

KEZELÉSI KÉZIKÖNYV

ELECTROLUX KÉSZÜLÉK CSALÁD

**ELEKTROMOS ÜZEMŰ
LÉGKEVERÉSES SÜTŐ**

6GN1/1, 10GN1/1, 20GN1/1, 10GN2/1 ÉS 20GN2/1 TÍPUS



TARTALOM

FEJEZET

Oldal

01.	Bevezetés	4
02.	Ökológiai és környezetvédelmi információk	5
02.1	Csomagolás	5
02.2	Használat	5
02.3	Tisztítás	5
02.4	Leselejtezés	5
03.	A kezelési kézikönyvben lévő ábrák listája	6
04.	A készülék ismertetése	7
04.1	A készülék általános jellemzői	7
04.2	A készülék felépítése és főbb részegységei	7
04.3	A készülék anyagszerkezeti felépítése	9
04.4	A készülék adattáblája	9
04.5	A készülék technikai adatai	9
04.6	Nemzetközi szabvány megfelelés	9
05.	A készülék telepítése	10
05.1	A készülék kicsomagolása és a csomagolás eltávolítása	10
05.2	A készülék elhelyezése	10
05.3	A készülék csatlakoztatása az elszívó rendszerre	11
05.4	A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra	11
05.5	A készülék csatlakoztatása a vízhálózatra	12
05.6	A készülék csatlakoztatása a lefolyó rendszerre	13
05.7	A készülék szabályozó és biztonsági berendezései	13
05.8	A készülék használat előtti ellenőrzése	14
06.	Hibaelhárítás	15
06.1	A főzőtér fűtőelemei nem működnek vagy nem elég hatékonyak	15
06.2	A párabefecskendezés nem indul meg vagy nem elégséges	15
06.3	A főzőtér hőmérséklet kijelzése szabálytalan, akadozó	15
06.4	A készülék lekapcsol	15
07.	A készülék használata	16
07.1	Általános irányelvek és óvó rendszabályok	16
07.2	A készülék felhasználása	16
07.3	A vezérlőpanel felépítése	17
07.4	Hasznos tanácsok	18
07.5	A készülék be és kikapcsolása	18
	07.1.1 Bekapcsolás	18
	07.1.2 Kikapcsolás	18
07.6	A főzési mód kiválasztása	18
07.7	A főzési hőmérséklet beállítása	18
07.8	A főzési idő beállítása és a folyamat indítása	19
07.9	A főzési folyamat befejezése	19
07.10	Folyamatos üzem	19
07.11	A főzőtér előmelegítése	19
07.12	A maghőmérséklet érzékelő használata	20

(A következő oldalon folytatódik!)

TARTALOM

FEJEZET	Oldal
08. A készülék karbantartása	21
09. A készülék tisztítása és ápolása	21
09.1 Általános irányelvek	21
09.2 A rozsdamentes acél	22
09.2.1 A leggyakrabban előforduló korróziós jelenségek	22
09.3 Napi tisztítási feladatok	23
09.3.1 A készülék külső tisztítása	23
09.3.2 A főzőtér tisztítása	23
09.3.3 A diffúzor kiszerelese a főzőtérből	23
09.3.4 A légtelöl lemez kiszerelese a főzőtérből	24
09.3.5 A zsírszűrő tisztítása	24
09.3.6 A ventilátor tisztítása	24
09.4 Időszakos tisztítási és karbantartási feladatok	25
09.4.1 A főzőtér világítás izzójának cseréje	25
09.4.2 Az ajtótmítés cseréje	25
09.4.3 Az ürítő rendszer tisztítása	25
09.5 Felületi sérülések és karcolások	26
09.6 A rozsdamentes felületek megóvása	26
10. Tanácsok a készülék használatához	27
11. Jótállási feltételek	28

01. BEVEZETÉS

Tisztelt Vásárló!

Fogadja elismerésünket, amiért eme kiváló minőségű termék megvásárlása mellett döntött! Teljes bizonyossággal állíthatjuk, hogy a termék minden tekintetben kielégíti majd az Ön elvárásait. Köszönetet mondunk, hogy előnyben részesítette berendezésünket és kérjük, hogy a használatba vétel előtt gondosan olvassa át ezt a kezelési kézikönyvet *. A benne található információk megismertetik Önt a készülék helyes használatával, gondos kezelésével és ápolásával, amely az optimális működés elengedhetetlen feltétele. Amennyiben maradéktalanul betartja a könyvben leírtakat (utasítások, javaslatok, biztonsági és óvó rendszabályok, stb.), úgy a berendezés hosszú és zavartalan használatát élvezheti.

