



HÁZTARTÁSI GÁZTŰZHELY



1470

**GG577XXXXXX(X), GS577XXXXX(X),
GE570XXXXX(X),GV570XXXXX(X), GR570XXXXX(X),
GF570XXXXX(X), GD570XXXXX(X)**

ÚTMUTATÓ KÉZIKÖNYV

HÁZTARTÁSI TŰZHELY

A tűzhely megfelel az Európai Gazdasági Közösség alábbi irányelveinek:

- 2014/35/EU Alacsony feszültség és az azt követő módosítások;
- 2014/30/EU Elektromágneses összeférhetőség és az azt követő módosítások;
- 2016/426/EC Gáz és az azt követő módosítások.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Ezt a készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell felszerelni, és csak jól szellőző helyiségekben szabad használni. Olvassa el az utasításokat a telepítés és használat előtt.
- Ez a készülék beltéri használatra készült. Ne használja a készüléket a szabadban semmilyen körülmények között.
- A tűzhelyet otthon használják az élelmiszerek elkészítéséhez és felmelegítéséhez. A berendezések felhasználása más célokra, valamint ipari felhasználás, használata irodákban, szolgáltató cégeknél, egészségügyi és oktatási intézményeknél stb. nem engedélyezett. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék meghibásodásáért, ha megsértette az utasítás e záradékát.
- Ez a konstrukció az 1. osztályú berendezések sorába tartozik (szabad beállítás), 2. osztály (technika két konyhai egység beágyazására).
- Bontsa ki a csomagolást, a csomagolás elemek (műanyag zacskók, polisztírol, fém klipsz) is veszélyes lehet a gyermekek számára, ezért dobja ki a csomagolást azonnal vagy tárolja nem hozzáférhető helyen.
- Győződjön meg arról, hogy a tűzhely nem sérült és teljesen felszerelt. Ha kétségei vannak, azonnal forduljon az eladóhoz.
- Ne használjon hosszabbítókábelt vagy adaptert. A kábel hossza nem haladhatja meg az **1.4** métert. A gyártó nem vállal felelősséget a pólók és hosszabbító kábelek használatával okozott tüzekért, valamint a csatlakozóvezetéknek, amelynek keresztmetszete nem felel meg a készülék által

fogyasztott teljesítménynek. A telepítés során ellenőrizni kell a hálózat és a tűzhely jellemzőinek megfelelőséget. A szükséges információkat a tűzhely elülső falán lévő speciális táblázatban találja.

- Az aljzat és a dugónak azonos típusúnak kell lennie.
- A tűzhelyet csak szakképzett személyzet telepítheti a gyártó ajánlásaival és az országában hatályos szabványokkal összhangban. A helytelen telepítés veszélyeztetheti az embereket, az állatokat vagy a tulajdon sértetlenségét. Helytelen beszerelés esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- A tűzhely meghibásodásának akadályozása érdekében mindig távolítsa el a csatlakozót a konnektorból, vagy húzza le a pajzs elektromos rendszerét mosás vagy egyéb műveletek előtt.
- Ne húzza ki a vezetéket a csatlakozó dugójának eltávolításához: ez nagyon veszélyes. Ne húzza meg vagy húzza meg a tápkábelt.
- Időközönként ellenőrizze a kábel állapotát, ha hibásnak találja, cserélje ki egy hasonló kábelre.
- Ha a tápkábel sérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítő szolgáltatónak vagy megfelelő szakembernek kell cserélnie.
- Győződjön meg arról, hogy a tűzhely hátulján lévő szellőzőnyílások és nyílások nincsenek lezárva, különben fennáll az elektromos szigetelés és rövidzárlat működési hőmérséklet túllépésének az esélye.
- A tűzhelyet csak arra használjuk, amire tervezték. Ha úgy dönt, hogy egy másik feladatot próbál meg tesztelni (pl. a helyiség melegítését) akkor saját veszélye és kockázata szerint járjon el. A gyártó nem felel a nem megfelelő vagy ésszerűtlen használatból eredő károkért.
- Ne érintse meg a tűzhelyet, ha keze vagy lába nedves vagy nyirkos, ne használja a felszerelést mezítláb.
- Az állami tűzvédelmi szolgálat általános követelményeinek megfelelően ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet.
- **FIGYELEM!** Ha az elektromos égő felülete megrepedt, húzza ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében! A meghibásodott főzőlap nem állítható vissza!

- Ne engedje, hogy az Ön távollétében gyermekek és személyek, akik nem ismerik eme kézikönyv rendelkezéseit, használják a tűzhelyet.

Figyelmeztetés elektromos kemencékre: a grill vagy a sütő használata közben a rendelkezésre álló kemencék nagyon forróak lehetnek. Ne engedje, hogy a gyerekek megközelítsék a sütőt.

A sütő ajtajának túlmelegedésének elkerülése érdekében javasolt a TEN-grill hőszabályozó hőmérsékletének beállítása legfeljebb 200°C-ig.

- A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek csökkent fizikai, szellemi vagy pszichikai képessége van, vagy tapasztalat vagy tudás hiányában vannak, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy ellenőrzi vagy utasítja az eszköz használatát.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készülék használat közben rendkívül meleg lesz. Kerülje a sütőben lévő fűtőelemek érintését.
- **Figyelem! A rendelkezésre álló alkatrészek forróak lehetnek használat közben. Ne engedje, hogy a gyerekek közel álljanak hozzájuk.**
- A garanciális javításhoz tilos a tűzhely szerkezetének módosítása a gyártó által nem engedélyezett személyek által.
- Kis konyhai készülékek használata alatt a tűzhely közelében, győződjön meg róla, hogy tápkábeleik nem érintik a készülék forró alkatrészeit.
- Ha hosszabb időre távozik, húzza ki a tűzhelyet a hálózati csatlakozóból. Kapcsolja ki a gázellátást.
- Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkoholok, benzin stb.) az üzemeltetési berendezés közelében.
- Ne tegyen a tűzhelyre olyan edényeket, amelyeknek egyetlen vagy deformált alja van. Próbálja meg rendezni az edényeket úgy, hogy a fogantyúk ne melegedjenek túl, és hogy lehetetlen legyen megdönteni az edényeket, ha véletlenül a fogantyúkat ütközték.
- Ha a főzőlap nincs használatban, ellenőrizze, hogy a panelben lévő vezérlógombok zárt helyzetben vannak-e.

- A sütő használata közben tartsa távol a gyerekeket a tűzhelytől. A főzőlap részei a kikapcsolás után is melegek maradnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a tűzhelyet: várjon, amíg teljesen le nem hűl.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléket és alkatrészeit üzem közben felmelegednek. A fűtőelemeket megérintését minden lehetséges módon kerülni kell. A 8 év alatti gyermekeket ne engedjék az eszköz közelébe.
- A készüléket nem szabad a dekoratív ajtó mögé elhelyezni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon való olaj vagy zsíradékkal történő ételkészítés veszélyes lehet és tüzet okozhat, ezért tilos felügyelő személy nélkül végezni.
- Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángot fedéllel vagy tűzálló fedéllel. **FIGYELEM:** A főzési folyamat nem végezhető felügyelet nélkül. Még a rövid főzési folyamat során folyamatos ellenőrzést végeznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély, ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- **FIGYELEM!** A főzőkészülék gáz használatával a hőmérséklet, a nedvesség és az égéstermékek kialakulásának növeléséhez vezet a beépített helyiségben. Ezért a konyhában elegendő szellőzést kell biztosítani, különösen a készülék használata közben: a természetes szellőzőnyílásokat nyitva kell tartani, vagy mechanikus szellőztető berendezést (mechanikus légelvonót) kell felszerelni.
- Ha az eszközt intenzíven és folyamatosan használják, további szellőzésre lehet szükség, például az ablak kinyitása, a szellőztetés vagy a mechanikus szellőztető készülék teljesítményének növelése érdekében.
- **FIGYELEM!** Ez a készülék kizárólag étel készítésére szolgál. A készüléket nem szabad más célra használni, például a helyiség fűtésére.
- **Figyelmeztetés:**
 - Soha ne helyezünk forró edényeket és gyúlékony anyagokat a használati területbe.
 - Soha ne hagyja a gázégőket fel nem használt eszközö-

kön, mert a főzőedény gyorsan felmelegszik, ami károsíthatja a berendezést.

- Bizonyos modellek esetén a lemez felületét üvegborítás borítja.
- Az üveg repedésének elkerülése érdekében tilos:
 - a fedél zárt helyzetében lévő égők és az elektromos gyertyák meggyújtása
 - leengedni a fedelet, amikor az égők vagy az elektromos égők égnak vagy még nem hűlnek le.
- A fedél kinyitása előtt távolítsa el a folyékony szennyeződések.
- A fedél zárása előtt az asztali fűtőelemeknek le kell hűlniük.
- A tűzhely használata közben (asztali égő vagy sütő / grill égő) tartsa nyitva az üvegborítást.



- A gáztűzhely használata folyamatos levegőellátást igényel. A lemez behelyezésekor kövesse szigorúan a jelen kézikönyv "Szerelési útmutató" című részében leírt utasításokat.
- Ha szokatlan helyzet áll fenn, húzza ki a főzőedényt a hálózati csatlakozóból, vegye fel a kapcsolatot a lakóhelye szerinti gázszolgáltatóval.



