

**BGH 600-521**



**1519821**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Németország

tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Szervizvonal:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**GAR-IT-A0015 Rev. 04**

Verzió: 1.0  
Készült: 2023-12-21

## Eredeti kezelési útmutató

1	Biztonság.....	2
1.1	Figyelmeztető jelzések magyarázata .....	2
1.2	Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok .....	3
1.3	Maradvány kockázatok .....	7
1.4	Egyéni védőfelszerelések .....	9
1.5	Rendeltetésszerű használat.....	10
1.6	Nem rendeltetésszerű használat .....	10
2	Általános információ .....	11
2.1	Felelőssége és garancia .....	11
2.2	Szerzői jog védelme.....	11
2.3	Megfelelőségi nyilatkozat .....	11
3	Szállítás, csomagolás és tárolás .....	12
3.1	Szállítási ellenőrzés .....	12
3.2	Csomagolás.....	12
3.3	Tárolás.....	12
4	Technikai adatok .....	13
4.1	Technikai adatok.....	13
4.2	Készülék funkciói .....	17
4.3	A készülék részegységeinek leírása .....	18
5	Összeszerelési útmutató .....	19
5.1	Üzembe helyezés .....	19
5.2	Elektromos bekötés .....	24
5.3	Gázcsatlakozás.....	24
6	Használati útmutató.....	29
6.1	Bekapcsolás .....	30
6.2	A gáz főzőlap működése.....	31
6.3	A multifunkciós sütő használata.....	34
7	Tisztítás és karbantartás .....	41
7.1	Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok .....	41
7.2	Tisztítás .....	42
7.3	Karbantartás .....	45
8	Leselejtezés.....	46



**Használat előtt olvassa el a használati útmutatót, és tartsa kéznél a készülék mellett!**

A használati útmutató a készülék üzembe helyezésével, kezelésével, valamint karbantartásával kapcsolatos információkat tartalmaz, és tanácsokkal szolgál. Az ebben található tanácsok és előírások ismerete a készülék biztonságos és megfelelő használatának feltétele. Továbbá tartalmaz balesetekkel, előírásokkal, munkavédelemmel és jogi előírásokkal kapcsolatos információkat a termék használatával kapcsolatban.

A készülék üzembe helyezése előtt, különösen annak első elindításakor, át kell olvasni az alábbi kezelési utasítást, hogy elkerülje a személyi és tárgyi sérüléseket. A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet.

Az alábbi kezelési útmutató a készülék szerves részét képezi és a készülék közvetlen közelében kell tárolni, és bármikor elérhetőnek kell lennie. Ha a készüléket átruházzák, mindenképpen tegyék a kezelési útmutatóval együtt.

## 1 Biztonság

A készülék a jelenlegi technikai elvárásoknak megfelelően lett legyártva. Mindemellett a készülék veszélyforrás lehet, ha nem megfelelően, vagy nem rendeltetés szerűen kerül használatra. Minden felhasználó, ki üzemelteti a készüléket, követnie kell az alábbi használati útmutatóban foglaltakat és be kell tartani a munkavédelmi előírásokat.

### 1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

A fontos, biztonsággal kapcsolatos és a figyelmeztető jelzések az alábbi használati útmutatóban a megfelelő figyelmeztető jelzésekkel vannak ellátva. Ezen tanácsokat kötelezően be kell tartani a balesetek, tárgyi és személyi sérülések elkerülése érdekében.



**VESZÉLY!**

Az **VESZÉLY** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A **FIGYELMEZTETÉS** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek közepes, vagy súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**VIGYÁZAT!**

A **VIGYÁZAT** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek könnyű sérüléssel, vagy károsodással járhat, ha nem kerül el ezeket.

**FIGYELEM!**

A **FIGYELEM** figyelmeztetés a lehetséges tárgyi sérülésre figyelmeztet, mely akkor léphet fel, ha nem tartja be a megfelelő biztonsági előírásokat.

**JÓ TANÁCS!**

A **JÓ TANÁCS** szimbólum tájékoztatja a felhasználót a kezeléssel és tanácsokkal kapcsolatosan.

## 1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

### Elektromos áram

- A túl magas hálózati feszültség, vagy a nem megfelelő bekötés elektromos áramütéssel járhat.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, ha az információs adattáblán szereplő adatok megfelelnek a hálózati feszültségnek.
- A rövidzárlat elkerüléséhez a készüléket száraz állapotban kell tartani.
- Ha a készülék üzemeltetésekor meghibásodás lép fel, azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Ne érintse a készülék csatlakozóját nedves kézzel.
- Soha ne fogja meg a készüléket, ha vízbe esett. Azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Bármilyen javítás és a készülék burkolatának kinyitása csak szakképzet szerelő által és a megfelelő szerszámokkal történhet.
- Ne mozgassa a készüléket a hálózati vezetéknél fogva.

- Ne engedje, hogy a hálózati kábel hőforrással vagy éles élekkel érintkezzen.
- A hálózati vezetékét ne törje meg, nyomja, vagy csomózza össze.
- A készülék hálózati vezetékét mindig tekerje ki teljesen.
- Soha ne állítsa a készüléket, vagy más tárgyakat a hálózati vezetékre.
- A készülék konnektorból való kihúzását mindig a csatlakozót megfogva tegye.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem sérült-e. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. Ha a kábelen sérülésnyomok láthatók, a veszélyek elkerülése érdekében az ügyfélszolgálatl vagy képzett villanyszerelő szakemberrel ki kell cseréltetni.

### Biztonság a gázkészülékek esetében

- Soha ne üzemeltesse a gázzal feltöltött készüléket meghibásodás, sérülés, vagy lehetséges meghibásodás, illetve sérülés esetén. Ebben az esetben állítsa a gázsabályozó gomb(ok)at „O” állásba, és zárja el a fő gázszelepet. Lépjen kapcsolatba a szervízzel.
- Rendszeresen ellenőrizze a tömítetlenséget szappanos oldattal (vagy tömítetlenség ellenőrző spray-vel).

**Ne használjon nyílt lángot a gázcső gázszivárgásának ellenőrzéséhez!**

### FIGYELEM!

#### Fulladás és robbanás veszélye gázszivárgás által!

- Amennyiben gázszagot érez tartsa be az alábbi szabályokat:
  - azonnal zárja el a gázsabályozó gomb(ok)at és a fő gázszelepet
  - biztosítsa az érintett helyiségek megfelelő szellőzését: nyissa ki szélesre az összes ajtót és ablakot
  - ne gyújtson nyílt lángot, oltson el minden tüzet
  - ne dohányozzon
  - ne termeljen szikrát, ne kezelje az elektromos kapcsolókat, ne használjon telefont (akár vezetékeset, akár mobiltelefont)
  - ne használjon a gázzal működő készülék közelében semmilyen elektromos eszközt
  - szükség esetén hívással és kopogtatással riassza az épületben lakókat
  - hagyja el az épületet
  - az épületen kívül lépjen kapcsolatba a szervízzel. Ha a gázkimenet forrását nem lehet pontosan bemérni, azonnal hívja a tűzoltóságot, vagy értesítse a gázszolgáltatót.

**Éghető anyagok**

- Soha ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony, könnyen gyulladó anyagok (pl. benzin, denaturált szesz, alkohol stb.) közelében. A magas hőmérséklet párologást idéz elő ezen anyagokban és tűzforrással érintkezve robbanáshoz vezethet.
- A készüléket csak a megfelelő anyagokkal használja és csak a megfelelően beállított hőmérsékleten. Az anyagok, élelmiszerek és ételmaradékok a készülékben meggyulladhatnak.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa, hogy elkerülje a tűzveszélyt.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, mikor zsíron, vagy olajon süt, ez tűzveszélyes lehet.
- Tűz esetén el kell zárni a gázcsapot. Soha ne oltsa a tüzet vízzel, fojtsa el a lángokat lefedéssel, vagy tűzoltó készülékkel. A tűz eloltását követően biztosítani kell a megfelelő szellőztetést.

**Forró felület**

- A készülék felülete a működés közben felforrósodik. Fennáll az égési sérülés veszélye. A magas hőmérséklet még megmarad a kikapcsolás után is.
- Ne érintse a készülék forró felületét. Használja a rendelkezésre álló kezelő szerveket és fogantyúkat.
- A készüléket szállítani és tisztítani csak a teljes kihűlését követően lehet.
- A forró felületet ne öntse le hideg vízzel, sem pedig gyúlékony folyadékokkal.

## Üzemeltetés csak felügyelet mellett

- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse.
- Mindig maradjon a készülék közvetlen közelében.

## Kezelő személyzet

- A készülék csak betanított és megfelelően képzett személy által kezelhető.
- Ezen eszköt nem lehet olyan személyek (beleértve gyermekek) által üzemeltetni, akiknek korlátozott fizikai, érzékszervi, vagy mentális állapotuk van, valamint csak korlátozott tapasztalattal és/vagy korlátozott ismeretekkel rendelkeznek.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt, hogy megbizonyosodjon, hogy nem játszanak, sem pedig indítják el a készüléket.

## Nem rendeltetésszerű használat

- A nem rendeltetésszerű, vagy tiltott használat a készülék meghibásodásához vezethet.
- A készülék csak akkor használható, ha annak technikai állapota megfelelő, és lehetővé teszi a biztonságos működtetést.
- A készülék csak akkor használható, ha minden csatlakozás az előírásoknak megfelelően került kivitelezésre.
- A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha tiszta.
- Csak eredeti gyári cserealkatrészeket használjon. Soha ne végezzen a készüléken önállóan szerelést.
- Nem végezhető a készüléken változtatás, vagy beavatkozás.
  
