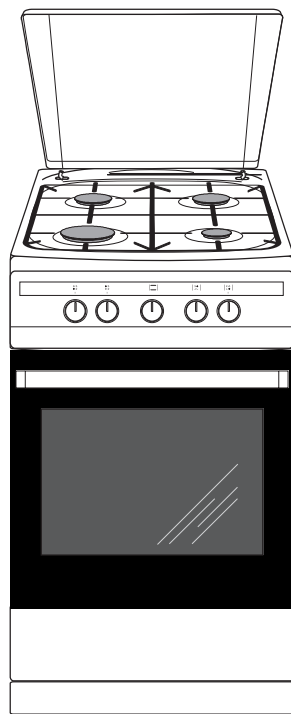


508GG1.23PO(W) / A5G(W)M
508GG1.23PO(Xv) / A5G(X)M
508GG1.23PO(W) / A5G(W)M PB
508GG1.23PO(Xv) / A5G(X)M PB



(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (EN) INSTRUCTION MANUAL

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

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

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



Figyelmeztetés!

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

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

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

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	2
Biztonsági előírások.....	4
A készülék bemutatása.....	10
A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára).....	12
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	23
Hibaelhárítás.....	27
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	28
Műszaki adatok.....	33

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

okozhat.

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

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

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

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

Kiegészítő szellőzés telepítése előtt konzultáljon szakemberrel.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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

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

Példák az otthoni környezetre:

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- Ne nyissuk meg a gázcsapot vagy a gázpalack szelepét anélkül, hogy ellenőriznénk: a készülék gombjai zárt állapotban vannak.
- Vigyázzunk, nehogy kifutó étel vagy szennyeződés tömítse el az égőfejeket. A szennyeződéseket az égőfejek kihűlése után azonnal el kell távolítani, és az égőfejeket ki kell szárítani.
- Nem szabad az edényeket közvetlenül az égőfejekre helyezni.
- Az egyes égőfejek feletti rácsra ne helyezzünk 10 kg-nál súlyosabb edényeket. A rács együttes terhelése nem haladhatja meg a 40 kg-ot.
- Ne ütögetssük a szabályozó csavarokat, illetve az égőfejeket.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Tilos a készülék gázcsapjainak kinyitása anélkül, hogy égő gyufa vagy gázgyújtó lenne a kezünkben.
- Az égőfejek lángját nem szabad elfújni.
- Az üvegből készült tető elrepedhet, ha túlmelegszik. A tető lehajtása előtt valamilyen égőfejet el kell oltani.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- Tilos a készülék más típusú gázra való önkényes átszerelése, a készülék más helyre való telepítése, valamint a gázellátó berendezés átalakítása. Az összes ilyen jellegű tevékenységet csak képzett szakember végezheti.
- GÁZSZIVÁRGÁS GYANÚJA ESETÉN TILOS: gyufát gyújtani, dohányozni, elektromos fogyasztókat (pl. lámpát vagy csengőt) ki- és bekapcsolni, vagy más olyan elektromos berendezést üzemeltetni, amelyek használata szikraképződéssel vagy rezgéssel jár. Ilyen esetben azonnal el kell zárni a palack szelepét vagy a gázvezeték csapját, ki kell szellőztetni a helyiséget, és szakembert kell hívni a hiba elhárításához.
- 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 helyezünk 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 gázdaságosabban 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 készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne

veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

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



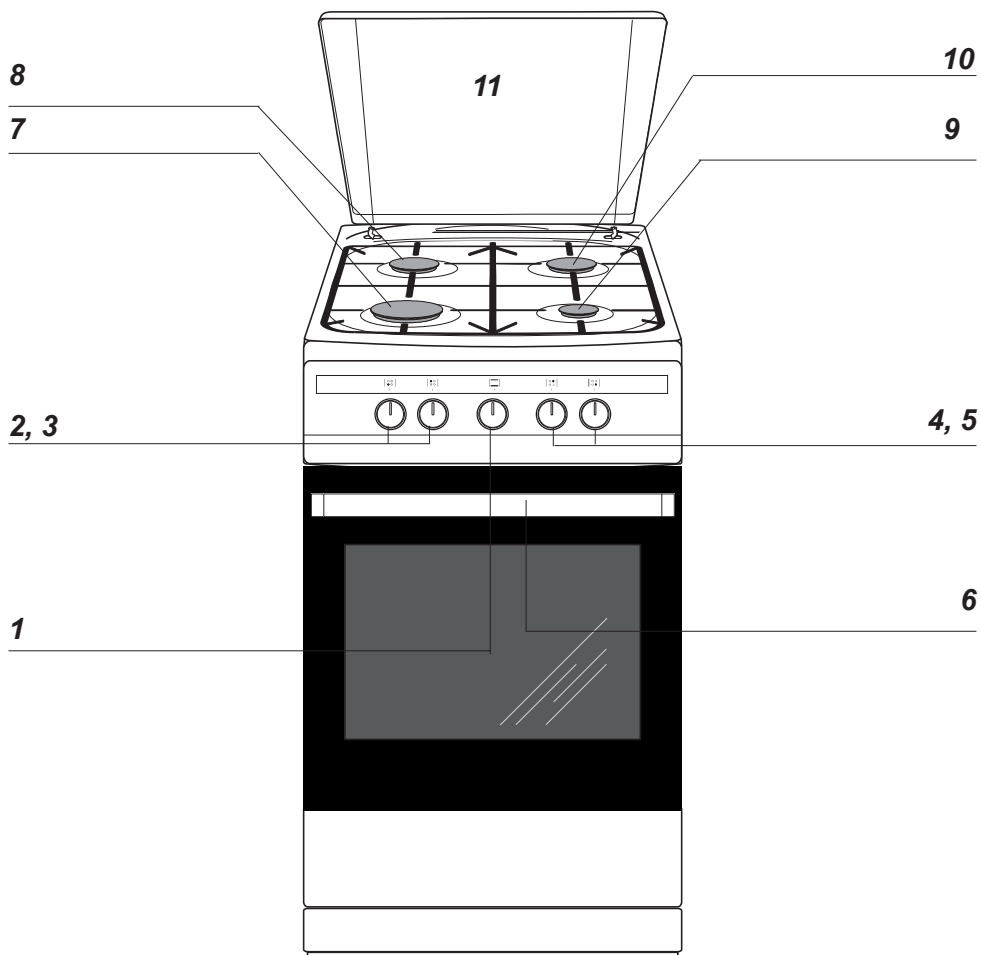
A készüléket az Európai Unió 2012/19/UE számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