FIGYELEM! Annak megakadályozása érdekében, hogy a készülék felboruljon, stabilitást kell biztosítani. Lásd a telepítési utasításokat.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Csak az égő biztonsági berendezéseit használja, amelyet a készülék gyártója tervezett vagy a készülék gyártója megszabott a használati utasításban, vagy adott esetben az égőben található biztonsági berendezések használatával. Más készülékek használata baleseteket okozhat.
- A berendezés hatékony és biztonságos üzemeltetése érdekében javasoljuk:
 - ne használja a gyártó által nem engedélyezett személyek

szolgáltatásait;

- javítás esetén követelje az eredeti pótalkatrészek használatát.
- Az ajtóüveg (sütő) tisztításához ne használjon durva szemcsés súroló vagy éles fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a felületet, és károsíthatják az üveget.
- Ne tisztítsa meg a sütőt gőzzel.
- Meleg gőz léphet ki a készülék nyitott ajtajából. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- Víz használata esetén a sütőben forró vízgőz keletkezhet. Ne öntsön vizet a forró sütőbe.
- Az előmelegített sütőben lévő edények és kiegészítők nagyon forróak. A kivevéshez mindig használja az edényvéget.
- Ne használjon nyílt tüzet a gázszivárgás ellenőrzéséhez.
- Tilos a lakkok, festékek és egyéb háztartási vegyszerek tűzhelyen történő felmelegítése.
- Soha ne helyezze az üres edényeket a működő égőre (gyertyára).
- A forró sütőben lévő alkoholos gőzök kitörhetnek. Tilos magas alkoholtartalmú italokat tartalmazó ételek elkészítése. Csak kevés magas alkoholtartalommal ellátott italt adjon az ételekhez. Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját.
- Ne terítse be a sütőt alumínium fóliával, ne helyezzen sütőlapokat és egyéb edényeket a sütő aljára. Ez zavarja a levegőt, a megfelelő főzést, és károsíthatja a sütő zománcát.
- Ha a helyiségben gázszagot észlelt:
 - zárja le a gázszelep áramlását a gázemelőre vagy a hengerre;
 - nyomja el az összes tüzet keletkezhethető készülékek, beleértve a cigarettát is;
 - ne kapcsolja be vagy kapcsolja ki az elektromos készülékeket és a világítást;
 - Szellőztesse ki a helyiséget (nyissa ki az ablakokat);
 - azonnal vegye fel a kapcsolatot a szolgáltató központtal vagy a gázszolgáltatóval.
- Használja a megfelelő méretű sütőpapírt, és ne nyúljon a tartozék szélein túl. Ha az ajtó kinyitása után a sütőbe beáram-

ló légáramlás következik be, a sütőpapír felfelé gördülhet, megérintheti a fűtőelemet és meggyúlhat.

- Ne telepítse a tűzhelyet olyan erős hőforrás közelébe, mint a szilárd tüzelésű kályha, mivel a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.
- Soha ne szárítson ruhát a készüléken.

TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ BEÁLLÍTÁS

Ez a rész a lemezek telepítésével és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmazza, és a tűzhely telepítésére szakképzett szerelők számára készült.

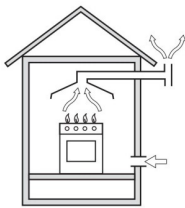
Bármely beállítási vagy karbantartási munkát megelőzően húzza ki a főzőlapot a hálózati csatlakozóból.

Elhelyezkedés

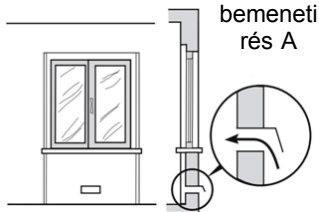
A konyahelyiségnek száraznak és jól szellőzőnek kell lennie, megfelelő szellőzéssel kell rendelkeznie a hatályos szabályok és előírások szerint.

A helyiségnek olyan szellőztető rendszerrel kell rendelkeznie, amely eltávolítja a tűzhely működése során keletkezett égéstermékeket. Ez természetes vagy kényszerített szellőzés lehet lásd az 1.ábrát.

A gáz teljes égéséig a helyiségben levő friss levegőnek legalább 10 m³ / óra égési teljesítmény kilowattja legyen. A levegő közvetlenül az utcáról érhető el egy legalább 200 cm² átmérőjű csatornán keresztül lásd a 2. ábrát vagy az utcai szellőzőcsatornákkal ellátott szomszédos szobákból, lásd a 3. ábrát.



1.ábra Egyenes elszívás



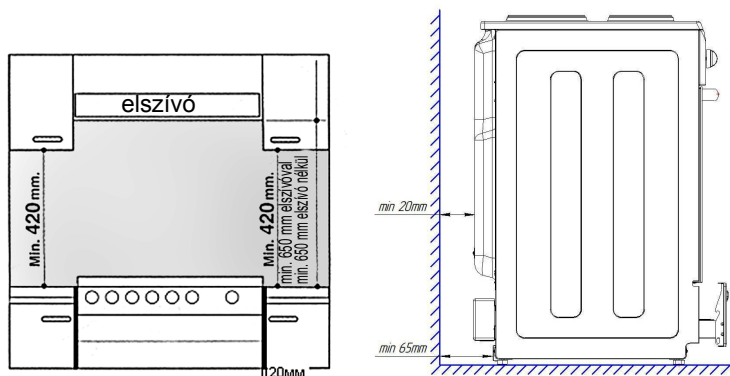
2.ábra Példa a megfelelő levegőellátásra



3. ábra Az ajtó és a küszöb közötti szakadás biztosítása a szabad levegőáramhoz

A tűzhely telepítése:

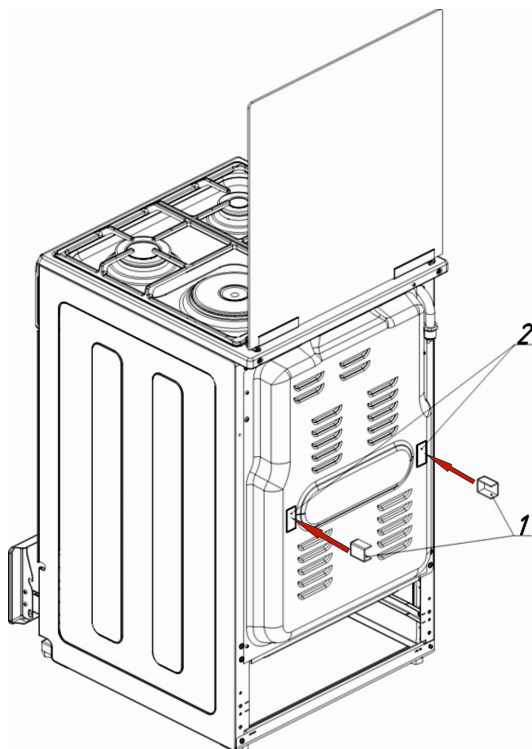
- Ha a tűzhely hosszú ideig dolgozik, további szellőzésre van szükség: nyitott ablak vagy légkondicionáló.
- A lemez elhelyezését a bútorok között az 4. ábra mutatja.



4. ábra

- A tűzhely csak a bútorok munkaterületének magasságáig építhető fel, azaz kb. 850 mm a padlóról.
- A szomszédos bútorterveknek hőállóknak kell lenniük, amelyek képesek ellenállni a 100-120°C hőmérsékletnek.
- A bútorok távolsága a tűzhely oldalfalaitól legalább 20 mm legyen.
- A tűzhely oldalána és a bútorok közötti minimális távolság 650-700 mm legyen (lásd az elszívó utasításait).
- A könnyen gyúlékony anyagok, a tűzhely és a konyhabútor minimális távolsága legalább 700 mm legyen
- A tűzhelytől a bútorokig tartó legkisebb távolság, amelynek magassága nagyobb, mint a tűzhely magassága, 200 mm.
- A tűzhelyet kemény és szintes padlóra kell felszerelni állvány használata nélkül. A tűzhely vízszintes síkjának kiegyenlítéséhez használja a beállító lábat.
- Ha a tűzhely gázgrillel felszerelt, úgy a 4. ábrán látható bútorok közötti szerelés-kor a földemet a bútorok túlmelegedése elkerülése érdekében 30-40 mm-rel ki kell tolni a bútorokból.

A bútor hátsó falának túlmelegedése elkerülése érdekében ajánlott ragasztani a távolságot a kétoldalas ragasztószalaggal a lemez hátoldalán lévő rögzítési pontokra a séma szerint (a megállók a készletben vannak feltüntetve, nem minden változatban). Az ütköző felszerelése biztosítja a garantált távolságot a lemez hátlapja és a bútor között.



1 - Támasz

2 - A rögzítés helye

Konzol a billentés ellen (elektromos kemencével ellátott lemezekhez).

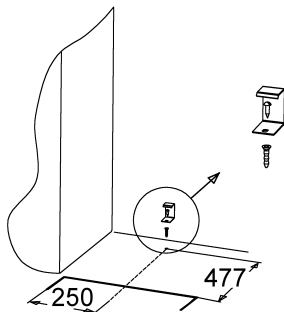


Konzol



FIGYELEM! Annak megakadályozása érdekében, hogy a készülék felboruljon, stabilitást kell biztosítani. Lásd a telepítési utasításokat.