- A forró sütőkamrában lévő alkoholgőzök begyulladhatnak. Ne készítsen a sütőben nagy mennyiségű, magas alkoholtartalmú italokat tartalmazó ételeket.
- Csak kis mennyiségű, magas alkoholtartalmú italt adjon az ételekhez.
- Óvatosan nyissa ki a készülék sütőajtáját.










### 1.3 Maradvány kockázatok

Maradvány kockázatok	Veszélyes szituáció	Figyelmeztetés
Csúszás vagy elesés kockázata	A felhasználó a víz vagy a szennyeződés jelenléte miatt megcsúszhat a padlón.	A készülék használatakor viseljen csúszásmentes védőlábbelit.
Égés veszélye	A felhasználó szándékosan megérinti a készülék alkatrészeit. A felhasználó szándékosan forró anyaghoz (olaj, víz, gőz, ...) ér.	
Leesés veszélye	A felhasználó a gép felső részén nem megfelelő segédeszközökkel (például létrával ellátott létrával, vagy a gépre mászva) végez műveleteket.	Ne végezzen semmilyen munkát a készülék felső részén nem megfelelő segédeszközökkel (például: létrával ellátott létrák vagy a készüléken való felmászás).
Felborulás veszélye	A készülék vagy a készülék alkatrészeinek megfelelő segédeszközök nélküli mozgatása.	A készülék vagy annak csomagolásának mozgatásakor megfelelő segédeszközöket vagy emelőberendezést kell használni.

Fennmaradó kockázatok	Veszélyes szituáció	Figyelmeztetés
Vegyai anyagok	A felhasználó kezeli a vegyi anyagokat (pl.: tisztítószer, vízkőoldó szerek stb.).	Megfelelő óvintézkedéseket kell tenni. Mindig kövesse a felhasznált termékek biztonsági adatlapjain és címkéin szereplő utasításokat. Használja a biztonsági adatlapokon ajánlott egyéni védőfelszerelést.
Sérülésveszély	A karbantartási munkák során sérülésveszély áll fenn, ha megérinti a gépváz belső alkatrészeit.	A karbantartási munkákat csak szakképzett, megfelelő egyéni védőfelszereléssel (vágásálló kesztyű, alkarvédő) felszerelt személyzet végezheti.
Zúzódásveszély	A mozgó alkatrészek kezelése során a személyzetnél fennáll az ujjak vagy a kéz zúzódásának a veszélye.	A karbantartási munkákat csak szakképzett, egyéni védőfelszereléssel (védőkesztyű) felszerelt személyzet végezheti.
Ergonómia	A kezelő a szükséges egyéni védőeszközök használata nélkül dolgozik a gépen.	A felhasználónak a berendezésen végzett munka során egyéni védőfelszerelést kell használnia.

## 1.4 Egyéni védőfelszerelések

	Védőruházat	Védő lábbeli	Kesztyű	Szemvédő	Hallásvédelmi eszközök	Légzésvédő	Fejvédő
Fázis							
Szállítás		X					
Mozgatás		X					
Kicsomagolás		X					
Összeszerelés		X					
Normál felhasználás	X	X	X (*)				
Beállítások		X					
Normál tisztítás		X					
Különleges tisztítás		X	X				
Karbantartás		X	X (*)				
Szétszerelés		X					
Leselejtezés		X					

X	Személyi védőfelszerelés
	Személyi védőfelszerelés rendelkezésre áll, vagy szükség esetén azt kell használni.
	Előre nem látható egyéni védőeszközök

\* A normál használatra és karbantartási munkákra szánt kesztyűknek hőállóknak kell lenniük, hogy megvédjék a felhasználó kezét, amikor forró gépalkatrészekhez vagy forró anyagokhoz (olaj, víz, gőz,...) ér.

## 1.5 Rendeltetésszerű használat

A készülék bármilyen egyéb célú és/vagy a normális rendeltetésszerű használatától eltérő használata nem megengedett, és ezen használat nem rendeltetésszerűnek tekinthető.

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

- Az ételek elkészítése és melegítése (húsok sütése, főzése, párolása, erjesztése, sütemények sütése stb.) a megfelelő sütőeszközök és kiegészítők használatával.

A készülék otthoni környezetben való használatra készült, és olyan egyéb hasonló környezetbe, mint például:

- alkalmazottak számára fenntartott konyhákban a boltokban, irodákban, vagy egyéb szociális helyiségekben;
- mezőgazdaságokba;
- vendégek számára hotelekben, motelekben, és hasonló típusú lakóépületekben;
- panziókban.

HU

## 1.6 Nem rendeltetésszerű használat

A nem rendeltetésszerű használat komoly sérüléshez vezethet személyekben és tárgyakban a nem biztonságos elektromos feszültség, tűz, és magas hőmérséklet következtében. A készülék segítségével csak olyan munka végezhető, mely leírásra került ezen használati útmutatóban.

## 2 Általános információ

### 2.1 Felelőssége és garancia

A használati útmutatóban található információk a hatályos jogszabályok, a jelenlegi technikai tudás, valamint tervezői és mérnöki tapasztalatunk figyelembe vételével és többéves gyakorlatunk alapján lettek összeállítva. Különleges, egyedi rendelésű, vagy további opciókkal rendelkező modellnél, illetve a legfrisebb technikai újítások alkalmazása esetén a kapott készülék különleges esetekben eltérhet a leírástól és az ábráktól az ezen kezelési útmutatóban leírtaktól.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért és üzemzavarokért, amelyek az alábbiak során keletkeztek:

- előírások nem betartása,
- nem rendeltetésszerű használat,
- a felhasználó által eszközölt műszaki módosítások,
- nem megengedett cserealkatrészek használata.

Fenntartjuk a jogot a terméken végrehajtott műszaki változtatások tekintetében, melyek a készülék felhasználói tulajdonságainak javítására és jobbá tételére irányulnak.

### 2.2 Szerzői jog védelme

Eme használati útmutató valamint a benne foglalt szöveg, vázlatok, fényképek és más elemek a szerzői jog által védettek. A törvényes tulajdonos írásbeli engedélyének beszerzése nélkül tilos a használati útmutató egészének, illetve bármely elemének sokszorosítása bármely módon és bármely formában, valamint a felhasználása és/vagy harmadik személy felé való továbbítása. A fentiek megsértése esetén kártérítési felelősséggel tartozik. Fenntartjuk magunknak a jogot további kártérítési igény benyújtásához.

### 2.3 Megfelelőségi nyilatkozat

A készülék teljesíti a jelenlegi Európai Unió normákat és előírásokat. A fentieket WE Megfelelőségi Nyilatkozattal bizonyítjuk. Szükség esetén szívesen elküldjük Önöknek a megfelelő Megfelelőségi nyilatkozatot.

### 3 Szállítás, csomagolás és tárolás

#### 3.1 Szállítási ellenőrzés

A készülék megérkezésekor haladéktalanul ellenőrizni kell, hogy a készülék és felszereltsége komplett-e és hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Látható szállítási sérülés megállapításakor el kell utasítani a készülék átvételét, vagy feltételes átvételt kell tenni. A kézbesítő logisztikai cég szállítói / kézbesítési dokumentumán be kell jegyezni a sérülés leírását és reklamációt kell indítani. A rejtett sérülést közvetlenül annak felfedezését követően jelezni kell, mivel a kártérítési igényeket lejelenteni csak az adott reklamációs időn belül lehet kezdeményezni.

Bármely részegység, vagy alkatrész hiánya esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatlal.

#### 3.2 Csomagolás

Kérjük ne dobja ki a készülék dobozát. Még szükség lehet rá a készülék tárolásakor, költöztetésekor illetve a szakszervizbe való szállításakor, amennyiben esetleg meghibásodás lépne fel.

A csomagolás és annak elemei újrafelhasználható anyagokból készültek. Részletezve ezek: zsákok és fóliák műanyagból, a csomagolás kartonpapírból.

A csomagolás megsemmisítésekor be kell tartani az adott ország előírásait. Az újra felhasználható csomagoló anyagokat el kell juttatni újrafelhasználásra.

#### 3.3 Tárolás

A csomagolás maradjon zárva a készülék beüzemeléséig, a tárolásakor pedig legyen figyelemmel a külső jelzésekre a tárolásra és a tárolási helyzetre vonatkozóan. A csomagolást csak az alábbi környezetben tárolja:

- zárt helyiségekben
- száraz és pormentes környezetben
- agresszív anyagoktól távol
- olyan helyen ahol nincs kitéve közvetlen napfények
- olyan helyen ahol nincs kitéve mechanikus sérülésnek.

Hosszabb ideig való tárolás esetén (több, mint három hónap) rendszeresen ellenőrizze a részesgységek és a csomagolás állapotát. Szükség esetén cserélje a csomagolást újra.