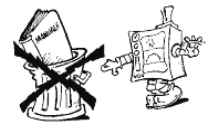


Fontos figyelmeztetések!

A telepítése előtt mindig hasonlítsa össze a berendezés adatait a hozzá kiépített elektromos energiaszállító rendszer adataival.

A kezelési kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, felkészülve arra a lehetőségére, hogy új kezelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.

A telepítése megkezdése előtt az elektromos csatlakozó hálózatba, közvetlenül a készülék elé, be kell építeni egy megszakító kapcsolót.



A berendezés fölé elszívóernyőt kell kiépíteni és gondoskodni kell a megfelelő légcseréről a telepítés helyszínén.

A készülék biztonságos üzeme csak akkor engedélyezett, ha megfelelően van csatlakoztatva egy hatékonyan földelt rendszerre, amely az érvényben lévő helyi biztonsági előírások és szabványok figyelembe vételével került kiépítésre.

A készülék kezelését és használatát csakis és kizárólag az arra betanított és felhatalmazott személy végezheti.

A sütő ajtajának nyitásakor óvatosan járjon el, nehogy a kicsapódó forró levegő vagy gőz sérüléseket okozzon.

A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért figyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Az ajtó külső felülete is elérheti a 60 °C-os hőmérsékletet.

Bármilyen hibás működés vagy arra utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket és forduljon a márkaszervizhez vagy szakszerelőhöz.

A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.

Tilos bármilyen tisztítási, karbantartási vagy szerelési művelet végzése mindaddig, amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.

Bármilyen szerelési munka szükségességének felmerülése esetén csakis olyan céggel végeztesse el a munkát, amelyik közvetlen kapcsolatban van az ELECTROLUX cég szerviz hálózatával!

Sem a márkakereskedés, sem pedig a gyártó (ELECTROLUX) nem vállal felelősséget semmilyen, a készülékben vagy annak környezetében – a berendezés használata, tisztítása, karbantartása vagy javítása közben – bekövetkezett anyagi kár illetve személyi sérülés esetén, amely a kezelési kézikönyvben szereplő utasítások, előírások és óvó rendszabályok be nem tartásából fakad.

Szeretnénk még egyszer megköszönni, hogy eme kiváló termék megvásárlása mellett döntött, és jó munkát, sikeres használatot kívánunk.

(*): **A gyártó nem vállal felelősséget a kézikönyvben lévő adatok megváltoztatásáért, továbbá felhívja a figyelmet, hogy ez minden előzetes értesítés nélkül bekövetkezhet!**

02. ÖKOLÓGIAI ÉS KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓK

02.1 Csomagolás

Az összes elem, amelyet a csomagoláshoz használnak környezetbarát anyagokból van. Szükség szerint tárolhatók vagy elégethetők egy erre a célra alkalmas szeméttégető üzemben.

Az újrahasznosítható műanyag elemek jelölése a következő:



polietilén: belső csomagolás, kezelési kézikönyv védőtasak



polipropilén: külső csomagolás, pántok



polisztirol hab: védő és merevítő elemek

02.2 Használat

Az általunk gyártott berendezések tervezését és optimalizálását laboratóriumi tesztek előzték meg, amelyek biztosítják a készülékek magas szintű teljesítőképességét és kiváló hatásfokát. Ennek ellenére, energiatakarékosági (elektromos, gáz és víz) szempontok miatt, kerülni kell a berendezések üres állapotban történő használatát és az olyan körülményeket, amelyek az optimális használatot jelentősen leronthatják (fedő vagy ajtók nyitott helyzete, stb.). Továbbá amikor csak lehetséges elő kell melegíteni a készüléket használat előtt.

02.3 Tisztítás

A káros anyagok levegőbe történő kibocsátásának csökkentése érdekében, a berendezések szükség szerinti (külső és belső) tisztításhoz használt anyagok biológiai lebonthatósága érje el a 90%-os mértéket.

02.4 Leselejtezés

A készülék leselejtezése esetén vegye figyelembe a hulladéktakarításra vonatkozó érvényes rendeleteket.

Az általunk gyártott berendezések többnyire 90%-nál nagyobb hányadban tartalmaznak fém anyagokat (rozsdamentes acél, vas, alumínium, horganyzott lemez, stb.), ezért ezek újra felhasználhatók egy hagyományos hulladékhasznosító üzemben, amely az érvényes rendeletek és szabályok szerint működik.

Tegye a készüléket teljes mértékben használhatatlanná az elektromos csatlakozó kábel eltávolításával valamint az összes zárható részegység leszerelésével, hogy elkerülhető legyen gyerekek és állatok csapdába kerülése.