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

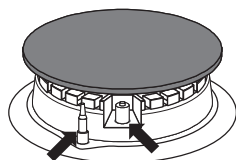
A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasználódott 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 Kisebítő égőfej
- 11 Közepes égőfej
- 12 Fedél



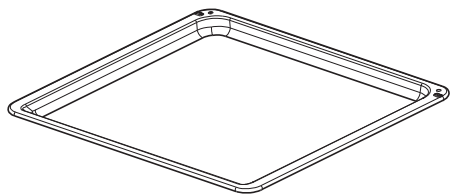
Gázömlés-
gátló biztosító
szelep*

Szikragyújtó*

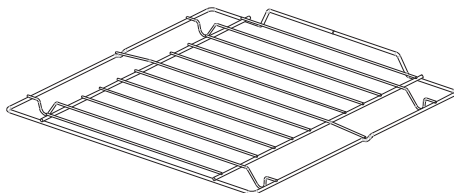
*csak bizonyos típusoknál

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

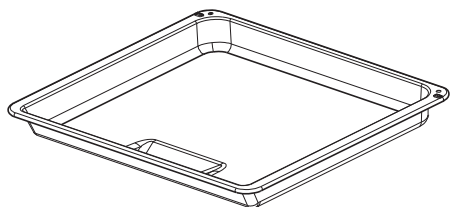
Kellékek



*Tepsi péksüteményekhez**



Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültékhez**

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

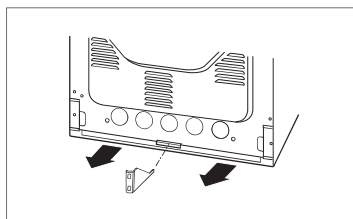
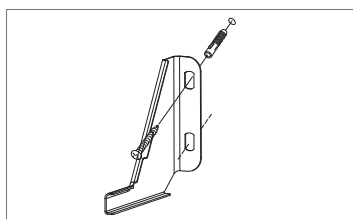
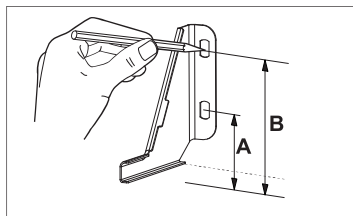
- Üzembe helyezés előtt meg kell győződni, hogy a helyi gázviszonyok (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megfelelő-e.
- Jelen készülék beállításának paramétereit az típustáblán olvashatóak.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezetékhálózathoz. Az aktuális előírásoknak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

A tűzhely beállítása

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A helyiség alkalmasságát meghatározó jogszabály:
- A helyiségnek olyan szellőzéssel kell rendelkeznie, amely biztosítja az égés közben keletkező égéstermék kültérbe való elvezetését. Ez a rendszer ráccsal ellátott szellőző vagy elszívó. Az elszívót az ahhoz 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.

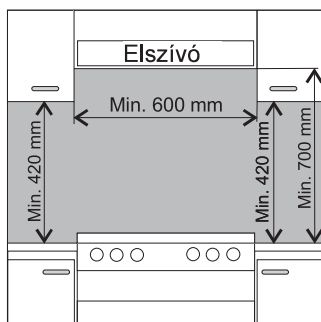


A tűzhely magassága 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

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 tegyük alátétre).
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintezni kell, ami különösen fontos a zsiradékok serpenyőben való egyenletes elosztásakor. A vízszintezést az állítható lábak segítségével végezzük. A lábakhoz a fiók eltávolítása után férhetünk hozzá. Szabályozhatósági határ: ± 5 mm.



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A KÉSZÜLÉK GÁZVEZETÉKHEZ VALÓ CSATLAKOZTATÁSA

Figyelmeztetés!

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

- 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 légcseres 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 $\frac{1}{2}$ " menetes csatlakozóval vezetjük. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése.

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

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

A merev csőrendszerhez való csatlakoztatás

A tűzhely menetes csőcsatlakozója $\frac{1}{2}$ " méretű. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése. A gázvezetékhez való csatlakoztatást oly módon kell végezni, hogy sem a rendszer, sem a készülék semmilyen pontja ne feszüljön meg. A csavarokötések vagy tömítő pakulák túlzottan nagy (20 Nm-nél nagyobb) nyomatékkal történő meghúzása a csatlakozók sérülését vagy tömítetlenséget okozhat.

Csatlakoztatás hajlékony vezetékkel

Hajlékony vezetékét csak gázpalack csatlakoztatása esetén használunk. A csatlakoztatáshoz szolgáló vezetéknek meg kell felelnie az aktuális szabványoknak. Ha a tűzhelyet folyékony gázzal üzemeltetjük, a szabvány műszaki előírásoknak megfelelő nyomáscsökkentőt kell használni.