- A biztonság növelése érdekében, a tűzhely felborulásának megakadályozása érdekében a helyiség padlójához egy biztonsági konzollal kell rögzíteni.
- A konzol felszerelése:
 - szerelje fel a padlót a munkahelyre, jelölje meg a padlón az elülső fal vonalát és a teljes szélességet, amint az az 5. ábrán látható.
 - tegye félre a lemezt, jelölje meg és pontosan húzza ki a középső tengelyt, amelyen a méret 477 mm
 - a konzolon rögzítse a padlót a szerelő furat alatt
 - ha a padló fából van, fúrjon egy 3 mm átmérőjű lyukat. Más esetekben a rögzítést egy önmetsző csavarral és egy megfelelő átmérőjű dugóval végzik el (a szállítási terjedelem nem tartalmazza)
 - állítsa be és rögzítse a konzolt egy csavarral
 - tegye be a tűzhelyet a helyére, és addig nyomja be, amíg meg nem áll.



5.ábra

A tűzhely csatlakoztatása a gázfőhöz: Figyelem!

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a helyi csatlakozási feltételek (gáz-típus és gáznyomás) megfelel-e a műszer beállításának, amelyek paraméterei a típus-táblán jelennek meg, amelyek a tűzhely oldalán találhatóak és az ajtó nyitott állapotában és ebben a kézikönyvben olvashatóak.

A tűzhelyet csak az erre megfelelő szakember állíthatja és telepítheti be!

Használjon gázcsöveket, csöveket, tömítéseket és egyéb alkatrészeket, amelyek megfelelnek a nemzeti szabványnak. Minden menetfajtánál a hasznos menethossznak meg kell felelnie az EN 10226-1:2004 vagy EN 10226-2:2005 szabványban meghatározott értékeknek.

- A gázfőhöz való csatlakozáshoz a G1/2" menetes tűzhely, tömítéssel és szűrővel van ellátva (rács). A szűrő (rács) a tömítések között helyezkedik el. A csatlakozás a nemzeti szabványoknak megfelelő csövek és pótalkatrészek felhasználásával történik.
- A csatlakozó gázvezeték hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t
- Amikor a tűzhelyet egy LPG hengerhez csatlakoztatja, állítsa be a nyomást az aktuális biztonsági előírásoknak megfelelően.

Figyelem!

A berendezés biztonságos üzemeltetése érdekében győződjön meg arról, hogy a gáznyomás és a tűzhely beállítása megegyezik a típustáblán feltüntetett adatokkal.

A gázcső csatlakoztatása a csatlakozó (fodorcsavar) révén történik

Ø 8mm – cseppfolyósított gáz esetén

Ø 13mm – földgáz esetén

Mindemellett a következő követelményeknek kell betartani:

- A teljes hosszúságú tömlő nem érítheti a lemezt, amelynek hőmérséklete meghaladja az 50°C-ot – A tömlő hossza nem lehet 1500 mm-nél nagyobb
- A tömlőt ne feszítse meg és csavarja meg, legyen hajlata és repedése
- A tömlő nem éríthet semmit, és érintse meg a mozgó alkatrészeket és éles éleket
- A teljes hosszúságú tömlőnek hozzáférhetőnek kell lennie az ellenőrzés és állapottfigyelés céljából.

- A tömlőnek és a kiegészítő csatlakozó részeknek meg kell felelniük a helyi előírásoknak.
- Ellenőrizze a tömlő tömítettségét mindkét oldalon, és rögzítse szorítókkal. Ha a feltételek közül legalább egy nem teljesül, hajlékony fémcsöveket használjon.

- A csatlakoztatás után ellenőrizze az összes csatlakozás tömítettségét szappanos oldattal. Tilos nyílt tűzzel ellenőrizni a feszségét.

Figyelem! Ez az eszköz nem csatlakozik a gázszerű hulladék távozásához. Telepíteni és csatlakoztatni kell a vonatkozó szerelési előírásoknak megfelelően. Különös figyelmet kell fordítani a megfelelő szellőztetési intézkedésekre.

TŰZHELYBEÁLLÍTÁS KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ GÁZOKHOZ

Ezt a munkát csak olyan szakértő végezheti el, aki rendelkezik a szükséges jogosultsággal.

Miután beállította a készüléket egy másik típusú gázra, az új beállításra vonatkozó

információt a szakembernek az értékelőtáblán  ilyen jellel jelöli meg.

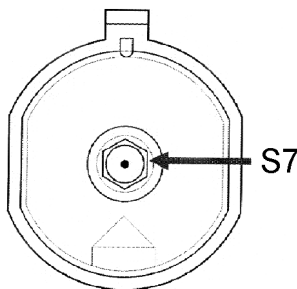
A műszer előző beállítására vonatkozó információkat át kell húzni.

- A tűzhely más típusú gáz előkészítéséhez cserélni kell az asztal és a sütőégők fűvókáit, valamint a gázszelepek „kis láng” helyzetét.

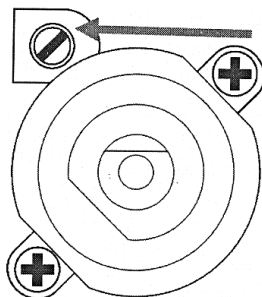
- **Az asztali égők fűvókáinak visszahelyezése – 6.ábra**

a) távolítsa el az asztalrácsot, a fedelet és az égőfejeket

b) használjon S7 csavarkulcsot a fűvókák cseréjéhez az „Égő és fűvóka jellemzői” táblázat szerint, lásd a 6. ábrát.



6.ábra



7.ábra

- **az asztali égők minimális lángjának beállítása**

a) vegye le a csappoharakat és a darufogantyúkat – ügyeljen arra, hogy ne károsítsa őket;

b) a vezérlőpanel lyukán keresztül forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban a daru beállítócsavart (az oldalán található, lásd a 7. ábrát), amíg meg nem áll; a gázáramlási pozícióba, amely stabil minimális lángot biztosít.

c) helyezze vissza az összes lemezt a fordított sorrendben;

d) világítsa meg az asztali égőt, állítsa a daru fogantyúját a “kis láng” helyzetbe;

e) a lángnak kicsinek, de stabilnak kell lennie, csúszás nélkül;

f) ha a daru gyorsan és legfeljebb a minimálisra fordul, a láng nem szabad kifelé.

- **Az égőfűvóka cseréje (gázüzemű tűzhelyek esetén).**

a) húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból;

b) vegye le a hátsó burkolatot a csavarok kicsavarásával;

c) csavarja le a csavart, amely rögzíti a fűvóka testét;

d) óvatosan vegye le a hátsó falból a sütő égőjének gázcsövét, húzza félre 150-200

mm-re a fűvóka anyacsavarjának és a gázszelep anyájának összekapcsolása nélkül;

e) használjon S7 csavarkulcsot a fűvókát a fűvóka testében;

f) szerelje össze az összes részt fordított sorrendben.

● A sütő égőjének minimális lángbeállítása

a) vegye le a csappoharakat és a daru fogantyúit – ügyeljen arra, hogy ne károsítsa őket;

b) a vezérlőpanel nyílásán keresztül forgassa el a daru beállítócsavart (az oldalán található, lásd a 7. ábrát) az óramutató járásával megegyező irányba, amíg le nem áll;

c) szerelje össze az összes részt fordított sorrendben;

d) világítsuk meg a sütőégőt és tartsuk a maximális lángot legalább 10 percig, majd állítsuk a gombot a "kis láng" helyzetbe;

e) a lángnak kicsinek, de stabilnak kell lennie, csúszás nélkül;

e) amikor a daru gyorsan halad a maximális értéktől a minimálisig, és amikor a sütő ajtaját kinyitják és bezárják, a láng nem szabad kifelé kinyúlni.

● a gázgrill égő fűvóka cseréje (gázgrilles tűzhelyek esetén)

a) húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból;

b) vegye le a hátsó burkolatot a csavarok kicsavarásával;

c) csavarja le a csavart, amely rögzíti a fűvóka testét;

d) óvatosan távolítsa el a hátsó falról a gázpalack égőjének gázvezetékét (150-200 mm távolságra), anélkül, hogy megszüntette volna a fűvóka anyacsavarjának és a gázszelep anyájának csatlakozását.

e) használjon S7 csavarkulcsot a fűvókát a fűvóka testében;

f) szerelje össze az összes részt fordított sorrendben.

A csatlakoztatás után szappanoldattal ellenőrizni kell az összes csatlakozás szorosságát. Tilos nyílt tűzzel ellenőrizni a feszességet.

A helyesen beállított égők világos kék fénnel rendelkeznek, kifejezetten belső kónusszal.

Gáz-elektromos tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

● A tűzhely egy váltakozó egyfázisú árammal (220-240 V ~ 50 Hz) ellátott elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, és 3x1,5 mm² (3x1 mm²) hálózati kábellel van ellátva, öntött kontúrdugóval.

● A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a tápkábel és a tápkábel működik-e.

● Ellenőrizze, hogy az elektromos vezetékek ellenállnak-e a lemezterhelésnek, ha a házban megbízható földelőrendszer van.

● **Ne használja a készüléket földelés nélkül.**

● Az aljzatnak könnyen hozzáférhető helyen, a lemeztől legfeljebb 1,4 m távolságra kell lennie.

● Az aljzat nem helyezhető el a tűzhely felett.

● Soha ne használjon hosszabbító kábelt, adaptert, dupla vagy több aljzatot, amely túlmelegedést és tüzet okozhat.

A gázlemez elektromos elemekkel való összekapcsolása (világítás, elektromos gyújtás) és földelés az elektromos hálózathoz.

● A tűzhely egy váltakozó egyfázisú árammal (220-240 V ~ 50 Hz) ellátott elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, és 3x0,75 mm² tápkábellel van ellátva, öntött kontúrdugóval.