03. A KEZELÉSI KÉZIKÖNYVBEN LÉVŐ ÁBRÁK LISTÁJA

A kezelési kézikönyv fejezeteiben, a könnyebb megértés és a megfelelő működtetési gyakorlat megszerzése érdekében, különböző rajzokat és ábrákat talál. Az alábbi táblázat összefoglalja ezeket, feltüntetve az ábrák sorszámát, tartalmát és hogy a kézikönyvben hol lapozhatja fel őket.

Az ábra sor-száma	Megnevezése, tartalma	Melyik oldalon található
1.	A 6GN1/1 modell felépítése és főbb részegységei	7.
2.	A 10GN1/1 és 10GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei	8.
3.	A 20GN1/1 és 20GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei	8.
4.	A készülék adattáblájának elhelyezkedése	9.
5.	Az elektromos tápkábel bekötése	12.
6.	Csatlakoztatás a lefolyó rendszerre	13.
7.	A vezérlőpanel felépítése	17.
8.	A főzőtér tisztítása	22.
9.	A légtérelő lemez kiszérése	24.
10.	A zsírszűrő rács kiemelése	24.
11.	A ventilátor tisztítása	24.
12.	A főzőtér világításának cseréje	25.
13.	Az ajtó tömítés felhelyezése	25.
14.	Tilos kaparó eszközök használata	26.
15.	Távolság az edények között	27.
16.	A használható edények	27.
17.	A rácspolc használata	27.

04. A KÉSZÜLÉK ISMERTETÉSE

04.1 A készülék általános jellemzői

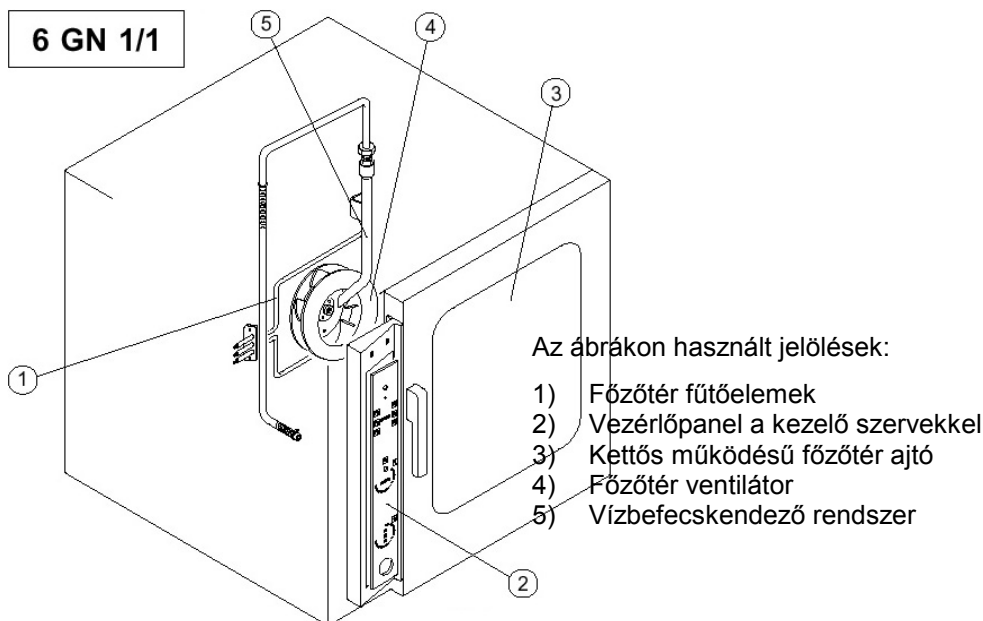
Ez a kezelési kézikönyv a 6GN1/1 típusú készülékeknek egyszerre többféle típusát ismerteti. Az Ön által választott készülék részletes adataira vonatkozóan tanulmányozza a technikai adatok táblázat paramétereit.

A készülék a következőkben ismertetett alapvető tulajdonságokkal rendelkezik:

- Hőmérséklet kijelzés.
- Maghőmérséklet érzékelő az étel belső hőmérsékletének mérésére. (Csak bizonyos modellek esetén!)
- A beállított paraméterek folyamatos kijelzése a teljes főzési ciklus ideje alatt.
- Páramentesítő berendezés – a típustól függően manuális (kézi) vagy automatikus működtetéssel – a főzőtérben lévő túlzott mennyiségű nedvesség tartalom csökkentésére.
- Főzőtér világítás.
- Kettős működésű ajtónyitó szerkezet a felhasználó védelmére, hogy a főzőtérből kicsapódó gőz okozta sérülések elkerülhetők legyenek.
- Hőszigetelt, kettős üvegezésű főzőtér ajtó a környezetbe kisugárzott hő és a készülék külső hőmérsékletének csökkentése érdekében.
- Önellenőrző rendszer, amely a készülék rendellenes működését hibakódokkal jelzi a felhasználó részére. (Lásd a vonatkozó fejezetet!)