## 4 Technikai adatok

### 4.1 Technikai adatok

<b>Megnevezés:</b>	<b>Gáztűzhely BGH 600-521</b>
Cikkszám:	<b>1519821</b>
Anyag:	rozsdamentes acél
Főzőmezők száma:	5
A főzőmezők elrendezése kW-ban:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
A főzőmezők mérete mm-ben:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Sütő hőkezelő kamra anyaga:	acél, zománcozott
A sütő méretei (Sz x M x H) mm-ben:	670 x 400 x 340
Sütőtér fogat literben:	104
Hőmérséklet tartománytól -ig °C:	50 - 250
Sütő vezetősínek száma:	4
Egymással szemben lévő tálcasínek közötti távolság (mm):	35   60   65
Energiaosztály:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energiahatékonysági mutató:	95,3
A felső/alsó fűtőberendezés energiafogyasztása, kWh/ciklus:	0,94
Termoelektromos energiafogyasztás, kWh / ciklus:	0,96
Sütő csatlakozási érték:	2,5 kW   230 V   50/60 Hz
Gáz csatlakozási érték:	11,5 kW
A tárolórekesz méretei (Sz x D x H) mm-ben:	660 x 450 x 120
Méret (sz x m x h) mm-ben:	900 x 600 x 900
Súly kg-ban:	65,2

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

## Verzió / tulajdonságok

- Típus: álló szerkezet
- Szagelszívó
- Üzem mód: gáz/elektromos
- Főzőfelületek fajtája: gáz
- Gáz fatája:
  - Földgáz H (20 mbar)
  - Propán fúvókák (50 mbar) és földgáz fúvókák L (alacsony fűtőértékű) (20 mbar) mellékelve a csomagban
- Gázégő:
  - egykoronás égőfej
  - kétkoronás égőfej
- Begyújtás típusa: elektromos egykezes gyújtó
- Gyújtóláng: nincs
- A sütő típusa: elektromos
- Multifunkciós sütő: igen
- A sütő funkciói:
  - hőkeverés
  - grill
  - grill + felső sütés
  - grill+ felső sütés + ventilátor
  - alsó / felső sütés
  - alsó sütés + ventilátor
  - kiolvasztás
- Sütő tulajdonságai:
  - sütőtér megvilágítás
  - dupla üvegezésű ajtó
  - időzítő: (5 - 55 perc)
- Lábak, állítható magassággal
- Állítható magasság: 850 - 900 mm
- Tulajdonságok:
  - csatlakoztatásra kész sütő
  - termoelektromos égésbiztosítóval rendelkező gázégő
  - rozsdamentes acél fogantyúk
  - gázégő gyújtásvédelemmel



## Technikai adatok

- öntöttvas rácsok
- tárolórekesz a sütő alatt
- A csomagban:
  - 1 db sütőtálca
  - 2 db rács

## Rendeltetési országok / Gáznyomás táblázat

Ország	Kategória	Gáz típusa	Gáznyomás (mbar)
AL	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I <sub>2H</sub>	G20	20
BE	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II <sub>2H3B/P</sub> I <sub>3B/P</sub> II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II <sub>2ELL3B/P</sub> I <sub>2E</sub>	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IE	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Ország	Kategória	Gáz típusa	Gáznyomás (mbar)
IS	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I <sub>2E</sub>	G20	20
LV	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	I <sub>2L</sub> II <sub>2L3B/P</sub> II <sub>2EK3B/P</sub>	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I <sub>2E</sub>	G20	20
PT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II <sub>2E3B/P</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tábl.

**A megadott értékektől való eltérés esetén a készülék helyes működése és a helyes üzembe helyezés nem garantált.**

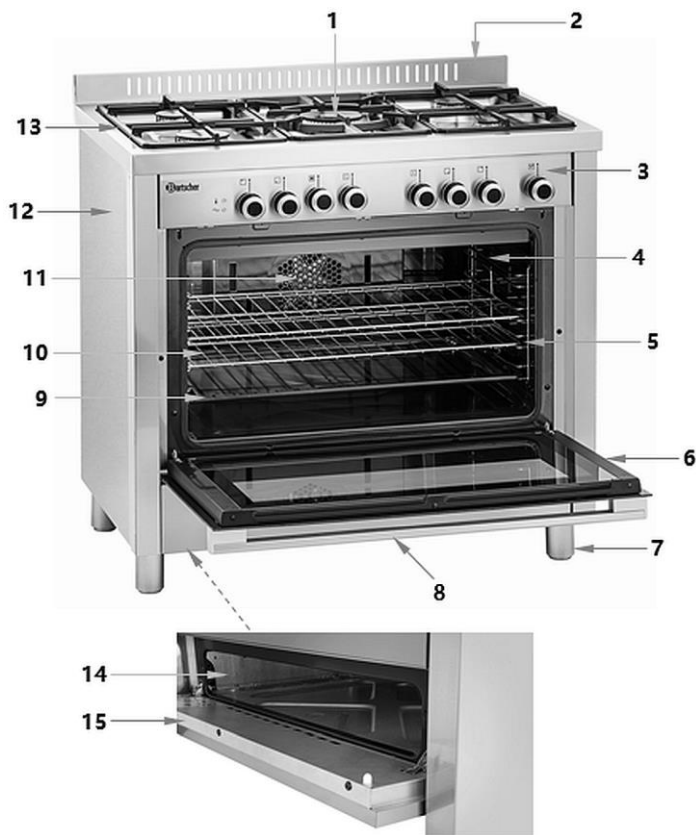
**Az égő és a fűvóka jellemzői**

Gázégő: (Ø mm- ben)	Gáz típusa		Gáznyo- más ( mbar)	Fűvóka (1/100 mm)	Gázfo- gyasztás	Teljesítmény (kW)	
						MAX	MIN
Normál gázégő Ø 75	Propán	G30/ G31	50	58	127 g/ó	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Földgáz	G20	20	98	167 dm <sup>3</sup> /ó		
				G25	100		
Nagy gázégő Ø 100	Propán	G30/ G31	50	75S	218 g/ó	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Földgáz	G20	20	116	286 dm <sup>3</sup> /ó		
				G25	134		
Háromgyű- rűs égőfej Ø 130	Propán	G30/ G31	50	76	291 g/ó	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Földgáz	G20	20	150	381 dm <sup>3</sup> /ó		
				G25	152		

*Tábl. 1*
**4.2 Készülék funkciói**

Az 5 különböző teljesítményű főzőmezővel rendelkező gáztűzhely a megfelelő ételek elkészítésére (sütés, főzés, pörkölés, sütés stb.) szolgál. A különböző méretű égőfejek és a nagyméretű zománcozott multifunkciós sütő ideális alapot biztosít a legkülönfélébb ételek elkészítéséhez. A beépített időzítőnek köszönhetően a sütő teljes ellenőrzést biztosít a sütési folyamat felett.

## 4.3 A készülék részegységeinek leírása



Ábra 1

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Főzőmező                          | 2. Szagelvezetés         |
| 3. Kezelőpanel                       | 4. A sütő hőkezelő kamra |
| 5. Tartók                            | 6. Sütőajtó              |
| 7. Lábak (4x), állítható magassággal | 8. Sütőajtó fogantyú     |
| 9. Sütőtálca (1x)                    | 10. Rács (2x)            |
| 11. Ventilátor                       | 12. Burkolat             |
| 13. Öntöttvas rácsok (3x)            | 14. Tároló               |
| 15. Tartó fedél                      |                          |

## 5 Összeszerelési útmutató

### 5.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

**A nem megfelelő üzembe helyezés, beállítás, kezelés, karbantartás, vagy a nem megfelelő készülékkel kapcsolatos magatartás személyi és tárgyi sérüléshez vezethetnek.**

A beállítás és üzembe helyezés, valamint a javítás és szétszerelés csak és kizárólag szakképzett szakszervíz által hajtható végre, az adott ország előírásainak megfelelően.

#### JÓ TANÁCS!

**A gyártó nem vállal felelősséget és nem biztosít garanciát az előírások be nem tartásából, vagy a nem megfelelő használatból eredő meghibásodásokért.**

**A telepítés során be kell tartani minden vonatkozó törvényt, irányelvet és előírást:**

- Regionális vagy helyi biztonsági és építési előírások
- A balesetek megelőzésére vonatkozó hatályos jogszabályok
- Tűzvédelmi előírások
- A vonatkozó IEC-előírások
- DVGW G600 (TRGI) „A gázszerelésre vonatkozó műszaki előírások”.
- TRF „A cseppfolyósított gázra vonatkozó műszaki előírások”
- A gázszolgáltató vállalat irányelvei és szabályzata (EUV)
- DVGW G 631 "Gáznemű tüzelőanyagot égető kereskedelmi konyhai berendezések telepítése"
- A vonatkozó jogszabályok.

### Kicsomagolás

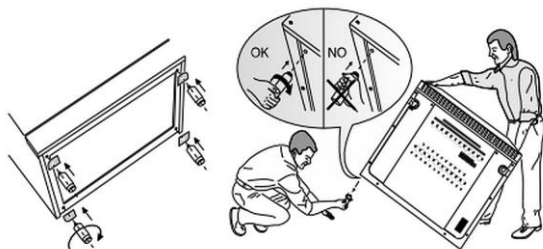
- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes belső és külső csomagoló anyagot és a szállítási védőanyagot.



### VIGYÁZAT!

#### Fulladás veszély!

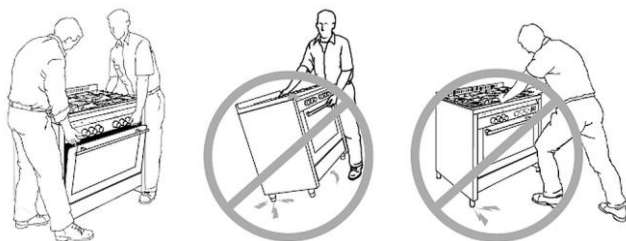
Tegye elérhetetlenné gyermekek számára a csomagoló anyagokat, mint műanyag zacskók, hungarocell elemek.



