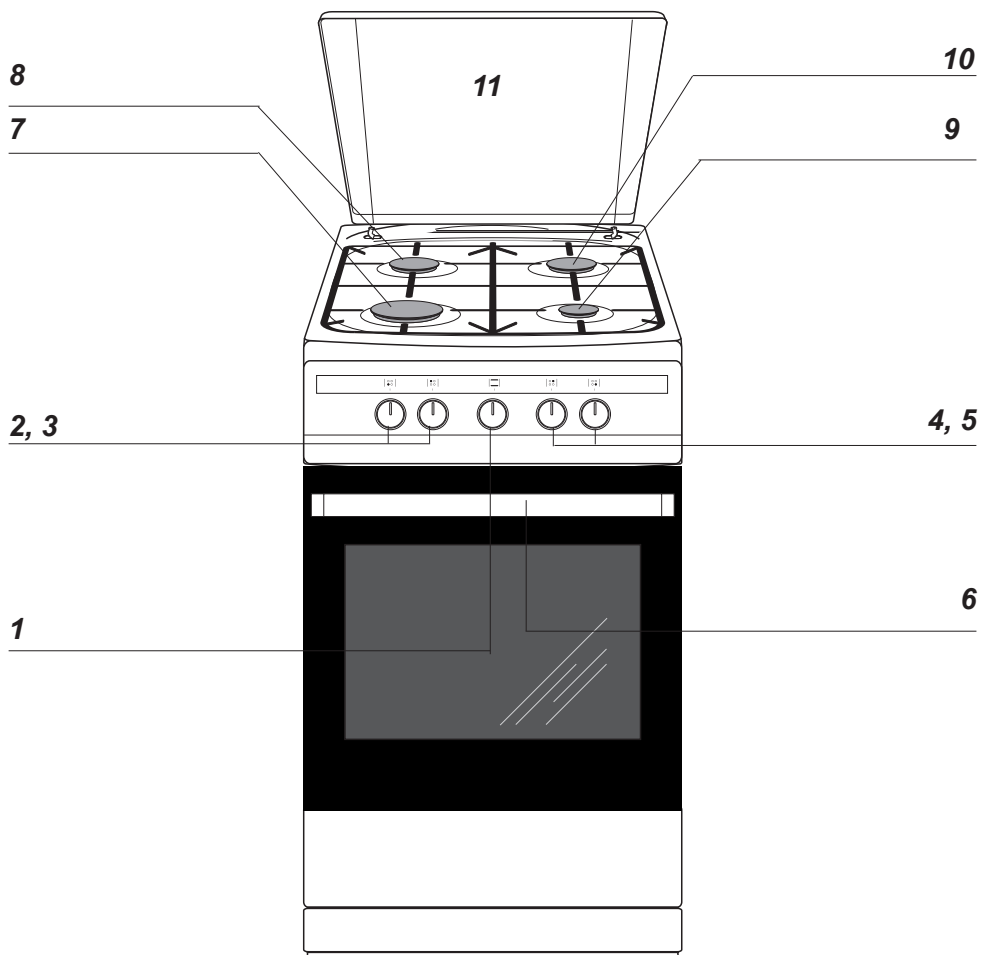
A készüléket az Európai Unió 2012/19/UE számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

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

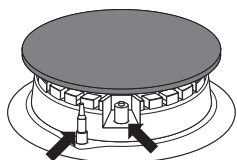
A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

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

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



- 1 Hőfokszabályozó
- 2, 3, 4, 5 Az égőfejek szabályozó gombjai
- 6 A sütőajtó fogantyúja
- 7 Nagy égőfej
- 8 Közepes égőfej
- 10 Kisegítő égőfej
- 11 Közepes égőfej
- 12 Fedél