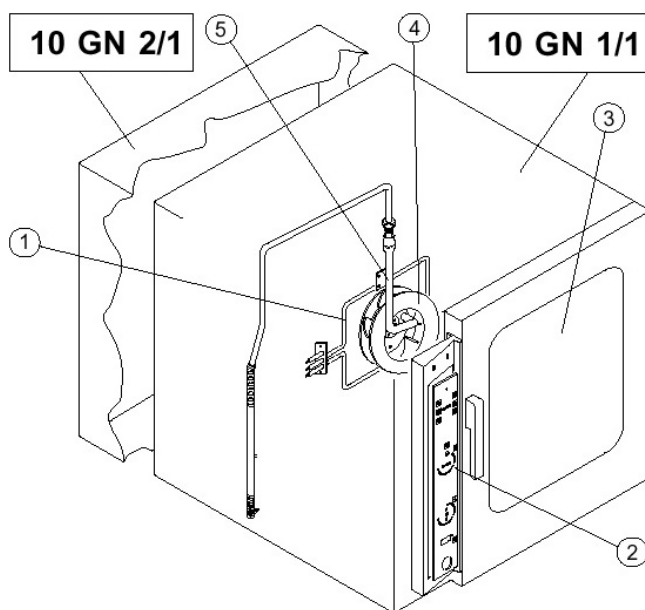
4.2 A készülék felépítése és főbb részegységei

A légkeveréses sütő berendezés különböző típusainak felépítését, főbb részegységeit, valamint a vezérlő panel és a kezelőszervek elhelyezkedését az 1., 2. és a 3. ábra mutatja.