Ábra 2

- Rögzítse a kapott lábakat, betekerve azokat az erre szolgáló furatokba a készülék alján (2. ábr.)

### Készülék áthelyezése



Ábra 3

1. A készülék áthelyezése vagy mozgatása két ember által történhet.
2. Ne emelje a készüléket az ajtó fogantyúnál, hanem nyissa ki a sütő ajtót és emelje a sütőtér felső felét megragadva (3. ábr.)
3. **Soha** ne tolja, vagy csúsztassa a készüléket.

### Üzembe helyezés

- **Soha** ne állítsa fel a készüléket vizes, vagy nedves környezetben.
- A berendezést úgy helyezze el, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen a gyors lecsatlakoztatás érdekében, ha esetleg erre lenne szükség.
- A készüléket a következő tulajdonságokkal rendelkező felületen állítsa fel:
  - egyenes, megfelelő teherbírású, vízálló, száraz és magas hőmérsékletnek ellenálló
  - elég nagy, hogy sérülés nélkül dolgozhasson a készülékkel
  - könnyen megközelíthető
- Soha ne állítsa a készüléket közvetlenül olyan fal, elválasztó, bútorok vagy egyéb tárgy mellé, mely gyúlékony anyagból készült.
- Tartson legalább **150 mm** távolságot az oldalsó és hátsó falaktól és ezektől a tárgytól vagy falaktól. A készülék felülete és a készülék felett elhelyezkedő tárgyak felülete között legyen legalább 750 mm távolság.
- Ha ez a minimális távolság nem lehetséges, a falakat nem éghető hőszigetelő anyagokkal kell szigetelni (pl. hőálló anyagból készült fóliákkal, amelyek legalább 65 °C hőmérsékletet kibírnak). Tartsa be a tűzv. előírásokat.
- Tartson elegendő távolságot a hozzáférhetőséghez oldalról az esetleges karbantartási, vagy javítási munkálatokhoz.
- Ha a készüléken védőfólia található, azt el kell távolítani. A fóliát lassan távolítsa el, hogy ne hagyjon ragasztómaradványokat. Az esetleges ragasztómaradványokat távolítsa el megfelelő oldószerrel.
- Figyeljen rá, hogy ne sérüljön meg az adattábla, illetve a figyelmeztető jelzések a készüléken.
- Szintezze ki a padlózat kisebb egyenletlenségeit a telepítés helyszínén az állítható lábak kitékerésével, vagy betekerésével.

### FIGYELEM!

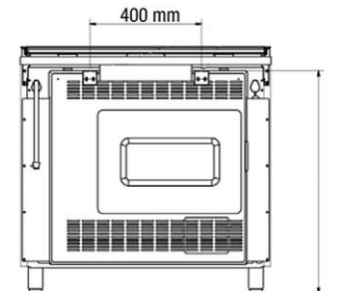
**A készülék nem alkalmas bútorokba történő beépítésre.**

### Stabilizáló eszköz

#### FIGYELEM!

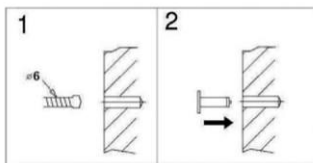
**Terheléskor a készülék előrebillenhet.**

Rögzítse a mellékelt stabilizáló eszközt (szögek, csapok és csavarok) a falon.



**A**

4 Ábra



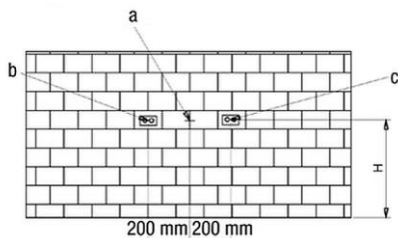
**B**

5 Ábra

A készülék hátulján található a sütő védőborítás.

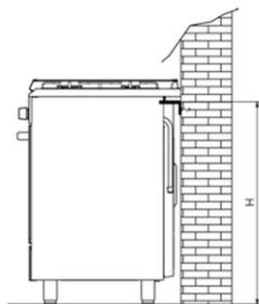
1. Pontosán le kell mérni a H távolságot a védőfal legmagasabb pontjától a padlóig (A).

2. Használja a lemért H egységet, hogy a falon, melyhez a készüléket rögzíteni fogja, megjelölje a tipli fúrásához való magasságot (B).



**C**

6 Ábra



**D**

7 Ábra



## Összeszerelési útmutató

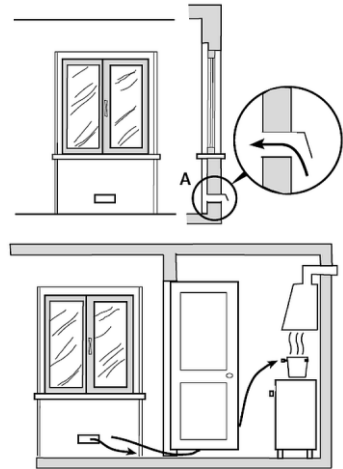
3. Jelölje meg a falon a sütő középpontját is, ugyanazon magasságban, mint korábban a H egységénél (C).
4. Most szerelje fel mindkét távtartó konzolt 400 mm távolságban (200 mm-re a középponttól) 2 csavarral.
5. Helyezze a tűzhelyet a falhoz a két támasz (D) alá.

## Helyiség szellőztetése

### FIGYELMEZTETÉS!

**A jogszabályi előírásoknak megfelelően ezt a készüléket csak állandóan szellőztetett helyiségben szabad üzembe helyezni és üzemeltetni, hogy elkerülhető legyen a káros égéstermékek elfogadhatatlan koncentrációja a helyiségben.**

- A helyiségnek, amelyben a készüléket elhelyezték, annyi levegőt **kell** tartalmaznia, amennyi a hatályos előírásoknak megfelelően a gázégéshez szükséges. A megfelelő égéshez a szükséges levegőellátás **nem lehet kevesebb, mint 2 m<sup>3</sup>/ó** a készülék névleges teljesítményének kW-jára vetítve (lásd a készülék teljesítménytábláját).
- A levegőnek közvetlenül kívülről kell érkeznie, állandó szellőzőnyílásokon vagy csatornákon keresztül, amelyek tiszta levegőt juttatnak a helyiségbe.



8 Ábra

### 5.2 Elektromos bekötés

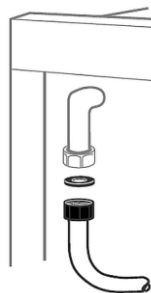
- A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakképzett villanyszerelő végezheti az adott nemzetközi, országos és helyi előírásoknak megfelelően.
- Mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, győződjön meg arról, hogy a címtáblán feltüntetett feszültség- és frekvenciaértékek megfelelnek-e a helyi elektromos berendezés paramétereinek. A megengedett legnagyobb feszültségkülönbség  $\pm 10\%$ .
- A készülék elé, könnyen hozzáférhető helyre, legalább 3 mm-es érintkezési nyílásszélességű, a vonatkozó telepítési előírásoknak megfelelő biztonsági kapcsolót kell szerelni, amely alkalmas arra, hogy minden pólust leválasszon az áramellátásról (a földelő kábelt a kapcsoló nem szakíthatja meg).
- Csatlakoztassa a földelővezetőt a bemeneti csatlakozószalag melletti föld szimbólummal jelölt csatlakozóhoz.
- Csatlakoztassa az elektromos készülék fémszerkezetét egy védőberendezéshez a potenciálegyenlőségi kötéshez.
- Csatlakoztassa a kábelt a készülék külső oldalán lévő potenciálegyenlőségi szimbólummal jelölt csatlakozóhoz.
- Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket potenciálzáró rendszerbe kell integrálni, és a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A csatlakozó kábelt úgy helyezze el, hogy senki se léphessen rá, és el sem botolhasson benne.
- Rendezze el a tápkábelt úgy, hogy az sehol ne legyen 50 °C-nál magasabb környezeti hőmérsékletnek kitéve.

### 5.3 Gázcsatlakozás

- A készülék gyárilag az adattáblán megadott gáz típusok használatára van előkészítve. A telepítés előtt meg kell bizonyosodni, hogy a helyi gázellátás (gáztípus és nyomás) megfelel e a készülék gyári alapbeállításainak.
- A telepítés helyén, ha az nyilvánosan elérhető, be kell tartani a von. balesetvédelmi előírásokat és a biztonsági normákat a tűzvédelemmel kapcsolatosan.
- A gázcsatlakozás telepítésekor hitelesített gázlezáró szelepet kell beiktatni könnyen elérhető helyen a belépő gázcső és a készülék között, hogy szükség esetén bármikor elzárható legyen a gázáramlás.
- A gázcsatlakozó a készülék hátulján található.
- A csatlakozó a gázcsőhöz, vagy a gázpalackhoz készülhet különböző anyagból (fém gázcső, vagy gumi).

### Fém csőcsatlakozós csatlakoztatás

- A cső csatlakozik a menetes csatlakozóhoz a készülék hátulján, melyen tömítés található (jobb. ábr.).
- A gázbekötő cső hossza maximálisan 2 méter lehet.
- Bizonyosodjon meg, hogy a gázcső nem érintkezik a készülék forró felületeivel.
- A fém gázcsövet úgy kell rögzíteni, hogy ne csavarodjon, se nem feszüljön. Csak olyan rögzítő bilincs használható, mely megfelel a telepítési előírásoknak.