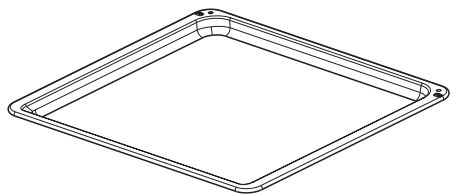


Gázömlés-
gátló biztosító
szelep* Szikragyújtó*

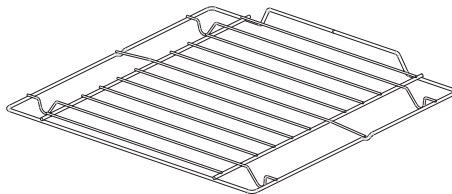
*csak bizonyos típusoknál

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

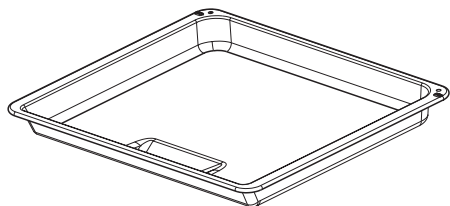
Kellékek



*Tepsi péksüteményekhez**



Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültékhez**

*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 legszakoszerűbb elvégzését.

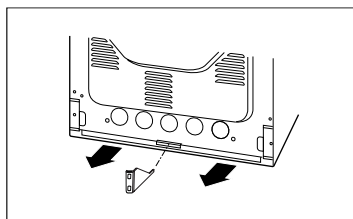
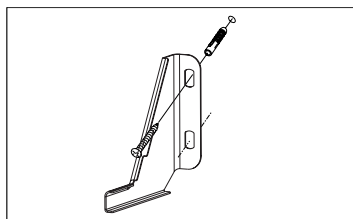
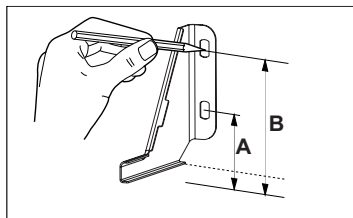
- Üzembe helyezés előtt meg kell győződni, hogy a helyi gázviszonyok (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megfelelő-e.
- Jelen készülék beállításának paramétereit az típus táblán olvashatják.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezetékhálózathoz. Az aktuális előírásoknak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

A tűzhely beállítása

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

A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése

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

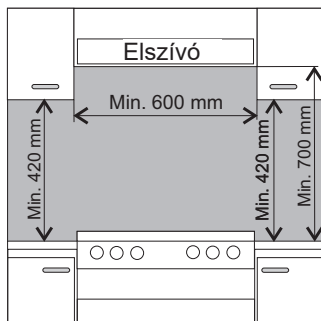


A tűzhely magassága 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

- A folyékony gáz nehezebb a levegőnél, így hajlamos a helyiség az alsóbb szinteken összegyűlni.
- A helyiségnek, amelyben gázpalackot helyezünk el, a kifelé szellőző csatornákkal kell rendelkeznie. Azoknak szivárgás esetén lehetővé kell tenniük a gáz kivezetését. Emiatt az üres vagy részben töltött gázpalackokat sem szabad a föld felszíne alatt lévő helyiségekben (pl. pincékben) üzemeltetni vagy tárolni. A palackok nem helyezhetők olyan hőforrások (kályhák, kandallók, sütők, stb.) közvetlen szomszédságába, amelyek a palackok belső hőmérsékletét 50 °C fok fölé emelnék.
- A környezet túlhevülése elleni védelem szempontjából a tűzhely X kategóriás készülék, így a bútorokba a padlószinttől kb. 850 mm magasságig, azaz a konyhalap magasságáig építhető be. Ennél magasabb beépítés nem ajánlott.
- A bútorokon alkalmazott fóliáknak és ragasztóknak kb. 100 °C hőmérsékletet kell kibírniuk. 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 tegyünk alátétre).
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintezni kell, ami különösen fontos a zsidóak serpenyőben való egyenes elosztásakor. A vízszintezést az állítható lábak segítségével végezzük. A lábakhoz a fiók eltávolítása után férhetünk hozzá. Szabályozhatósági határ: +/- 5 mm.



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A KÉSZÜLÉK GÁZVEZETÉKHEZ VALÓ CSATLAKOZTATÁSA

Figyelmeztetés!