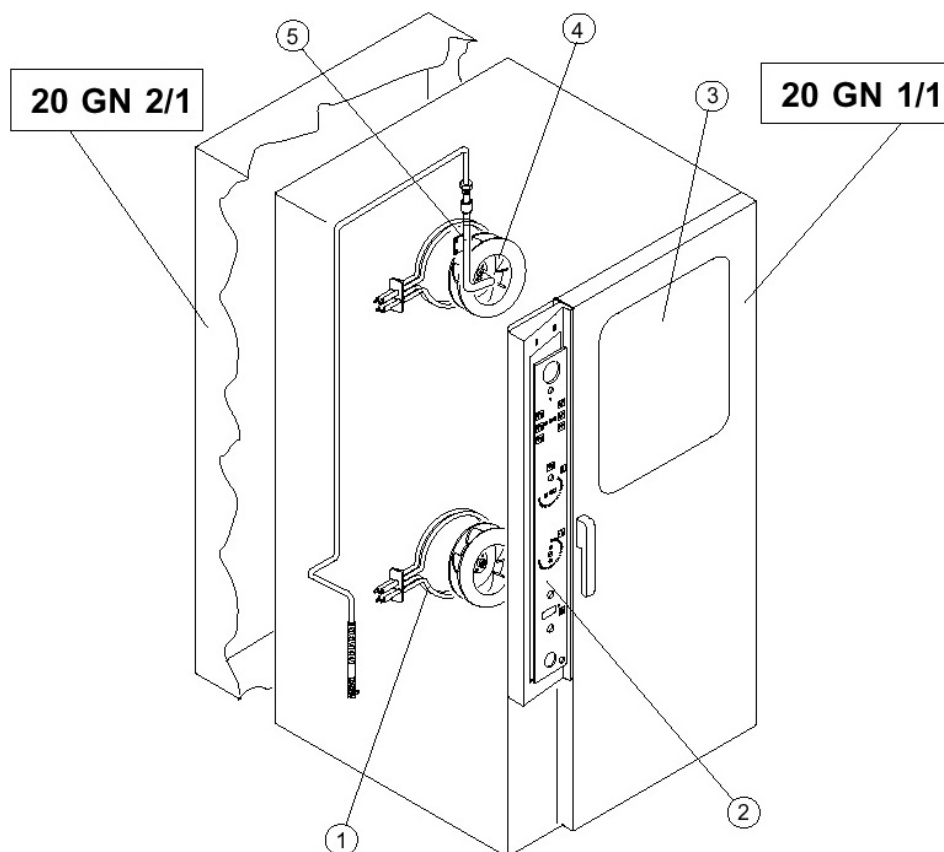


1. ábra

A 6GN1/1 modell felépítése és főbb részegységei



2. ábra
A 10GN1/1 és 10GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei



3. ábra
A 20GN1/1 és 20GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei

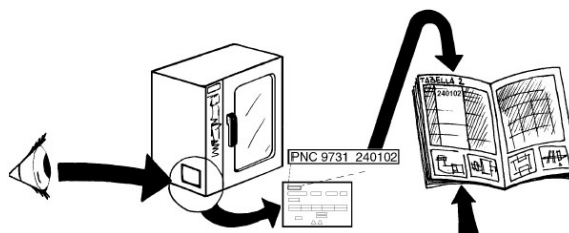
04.3 A készülék anyagszerkezeti felépítése

A berendezés rendkívül erős, robusztus acél belső tartószerkezettel, 18/10-es minőségű rozsdamentes acélból készült külső takaró lemezekkel rendelkezik. A 4db magasságában állítható láb segíti a készülék pontos vízszintbe állítását.

A berendezés kialakítása olyan, hogy megfelel a legmagasabb fokú higiéniai követelményeknek is. A készülék anyagainak körültekintő megválasztása, valamint a részegységek mindenre kiterjedő gondos megtervezése biztosítja a könnyű és teljes tisztíthatóságot, továbbá az egyszerű szét- és összeszerelést.

04.4 A készülék adattáblája

Az adattábla, amely a bal oldali borítólemez alsó részén van elhelyezve, minden lényeges adatot tartalmaz, amely alapján a berendezés csatlakoztatható az elektromos hálózatra. Szerepel rajta a gyártó neve, a készülék típusa, a gyártás időpontja, az elektromos adatok, stb. (4. ábra).



4. ábra
A készülék adattáblájának elhelyezkedése

04.5 A készülék technikai adatai

A készülék technikai jellemzői az 1. táblázatban találhatók.

1. TÁBLÁZAT

Technikai jellemző megnevezése	Mértékegység	A készülék típusa				
		6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Rácspolcok száma	db	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Modellszám *	-	_CF/E 6-0	_CF/E 101/1	_CF/E 102/1	_CF/E 201/1	_CF/E 202/1
Tápfeszültség	V	380 – 400	380 – 400	380 – 400	380 – 400	380 – 400
Frekvencia	Hz	50	50	50	50	50
Maximális teljesítmény	kW	7,7	17,3	24,5	35,0	49,0
Szükséges biztosíték	A	16 – 25	32 – 40	40 – 63	52	72
Tápkábel méret	mm ²	5×2,5	5×4,0	5×6,0	5×10,0	5×16,0
Ventilátor teljesítmény	kW	0,19	0,19	0,35	0,19	0,35
Hőteljesítmény	kW	7,5	17,0	24,0	34,0	48,0

Egyéb jellemzők

A készülék kialakítása a rádióinterferencia jelenségek vonatkozásában megfelel a nemzetközi (87/308/EEC) és a hazai szabványok előírásainak.

Működés közben a készülék részegységeinek zajszintje nem haladja meg a 70 dB (A) értéket.

(*): Az Ön készülékének modellszáma az adattábla megfelelő kockájában található meg!

04.6 Nemzetközi szabvány megfelelés

A berendezés úgy van kialakítva, hogy megfeleljen az alábbiakban felsorolt nemzetközi és európai szabványok előírásainak:



- 73/23/CEE (kisfeszültségű előírások),
- 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE (gépekre vonatkozó előírások),
- 89/336CEE (elektromágneses előírások).

05. A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE

A készülék telepítését és a kiépített energiaellátó rendszerhez történő csatlakoztatását csakis és kizárólag a márkaszerviz végezheti el. Bármilyen – a telepítést követően felmerülő – későbbi be- szabályozás illetve beavatkozás, szintén csak erre kiképzett személy által hajtható végre.

A telepítéskor a következő rendeleteket, szabályokat és utasításokat kell figyelembe venni:

- az érvényben lévő honi szabványokat,
- az elszívásra és a légcserére vonatkozó előírásokat,
- a telepítés helyszínére vonatkozó egyedi előírásokat,
- az esetleges egyedi szabványokat a nagykonyhai berendezések telepítésére,
- a balesetvédelmi és munkavédelmi előírásokat,
- az elektromos érintésvédelmi rendeleteket és
- a tűzvédelmi előírásokat.