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 beszűkülések vagy törések,
- a vezetéknek teljes hosszában hozzáférhetőnek kell lennie, hogy elhasználódásának szemrevételezése biztosított legyen,
- tömítetlenség észrevétele esetén tilos a vezeték javíthatása, azt ki kell cserélni.

Figyelmeztetés!

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

Figyelmeztetés!

Bár minden erőfeszítést megtettünk a sorják és az éles szélek eltávolítására ebben a készülékben, legyen óvatos a használata során. Javasszuk a védőkesztyű használatát a telepítés során.

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 25 mbar* vagy G30 37 mbar* –, ki kell cserélni az égőfejek fúvókáit és el kell végezni a láng szabályozását.

Ha más fajtájú gázt akarunk használni, el kell végezni a következő műveleteket:

- ki kell cserélni a fúvókákat (lásd a lenti táblázatot),
- be kell szabályozni a „takarékos” lángot,
- be kell szabályozni a sütő égőfejét.

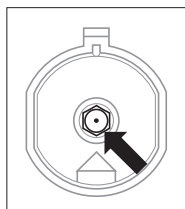
Figyelmeztetés!

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

*csak bizonyos típusoknál

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Somipress típusú égő (az égő házán található „SOMIpess” jelölés szerint)			Gáztípus		
			G20 2H 20 mbar	G20 2H 25 mbar	G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar
Másodlagos	Fúvóka átmérője	mm	0,65	0,65	0,52
	Hőterhelés	kW	1,00	1,00	1,00
	Gázfogyasztás	g/h	-	-	73
Közepes	Fúvóka átmérője	mm	0,87	0,87	0,67
	Hőterhelés	kW	1,80	1,80	1,80
	Gázfogyasztás	g/h	-	-	131
Nagy	Fúvóka átmérője	mm	1,07	1,07	0,83
	Hőterhelés	kW	2,80	2,80	2,80
	Gázfogyasztás	g/h	-	-	204
Sütő	Fúvóka átmérője	mm	1,02	0,96	0,70
	Hőterhelés	kW	2,00	2,00	2,00
	Gázfogyasztás	g/h	-	-	146
Égőház mérete / takarólemez beállítása		mm	6,0	6,0	25,0 / nincs takarólemez



Az égőfej fúvókájának kicseréléséhez speciális 7-es villáskulcs segítségével csa-varjuk 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 KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

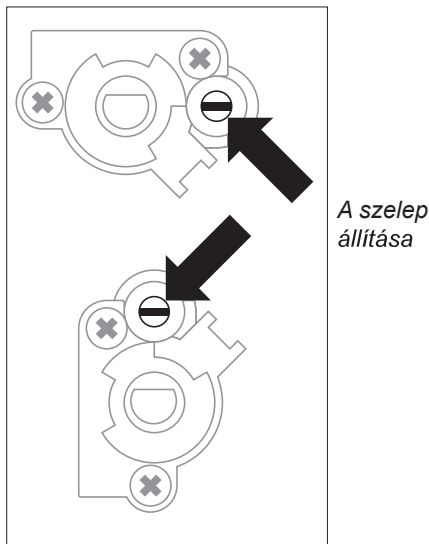
A gázellátás változtatása esetén szükséges teendők

Égőfej	Az égőfej lángja	Átállítás folyékony gázzal földgázra	Átállítás földgázzal folyékony gázra
Felületi	Teljes	1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni	1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni
	Takarék	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot
Sütő	Teljes	1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni.	1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni
	Takarék	2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot. 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 tűzhelyben felszerelt felületi égőfejek nem igénylik az elsődleges levegőmennyiség beállítását. A helyes láng belül kékes-zöld 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 gázömlésgátló 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, gázömlésgátló biztosítóval ellátott szelep beállítása.



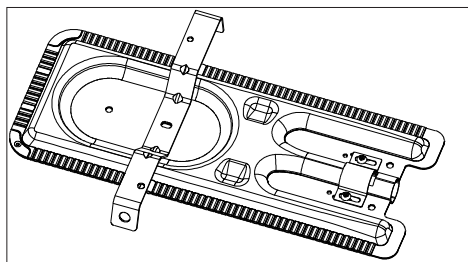
Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő lángjának dőlésszöge az elsődleges levegőbeállításától eltérően szabályozható a gyártó ajánlásainak megfelelően egy takarólemez beépítésével és az égőszelepen lévő ByPass beállításával. Az égő injektorházágának méretét az alábbi táblázat alapján minden gázkategóriához külön-külön kell meghatározni. A rés növelése a levegőellátás növekedését, a rés csökkentése, amely a takarólemez fúvóka felé áthelyezésével történik, a levegőellátás csökkenését eredményezi. A megfelelően beállított égőnek kisebb lánggal kell égnie, mint a felületi égőknek. A szabályozás végrehajtása után a takarólemez csavarokkal rögzítendő.

A levegőellátás és a takarékláng szabályozását a készülék üzemeltetésének helyszínén, a készülék beüzemelésében jártas szakember végezze. A gáz típusának és nyomásának függvénye.



Takarólemez felszerelése az égőre.



Figyelem!

A szabályozás befejezését követően a tűzhely címkével jelölendő, amely tájékoztat a tűzhelyhez használható gáz típusáról.

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.

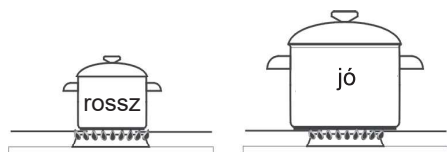
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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 fenekű edényeket használjuk, ne pedig domború vagy homorú alját.

Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

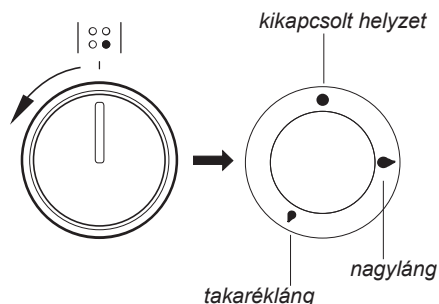
- gyújtjuk meg a gyufát,
- érezhető ellenállásig nyomjuk be a gombot és állítsuk „” helyzetbe,
- gyújtjuk meg a kiáramló gázt,
- állítsuk be a kívánt lángot ,
- a főzés befejeztével csavarjuk a gombot jobbra ().

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



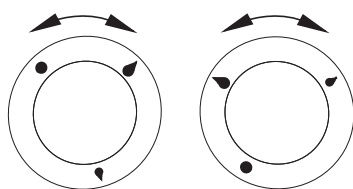
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

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.

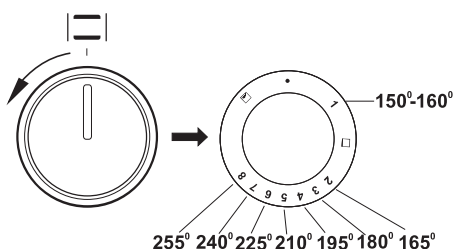
A rendszer megakadályozza, hogy az étel kifutása miatt kialakuló láng gázömlést okozzon.

A láng újbóli meggyújtása felhasználói beavatkozást igényel.

*csak bizonyos típusoknál

A sütő funkciói és kezelése

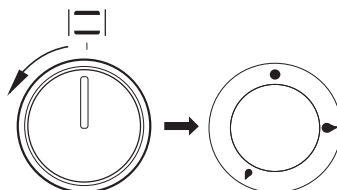
A sütőt a gáz égőfej vagy az elektromos fűtőelem melegítheti. A tűzhely szabályozása egyetlen, forgatógomb segítségével valósul meg, amelyen a számok a hőfokszabályozó beállításait mutatják



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 gázszелеpét hőfok-szabályozóval 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 szabályozógombba szerelt szikragyújtóval

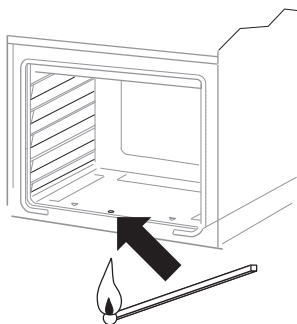
- ütközésig nyomjuk be a sütő szabályozógombját és 8 állásba csavarjuk balra,
- tartjuk benyomott állapotban a gáz meggyulladásáig,
- a láng megjelenése után engedjük el és állítsuk be a kívánt hőmérsékletet.

Figyelmeztetés!

A sütő hőmérséklete csak zárt ajtó mellett szabályozható.

A sütő begyújtása

- gyújtunk meg a gyufát,
- ütközésig nyomjuk be a szabályozógombot és csavarjuk balra a kívánt hőmérsékletnek megfelelő állásba,
- helyezzük 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).

● 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.

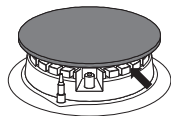
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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 elkezdeni.

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 kitérít 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 kifutó étel ráegjen.

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.



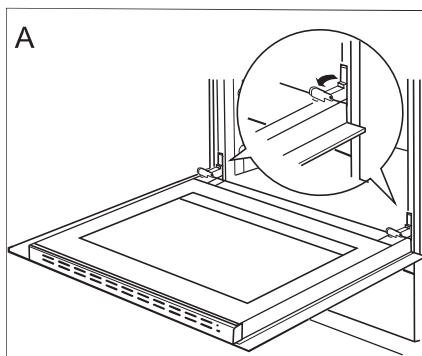
Figyelmeztetés!

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

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

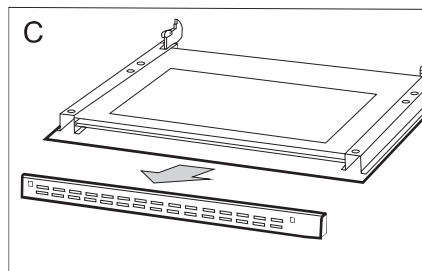
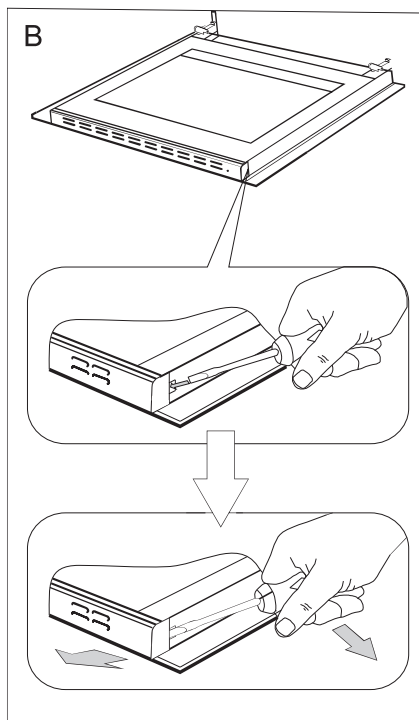
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszerelése

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



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

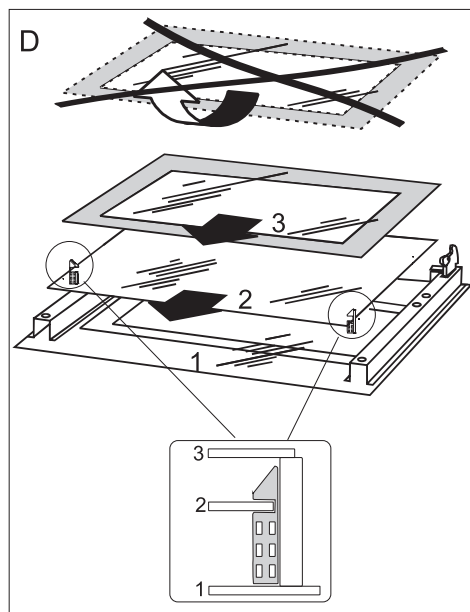
Figyelmeztetés!