9 Ábra

### Gázpalack csatlakoztatása

Ha gázpalackhoz csatlakozik, azt nyomásszabályozóval kell felszerelni, és a csatlakozást az országos telepítési előírásoknak megfelelően kell elvégezni. Gázpalack csatlakoztatásakor vegye figyelembe:

- a gázcsatlakozó tömlő nem lehet hosszabb 1 méternél;
- a nyomáscsökkentő csatlakozójának kifelé kell néznie;
- a tömlő nem érintkezhet a készülék semmilyen forró felületével (tűzhely hátulja, tűzhely teteje, sütő stb.);
- a gázpalackot úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen a sütő melletti falhoz;
- a hőkezelési/sütési folyamat után mindig zárja el a gázpalack csapját.

HU

### FIGYELMEZTETÉS!

**A beszerelés után ellenőrizze, hogy a csatlakozók biztonságosan rögzítve vannak-e. A gázvezetékek szivárgásvizsgálatához soha ne használjon nyílt lángot, hanem mindig szappanoldatot.**

### Szivárgásellenőrzés a gázcsatlakozás után

- A berendezés és a készülék közötti összes csatlakozási pontot szivárgásvizsgálatnak kell alávetni.
- A gázvezetékek szivárgásának ellenőrzéséhez mindig használjon szappanoldatot vagy speciális habosítószeret.
- A csatlakozási pontokat be kell fednie a szerrel, nem képződhetnek légbuborékok. A gázlezáró szelepeket is ellenőrizni kell.

### FIGYELEM!

**Ne használjon nyílt lángot a tömítettség ellenőrzéshez!**

### Átalakítás más típusú gázra

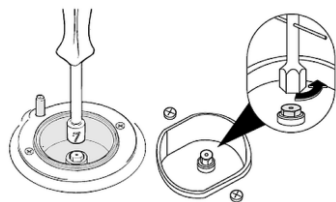
- A készüléket a gyárban a teljesítménytáblán feltüntetett gáztípussal (földgáz) való üzemelésre készítették elő és adták át.
- Szükség esetén a készülék átváltható más típusú gázra, ehhez speciális fűvókák és beállítások szükségesek. A fűvókák a csomag részét képezik a cseppfolyósított gázra való átváltozáshoz. Minden fűvókát egy számmal jelölünk (átmérő 1/100-ban), és egy zacskóba csomagoljuk.
- Egy esetleges átváltás esetén a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról, és a gázellátást ideiglenesen el kell zárni.
- A fűvókák cseréjekor tartsa be a következő utasításokat:



1. Gázégőfej fedél
2. Gázégőfej korona
3. Termoelem

HU

10 Ábra



11 Ábra

- Vegye le az öntöttvas rácsot a tűzhelyről;
- távolítsa el a gázégőfej fedelét és a gázégőfej koronáját;
- egy dugókulccsal lazítsa meg a fűvókát és vegye ki;
- cserélje ki a fűvókát a gáz típusának megfelelőre;

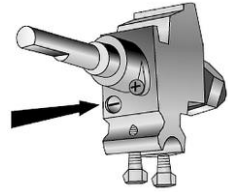
- A fűvóka adatait lásd a 2. táblázatban „**Gázégő és fűvóka jellemzői**”.
- szerelje vissza az égőfej koronát és a gázégőfej fedelét a gázégőfejre;
- végezze el egyenként az összes gázégő átalakítását a fenti utasításoknak megfelelően;
- az átalakítás után helyezze vissza az öntöttvas rácsot a tűzhelyre.

### Gázégők legkisebb teljesítményének beállítása

A legkisebb teljesítmény beállítása (minimum) a gyárban történik. A fűvókák cseréjekor az adott gázszolgáltatáshoz, vagy az adott gáznyomás feltételeihez való beállításakor, mindenképpen újra kell kalibrálni a minimum értéket.

1. A korrekciót az alábbiak szerint végezze el:

- gyűjtsa be az égőt, és hagyja, hogy 10 percig a legmagasabb fokozaton égjen;
- a forgó szabályozót tekerje a minimumra;
- húzza le az állítógombot a forgó állítórúdról;
- egy kis csavarhúzó segítségével állítsa be a minimumot, eltekerve a csavart az óra járásával megegyezően, míg el nem éri a kívánt égési teljesítményt;



12 Ábra

2. Tegye vissza a forgó szabályozógombot, és forgassa el gyorsan a maximális állásból a minimális állásba, majd ellenőrizze a lángot. Bizonyosodjon meg, hogy a beállítás megfelelő, hogy meglegyen a kívánt szintje az égőfejek melegítésének. Ha nem, korrigálni kell a minimum égési beállítást.
3. A fűvókák cseréjekor, vagy egyéb beállításkor mindig meg kell bizonyosodni, hogy a láng kéken ég; stabilan és hang nélkül ég; nem távolodik el az égőfejtől, a nagy lángról kis lángra állításkor nem lép fel láng visszahúzóadás.

#### FIGYELMEZTETÉS!

**A készülék csak akkor működik megfelelően, ha a gázhálózatban a nyomás az 1. táblázatban "Célországok / Gáznyomás táblázat" a különböző gázkategóriákra megadott értékek között van.**

#### FIGYELMEZTETÉS!

**A készülék bármilyen cseréje vagy beállítása után minden érintett alkatrészt megfelelően össze kell szerelni, hogy a készülék ismét üzemkés legyen.**

**A szívárgásellenőrzést mindig szappanoldattal végezze el, soha ne használjon ehhez nyílt lángot.**

**Végül cserélje ki a régi, a beállítási értékeket tartalmazó matricát a szállítmányban szereplő új gáztípushoz tartozó új matricára.**

### Átvétel és teljesítményellenőrzés

A telepítés után a készüléket a következő pontok tekintetében ellenőrizni kell, mielőtt átadná a felhasználónak:

- hogy a védőfóliát teljesen és gondosan eltávolították minden külső felületről;
- hogy minden csatlakozást a jelen szerelési útmutatónak megfelelően végeztek el;
- hogy minden alkalmazandó biztonsági szabványt és előírást, jogszabályi rendelkezést és iránymutatást figyelembe vettek és betartottak;
- a gázcsatlakozás megfelelő-e
- hogy a telepítés helyén rendelkezésre álló gáztípus és nyomás megfeleljen a névtáblán szereplő adatoknak. Ha ez nem így van, akkor az átállást vagy a beállítást a „**Másik gáztípusra való átállás**” című fejezetben leírtak szerint kell elvégezni;
- hogy a megfelelő fűvókák vannak-e felszerelve. Ehhez ellenőrizze a fűvóka táblázatot, és győződjön meg arról, hogy a készülékbe szerelt fűvókák megfelelnek az adatoknak. További szabályozás végezhető térfogati gázáramlás méréssel. Ehhez indítsa be a gázégőt, majd kb. 10 perc elteltével (üzemmód elérése) ellenőrizze gázmérővel, hogy a mért áramlási sebesség (m<sup>3</sup>/ó-ban vagy kg/ó-ban) megfelel-e a fűvóka táblázatban szereplő adatoknak.

A telepítés után a telepítőnek:

- el kell magyaráznia a funkciókat, valamint a helyes használatot és alkalmazást a felhasználónak
- tájékoztatja a felhasználót, hogy az égési levegőellátást befolyásoló szerkezeti változások miatt újra ellenőrizni kell a készülék működését és ellenőrizni kell a szivárgást.

Az átadás-átvételi jegyzőkönyvet teljes egészében ki kell tölteni, és aláírás céljából be kell nyújtani az ügyfélnek.

Végül kapcsolja be a készüléket a működés ellenőrzéséhez, a „**A gázégő begyújtása**” című fejezetben leírtak szerint, és ellenőrizze:

- Az égőfejek begyújtása
- Egyenletes lángkép (A lángnak kék színűnek kell lennie, sárga csúcsok nélkül, és egyenletesen kell égnie az alján.

### FIGYELEM!

**Ha a lángkép sárga csíkokat mutat, az azt jelenti, hogy a primer levegő nincs megfelelően beállítva. Ha az elsődleges légáram túl nagy, a láng rövid, és hajlamos eltávolodni az égőtől. A lángellenőrzést 15 perc maximális teljesítményen történő működés után is el kell végezni. Továbbá, a MIN-ről MAX-ra történő bármilyen beállításváltás után a lángnak egyenletesen kell égnie.**

## 6 Használati útmutató

### Biztonsági figyelmeztetések



#### **FIGYELEM!**

##### **Égési sérülés veszélye!**

**Működés közben a burkolat, az égőfejek, a csúszórácsok és a sütőajtó nagyon forróvá válik, és a kikapcsolás után még egy ideig forró marad.**

Soha ne érintse meg a készüléket működés közben és közvetlenül a kikapcsolás után.

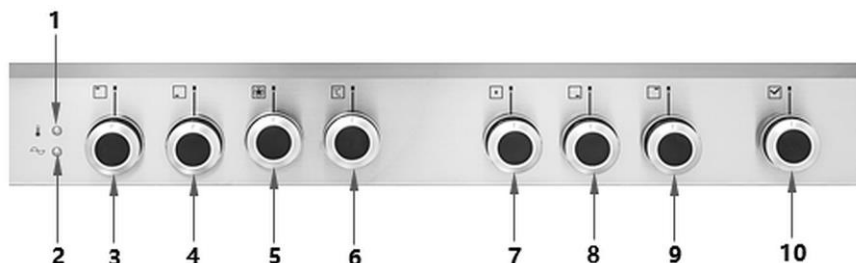
A készülék működtetéséhez használja a mellékelt fogantyúkat és kezelőszerveket.