05.1 A készülék kicsomagolása és a csomagolás eltávolítása

Mielőtt hozzáfogna a csomagolás eltávolításához, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítmány fuvarozás közben. Szemrevételezéssel vizsgálja meg a csomagolást. Bármilyen apró sérülést tapasztal, azonnal jelezze a fuvarozó cég és a márkakereskedő felé.

A kicsomagolást követően azonnal ellenőrizze le, hogy a készülék megegyezik-e azzal amelyet rendelt, valamint az összes részegység és tartozék hiánytalanul megtalálható-e. Sérülésre utaló jel vagy bármilyen más probléma esetén azonnal értesítse a márkakereskedőt.

A készülék csomagolásához alkalmazott anyagok nem veszélyesek a környezetre és minden káros következmény nélkül eldobhatók. A kartonpapír burkolat könnyen összetéphető és a szokásos szemetes tartályba kidobható. A polisztirol védő és merevítő elemek halon mentesek. Az összes csomagolóanyag leadható egy szemetgyűjtő telepen, ahol az egész újra felhasználható.

05.2 A készülék elhelyezése

A berendezés elhelyezésekor az alábbiakat kell biztosítani:

- Az optimális működési feltételek érdekében elengedhetetlen, hogy a készülék fölött megfelelő teljesítményű elszívóernyő működjön. Csak olyan helyen szabad telepíteni a berendezést, ahol a szükséges légáramlás és levegő utánpótlás biztosított, hogy elkerülhető legyen a már nem elfogadható mennyiségű és koncentrációjú pára és gőz jelenléte.
- A készülék bal oldali borítólemeze és a szomszédos berendezés között legalább 50 cm-es oldaltávolságot kell tartani a szervizeléshez szükséges helyigény biztosítására. Amennyiben a készülék gyúlékony anyagok közelében kerül telepítésre, akkor a jobb oldali és a hátsó oldalfalak mellett legalább 10 cm-es oldaltávolságra van szükség. Gondoskodni kell továbbá arról is, hogy a tisztítási, karbantartási és szerelési munkálatok során a készülék minden irányból könnyen hozzáférhető legyen.
- A kicsomagolást követően állítsa a berendezést a helyére és ellenőrizze le, hogy tökéletesen vízszintesen fekszik-e. Amennyiben szükséges, a magasságában állítható lábak segítségével, állítsa be a szintet a kívánt értékre. Nem megfelelő beállítás esetén működési rendellenességek léphetnek fel.
- Bútorokba történő beépítésre a berendezés nem alkalmas.

Távolítsa el a készülék külső felületein lévő védőfóliát. Lassan, nyugodt tempóban végezze a műveletet, hogy a fólia ne szakadjon el és ne maradjon ragasztóanyag a felületeken. Ha mégis marad bizonyos mennyiségű ragasztó, akkor megfelelő oldószer használatával tisztítsa le a felületekről, majd egy puha ronggyal törölje szárazra a készüléket.

Fontos!

Győződjön meg róla, hogy a készülékhez vagy a szomszédos berendezésekhez kiépített lefolyó rendszerből kiáramló gőzök nem kerülnek a kombipároló alsó részén kialakított, a belső részegységek hűtését biztosító szellőző nyílásokba.

05.3 A készülék csatlakoztatása az elszívó rendszerre

Minden egyes készülék – a használat során keletkezett gőzök, zsírok és égéstermékek elvezetésére – fel van szerelve egy kivezető nyílással.

Amennyiben elszívóernyő kerül telepítésre a berendezés fölé, akkor a készülék tetején lévő kivezető csődarab felső vége legalább 1800 mm-re legyen a padlószint felett. Ugyanakkor a készülék feletti elszívó ernyőt úgy kell felszerelni, hogy a kivezető cső az ernyő középső részén helyezkedjen el, míg az ernyő oldalsó és elülső peremei lehetőség szerint 200 – 300 mm-rel érjenek túl a készülék oldalsó síkjain.

05.4 A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

A készülék csakis és kizárólag az adattábláján feltüntetett tápfeszültséggel üzemeltethető. Ez az érték gyárilag beállított (380/400 V) és nem konvertálható. A tápfeszültség +/- 10%-nál nagyobb mértékben nem térhet el a hálózat névleges értékétől.

A készüléket közvetlenül (fix bekötéssel) kell csatlakoztatni az elektromos hálózatra.

Nagyon lényeges, hogy az elektromos hálózati rendszer, amelyikre a készüléket telepítik, rendelkezzen olyan folyamatos áram terhelhetőségi kapacitással, amely a készülék maximális teljesítmény felvételekor fellép. Ha kétsége van, hívjon szakszerelőt, akivel vizsgáltsa meg az elektromos kábeleket, hogy képesek-e a berendezés által igényelt elektromos teljesítmény megfelelő és biztonságos átvitelére.