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

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

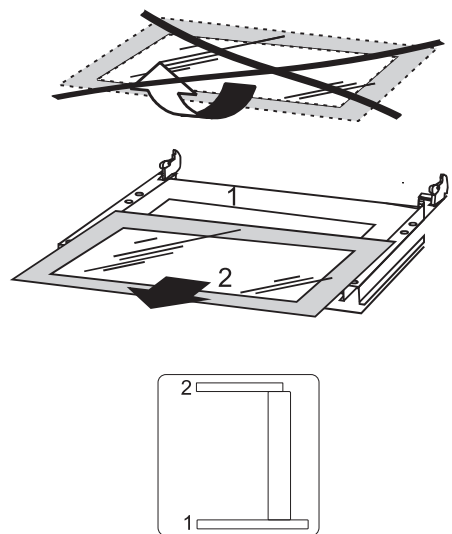
Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

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 kiszerelése 3.

D1



A belső üveglapok kiszerelése 2.

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább kétevente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

Figyelmeztetés!

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

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemszavar esetében

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

Üzemszavar	Ok	Az elhárítás módja
1. Az égőfejekben nem gyullad meg a gáz	a lángterelő nyílások elszennyeződtek	zárjuk el a gázcsapot és az égőfejek szabályozó gombjait, szellőztessük ki a helyiséget, vegyük ki az égőfejet, tisztítsuk és fújjuk át a lángterelőket
2. A szikragyújtó nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégett 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 elengedjük	tartsuk tovább benyomva a gombot „nagyláng” állásban
4. Az elektromos részek nem működnek	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégett 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 süthetőek 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 papálca 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] Kezdeti felmelegedés ¹⁾	Állítsa be a gombot [kisláng] Sütés	Szint letről	Sütési idő [perc]
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 perccel.

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 sült 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
saftos, „medium”	3	250	15-25 na 1 cm
jól átsütött „well done”	3	210-230	25-30 na 1 cm
forró sütő			120-140
Marhasült	2	200-220	
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 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 lentről	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: HU II2HS3B/P

Méretetek (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.

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

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.

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

Caution!

*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.
The cooker is intended for household use only.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions	35
Description of the appliance	42
Installation.....	44
Operation.....	49
Cleaning and maintenance	53
Baking in the oven – practical hints	57
Technical data	62

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover. You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

SAFETY INSTRUCTIONS

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:
light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

A saucepan should never be smaller than a burner crown.

Always remember to cover and pans.

- **Ensure burners, the grate the hob are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause dam-

age to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



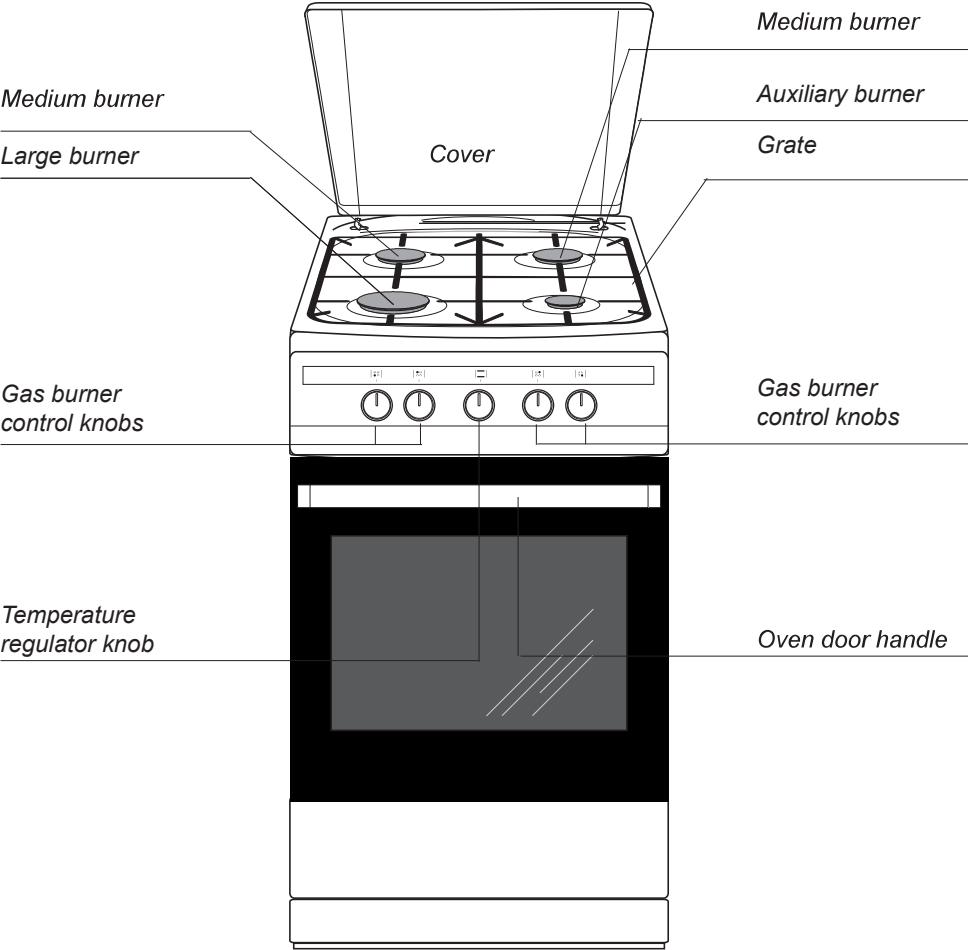
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the in-

struction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

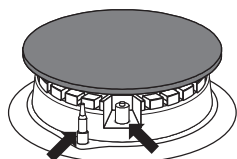
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