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

- 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,
 - nem megfelelő működés esetén a szabályozáshoz vegye le a szabályozó gombot, és a szelep tengelyére helyezzen fel alátétet (alátéteket),

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A hajlékony acélvezetékhez való csatlakoztatás

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

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

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

A merev csőrendszerhez való csatlakoztatás

A tűzhely menetes csőcsatlakozója 1/2" méretű. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése. A gázvezetékhez való csatlakoztatást oly módon kell végezni, hogy sem a rendszer, sem a készülék semmilyen pontja ne feszüljön meg. A csavar-kötések 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.

Figyelmeztetés!

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

A kötelezően előírt műszaki normák feltételezik, hogy:

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

Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm² átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie, és nem lehet a tűzhely fölött. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
 - 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 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 20 mbar,– ki kell cserélni az égőfejek fűvókáit és el kell végezni a láng szabályozását.

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 „takarékos” lángot,
- be kell szabályozni a sütő égőfejét.

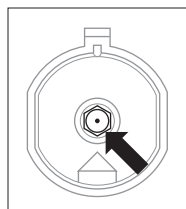
Figyelmeztetés!

A tűzhely égőfejeit a gyártó a típustáblán és a garanciajegyen feltüntetett gáz felhasználására készítette fel.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

A gáz fajtája	Égőfej			
	Kisegítő A fúvóka át- mérője [mm]	Közepes A fúvóka át- mérője [mm]	Nagy A fúvóka át- mérője [mm]	Sütő A fúvóka át- mérője [mm]
	Hőterhelés 1,00 kW	Hőterhelés 1,80 kW	Hőterhelés 2,80 kW	Hőterhelés 2,80 kW
G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	0,72	0,98	1,17	1,30
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar	0,52	0,67	0,83	0,84



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

A szabályozás elvégzéséhez le kell venni a csapok szabályozó gombjait. A sütő égőfejeinek szabályozó elemei a takarólemez eltávolítása után lehetséges.

A gázellátás változtatása esetén szüksége teendők

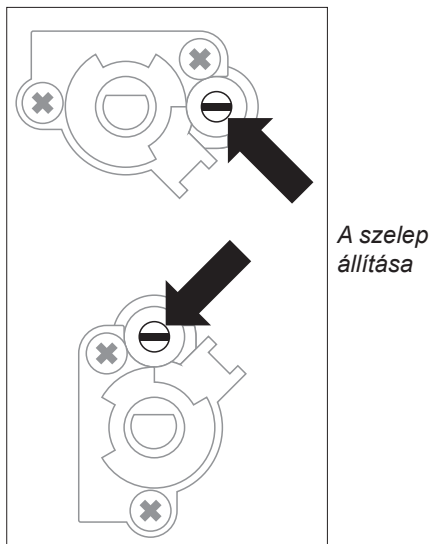
Égőfej	Az égőfej lángja	Átállítás folyékony gárról földgázra	Átállítás földgárról folyékony gázra
Felületi	Teljes	1. Az égőfej fúvókáját a táblázat adatainak megfelelő fúvókára cserélni	1. Az égőfej fúvókáját a táblázat adatainak megfelelő fúvókára cserélni
	Takarék	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot
Sütő	Teljes	1. Az égőfej fúvókáját a táblázat adatainak megfelelő fúvókára cserélni.	1. Az égőfej fúvókáját a táblázat adatainak megfelelő fúvókára cserélni
	Takarék	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot. A sütő hőmérsékletének 150 °C foknak kell lennie.	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot. A sütő hőmérsékletének 150 °C foknak kell lennie.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhelyben felszerelt felületi égőfejek nem igénylik az elsődleges levegőmennyiség beállítását. 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.

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

A Copreci típusú, gázömlés-gátló biztosítóval ellátott szelep beállítása.



Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Az első bekapcsolás előtt

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

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

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.

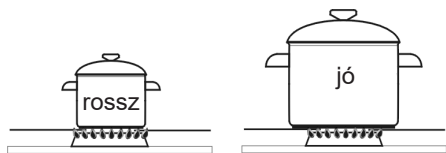
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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 helyezzünk fedőt. Ajánlatos, hogy a lábos átmérője 2,5–3-szor nagyobb legyen az égőfejnél. Edényméretetek:




- 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. Lapos fenékű edényeket használjuk, ne pedig domború vagy homorú aljút.

Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

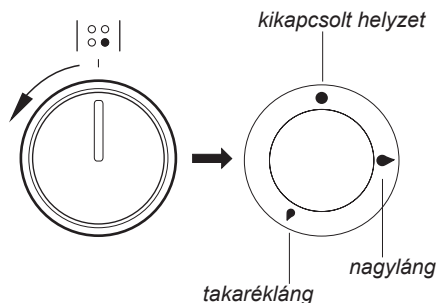
- gyújtjuk meg a gyufát,
- érezhető ellenállásig nyomjuk be a gombot és állítsuk „” helyzetbe,
- gyújtjuk meg a kiáramló gázt,
- állítsuk be a kívánt lángot ,
- a főzés befejeztével csavarjuk a gombot jobbra ().

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.

Az égőfejek szabályozása



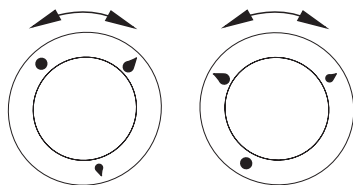
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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.



rossz

jó



Figyelmeztetés!

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

A gázömlés-gátló biztosító rendszer működése

A gázömlés-gátló biztosító szeleppel ellátott tűzhelyek a láng eltűnése esetén automatikusan elzárják a gázt.

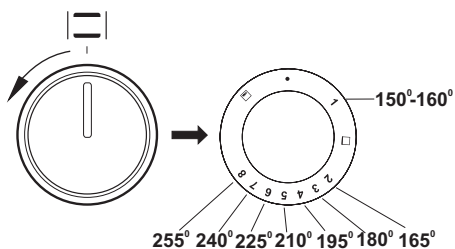
A rendszer megakadályozza, hogy az étel kifutása miatt kialakuló láng gázömlést okozzon.

A láng újbóli meggyújtása felhasználói beavatkozást igényel.


*csak bizonyos típusoknál

A sütő funkciói és kezelése

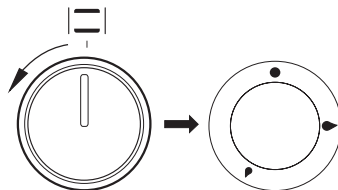
A sütőt a gáz égőfej vagy az elektromos fűtőelem melegítheti. A tűzhely szabályozása egyetlen, forgatógomb segítségével valósul meg, amelyen a számok a hőfokszabályozó beállításait mutatják



Figyelmeztetés!

Azok a tűzhelyek, amelyek nem rendelkeznek elektromos grillel, azok szabályozógombján nem található meg a  szimbólum.

*Egy gombbal a hőmérséklet szabályozására



*Egyenes szelep

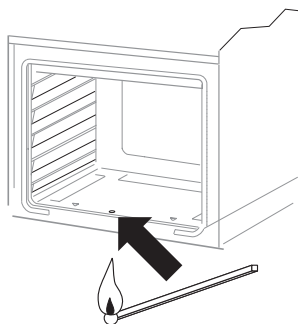
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Figyelmeztetés!

Valamennyi sütő gázszelepét hőfokszabályozóval és gázömlés elleni biztosítással láttuk el. A sütő begyújtásakor, ahogy ez lentebb olvasható, a szabályozógombot kb. 3 másodpercig benyomva kell tartani. Erre az időre az érzékelő felmelegedéséhez van szükség, hogy a biztosítás működésbe lépjen. Ha a láng elaludna, 3 másodperc múlva újra meggyújtható. Ha a láng 10 másodpercen belül nem jelenik meg, az újbóli begyújtást kb. 1 perc letelte és a sütő kiszellőztetése után lehet megismételni.