##### **Tűzveszély az olaj vagy zsír túlmelegedése miatt!**

Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

Munka közben viseljen védőkesztyűt.

### Használati elemek



13 Ábra

- |  |   |
|--|---|
| 1. Melegítést jelző lámpa (narancssárga)             | 2. Működést jelző kontrollfény (narancssárga)       |
| 3. Forgószabályozó gáz hátsó bal oldali főzőmezőhöz  | 4. Forgószabályozó gáz első bal oldali főzőmezőhöz  |
| 5. Sütő funkcióvezerlő                               | 6. Sütő hőmérséklet szabályzó                       |
| 7. Forgószabályozó gáz középső főzőmezőhöz           | 8. Forgószabályozó gáz első jobb oldali főzőmezőhöz |
| 9. Forgószabályozó gáz hátsó jobb oldali főzőmezőhöz | 10. Forgó idő szabályzó                             |

## 6.1 Bekapcsolás

### A készülék előkészítése

1. Megfelelő tisztítószerrel távolítsa el a korrózióvédelmet a készülék minden felületéről.
2. Az első indítás előtt feltétlenül be kell tartani a következő utasításokat.
  - Győződjön meg arról, hogy nincsenek tárgyak (tartozékok, csomagolófólia, használati utasítás) az elektromos sütő belsejében, az aljzatban vagy a főzőlapon.
  - A készülék beüzemelése előtt óvatosan húzza le a védőfóliát, és távolítsa el a ragasztómaradványokat langyos szappanos vízzel vagy megfelelő oldószernel.
  - Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze a készülék helyes felszerelését, stabilitását, vízszintbe állítását, valamint az áram- és gázellátáshoz való csatlakozások elvégzését.
  - A szellőzőnyílásokat nem szabad elzárni vagy eltömíteni.
  - A készüléknek a telepítés és a csatlakoztatás során esetleg eltávolított részeit vissza kell illeszteni a készülékhez.



- Használat előtt a készüléket alaposan meg kell tisztítani a **6. „Tisztítás és karbantartás”** fejezetben leírtak szerint.

## 6.2 A gáz főzőlap működése

### Gázfűtéses mező

#### Égők helyzete a főzőhelyeken



Ábra 14

1. Nagy égő
2. Normál égő
3. Dupla koronás égőfej
4. Kisegítő égőfej

### Gázégőfejek meggyújtása

1. Győződjön meg arról, hogy az összes gázvezérlő készülék KI ( ) állásban van.
2. Nyissa ki a készülék elejére szerelt gázelzáró szelepet.
3. Válassza ki a megfelelő főzőmezőt.
4. Gyűjtson meg egy gyufát vagy gázgyújtót, és tartsa az égőfejhez.
5. Nyomja be a forgó szabályozót, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gázáramlású állásba (nagy lánggal jelzett szimbólum).
6. Tartsa nyomva a forgó szabályozót kb. 10 mp-en keresztül, hogy a láng meggyulladjon.
7. Mikor már ég az égő, állítsa be a lángot eltekerve a forgó szabályozót mindig a nagy és kis beállításon belül és soha ne a nagy és KI (o) között.



15 Ábra

8. Ha a láng kialszik, a begyújtási folyamatot meg kell ismételni.

### ÚTMUTATÓ!

**A láng véletlenszerű kialvása esetén (pl: Huzat, folyadékkal való elöntés stb.) kioldja a biztonsági szelepet és elzárja a gázellátást.**

HU

### Élelmiszer-előkészítés/melegítés

1. Helyezzen egy megfelelő edényt (serpenyőt) a kiválasztott főzőmező(k)re.
2. A kevesebb gázfogyasztás és az égők jobb kihasználása érdekében használjon olyan átmérőjű edényeket és lábosokat a főzéshez, melyek megfelelnek az adott égőhöz, mint az alábbi táblázatban megtalálható.

Gázégő	min. Ø (cm) főzőedény	max. Ø (cm) főzőedény
Nagy égő	20	24
Normál égő	16	20
dupla koronás égőfej	24	28
Kisegítő égő	10	14

## Használati útmutató

- Ételek előkészítése.
- Az elkészítés során tartsa szemmel az ételt, és a főzési fázisnak megfelelően állítsa be a forgatható szabályozót, növelve vagy csökkentve a gázellátást.

### A gáztűzhely lekapcsolása

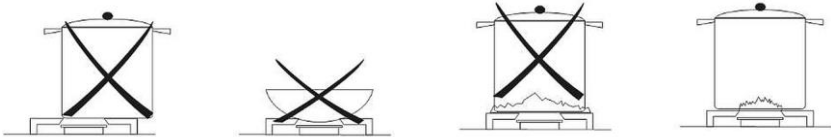
- A főzési folyamat után kapcsolja ki a fűtőmező(ke)t a megfelelő forgókapcsoló(k) KI állásba fordításával.

#### FIGYELMEZTETÉS!

**A használat hosszabb megszakítása, működési hiba vagy a készülék szabálytalan használata esetén a készüléken kívüli főgázszelepet el kell zárni.**

### Tanácsok és tippek

- Kerülje a felszálló lángot az edény (serpenyő) körül.
- Amint az edény tartalma forni kezd, csökkentse a láng méretét alacsonyabb szintre, hogy a lángot ne oltsa ki a tűzhely forró tartalma.
- Ha a főzés során zsírt és olajat használ, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert túlhevülés esetén a lángtól meggyulladhatnak. **Tűzveszély lehetősége!**
- Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.



16 Ábra

- Helyezzen egy megfelelő főzőedényt a csúszórácsra úgy, hogy a láng közepén legyen.

## 6.3 A multifunkciós sütő használata

### Első használat előtt

1. Az első használat előtt távolítsa el minden mellékelt tartozékot és anyagot a sütőtérből.
2. Melegítse elő az üres sütőt legalább egy órán át a legmagasabb hőfokon, zárt ajtó mellett (ne használja a grillt).
3. Ezután kapcsolja ki a készüléket.
4. Nyissa ki a sütő ajtaját.
5. Szellőztesse ki a helyiséget.

### ÚTMUTATÓ!

**A keletkező szagot a sütő tömítő- és védőanyagainak elpárolgása okozza.**

### Tanácsok és tippek

- A darabok eltérő mérete, valamint a különböző anyagú és vastagságú (terakotta, üveg, alumínium, acél) edények használata a hőkezelési idő tekintetében eltéréseket eredményezhet a receptben szereplő adatoktól.
- Ha lehetséges, a kényes ételek és a kelesztő anyagokkal készített ételek esetében kerülje a sütő ajtajának kinyitását, hogy ne változtassa meg a belső hőmérsékletet.
- A hosszú sütési idő alatt az energiatakarékosság érdekében a receptben megadottnál néhány perccel korábban kapcsolja ki a sütőt, és a maradék hő kihasználása érdekében tartsa zárva az üveg sütőajtót. A sütőtér belsejének szigetelése garantálja a hőkezelés kiváló eredményét.

### Beállítások

A multifunkciós sütő beállításai a kezelőpanelen található funkcióvezérlő, hőmérséklet-szabályozó és időzítő segítségével végezhető el.

### Funkció


A készülék különböző funkciókkal rendelkezik. Az egyes funkciók használatát a következő táblázat ismerteti.

1. A kívánt étel a sütőben történő elkészítéséhez állítsa be a kívánt funkciót a funkcióvezérlővel.

### FIGYELEM!

**A sütő ajtaját működés közben minden hőkezelésnél zárva kell tartani.**

Jel	Funkció	Jel	Funkció
	<b>Alsó / felső sütés</b> A hőt a sütő aljának és tetejének fűtőellenállásai termelik. Alkalmos cukrászati és hagyományos receptekhez.		<b>Forró alsó fűtés</b> Az alsó fűtőellenállás hője kering. Termikus feldolgozás befejezéséhez és sterilizáláshoz ajánlott.
	<b>Forró levegő</b> Az alsó és felső fűtőellenállás hője a ventilátorral együtt optimális hőelosztást tesz lehetővé, és lehetővé teszi több étel egyidejű elkészítését.		<b>Légkeverés</b> A ventilátor biztosítja a levegő keringését a sütőtérben, és egyenletes sütést tesz lehetővé minden szinten, szagok átvitele nélkül.

	<b>Kiolvasztás ventilátorral</b> A ventilátor fűtőellenállások nélkül kapcsol be. Gyors és optimális leolvasztás percek alatt.		<b>Grillezés</b> Optimális vékony húsdarabok sütéséhez és hőkezeléséhez.
	<b>Grill + forró levegő</b> A ventilátor támogatásával a grill egyenletesen osztja el a hőt. Ideális közepes/nagyméretű húsdarabokhoz, hogy kívül ropogós, belül puha legyen.		<b>Sütőtér megvilágítás</b> Megvilágítja a hőkezelő teret. Hasznos az élelmiszerek hőkezelési állapotának megfigyelésére.

Tábl. 2

### Hőmérséklet

1. A hőmérséklet-szabályozóval állítsa be a kiválasztott ételhez szükséges hőkezelési/sütési hőmérsékletet.

A beállítható hőmérséklet 50 °C és 250 °C között van. A hőmérséklet bármikor megváltoztatható a hőmérsékletszabályzóknak az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba történő elforgatásával.

A kezelőpanelen lévő előmelegítés jelzőfénye addig világít, amíg a készülék melegít, és kialszik, amikor a beállított hőmérsékletet elérte.