● Az elektromos névleges teljesítmény legfeljebb 17 W-os készülékek.

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a tápkábel és a tápkábel működik-e.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos vezetékek ellenállnak-e a lemezterhelésnek, ha a házban megbízható földelőrendszer van.
- Ne használja a készüléket földelés nélkül.
- Az aljzatnak könnyen hozzáférhető helyen, a lemeztől legfeljebb 1,4 m távolságra kell lennie.
- Az aljzat nem helyezhető el a tűzhely felett.
- Soha ne használjon hosszabbító kábelt, adaptert, dupla vagy több aljzatot, amely túlmelegedést és tüzet okozhat.

A gázlemez elektromos elemekkel (világítás, elektromos gyújtás) történő csatlakoztatása az elektromos hálózathoz.

- A tűzhelyet egyfázisú váltóárammal (220-240 V ~ 50 Hz) ellátott elektromos hálózathoz csatlakoztatják, és egy 2 x 0,75 mm²-es tápkábelrel van ellátva öntött kontúrdugóval.
- Az elektromos névleges teljesítmény. legfeljebb 17 W-os készülékek.
- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a tápkábel és a tápkábel működik-e.
- Az aljzatnak könnyen hozzáférhető helyen, a lemeztől legfeljebb 1,4 m távolságra kell lennie.
- Az aljzat nem helyezhető el a tűzhely felett.

Soha ne használjon hosszabbító kábelt, adaptert, dupla vagy több aljzatot, amely túlmelegedést és tüzet okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget az egészségre és az anyagi javakra, ha az a tűzhely nem megfelelő csatlakoztatásából keletkezett.

A gázvezető, elektromos hálózathoz való csatlakozás után az üzembe helyezőnek ellenőriznie kell a tűzoltókészülékhez mellékelt összes gázégők és elektromos készülékek működését, és meg kell adnia a fogyasztónak a gázlemez csatlakozás igazolását, és ismernie kell a karbantartást.

Az égők lángjainak stabilnak és csúszásmentesnek kell lenniük.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

A készüléket G20 25mbar vagy LPG G30/31 30 mbar földgázra lehet beállítani.

Az aktuális gáztípus illetve gázbeállítás, a tűzhelyben elhelyezett adatlapon van feltüntetve, mely a sütőtérben, a sütő ajtót lenyitva látható.

„Az égők és fűvókák jellemzői” táblázat

Kicsi Teljesítmény - 1,0 kW	Középes Teljesítmény - 1,5 kW	Nagy Teljesítmény - 2,6 kW	Sütő Teljesítmény - 2,4 (2,5) kW
Földgáz G20 25mbar			
0,68X	0,82Z	1,02Y	1,07
Cseppfolyósított gáz G30/G31 30mbar			
0,50	0,60	0,78	0,73F2

- Gáz kategóriája és osztálya II2H3B/P

Asztali égők száma, db.

Gáz 3 vagy 4

Villamosenergia 1 vagy egy sem

Az elektromos sütő számlagos áramfogyasztása, kW max 1,8
beleértve:

– felső CSEF (Csőszerű elektromos fűtőberendezés) 0,7

– grill-CSEF 1,4

– alsó CSEF 1,1

Az elektromos sütő nominális áramfelvétele konvekcióval, kW max 2,1
beleértve:

– felső CSEF 0,7

– grill-CSEF 1,4

– alsó CSEF 1,1

– kör CSEF, kW 2,0

– ventilátor, W 20-30

– hajtóműves motor, W 5-6

Elektromos égők nominális energiafogyasztása, kW 1,0

A sütő fény nominális energiafogyasztása, W 15

Az elektromos gyújtás nominális áramfelvétele, W 2

Névleges feszültség, V 220-240

A tűzjelző névleges áramfelvétele, kW max 3,1

A sütő hasznos térfogata, dm³, nem kevesebb, mint 48

Teljes méretek, mm:

– magasság 850

– szélesség 500

– mélység 540

Maximális nominális gáz hőteljesítmény, kW 9,1

Maximális nominális gáz hőteljesítmény, kW 5,1

A G30 cseppfolyósított gáz esetében a legnagyobb nominális gázáram, g/h_{661,5}

A G30 cseppfolyósított gáz esetében a legkisebb nominális gázáram, g/h 370,7

G31 cseppfolyósított gáz esetében a legnagyobb nominális gázáram, g/h 649,6

G31 cseppfolyósított gáz esetében a legkisebb nominális gázáram, g/h 364,1

A tűzhely átlagos élettartama a gyártás időpontjától számított 10 év, feltéve, hogy normál körülmények között az üzemeltetési kézikönyv követelményeinek megfelelően használják– Az élettartam vége után forduljon a szervizhez vagy más hivatalos szervhez, hogy ellenőrizze a tűzhelyet, valamint a további engedélyezték annak további használatát vagy inkodolt cseréjét. Ha ezeket a műveleteket nem hajtja végre, fennáll annak a veszélye, hogy a termék nem fog megfelelően működni. A gyártó, az eladó és a szervizközpontok nem felelősek az eszköz további biztonságáért.

A beállítási adatokat a tűzhely oldalán található táblázatban találja meg, amikor is az ajtó nyitva van, valamint a kézikönyv mellékletében látható.

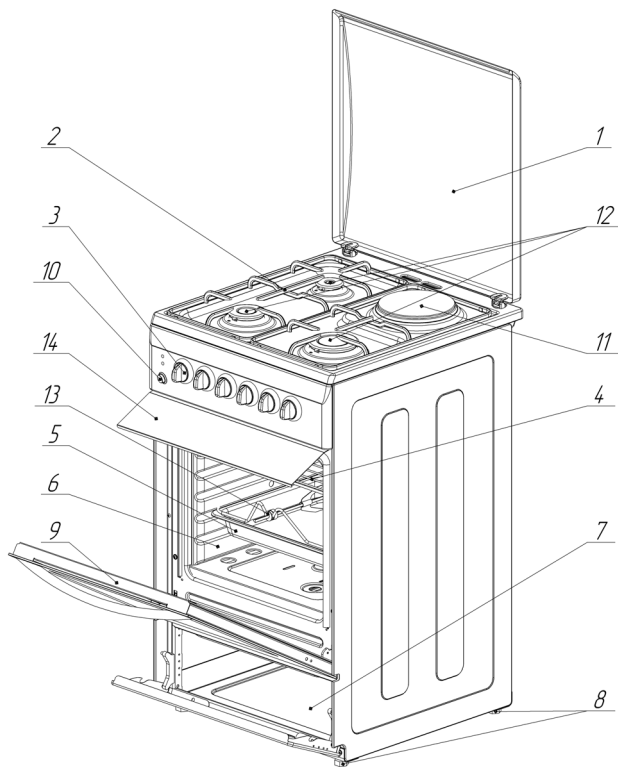
KOMPLEKTÁCIÓ

	Tartozékok*	Mennyiség, darab
1	Tűzhely	1
2	Asztali rács (készlet)	1
3	Sütő tálca	1
4	Sütőrács	1
5	Nyárs (készlet) – nem minden változatban	1
6	Állítható lábak	4

7	Szűrő (háló)	1
8	Útmutató kézikönyv	1
9	Csomagolás	1
10	Hátrameneti konzol – nem minden változatban	1
11	Védőképernyő – nem minden változatban	1
12	A konzolláb fedele – nem minden kivitel esetében	2
13	Támasz – nem minden kivitel esetében	2

* A kompletáció a megrendeléstől függően változhat.

TERMÉKESZKÖZ



8. ábra

- 1 – fedél
- 2 – asztalrács
- 3 – kezelő fogantyúk
- 4 – szűrőrács
- 5 – sütőlapp
- 6 – sütő
- 7 – gazdasági részleg

- 8 – állító lábak
- 9 – sütőajtó
- 10 – gyújtás gomb
- 11 – elektromos égő
- 12 – asztali égők
- 13 – nyárstámasz
- 14 – védőképernyő

MUNKAMENET

A vezérlőpulton található jelölések

Asztali égők



elülső bal



hátsó bal



hátsó jobb



elülső jobb

Sütő

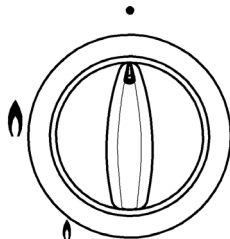


A kezelőpanelen található kezelőszervek leírása

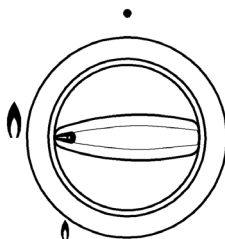
Gázégőkapcsoló vagy gázütő bekapcsolása

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő funkciókat választhatja ki:

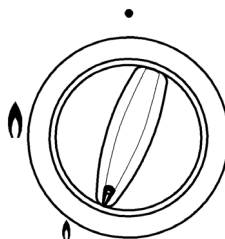
0 – kikapcsolva;  – maximális láng;  – minimális (kis) láng.



Kikapcsolva



Maximális láng



Minimális (kis) láng

– Automatikus villamos gyújtású gáz asztali égők bekapcsolására szolgáló fogantyú



● – kikapcsolva,  – a gáz maximális beadása,  – a gáz minimális beadása.