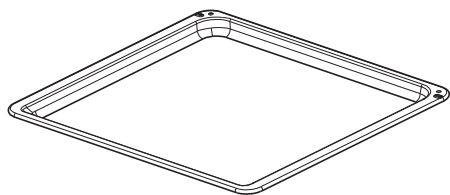
SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE



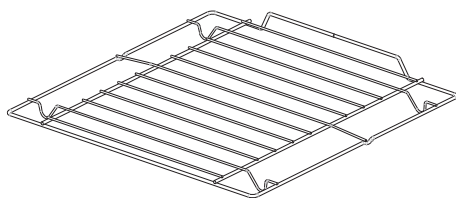
*Burner safety valve**

*Spark
ignitor**

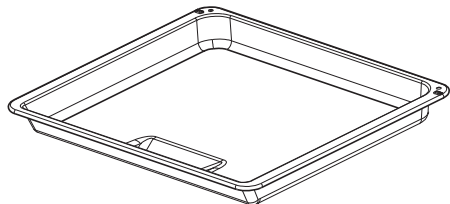
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

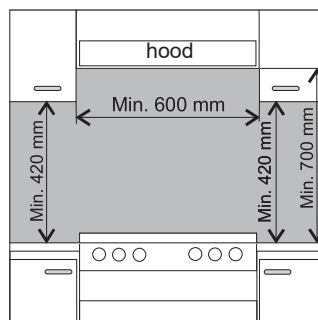
**optional*

INSTALLATION

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than $2\text{m}^3/\text{h}$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100cm^2 , or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.

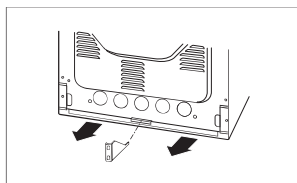
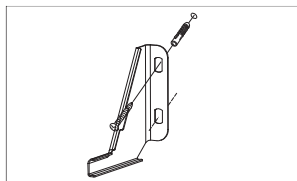
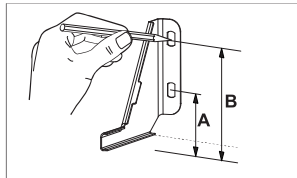


- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is $\pm 5\text{ mm}$.

INSTALLATION

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Gas connection

Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
 - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
 - tightness of gas fitting connections,
 - effectiveness of all functional elements of the cooker,
 - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

INSTALLATION

Connection with a flexible steel hose

If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling.

Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.

Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework

The cooker comes with a G ½" threaded coupling.

The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance.

Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 18 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

Important!

Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution!

On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap.

Do not use fire to check tightness.

Important!

Although every effort has been made to eliminate burrs and sharp edges in this device, care should be taken when handling it.

We recommend using protective gloves during installation.

**optional*

Electrical connection

- The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the cooker to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 25 mbar* or G30 37 mbar*, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the "economical" flame.

Caution!

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

INSTALLATION

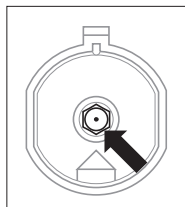
Somipress burner(marked „SOMIpress” on the burner body)			Gas type		
			G20 2H 20 mbar	G20 2H 25 mbar	G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar
Auxiliary	Nozzle diameter	mm	0,65	0,65	0,52
	Heat load	kW	1,00	1,00	1,00
	Gas consumption	g/h	-	-	73
Medium	Nozzle diameter	mm	0,87	0,87	0,67
	Heat load	kW	1,80	1,80	1,80
	Gas consumption	g/h	-	-	131
Large	Nozzle diameter	mm	1,07	1,07	0,83
	Heat load	kW	2,80	2,80	2,80
	Gas consumption	g/h	-	-	204
Oven	Nozzle diameter	mm	1,02	0,96	0.70
	Heat load	kW	2,00	2,00	2,00
	Gas consumption	g/h	-	-	146
Burner gap size / burner cover position		mm	6,0	6,0	25,0 / none burner cover

The procedure for changing the gas type

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
hob	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.
oven	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 °C.	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 °C.

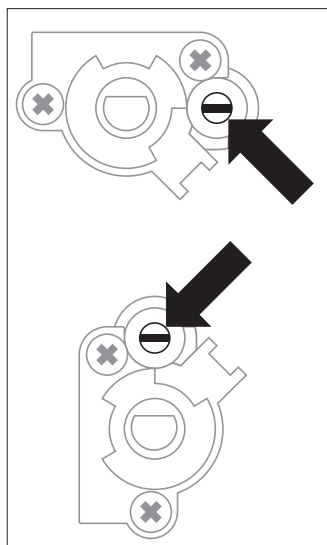
INSTALLATION

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.



Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.



Adjustment valve

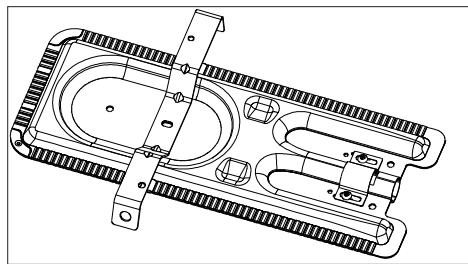
A professional installer must adjust the small flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.

Caution!

After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

Adjusting the primary air of the oven burner flame consists in installing a cover according to the manufacturer's recommendations and adjusting the ByPass on the burner valve. The burner injector gap size is defined for each gas category in the table. Increase the gap to increase airflow or reduce the gap by positioning the cover towards the nozzle to reduce the airflow. The properly adjusted burner should produce a less intense flame than the surface burners. Secure the adjusted cover with screws.