2. Helyezze a kívánt ételt a sütőtérbe.

Amikor a sütő hőmérséklete csökken, az újramelegítés jelzőfénye újra kigyullad, és a készülék a beállított hőmérsékletre melegít.

### FIGYELEM!

**A fenti funkciók mindegyike csak a megfelelő hőmérséklet-beállítással együtt használható.**

Tartsa be a hőmérséklet beállítására vonatkozó utasításokat a következő szakaszokban.

### Grillezés

Hőmérséklet beállítás: 60 °C - kb. 250 °C

A grill funkciót az ételek pirítására, sütésére és barnítására tervezték. A hőkezelés ideje nem haladhatja meg az 5 percet.

### Grill + forró levegő

Hőmérséklet beállítás: 60 °C – 200 °C

Válassza ezt a funkciót hús, zöldség és baromfi grillezéséhez. Ha a grillrácson grillez, csúsztasson egy kis mennyiségű vízzel töltött sütőtálcát az alatta lévő szintre, hogy csökkentse a zsírfröccsenést és a füstképződést.

### Légkeverés

Hőmérséklet beállítás: 60 °C – 250 °C

Ha ezt a funkciót választja, a sütőben lévő forró levegő egyenletesen oszlik el az összes szinten, ami optimális eredményt biztosít az ételek egyidejű sütése/sütése során, elegendő sütési idővel több szinten.

A sütőt elő kell melegíteni, mielőtt az ételt betenné.

Ez a funkció különösen alkalmas sütemények sütéséhez és nagyobb mennyiségű ételek elkészítéséhez.

HU

### Kiolvasztás

A hús, a hal és a kenyér felolvasztásának felgyorsításához állítsa a hőmérsékletet 80°C és 100°C közé.

Ez a funkció minden típusú élelmiszer kiolvasztására szolgálhat.

Különösen ajánlott olyan finom ételekhez, amelyek nem igényelnek hőt, mint a tejszínes szósz vagy vanília, desszertek, gyümölcstorták stb.

Ha a ventilátornak köszönhetően ezzel a funkcióval történik a leolvasztás, a leolvasztási idő körülbelül a felére csökken.

### Sütőtér megvilágítás

A sütőfény kigyullad, amint a funkcióvezérlést aktiválja. Felgyullad, amikor a sütő működik, és kialszik, amikor a készüléket kikapcsolják.

### Főzési/sütési idő

A főzési/sütési idő az étel típusától és mennyiségétől, az egyéni preferenciáktól és a tapasztalattól függ.

1. Az étel elkészítéséhez válassza ki a kívánt főzési/sütési időt 5 - 55 perc között az óramutató járásával megegyező állásba fordítva.

A letelt beállított idő elteltével hangjelzést hall.

2. Ha a sütőt a nem kívánja tovább használni, a sütő összes forgatógombját (idő, hőmérséklet és funkció forgatógombja) „0” állásba kell fordítani.



17 Ábra

### A készülék hűtésére szolgáló keringtető ventilátor

A keringtető ventilátor lehetővé teszi a készülék felületi hőmérsékletének csökkentését a sütőajtó, a kezelőpanel és a főzési szint alatti belső rész közötti levegő keringtetésével. A főzési szintek és a sütő teteje közötti keringtető ventilátor néhány perccel a sütő bekapcsolása után automatikusan bekapcsol. A készülék a sütő kikapcsolása után is tovább működik, amíg a külső felület le nem hűl.

### Tárolórekesz a sütőajtó alatt

A készülék egy tárolórekeszrel van felszerelve, ahol a fémtartozékok tárolhatók, amikor nem használják.

#### **FIGYELMEZTETÉS!**

**Ne tároljon éghető anyagokat, például papírt, ruhákat stb. a tárolórekeszben.**

### Sütési szintek

A sütőnek 4 szintje van: 1 alsó, 2 középső, 1 felső.

#### **ÚTMUTATÓ!**

**A szinteket mindig az ételnek megfelelően kell kiválasztani.**



A középső szintek alkalmasak a legtöbb hőkezelési folyamathoz, mivel a hőmérsékletszabályozón beállított hőmérséklet ezen a területen tökéletesen stabil.

A szintek közötti távolságok a következők:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



18 Ábra

### Táblázatok: hőkezelés

Ételek sütése/hőkezelése	A polc szintje	Hőmérséklet °C-ban	Hőkezelés / sütési idő percben
<b>Édes fogások</b>			
Linzerészta	2 (1-3)	180-190	30-35
Dagasztott tészta	2 (1-3)	190-200	30-35
Ropogós pékáru	2 (1-3)	180-190	30-35
Szilva torta	2 (1-3)	180-190	30-35
Gyümölcsös sütemény	2 (1-3)	165-180	35-45
Diós sütemény	2 (1-3)	180-190	40-45
Kalács	2 (1-3)	185-195	35-45
Édes sütemény	2 (1-3)	185	35-45
Karamellás puding	2 (1-3)	130	30-35
Csokoládés keksz	2 (1-3)	180	35-40
Briós	2 (1-3)	180-190	25-30
Aprósütemény	2 (1-3)	165	20
Pékáruk	2 (1-3)	200-230	10-15
Édes zsemle lekvárral	1 (1-2)	180-190	20
Muffinok	2 (1-3)	185-200	25-35
<b>Kenyér és pizza</b>			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Pogácsák	2 (1-3)	190-210	20-30
Kenyér	3 (2-3)	215-230	40-50

Élelmiszerek sütéshez/hőkezeléshez	A polc szintje	Hőmérsék- let °C-ban	Hőkezelés / sütési idő percben
<b>Szufflé / rakott ételek</b>			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Tésztás rakott sült	2 (2-4)	180-190	35-45
Zöldséges rakott étel	2 (1-3)	170-180	30-40
<b>Húsos lepény</b>			
Marhahús 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Báránhús 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Sertéshús 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Borjúhús 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Baromfi	2 (1-3)	195-210	40
Kacsa	2 (1-3)	195-210	120-180
Liba	2 (1-3)	195-210	120
Pulyka	2 (1-3)	195-210	120
Nyúl	2 (1-3)	200-210	40
Fácán	2 (1-3)	195-210	40-50
<b>Halak</b>			
Filé és húsdarabok	2 (1-3)	160-170	20-30
Sült	2 (1-3)	180-190	25-35
Sütés fóliában	2 (1-3)	190-200	25-35

Tábl.

### Hőkezeléssel/sütéssel kapcsolatos megjegyzések

- A megadott adatokat iránymutatásnak kell tekinteni. Ezeket a saját ízlésének és szokásainak megfelelően lehet és kell módosítani.
- A táblázatban feltüntetett hőkezelési/sütési idők nem veszik figyelembe a sütő előmelegítési idejét, ami mindig ajánlott.
- A megadott sütési idő és hőmérséklet egy átlagos ételmennyiségre vonatkozik (1/1,5 kg hús, desszert tészta, pizza, 0,5/0,8 kg kenyér).
- Végezzen több hőkezelést különböző szinteken a középső polcon lévő főzőedényekkel.

### Grillező tábla

Grillezett termék	A polc szintje	Hőmérséklet °C-ban	Hőkezelés / sütési idő percben
Pirítós	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Halnyársak	3-4	200	6-8
Rákfélék	3-4	200	6-8
Kolbászok	3-4	200	7-10
Bordák	3-4	200	7-10
Húsnyársak	3-4	200	8-10
Steakek	3-4	200	8-12
Baromfi	3-4	200	30-35

Tábl. 3

### Grillezési megjegyzések:

- Az előmelegítést igénylő receptekhez 5-10 perc elegendő.
- A megadott idő az étel egyik oldalra vonatkozik, ezért fordítsa meg.
- Helyezzen egy kis mennyiségű vízzel (kb. 0,2 liter) töltött sütőtálcát a sütő alsó szintjére, hogy a felesleges zsírt és füstöt felfogja.

HU

## 7 Tisztítás és karbantartás

### 7.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

- A tisztítás előtt zárja el a gázellátás elzárószelepét.
- A készüléket a tisztítás előtt le kell csatlakoztatni az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a berendezésbe ne kerüljön víz. Ne merítse a készüléket tisztítás közben vízbe, vagy egyéb folyadékba. A készülék tisztításához ne használjon nyomás alatt lévő vízugarat!
- Ne használjon a készülék tisztításához semmilyen éles, vagy fém tárgyat (kés, villa, stb.). Az éles tárgyak megsérthetik a készüléket, az érintkezése elektromos áramot vezető részekkel pedig áramütéshez vezethet.
- Ne használjon a tisztításhoz semmilyen súrolószert, oldószer tartalmú, vagy maró hatású tisztító anyagot. Ezek megsérthetik a felületet.

### FIGYELEM!

**A nem megfelelő tisztítószer használata a készülék korrózióját vagy a felület károsodását okozhatja.**

A rozsdamentes acélfelületek (burkolat, főzőfelület, csúszórács, sütőajtó, sütő vezetők és rács) tisztításához csak speciális rozsdamentes acél tisztítószeret használjon.

Acélgyapot, acélkefe vagy acélkaparó használata esetén vasrészecskék rakódhatnak le, amelyek oxidációjuk következtében rozsdafoltokat okozhatnak.

A hőkezelő kamra tisztításához ne használjon súroló kendőket vagy más olyan termékeket, amelyek károsíthatják a hőkezelő kamra zománcozott felületét. Használjon megfelelő tisztítószeret.

Ne használjon klórtartalmú tisztítószereket (fehérítőszer, sósav stb.).