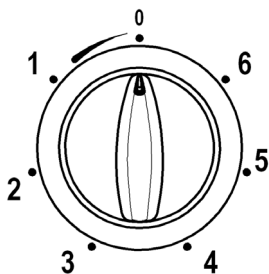
Elektromos főzőlap

Az elektromos főzőlap bekapcsolási fogantyúja

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő funkciókat választhatja ki:

0 – az égő ki van kapcsolva

1 -től **6** – ig terjedő számok – az égő teljesítménye a minimálستól a maximálisig

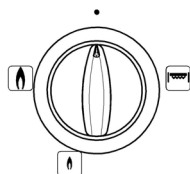


Sütő gázégő és gáz-grill

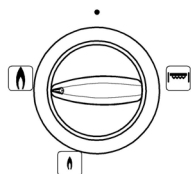
a gáztűzhely és a gázgrill bekapcsolási fogantyúja

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő funkciókat választhatja ki:

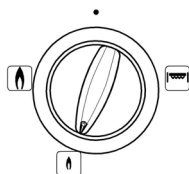
- 0 – kikapcsolva;  – a sütő maximális lángja;  – a sütő minimális (kis) lángja;
 – a gáz grill égője (nem rendelkezik minimális lángpozícióval).



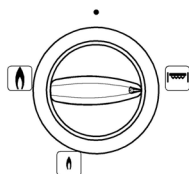
Kikapcsolva



Maximális láng



Minimális (kis) láng



Gáz-grill

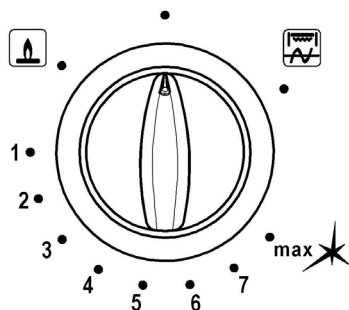
A sütő gázégője és villamos CSEF-grill

– a sütő gázégőjének hőszabályozóval, automatikus elektromos gyújtással és CSEF-grillel

- – kikapcsolva,  – minimális gázbeadás,  max – maximális gázbeadás (az óramutató járásával ellentétes forgatás), 1 -től 8 -ig terjedő számok – a gázellátás beállítás a legkisebb értékről a maximálisra. A digitális értéknek a hőmérsékleti jellemzőkkel való megfelelését a táblázat tartalmazza.

Táblázat

Termosztát pozíciók	Sütőhőmérséklet $\pm 15^\circ\text{C}$
1	150-160 $^\circ\text{C}$
2-3	160-180 $^\circ\text{C}$
3-4	180-195 $^\circ\text{C}$
4-5	195-210 $^\circ\text{C}$
5-6	210-225 $^\circ\text{C}$
6-7	225-245 $^\circ\text{C}$
max	260 $^\circ\text{C}$



Tápkapcsolók

Tápkemence tápkapcsoló gombja

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő szimbólumokat választhatja ki:

0 – a sütő kikapcsolva;



– a sütő világítása – minden művelet alatt (ha van);



– az alsó fűtőelem felvétele;



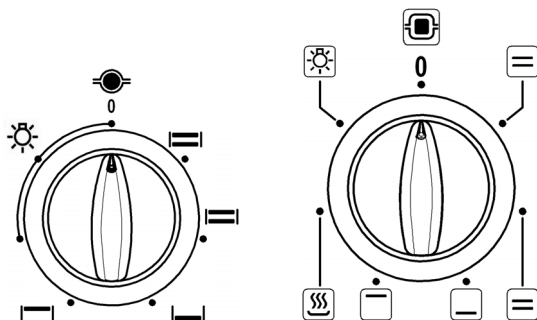
– a felső fűtőelem aktiválása;;



– a felső és az alsó fűtőelem felvétele;



– a fűtési üzemmód bekapcsolása. A fűtési üzemmód működtetéséhez kapcsolja a hőmérsékletszabályozó gombot 100 ° C.



CSEF-grillel és nyárssal ellátott sütő tápkemence tápkapcsoló gombja

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő szimbólumokat választhatja ki:

0 – a sütő kikapcsolva;



– a sütő világítása – minden művelet alatt (ha van);



– az alsó fűtőelem felvétele;



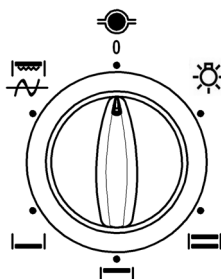
– a felső fűtőelem aktiválása;;



– a felső és az alsó fűtőelem felvétele;



– a nyárssal és CSEF-grillel ellátott funkció bekapcsolása



- *Elektromos sütőgenerátor konvekciós fűtéssel bekapcsológomb*

A gomb elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányba a következő funkciókat választhatja ki:

0 – sütő kikapcsolva;



– a sütőfények világítása – minden műveleten aktív marad;



– leolvasztási mód szobahőmérsékleten – a ventilátor be van kapcsolva;



– a felső és alsó fűtőelem aktiválása;



– a felső, az alsó fűtőelem és a ventilátor beépítése;



– az alsó fűtőelem és a ventilátor aktiválása – leolvasztása meleg levegővel;



– a felső fűtőelem és a ventilátor leolvasztása meleg levegővel;



– kör CSEF és ventilátor;



– grill: a CSEF-grill és a nyárs aktiválva.



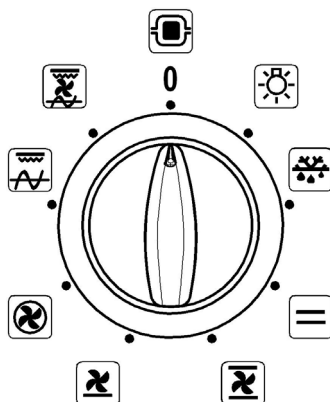
– a CSEF grill aktiválva;



– turbó-grill: aktiválva a CSEF-grill, a ventilátor és a nyárs;



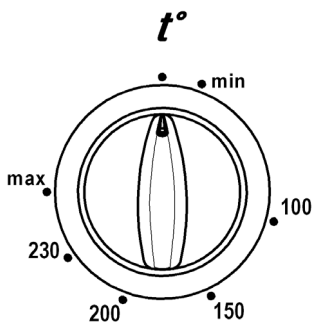
– turbó-grill: aktiválva a CSEF-grill és a ventilátor.



Hőszabályozó

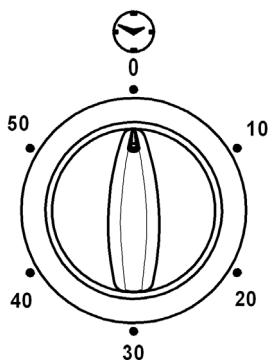
Hőszabályozó szabályzó kar

MIN - különböző hőmérsékleti módok **50 °C-tól 280° -ig**
MAX



Kézi időzítő

- A mechanikus kézi időzítőt szabályzó kar (ha van ilyen)



A kapcsolók és a vezérlő lámpák leírása



– gomb az asztali gázégők és sütők elektromos gyújtásának bekapcsolására



– háttérvilágítás gomb gázkemencéhez



– a világítás és a nyárrsal ellátott gázsütő nyársának aktiváló gombja



– elektromos sütő-égő ellenőrző lámpa



– elektromos sütő-melegítő ellenőrző lámpa



– CSEF-grillel és nyárrsal ellátott sütő ellenőrző lámpa

Amikor bekapcsolja a sütőfűtés jelzőfényét, ez azt jelenti, hogy a sütő elektromos fűtőelemei (egy, mindkettő vagy CSEF-grill) be vannak kapcsolva. A sütőfűtők vezérlő lámpája kikapcsol, ha a beállított hőmérsékletet a sütőben elérjük.

Amikor az elektromos égő jelzőfénye világít, ez azt jelenti, hogy az elektromos égő be van kapcsolva.

A gáztábla-égők beépítése gázvezérlő rendszerrel

A gáztábla-égő bekapcsolásához meg kell nyomni és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatni az alkalmazott égőnek megfelelő fogantyút, beállítani a „maxi-

mális láng” pozíciót, és a megvilágított mérközést be kell kapcsolni vagy elektromos gyújtáskapcsolót kell bekapcsolni. A csap fogantyúját legalább 10 másodpercig tartsa lenyomva, hogy lehetővé tegye a készülék működését.

Figyelem! Ha az égő nem világít, azt legalább 1 perc elteltével ki kell kapcsolni és újraindítani.

Az égés intenzitásának beállítása úgy történik, hogy a csap fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, így az égő véletlen kiegése nem lehetséges. A határérték elérésekor az égő  minimális lánggal üzemel.

Az égő kikapcsolásához fordítsa el a csap fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba, amíg meg nem áll.

Gáztábla-égők beépítése gázvezérlő rendszerrel és automatikus elektromos gyújtással.

A gáztábla-égő be- és kikapcsolásához az égőnek megfelelő gombot kell az óramutató járásával ellentétes irányba forgatni és beállítani.



 – „maximális láng”. A csap fogantyúját legalább 10 másodpercig tartsa lenyomva, hogy lehetővé tegye a készülék működését.

Figyelem! Ha az égő nem világít, azt legalább 1 perc elteltével ki kell kapcsolni és újraindítani.

Az égés intenzitásának beállítása úgy történik, hogy a csap fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, így az égő véletlen kiegése nem lehetséges. A határérték elérésekor az égő  minimális lánggal üzemel. Az égő kikapcsolásához fordítsa el a csap fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba, amíg meg nem áll.