A sütő begyújtása

- gyűjtsuk meg a gyufát,
- ütközésig nyomjuk be a szabályozógombot és csavarjuk balra a kívánt hőmérsékletnek megfelelő állásba,
- helyezük a gyufát a gyújtónyíláshoz (lenti ábra), és a láng meggyulladásá után még kb. 3 másodpercig tartunk a gombot benyomott állásban. Ha a láng kialudna, a műveletet 3 másodperc elteltével ismételjük meg,



- tartunk figyelemmel a lángot (ha lényegesen kisebb lesz, ez a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi).

A sütő begyújtása szabályozógombba szerelt szikragyújtóval

- ütközésig nyomjuk be a sütő szabályozógombját és 8 állásba csavarjuk balra,
- tartunk benyomott állapotban a gáz meggyulladásáig,
- a láng megjelenése után engedjük el és állítsuk be a kívánt hőmérsékletet.

Figyelmeztetés!

A sütő hőmérséklete csak zárt ajtó mellett szabályozható.

● Kikapcsolás

A szabályozógombot ütközésig fordítsuk jobbra.

A felhasználónak tudnia kell, hogy:

- a gázömlés-gátló biztosító szelep a láng eltűnése esetében kb. 60 másodperc elteltével elzárja a gázt,
- a sütő hőmérséklete automatikusan a beállított értéken marad,
- begyújtás után a beállított hőmérséklet eléréséig az égőfej maximális teljesítményen működik; a hőmérséklet elérése után a termosztát kisebbre veszi a lángot és tartja a beállított hőmérsékletet.

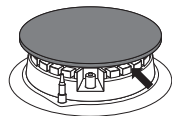
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat. A rendszeres karbantartás biztosítja a fűtőelemek és a tűzhely megfelelő működését, ami mérhető módon megnöveli a gazdaságosságot.

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

Égőfejek, rács, tűzhelylap, palást

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



Figyelmeztetés!

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

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

Az égőfej nem megfelelő (nem vízszintes) illeszkedése annak végleges károsodását okozhatja.

HELYES



HELYTELEN



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

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.
- a tisztítás után a sütő belsejét szárazra kell törölni.



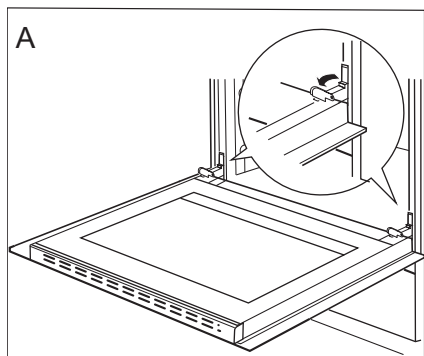
Figyelmeztetés!

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

A TÚZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

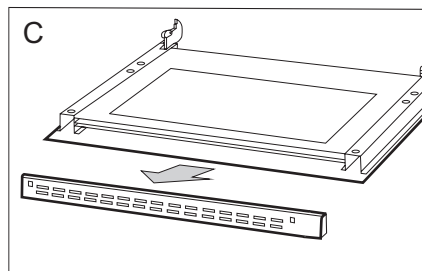
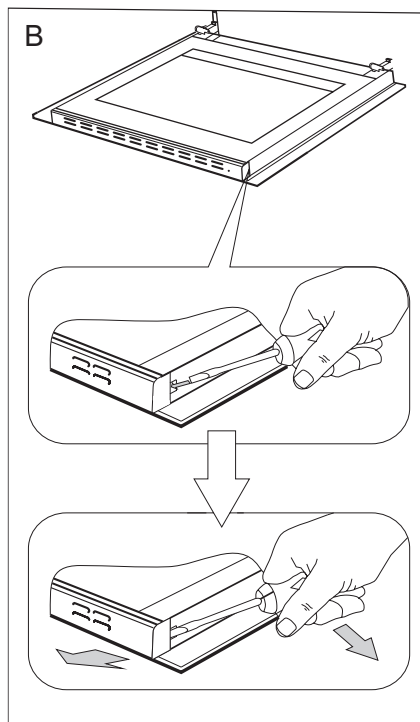
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszerelése

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



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

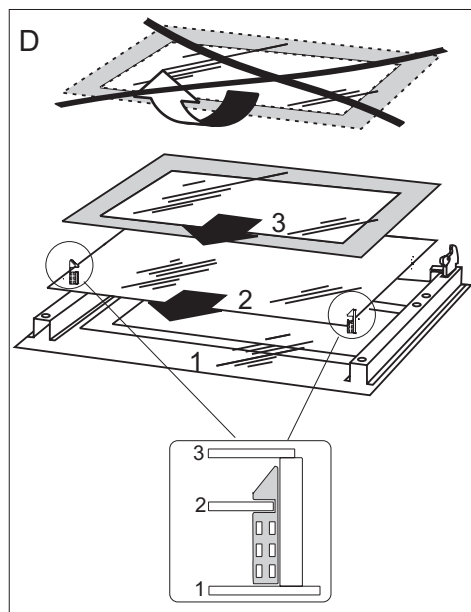
Figyelmeztetés!

Könnyen megsérthetjük az üveg rögzítését. Az üveget ki kell csúsztatni, nem pedig megemelni.

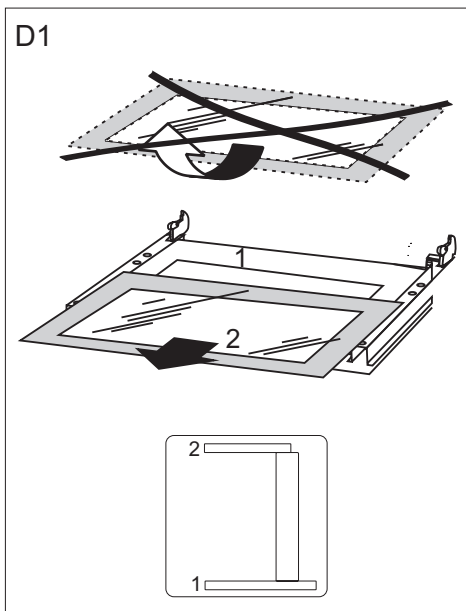
4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

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

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



A belső üveglapok kiserelése 3.



A belső üveglapok kiserelése 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 két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

Figyelmeztetés!

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

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar esetében

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

Üzemzavar	Ok	Az elhárítás módja
1. Az égőfejben nem gyullad meg a gáz	a lángterelő nyílások elszennyeződtek	zárjuk el a gázcsapot és az égőfejek szabályozó gombjait, szellőztessük ki a helyiséget, vegyük ki az égőfejet, tisztítsuk és fújjuk át a lángterelőket
2. A szikragyújtó nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékokat, 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 „nagyláng” állásban
4. Az elektromos részek nem működnek	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékokat, a kiégettet cseréljük ki
5. 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)

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a sütemények süthetők a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; a sütéshez használjanak alumínium, vagy valamilyen ezüst színű bevonattal készült sütőformát, amelyek elférnek a rács körvonalain belül. Az az aprósüteményekhez való tepsiket és formákat keresztben helyezzük el.



- 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 percig a sütőben hagyni,
- 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.

Sütemények.

A sütő funkciói: bekapcsolt égőfejek

Bekapcsolt gázégő hőszabályozóval

A sütemény fajtája	A sütő bemelegítése [°C]	Sütési hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]	Szint letről
Gyümölcstorta	170	160	60-70	2
Kevert tészták	170	150-160	20-40	2-3
Piskóta	170	150-160	20-30	2-3
Aprósütemény	180	170	30-50	3
Kelt tészták	180	180	40-50	3
Linzerek	200	180	40-60	3
Omlós tészták	220	200	25-40	3
Leveles tészták	230-250	200-220	15-20	3

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Gázégő bekapcsolva

A sütemény fajtája	Állítsa be a gombot [nagy láng]	Állítsa be a gombot [kisláng]	Szint letről	Sütési idő [perc]
	Kezdeti felmelegedés ¹⁾	Sütés		
Gyümölcs torta	●	●	2	60 - 70
Kevert tészták	●	●	2 - 3	20 - 40
Piskóta	●	●	2 - 3	20 - 30
Aprósütemény	●	●	3	30 - 50
Kelt tészták	●	●	3	40 - 50
Linzerek	●	●	3	40 - 60
Omlós tészták	●	●	3	25 - 40
Leveles tészták	●	●	3	15 - 20

¹⁾dőt 5 percce.