Kövesse a gyártók utasításait a használt tisztítószerekre vonatkozóan.

## 7.2 Tisztítás

1. A készüléket rendszeresen, minden munkanap végén tisztítsa meg, szükség esetén közben is, vagy amikor a készülék hosszabb ideig nincs használatban.

HU

### Gázfűtéses mező

1. Távolítsa el az öntöttvas rácsokat és a gázégők fedeleit.
2. Tisztítsa meg a fűtőmezőt meleg vízzel átitatott puha ronggyal vagy szivaccsal. Szükség esetén használjon semleges tisztítószeret (pl. mosogatószer). Szárítsa meg a fűtőmezőt.
3. Tisztítsa meg az öntöttvas rácsokat és a gázégő fedelét semleges tisztítószerezrel (pl. mosogatószerrel) és puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacs szennyeződések esetén használjon sárgaréz drótkefét. A rácsokat és a gázégő fedeleit alaposan öblítse le tiszta vízben, majd szárítsa meg őket.
4. A tisztítás után a gázégő fedeleit és az öntöttvas rácsokat helyesen rögzítse vissza, mielőtt újra begyűjtja a gázégőket.

### Többfunkciós sütő

A sütő jó állapotának megőrzése érdekében rendszeresen törölje át, miután kihűlt.

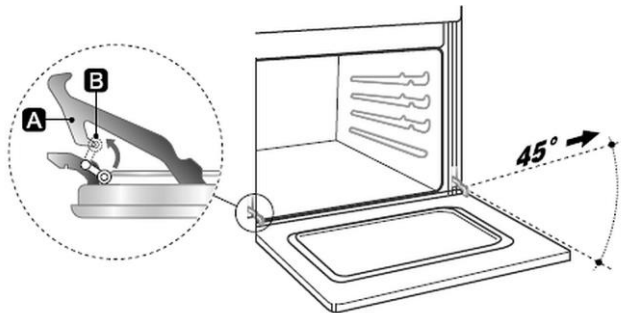
1. Távolítsa el minden kivehető alkatrészt és tartozékot a sütőből.
2. Mossa el a rácsokat (vagy a használt sütőlapokat) meleg vízzel és nem súrolószeres tisztítószerrel.
3. A megtisztított rácsokat (vagy használt sütőlapokat) öblítse le tiszta vízzel, és hagyja megszáradni, vagy szárítsa meg egy puha ronggyal.
4. Alaposan tisztítsa meg a vezetősíneket és a hőkezelő kamrát meleg vízzel, puha ronggyal vagy szivaccsal és zománcfelületekre alkalmas enyhe tisztítószerrel.
5. Mossa át alaposan tiszta vízzel és bizonyosodjon meg, hogy nem maradtak tisztítószer maradványok.
6. Végül szárítsa meg a sütőkamrát és a vezetősíneket.

### FIGYELEM!

**A speciális tisztítószerekkel történő tisztítás után kapcsolja be a sütőt 20 percre maximális teljesítményre, hogy a sütőkamrából eltávolítsa a maradék tisztítószert.**

### Sütőajtó

1. A sütőkamra könnyű tisztítása érdekében a sütő ajtaja eltávolítható. A következőképpen járjon el (lásd az alábbi ábrát):



Ábra 19

- nyissa ki teljesen a sütő ajtaját;
- emelje fel a kart **B**, és mindkét kezével fogja meg a sütőajtót a zsanérok **A** közelében;
- emelje fel a sütő ajtaját úgy, hogy az 45°-os szögben álljon a sütőhöz képest,
- húzza ki a sütő ajtaját;

2. Tisztítsa meg a sütő ajtaját puha ronggyal és enyhe tisztítószerrel. Törölje át száraz törlőkendővel.
3. A tisztítás után szerelje vissza a sütőajtót úgy, hogy a zsanérokat A behelyezi az alján lévő hornyokba, és a kart B beakasztja.

### Sütőajtó belső ablaktáblája

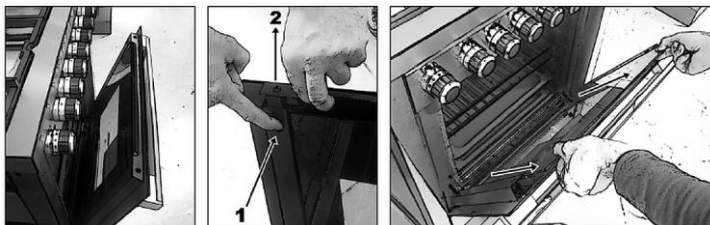
#### FIGYELEM!

**Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegfelületet vagy eltörhetik az üveget.**

1. Szükség esetén a sütőajtó belső üvegét ki lehet venni a tisztításhoz. Ezen folyamatot kizárólag kihűlt készüléknél szabad végrehajtani.

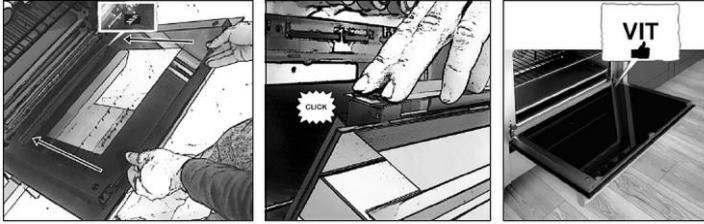
A sütőajtó belső üvegének eltávolításához kövesse az alábbi lépéseket (alábbi kép):

- nyissa ki enyhén a sütő ajtaját;
- egyszerre nyomja meg a fekete gombokat az oldalsó vezetőn az üveg sütőajtón és húzza azokat felfelé;
- távolítsa el a felső üvegajtó profilt.
- húzza ki a belső üveget maga felé húzva.



Ábra 20

2. Tisztítsa meg a sütőajtó belső üvegét puha, nedves ronggyal és enyhe tisztítószerrel.
3. Alaposan szárítsa meg a belső üveget mindkét oldalán.
4. A belső üveg visszahelyezéséhez a fordított sorrendben járjon el (felső ábra).
5. Ennek során győződjön meg arról, hogy a belső üveg megfelelően helyezkedik el az oldalsó támaszokhoz képest, és hogy a VIT szó az alsó sarkán nyílal jelölve szerepel, majd szerelje vissza a sütőajtó profilját.



Ábra 21

### 7.3 Karbantartás

#### **FIGYELEM!**

**Mindenképpen tartsa be a megadott karbantartási időszakokat!**

A készülék megfelelő működéséhez a készüléket **legalább egy évben** karban kell tartani.

A karbantartás elvégzése előtt áramtalanítsa a készüléket, zárja el a fő gázcsapot, és hűtse le a készüléket.

A karbantartást csak képzett, felhatalmazott szerviztechnikus végezheti, és annak a következő pontokra kell kiterjednie:

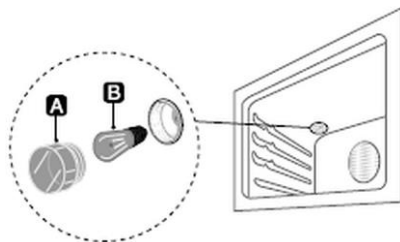
- kopásnak kitett alkatrészek ellenőrzése
- az egyes elektromos alkatrészek ellenőrzése
- az összes csatlakozás ellenőrzése (villany, gáz)
- készülék működésének ellenőrzése
- annak ellenőrzése, hogy a gázégők megfelelően gyulladnak-e be, és alacsony lángon is megfelelően működnek-e
- annak ellenőrzése, hogy a gázégők burkolatai egyenesen és pontosan fekszenek-e az égőkoronákon
- a gázégő kivezetőnyílásainak ellenőrzése (nem szabad, hogy forró étel vagy tisztítószermaradék eltömítse!)

Ajánlott, hogy a karbantartás folyamán cseréljék ki az elhasználódott alkatrészeket, hogy elkerülje a további javításokat, és esetleges nem várt meghibásodásokat.

Javasoljuk, hogy a karbantartási munkákra vonatkozóan kössön szerződést egy bevált szervizközponttal.

### A sütő lámpának a cseréje

1. Ha a sütő belső világítása nem működik, cserélje ki a sütő lámpáját az alábbiak szerint:
  - győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva az áramellátásról;
  - hagyja teljesen kihűlni a készüléket,
  - csavarja le a sütő lámpájának a **A** fedelét;
  - csavarja ki a hibás sütő lámpát **B**;
  - cserélje ki a sérült sütő lámpát egy azonos teljesítményű, hőálló (300°C) sütő lámpára;
  - Csavarja vissza a sütő lámpa **A** fedelét az óramutató járásával megegyező irányban.



22 Ábra

## 8 Leselejtezés

A használati időtartam lejártával az elhasznált készüléket az országos és helyi előírásoknak megfelelően hasznosítsa hulladékként. Ehhez javasoljuk, vegye fel a kapcsolatot egy erre szakosodott céggel vagy az önkormányzat hulladékgazdálkodási részlegével.

Az esetleges visszaélések és az ezzel kapcsolatos veszélyek elkerülése érdekében, a készülék hulladékként való hasznosítása előtt gondoskodjon arról, hogy azt ne lehessen többé bekapcsolni, és ne legyen ismét használható.

### Elektromos készülék



Az elektromos készülékek ezen szimbólummal jelettek. Az elektromos készülék a megfelelő és környezetkímélő módon kell megsemmisíteni és újrafeldolgozni. Ne dobjon ki elektromos készüléket a háztartási hulladékba. Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról és távolítsa el a készülékből a csatlakozó kábelt.

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőpontra adja le.