Gázsütő

– gázvezérlő rendszerrel működő sütő égőjének bekapcsolása

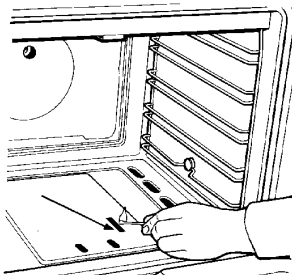
A sütő égőjének begyújtásához meg kell gyújtani a gyújtáskapcsolót  (9. Ábra), vagy nyomja meg az elektromos gyújtás gombot (ha a sütő elektromos gyújtása van), és forgassa el a megfelelő darufogantyút a “maximális”  helyzetbe.

Ellenőrizze vizuálisan, a sütő alján található lyukon keresztül, hogy az égő világít-e.

A gyújtás után legalább 10 másodpercig nyomja meg a gombot, mielőtt a készülék beindulna.

Figyelem! Ha a láng kialszik, az égőt ki kell kapcsolni, és a gyújtást legkésőbb 1 percen belül meg kell ismételni.

A sütő világításának be- és kikapcsolása (ha van ilyen)  a kezelőpanel gombjának megnyomásával történik.



9. ábra

CSEF-grillel és nyárssal ellátott gázsütő

– a TEN-grillrel, automata villamos gyújtással és gázszabályozó rendszerrel ellátott gázsütő-égő

Nyomja meg és forgassa el a sütő égőjének megfelelő gombot az óramutató járá-



sával ellentétes irányba, állítsa a maximális láng  helyzetbe, és addig nyomja, amíg az égő meg nem gyullad. Miután az égő világított, tartsa lenyomva a csapfogantyút 10 másodpercig a mágnesszelep működésbe lépéséig.

Ha az égő 10 másodperc múlva nem világít, akkor ezt az eszközt többé nem szabad aktiválni, és minden további gyújtási kísérlet előtt meg kell nyitnia a sütő ajtaját, és próbálkozzon újra 1 perccel később.

Állítsa a daru fogantyúját a kívánt üzemmódra 1-től a max-ig.

– a CSEF-grill és a nyárs bekapcsolása a gázsütőben

A CSEF-grill és a nyárs bekapcsolása a gázsütőben ugyanazon gomb segítségével történik, amivel magát a gázsütőt kapcsoljuk be. Ahhoz, hogy bekapcsoljuk a CSEF-grillt



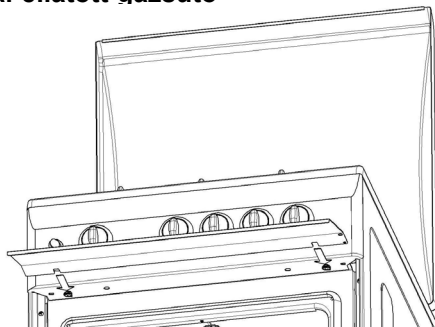
és a nyársat fordítsa el a gázsütő vezérlőgombját  az óramutató járásával meg-

egyező irányba ütköző pozícióba.

Figyelem! A CSEF-grill hőmérséklete nem szabályozható.

Figyelem! A CSEF-grill működése során a rendelkezésre álló alkatrészek nagyon forróak. Ne engedje a gyerekeket közel hozzájuk.

Gázgrillel és nyárssal ellátott gázsütő



A védőképernyőt a kezelőpanel alján lévő alátétekhez kell rögzíteni.

Ne feledje: A gázgrillet használva a sütő ajtajának nyitva kell lennie, és az elülső fal és az ajtó között védőfelületet kell elhelyezni.

– a gázsütő-égő és a gázvezérlő rendszerrel ellátott gázgrill bekapcsolása

A gázsütő-égő és a gázgrill vezérlését ugyanaz a darufogantyú végzi. A sütő égőjének meggyújtása érdekében a sütő égőjének elektromos gyújtású tányérokat kell be-

kapcsolnia (lásd a 8. ábrát), vagy kapcsolja be az elektromos gyújtás gombot



– nyomja meg és forgassa el a megfelelő darufogantyút a „maximális” helyzetbe  – forgassa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba. Győződjön meg arról, hogy a sütő égő világít.

Gyújtás után legalább 10 másodpercig tartsa lenyomva a fogantyút, hogy felmelegítse a készülék érzékelőjét.

FIGYELEM! Ha az égő 10 másodperc múlva nem világít, akkor ezt az eszközt többé nem szabad működtetni, és minden további gyújtási kísérlet előtt meg kell nyitnia a sütő ajtaját, és próbálkoznia minimim 1 perc elmúltával lehetséges.

A gázgrill égőjének begyújtásához a grillhez egy gyufát kell tartani, vagy kapcsolja

be az elektromos gyújtáskapcsolót  – a gázrács elektromos grillezésével ellátott

lemezek esetén nyomja meg és forgassa el a gombot a pozícióba  – a gázrácsot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg le nem áll. Győződjön meg róla, hogy a gázpalack égője begyúlt.

Gyújtás után legalább 10 másodpercig tartsa lenyomva a fogantyút, hogy felmelegítse a készülék érzékelőjét.

FIGYELEM! Ha az égő 10 másodperc múlva nem világít, akkor ezt az eszközt többé nem szabad működtetni, és minden további gyújtási kísérlet előtt meg kell nyitnia a sütő ajtaját, és próbálkoznia minimim 1 perc elmúltával lehetséges.

A gázsütő-égő és a gázgrill egyidejű működése nem lehetséges.

A nyárs bekapcsolásához meg kell nyomni a vezérlőpulton található szükséges gom-

bot – . Ebben az esetben mind a sütő világítása, mind a nyárs működésbe lép.

Ne feledje: A gázgrillt használva a sütő ajtajának nyitva kell lennie, és az elülső fal és az ajtó között védőfelületet kell elhelyezni.

Figyelem! A grill működése közben a készülék magas hőmérsékletet ér el. Ne engedjen gyermekeket a közelébe!

Ne feledje: a gázgrill égője nominális teljesítmény mellett működik, és nincs „minimális láng” pozíciója. Legyen óvatos!

Különböző funkciójú elektromos sütő

Az elektromos sütőt termosztát és tápkapcsoló vezérli.

Az elektromos sütő bekapcsolásához először forgassa el a hőmérsékletszabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba, és állítsa a kívánt hőmérsékleti jelzésre. Ezután forgassa el a tápellátás forgókapcsolóját az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy kiválassza a szükséges funkciókat: kapcsolja be a felső fűtőelemet, az alsó részt, mindkét fűtőelemet, vagy válasszon másik módot, amivel sütője felszerelt.

A körkörös forgás hőmérsékletérzékelő-reléjének gombja nincs.

A sütő fűtései párhuzamosan bekapcsolja az elektromos sütő működését jelző háttérvilágítási izzót és az elektromos sütő ellenőrző lámpáját (kikapcsol, amikor a fűtők eléri a beállított hőmérsékletet).

Figyelem: Működés közben a sütő felmelegszik, ne érintse meg a sütő fűtőelemeit (CSEF-eket).

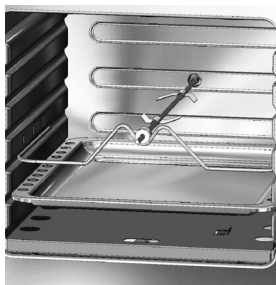
Vigyázat: a rendelkezésre álló tűzhely részei felmelegedhetnek használat közben. Tartsa távol a kisgyermekeket.

Az elektromos sütő működési módjai (az Ön sütőjében hiányozhatnak egyes funkciók)

Megnevezés a kezelőpanelen	Funkciók ismertetése
	A fagyasztott étel szobahőmérsékleten történő felolvasztása.
	Felső és alsó fűtés. A szokásos főzés. Az ételek sütése és megsütése a sütő ugyanazon szintjén.
	Felső fűtés. Az ételek pirítása, szendvicsszárítás, rakott zöldségekből készült ételek
	Alsó fűtés. Ropogós alapú sütemények sütése, termékek konzerválása
	Konvekciós üzemmód. Ez a mód lehetővé teszi, hogy egyidejűleg készítsenek különböző ételeket, amelyek többszinten ugyanolyan főzési hőmérsékletet igénylik és az ételek illatának összefonódása nélkül.
	A fagyasztott étel meleg levegővel történő felolvasztása. A funkció gombák, zöldségek és gyümölcsök szárításához is használható.
	A fagyasztott ételeket az alsó fűtőelemről meleg levegővel történő kiolvasztása. A funkció gombák, zöldségek és gyümölcsök szárításához is használható
	Forrólevegő üzemmód. Egyidejű sütés, pirítás és szárítás 2 szinten. Állítsa be a hőmérsékletet 20-40 ° C-kal alacsonyabban, mint a felső és alsó fűtési módnál.
	Grillezés nyársakkal. Javasoljuk, hogy ezt a módszert használja a baromfi nyáron történő sütéséhez, az ételek elkészítéséhez, a főzéshez használt tésztákhoz, a vékony húsdarabokhoz, a halfiléhez, a szendvicsekhez és a zöldségekhez.
	Grill. A jelen módot az ételek, a főzött tészták, a vékony húsdarabok, a halfilé, a szendvicsek és a zöldségek megkönnyítésére ajánljuk.
	Turbo grill. Grillezés kényszerlégkeringéssel, amely lehetővé teszi az egyenletes barnulást és a ropogós kéreg képződését. A funkciót a nagy húsdarabok, egész baromfi sütéshez, berakott ételek és kisütött ételek készítéséhez ajánljuk.
	Turbo grill. Grillezés kényszerlégkeringéssel, amely lehetővé teszi az egyenletes barnulást és a ropogós kéreg képződését. A funkciót a nagy húsdarabok, egész baromfi sütéshez, berakott ételek és kisütött ételek készítéséhez ajánljuk.