A professional installer must adjust the airflow and the economy flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.



Installing the burner cover.



Important!

Once the adjustment has been completed, place a sticker indicating the gas type for which the cooker is intended.

OPERATION

Before first use

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

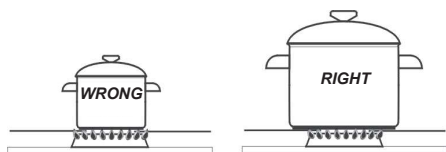
OPERATION

How to use surface burners

Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

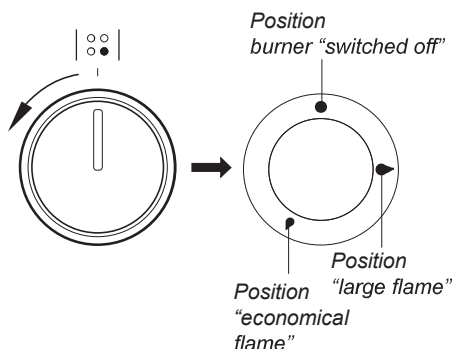
- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.



Ignition without an ignitor

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position 🔥
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. "economical" 🔥),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ●).

Gas burner control knobs



OPERATION

Caution!

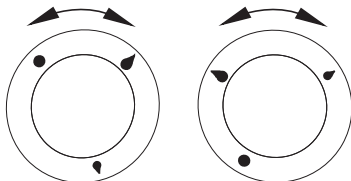
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the "large flame" position to activate the safety device.

Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ("economical flame")
- burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



WRONG

RIGHT

Caution!

Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position 🔥

Operation of the burner protection valve

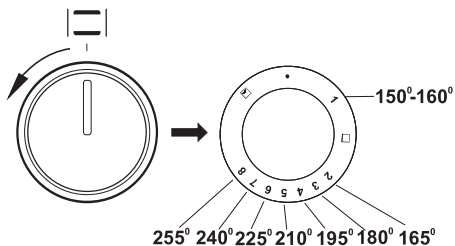
Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.

This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.

The user's intervention is needed to re-ignite the burner.

▶ Oven functions and operation.

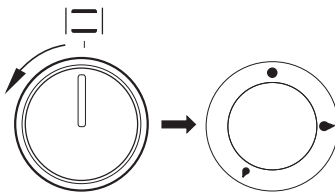
The oven can be heated by oven gas burner or by electric grill*. The oven function is controlled by one knob, which contains a digital scale corresponding to thermoregulator settings.



*Temperature control knob

Caution!

In cooker models which do not have a grill, the position  is not present on the knob.



*Straight valve

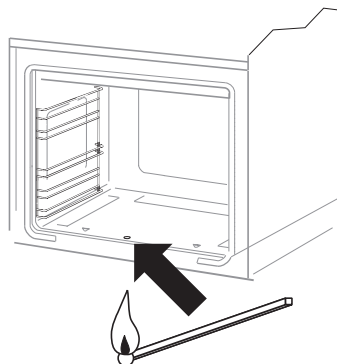
*optional

OPERATION

Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection. To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s. This is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. If the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

To ignite the oven:

- strike a match,
- press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- put the match to the ignition opening (see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.,



Note!

The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

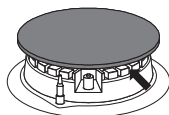
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

► Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Caution!

Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids. An agent like Stahl-Fix is recommended for the initial wash and, subsequently, for routine washes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Use of the grill*

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- set the oven knob to the position marked with ,
- heat the oven for approximately 5 minutes (with the oven door shut).
- insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level, and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- the oven door shut.

Caution!

The grill should be used with the oven door shut.

When the grill is in use, accessible parts can become hot.

It is recommended to keep children away from the oven.

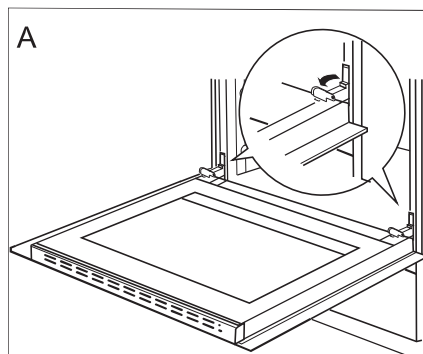
The usage of the electric grill is forbidden, when the oven gas burner is on.

**optional*

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

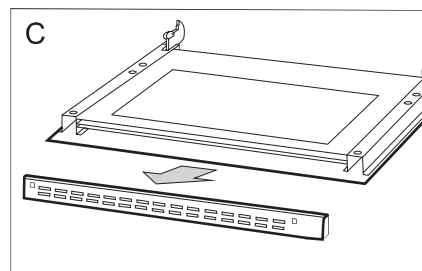
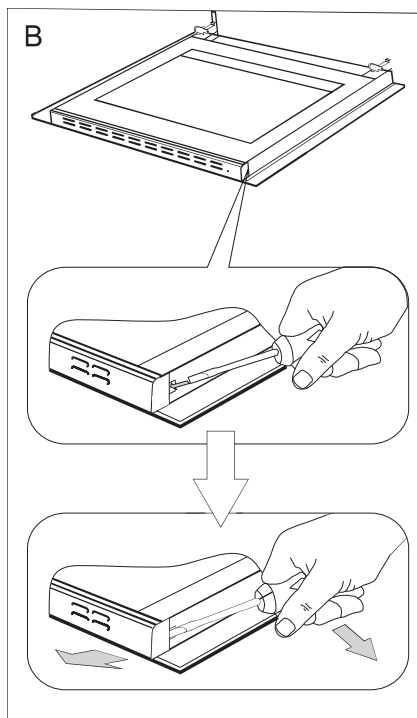
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