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- 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.

Húsok.

A sütő funkciói:

bekapcsolt égőfejek

Bekapcsolt gázégő hőszabályozóval

A hús fajtája	Szint letről	Sütési hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]*
MARHAHÚS			
Rostbeaf vagy angolosan készített véres steak	3	250	12-15 na 1 cm
forró sütő száftos, „medium”	3	250	15-25 na 1 cm
jól átsütött „well done”	3	210-230	25-30 na 1 cm
forró sütő Marhasült	2	200-220	120-140
SERTÉSHÚS			
sertéssült	2	200-210	90-140
sertéscomb	2	200-210	60-90
filé	3	210-230	25-30
BORJÚHÚS	2	200-210	90-120
BÁRÁNYHÚS	2	200-220	100-120
VADAK	2	200-220	100-120
BAROMFI			
csirke	2	220-250	50-80
liba (kb. 2 kg)	2	190-200	150-180
HALAK	2	210-220	40-55

*A táblázatban szereplő adatok 1 kg adagra vonatkoznak. Nagyobb adagok esetén minden további kg után további 30-40 perccel kell megnövelni az időt.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Gázégő bekapcsolva

A sütemény fajtája		Állítsa be a gombot [nagy láng]	Állítsa be a gombot [kis láng]	Szint letről	Czas [min]
		Előzetes sütés	Sütés		
MARHAHÚS	Rostbeaf vagy angolosan készített véres steak	🔴 5 min.	🔴	3	12 - 15 na 1cm
	forró sütő szaftos, „medium”	🔴 5 min.	🔴	3	15 - 25 na 1cm
	jól átsütött „well done”	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30 na 1cm
	forró sütő Marhasült	🔴 15-25 min.	🔴	2	120 - 140
SERTÉSHÚS	sertéssült	🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 140
	sertéscomb	🔴 15-25 min.	🔴	2	60 - 90
	filé	🔴 5 min.	🔴	3	25 - 30
BORJÚHÚS		🔴 15-25 min.	🔴	2	90 - 120
BÁRÁNYHÚS		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
VADAK		🔴 15-25 min.	🔴	2	100 - 120
BAROMFI	csirke	🔴 15-25 min.	🔴	2	50 - 80
	liba (kb. 2 kg)	🔴 15-25 min.	🔴	2	150 - 180
HALAK		🔴 5 min.	🔴	2	40 - 55

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

A táblázatban szereplő adatok 1 kg adagra vonatkoznak. Nagyobb adagok esetén minden további kg után további 30-40 perccel kell megnövelni az időt.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Grill.

A sütő funkciói:

a grill fűtőeleme

Az étel fajtája	Szint letről	Sütési hőmérséklet [°C]	Sütési idő	
			1. oldal	2. oldal
Sertéskaraj	4	250	8-10	6-8
Sertésszelet	3	250	10-12	6-8
Saslik	4	250	7-8	6-7
Kolbász	4	250	8-10	8-10
Rostbeaf, steak (kb. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Borjúkaraj	4	250	8-10	6-8
Borjúszelet	4	250	6-8	5-6
Birkakaraj	4	250	8-10	6-8
Báránkaraj	4	250	10-12	8-10
Fél csirke (kb. 500 g)	3	250	25-30	20-25
Halfilé	4	250	6-7	5-6
Pisztráng (kb. 200–250 g)	3	250	5-8	5-7
Kenyér (toast)	4	250	2-3	2-3

A 2–4. táblázatban megadott ételek paraméterei tájékoztató jellegűek. Azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk.

MŰSZAKI ADATOK

A berendezés kategóriája: CZ, SK, BG, HR, RO I12H3B/P
HU I12HS3B/P
SI I12H3+

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

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

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék 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 **CE** szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.

Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland
tel. +48 67 25 46 100, fax +48 67 25 40 320
www.amica.pl