A nyárs telepítése

Anyársat a motor tengelykapcsolójába és a tartóba kell felszerelni, lásd az 10. ábrát. Étélkészítés közben a nyárs fogantyúját el kell távolítani.



10.ábra

Sütőtartozékok

Kiegészítők a sütőhöz: rács és sütési tálca sütéshez vagy pörköléshez, valamint nyárstámasz – a nyársakkal felszerelt modellekénél.

Mindezek az elemek közvetlenül a sütőfelületekbe telepíthetők. 8 poz. 4, 5, 13.

Forgatáskor a serpenyő közvetlenül a rácsra telepíthető, ebben a helyzetben jobb sütni, mert így a forró levegő könnyen áramolhat.

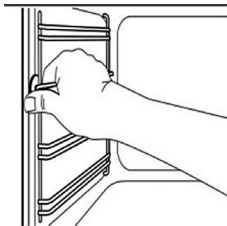
Lehetőség van arra, hogy a sütőrácsot és a sütőlapot egyidejűleg közvetlenül alatta helyezze el, hogy összegyűjtse a zsírt vagy adjon hozzá vizet az edény szárazságának megszüntetéséhez.

A nyers használatokor a serpenyőt a sütő talapatába kell felszerelni a zsírok összegyűjtése érdekében, lásd az 10. ábrát.

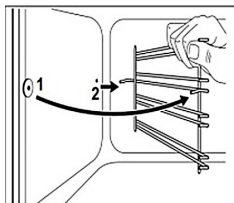
A sütési tálca vagy rács maximális terhelése nem haladhatja meg a 3 kg-ot.

Sütőlapok eltávolítása (ha vannak):

1. Húzza a tálca elülső oldalát az oldallal ellentétes oldalra.



2. Húzza ki a tálca hátulját az oldalfalából és vegye le.



3. A sütőlapok felszereléséhez kövesse az alábbi lépéseket fordított sorrendben.

Kapcsolja be az időzítőt

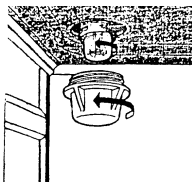
Az időzítő bekapcsolásához (ha van) a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba kell forgatni, és be kell állítani a kívánt időbélyegzőt, amely idő le-teltéről csengő értesít.

Ha a működési időt 10 percre vagy kevesebbre állítja, forgassa a gombot „60” -ra, majd térjen vissza a beállított időre.

Világító eszköz

FIGYELEM! Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta-e.

- Az étel készítésének vizuális ellenőrzése érdekében hasznos a világítás bekapcsolása. (ha van)
- Az elektromos sütő be- és kikapcsolásához használja a sütő kezelőpanelén található főkapcsolót.
- Gázsütő esetében nyomja meg a megfelelő szimbólummal  ellátott gombot – „háttérvilágítás”.

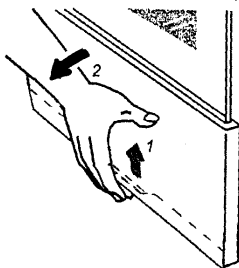


11. ábra

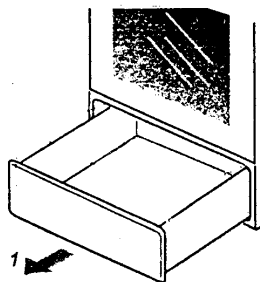
- A világítóberendezés lámpájának cseréjéhez le kell választani a tűzhelyet a hálózati csatlakozóról, és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatni (11. ábra) A lámpa cseréje után szerelje fel az üvegborítást.

Segédfülke

- A segédfülkével ellátott tűzhely két változatban kapható: összecusukható ajtóval és fiókkal.
- Az ajtó kinyitásához fel kell emelni felfelé (1. mozgás), az alulról felfelé kialakított mélyedéssel és saját maga felé döntve (2. mozgás). Lásd a 12. ábrát.



12. ábra

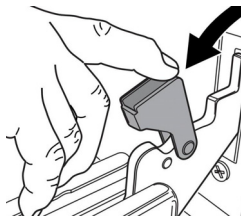


13. ábra

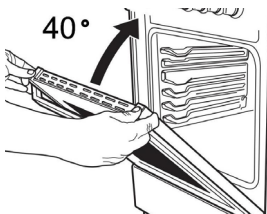
- Hogyan húzza ki a fiókot, láthatja a 13. ábrán (1. mozgás)
- A tűzhelyet segédfülke nélkül is lehet – egy egyszerű dugóval.

A sütő ajtajának eltávolítása és felszerelése (ha a sütő összecsukható ajtóval rendelkezik)

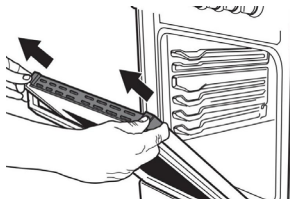
1. Nyissa ki az ajtót.
2. Fordítsa vissza a kapcsolót az ajtó zsanéroihoz.



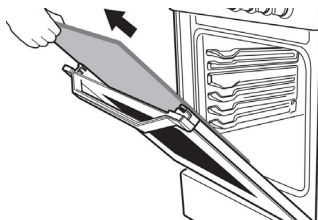
3. Zárja be az ajtót, amíg a csipesz le nem áll (az ajtó kb. 40 ° -kal nyitva marad).



4. Kattintson a keret tetején lévő két gombra, és távolítsa el.



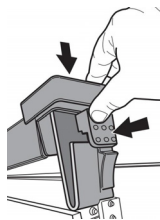
5. Távolítsa el az üveget és tisztítsa meg puha szivaccsal (abrazív tisztítószer és fémszivók használata nélkül, hogy elkerülje az üveg felületének károsodását), puha ronggyal törölje szárazra.



6. Helyezze vissza az üveget!

Figyelem! Ne használja a sütőt, amíg az üveg nincs a helyén!

7. Helyezze be az ajtókeretet: a kattánás jelzi, hogy a helyén van.
8. Teljesen nyissa ki az ajtót.
9. Zárja be a csipeszeket.



10. Zárja be teljesen az ajtót. A sütő használatra kész.

A főzőlap folyamatos tökéletesítésével kapcsolatban a vállalat fenntartja magának a jogot, hogy kisebb jelentőségű változtatásokat hajtson végre a jelölés kialakításában, olyan konstrukciókban, amelyek nem befolyásolják hátrányosan a termék fogyasztói tulajdonságait.

KARBANTARTÁS ÉS GONDOZÁS

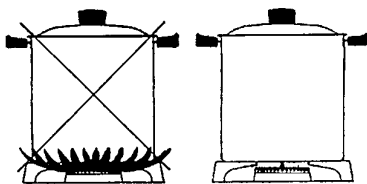
FIGYELEM! Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, mielőtt megtisztítaná, vagy bármilyen nemű műveletet végezne a tűzhelyen.

- A tűzhely használata előtt el kell távolítani a polietilén lengéscsillapítókat és azt a védőfóliát, amely védi az alkatrészek díszítő bevonását szállítás közben.
- Miután megvásárolta a sütőt és az egész készletet (rács, sütő tálca – ha van), meleg szappanos oldattal mossuk át, hagyjuk megszáradni és tartsuk 30 percig a maximális hőmérsékleten hagyjuk dolgozni.
- Az első indításkor kellemetlen szag keletkezhet – ilyenkor a gép égeti ki azokat a különféle olajokat, amelyekkel a sütő alkatrészeit, valamint a hőszigetelő anyagokat vonták be.
- A csiszoló tulajdonságokkal rendelkező tisztítószer használata nem ajánlott.
- Visszafordíthatatlan károsodás veszélye áll fenn, ha a működés során lánggal közvetlenül érintkezik (égőfedelek, asztali rács).
- A sütő belső felületét és a tűzhely külső felületét szappannal vagy szódával nedvesített ruhával kell lemosni és szárazra törölni.
- **Tilos a sütőt párával tisztítani!**
- Ne hagyjon a tűzhely zománcozott részein kiömlött savas folyadékokat (citromlé, ecet, szőlőlé stb.). A tisztításhoz és mosáshoz az üvegburkolat nyitással és felemeléssel távolítható el.
- **FIGYELEM! Ne hagyjon ápolószereket vagy mosószereket a sütőben vagy a szárítóban.**
- Kizárólag a felhasználó felelős a készülék hibamentes állapotáért és a megfelelő karbantartásért
- A tűzhelyet csak nyitott ajtó esetén mozgathatják.

ÁLTALÁNOS JAVASLATOK ÉTELEK KÉSZÍTÉSÉHEZ

- Javasoljuk, hogy sütést vagy pörkölést a harmadik polcra helyezett sütőlapon végezze (a tetejétől számítva). Ugyanerre a célra használja a sütőrácsot is – telepítse a sütő tálcájába, és helyezze a sütőformákat tetejére.
- Ha az étel felől nagyon megégett alulról viszont nem sült meg, akkor ajánlott egy szinttel lejjebb helyezni vagy csökkenteni a hőmérsékletet.
- A sütést vagy pörkölést ajánlott maximális hőmérsékleten 20-25 percig előmelegített sütőben végezni.