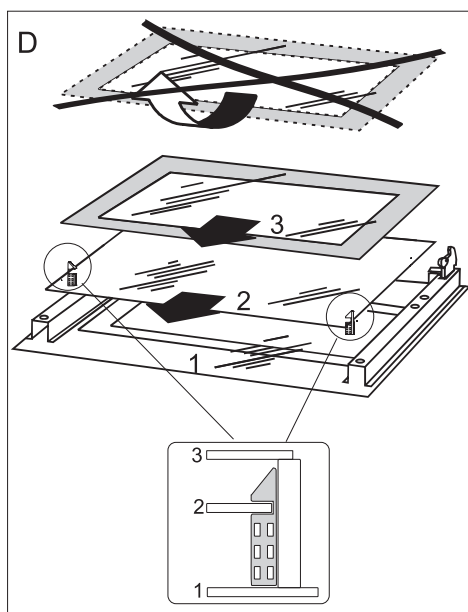


CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
Fig. D, D1.

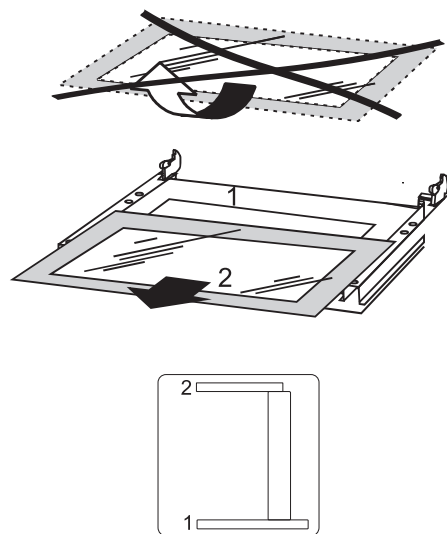
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.*

D1



*Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.*

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

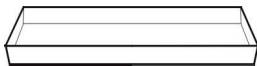
Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- for baking you can use commercially available moulds and trays, which should be placed on the wire grid. It is recommended that you use aluminium or silver-coloured tins, which should fit within the outline of the wire grid. Muffin and cupcake tins and moulds should be placed transversely in the oven cavity.



- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Gas burner - thermoregulator

CAKE TYPE	TEMPERATURE [°C] warmed up	TEMPERATURE [°C]	BAKING TIME IN MINUTES	LEVEL FROM THE BOTTOM
Fruit cake	170	160	60-70	2
Victoria sponge	170	150-160	20-40	2-3
Sponge layer cake	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Teacake	180	180	40-50	3
Cake (crispy base)	200	180	40-60	3
Puff pastry	230-250	200-220	15-20	3

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Gas burner

Type of dish	Position on the knob [large flame] Initial warm up ¹⁾	Position on the knob [small flame] Baking	Level From the Bottom	Baking time In minutes
Fruit cake			2	60 - 70
Victoria sponge			2 - 3	20 - 40
Sponge layer cake			2 - 3	20 - 30
Buns			3	30 - 50
Teacake			3	40 - 50
Cake (crispy base)			3	40 - 60
Short pastry			3	25 - 40
Puff pastry			3	15 - 20

¹⁾about 5 minutes.

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- 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;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

Gas burner - thermoregulator

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	TIME* IN MINUTES
BEEF Roast beef or fillet rare oven warmed up juicy ("medium") oven warmed up "well done" oven warmed up Roast joint	 3 3 3 2	 250 250 210-230 200-220	 per 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
PORK Roast joint Ham Fillet	 2 2 3	 200-210 200-210 210-230	 90-140 60-90 25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY Chicken Goose (approx. 2 kg)	 2 2	 220-250 190-200	 50-80 150-180
FISH	2	210-220	40-55

* the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg, if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Gas burner

Type of dish		Position on the knob [large flame] Preliminary baking	Position on the knob [small flame] Baking	Level From the Bottom	Time [min]
Beef	Roast beef or fillet rare („english“)	🔥 5 min.	🔥	3	12 - 15 per 1cm
	oven warmed up juicy (medium)	🔥 5 min.	🔥	3	15 - 25 per 1cm
	oven warmed up (well done)	🔥 5 min.	🔥	3	25 - 30 per 1cm
	oven warmed up Roast joint	🔥 15-25 min.	🔥	2	120 - 140
Pork	Roast joint	🔥 15-25 min.	🔥	2	90 - 140
	Ham	🔥 15-25 min.	🔥	2	60 - 90
	Fillet	🔥 5 min.	🔥	3	25 - 30
Veal		🔥 15-25 min.	🔥	2	90 - 120
Lamb		🔥 15-25 min.	🔥	2	100 - 120
Venison		🔥 15-25 min.	🔥	2	100 - 120
Poultry	Chicken	🔥 15-25 min.	🔥	2	50 - 80
	Goose (approx. 2 kg)	🔥 15-25 min.	🔥	2	150 - 180
Fish		🔥 5 min.	🔥	2	40 - 55

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

The figures presented in the table refer to a portion of 1 kg, if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
2. A gas ignitor does not light	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
3. The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the "large flame" position
4. electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
5. the oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i>)

TECHNICAL DATA

Appliance category	HU II2HS3B/P
Cooker dimensions W/H/D	50/85/60 cm
Complies with EU regulations	EN 30-1-1, EN 60335-1; EN 60335-2-6 standards
Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,0
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC**,
- Directive on “Appliances Burning Gaseous Fuels” **2009/142/EC**, (to 20.04.2018)
- Regulation (EU) **2016/426** of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)
- Directive on ErP **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.