A biztonságos elektromos bekötés elengedhetetlen feltétele, hogy a berendezés és az elektromos hálózat közé egy kismegszakító főkapcsoló kerüljön beépítésre. A kapcsoló kontakt elemeinek nyílása ne legyen kisebb 3 mm-nél és feleljen meg az adott ország érvényben lévő biztonsági szabványainak. A kismegszakítónak rendelkeznie kell megfelelő nagyságú biztosítékkal és a készülék közelében, olyan helyen kell elhelyezni, hogy szükség esetén könnyen elérhető és kapcsolható legyen.

A kóboráram nagysága nem haladhatja meg az 1 mA értéket az elektromos teljesítmény egy kilowattjára vetítve.

A készülék biztonságos elektromos üzeme csak abban az esetben oldható meg, ha a berendezés megfelelően van csatlakoztatva egy hatékonyan földelt rendszerre, amely az érvényben lévő biztonsági előírások és szabványok figyelembe vételével került kiépítésre.

Győződjön meg róla, hogy a fenti alapvető biztonsági követelmények figyelembe vétele megtörtént. Ha bármilyen kétsége van az elektromos biztonságot illetően, vizsgáltsa meg a teljes elektromos hálózatot.

Az elektromos vezetékek feleljenek meg az 1. táblázatban megadott értékeknek. A kábelt fémből vagy kemény műanyagból készült védőcsővel kell ellátni.

A kapocstábla az elektromos dobozban található, amely a készülék jobb oldalán lévő takarólemez mögött, az elülső láb közelében van elhelyezve (5. ábra a következő oldalon). Fűzze át a tápkábelt az erre kialakított nyíláson és a kábelrögzítőn keresztül, majd csatlakoztassa a vezetékeket a megfelelő kapcsolópontokhoz és rögzítse azokat. A földvezeték bekötésekor, hagyja azt egy kicsit hosszabbra a többi vezetéknél, hogy a kábelrögzítő megsérülése és a vezetékek leszakadása esetén mindig a földvezeték legyen az utolsó leváló elem.

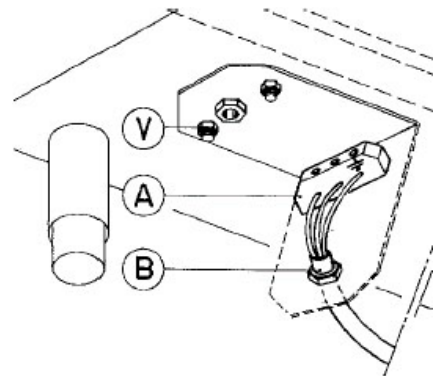
A készüléket csatlakoztatni kell egy jól méretezett equipotenciális rendszerhez is. Az ehhez szükséges csavar a tápkábel bevezető nyílás közelében, a készülék alaplemezen található és speciális jelzéssel van ellátva (⚡). Az equipotenciális kábel keresztmetszete legalább 10 mm² kell legyen.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, sem anyagi, sem pedig személyi sérülés esetén, amennyiben ezek a készülék helytelen telepítése vagy a nem megfelelően földelt elektromos rendszer hibájából következnek be. Ilyen esetben a készülék garanciája is semmisnek és érvénytelennek tekintendő.

Az elektromos kábel bekötése

A készülék elektromos tápkábelének bekötéséhez az alábbiak szerint járjon el (5. ábra):

- Lazítsa meg és szerelje ki a két darab rögzítő csavart (V), mely a kapocstábla fedelét rögzíti a készülék alsó lemezén bal oldalt, a homlok-lemez közelében.
- Nyissa le a fedelet és fűzze át a tápkábelt a rögzítő csavaron (B).
- Csatlakoztassa a tápkábel vezetőit a kapocstáblához (A) a mellékelt elektromos kapcsolási rajz szerint.
- Rögzítse a tápkábelt a lemezhez a rögzítő csavarral (B).
- Zárja vissza a fedelet és csavarja vissza, majd húzza meg a fedélrögzítő csavarokat (V).
- A kábel másik végét csatlakoztassa az elektromos hálózatra a kismegszakítón keresztül.



5. ábra
Az elektromos tápkábel bekötése

05.5 A készülék csatlakoztatása a vízhálózatra

A készüléket a „C” jelű menetes csomkokon keresztül kell csatlakoztatni a tápvíz hálózatra.