- A tésztából készült sütési termékeket a harmadik polcra szerelt sütőlapra kell tenni (a tetejétől számítva) 180-200°C hőmérsékleten.
- Húst és baromfit a 3. vagy 4. polcon (felülről) 220-250°C-on (az edény receptjén feltüntetett módon) készítsük.
- A grill (gáz vagy elektromos) használatakor helyezze a grillsütőt a felső szintre, és a zsírzó tálcát pedig az aljára.
- Grillezéskor a hús, a hal, a baromfi és a zöldségek gyorsan pirulnak fel, a tetején ropogós kéreg keletkezik, és a termék nem szárad ki.
- Grillezéshez használjon nyársat (lásd 10. ábra), serpenyőt vagy grillet. Amikor előkészít egy serpenyőt vagy rácsot helyezze a fentről leszámtott 3-4 polcra az elkészítendő étel mennyiségétől függően. Az ételek a serpenyő vagy a rács egész területére kiterjednek úgy, hogy területük egybeessen a fűtőelem területével. Ha a rácsot használja, ne felejtse el helyezni egy zsírgyűjtéshez szükséges sütő tálcát.
- Tűzeset negakadályozása érdekében ne grillezen olyan dolgokat, melyek nem alkalmasak arra. A grillen olyan ételeket készíthet, amelyek ellenállnak az intenzív hőnek.
- Az étel ellenőrzéséhez ne húzza ki a sütőrácsot vagy a sütőtálcát jobban, mint félig, hogy megelőzze annak felborulását.
- A konvekciós fűtéssel ellátott elektromos sütő multifunkcionális és lehetővé teszi az elkészített ételek receptjeinek jelentős bővítését.
- Az asztali égők hatékony használatához válassza ki a következő tányérméreteket: segédégő – átmérő: min 120 – max 160 mm, félig gyors működésű égő – átmérő: min 180 – max 200 mm, gyorségő – átmérő: min 220 – max 240 mm.
- Az égő üzemmódjának olyannak kell lennie, hogy a láng ne menjen át a serpenyő élei mentén, lásd a 14. ábrát.



14.ábra

- Nagyobb serpenyők használata károsíthatja az asztali égőt. Ha a serpenyő túlmelegszik a főzőegység széléin, fennáll annak veszélye, hogy túlmelegszik az asztal munkafelülete és a tűzhely közelében található bútor is.
- Ne használjunk hajlott fenékkal ellátott edényt.

Emlékeztető a felhasználó számára!

A fogyasztói felmérések azt mutatták, hogy mind a hálózati nyomás, mind a gáz különböző területeinek kalóriaértéke igen nagy határokon ingadozik, néha megengedhető normákat hagyva magára. Ezért a különféle ételek elkészítési módjai csak tanácsadó jellegűek lehetnek. Saját tapasztalata és adott helyzetének értékelése alapján végezze a szükséges kiigazításokat.

- Az égők csapjait rendszeresen kétféleképpen legalább egy alkalommal meg kell keneni a gázszolgáltató szakembereinek, a normál működés biztosítása céljából.
- Ellenőrizze rendszeresen a tápkábel állapotát, ha hibát talál, azt szakemberrel

vagy szervizképviselettel kell megnézetni és szükség esetén lecseréltetni.

- Időközönként ellenőrizze a gáztömlő állapotát, ha hiányosságokat talál, azt szakemberrel vagy szervizképviselővel kell megnézetni és szükség esetén lecseréltetni.
- A jótállási időszak lejártát követően, legalább két évente egyszer át kell adnia a gázkészülék vagy a szervizközpont képviselőjének a műszaki ellenőrzés céljából.

A tűzhely karbantartására vonatkozó ajánlások.

- Az asztali rácsok szennyeződését, az égőfejeket fém termékek tisztítószerével lehet eltávolítani. Az égőfejek tűzvezetőkeit ecsettel kell tisztítani.
- A csiszoló tulajdonságokkal rendelkező tisztítószer használatát nem ajánlott.
- Nem ajánlott a zománcozott felületeket fémtárgyakkal megkenni, hogy elkerülje a zománc károsodását.
- Visszafordíthatatlan károsodás veszélye áll fenn, ha a működés során lánggal közvetlenül érintkezik (égőfedelek, asztali rács).
- A sütő belső felületét és a tűzhely külső felületeit szappanos vagy szóda oldattal átitatott ruhával kell lemosni és szárazra törölni.
- Ne hagyjon a tűzhely zománcozott részein kiömlött savas folyadékokat (citromlé, ecet, szőlőlé stb.)
- A tisztításhoz és mosáshoz az üvegborítót (ha van ilyen) eltávolíthatja – kinyitással és felfelé emeléssel.
- Ne használjon gőztisztítást a sütőben.

FIGYELEM! Ne hagyjon ápolószereket vagy mosószereket a sütőben vagy a szárítóban.

A felhasználó felelős a készülék tökéletes állapotáért és a megfelelő karbantartásért. Az utasítás megsértése miatti meghibásodásokért nem felelünk.

MEGSEMMISÍTÉS



Ha úgy dönt, hogy a tűzhely már nem működik, vegye fel a kapcsolatot az újrahasznosításért felelős szervizzel. A terméket az országában érvényes előírásoknak megfelelően távolítsa el.

A ROHS IRÁNYELVRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK MEGFELELÉSE

Az eszköz összetevői megfelelnek az Európai Parlament és az Európa Tanács irányelvének az elektromos és elektronikus berendezésekben található egyes veszélyes anyagok használatának korlátozásáról.

TÁROLÁSI SZABÁLYOK

- A telepítést megelőzően a tűzhelyet eredeti csomagolásában zárt vagy más helyiségekben, természetes szellőztetés mellett, mesterséges ellenőrzött éghajlati viszonyok nélkül kell tárolni.
- A csomagolásban lévő tűzhely halmozódása legfeljebb három emeletnyi magasságú lehet.
- A tűzhelyet megfelelő csomagolásban szállítják rendeltetési helyére.
- Tilos a tűzhelyet fogantyúja és a gyújtócső fogása alatt átfogni.

LEHETSÉGES MEGHIBÁSODÁSOK ÉS JAVÍTÁSI MÓDSZEREK

Meghibásodás, külső megjelenés, további jelek	Lehetséges okok	Javítási mód
A sütő világítása nem működik	Áramhiba Lámpahiba	Ellenőrizze az áramellátást. Ha szükséges, állítsa vissza. Ellenőrizze a lámpa javíthatóságát, szükség esetén cserélje ki a lámpát.
Az inaktív állapotjelző nem működik	Áramhiba * Indikátor hiba	Ellenőrizze az áramellátást. Ha szükséges, állítsa vissza. Ellenőrizze az indikátor használhatóságát, ha szükséges, cserélje ki hasonlóra.
Nincs elektromos gyújtás	Áramhiba * Meghibásodott elektromos gyújtásgenerátor	Ellenőrizze az áramellátást. Ha szükséges, állítsa vissza. Törés esetén cserélje le hasonlóra.
Az asztal égőnyílásában lévő gáz nem világít	Eltömődött fúvóka lyuk	Tisztítsa meg a lyukat.
* Az asztal biztonsági égője nem működik	Hibás hőelem Hibás biztonsági szelep (elektromos mágnesdugó)	* Cserélje le a hőelemet. * Cserélje le a biztonsági szelepet.

* A javítást a gázszolgáltatók vagy a szervizközpontok képviselői végzik.

Ha az ajánlások ellenére a probléma nem oldódott meg, kérjük, forduljon a lakhelye szerinti gázszolgáltatóhoz vagy szervizközponthoz.

JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

- Lásd a vásárláskor mellékelt jótállási jegyen.

DESCRIPTION OF THE GAS AND GAS-ELECTRIC COOKERS

Model Type 1470	GAS						ELECTRIC				
	Open burners			Gas oven 2,5 kW	Gas grill 2 kW	Nominal heat input, kW	Electric Hotplate ø 145 (1 kW)	Electric oven 1,8 kW (0,7+1,1)	Electric grill 1,4 kW	Electric convection 2,1 kW	Max. total electric power, kW
	A 1,0 kW	SR 1,5 kW	R 2,6 kW								
GG 577X XX XX (X)	1	2	1	1	-	9,1	-	-	-	-	0,017
GW 577X XX XX (X)	1	2	1	1	1	9,1	-	-	-	-	0,017
GS 577X XX XX (X)	1	2	1	1	1	9,1	-	-	-	-	0,022
GE 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	-	-	1,8
GK570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	-	1	-	1,4
GT 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	-	1	-	1,4
GV 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	1	-	1,8
GR 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	1	-	1,8
GC 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	1	1	2,1
GZ 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	1	1	2,1
GF 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	-	-	1,8
GD 570X XX XX (X)	1	2	1	-	-	6,6	-	1	1	-	1,8
KG 577X XX XX (X)	1	1	1	1	-	7,6	1	-	-	-	1,0
KE 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	-	-	2,8
KK 577X XX XX (X)	1	1	1	1	-	7,6	1	-	1	-	2,4
KT 577X XX XX (X)	1	1	1	1	-	7,6	1	-	1	-	2,4
KV 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	1	-	2,8
KR 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	1	-	2,8
KW 577X XX XX (X)	1	1	1	1	1	7,6	1	-	-	-	1,0
KS 577X XX XX (X)	1	1	1	1	1	7,6	1	-	-	-	1,0
KC 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	1	1	3,1
KZ 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	1	1	3,1
KF 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	-	-	2,8
KD 570X XX XX (X)	1	1	1	-	-	5,1	1	1	1	-	2,8

X – designation according of the table No 1470-1-2017

**Gyártó üzem: MLR «GRETA» Ukrajna, 84205 Donetsk megye,
v. Druzskovka, Csajkovszkogo utca,1**