A csatlakozó csomk a készülék bal oldalának alsó részén a kereten helyezkedik el. Fix vagy flexibilis csatlakoztatás egyaránt lehetséges. A berendezés és a hálózati vízvezeték rendszer csatlakozási pontja közé egy főelzáró csap beépítése szükséges. Így a tápvíz ellátás bármilyen probléma esetén azonnal megszüntethető. Mechanikus szűrő használata is kötelező, amelyet azonban rendszeresen tisztítani kell. A szűrő behelyezését megelőzően engedjen bizonyos mennyiségű vizet átfolyni a rendszeren, hogy a szereléskor keletkezett szennyeződések eltávolíthatók legyenek.

A csatlakozó csomkon keresztül belépő víznek emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíznek kell lennie, és az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- A víz keménysége 5 – 8 német keménységi fok közé kell esnie. Ezzel a főzőtér belső felületein a minimális értékre csökkenthető a kalcium sók kiválása okozta lerakódások képződése.
- Külön kérésre a készülék automatikus regeneráló funkcióval rendelkező vízlágyító berendezéssel kerül leszállításra, melyhez egyedi tartozékként rendelhető gyanta fertőtlenítő egység is. A vízlágyítót a „C” jelű csatlakozó csomk elé kell beszerelni.
- A víz klorid-ion koncentrációja nem lépheti túl a 10 ppm értéket, így az acélból készült belső felületek megkímélhetők.
- A víz pH értéke nem lehet kisebb 7-nél, elektromos vezetőképessége pedig (20 °C-on mérve) 50 és 2000 $\mu\text{S}/\text{cm}$ között kell legyen.
- A tápvíznyomás értéke 150 és 250 kPa (1,5 – 2,5 bar) között legyen. Nagyobb víznyomás jelentős mértékű vízfelhasználás növekedést eredményez.

05.6 A készülék csatlakoztatása a lefolyó rendszerre

A főzőtér lecsapódó és eltávozó vizét az „E” csatlakozó csonkon keresztül vezethetjük el a készülék oldala vagy – ha nem teljesen a falra telepítették – a hátsó része felé. A bekötő vezeték lehet fix vagy flexibilis.

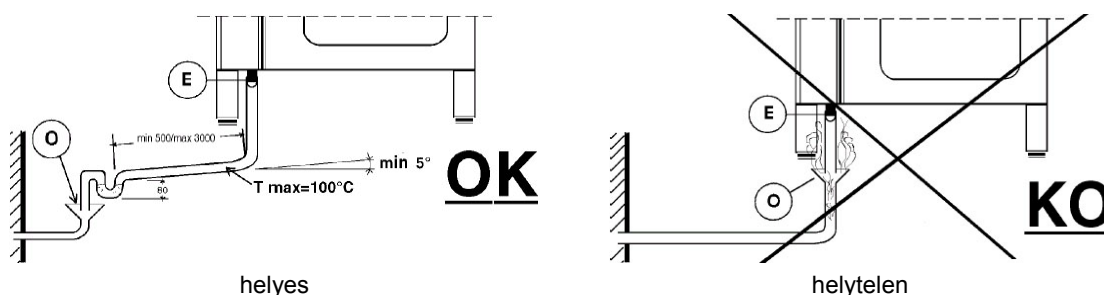
A lefolyó csatlakozás keresztmetszetét sehol sem szabad lecsökkenteni, mert ez kellemetlen szagokat okozhat a főzőtérben.

A lefolyócső hossza vízszintes irányban legalább 0,5 m, de nem lehet nagyobb 3 méternél és hőálló anyagú kell legyen (maximum 100 °C-os hőterhelést bírjon ki). A kivezetésnek atmoszférikus nyomáson, bűzelzáron (magassága minimum 80 mm) és egy nyitott tölcséres lefolyón („O”) keresztül kell csatlakoznia a lefolyó rendszerre (6. ábra), hogy a szennyezett víznek a készülék főzőterébe történő visszajutását megakadályozzuk.

Lehetőség szerint el kell kerülni az éles kanyarok beépítését és a sarok bekötő elemek használatát. A lefolyócsőnek 5%-os ejtéssel kell a nyitott tölcséres lefolyó irányába haladni.

Fontos!

A lefolyó rendszerből kiáramló gőzök nem kerülhetnek a kombipároló alsó részén kialakított, a belső részegységek hűtését biztosító szellőző nyílásokba.



6. ábra

Csatlakoztatás a lefolyó rendszerre

05.7 A készülék szabályozó és biztonsági berendezései

A légkeveréses berendezés automatikus szabályozó rendszerrel és különböző biztonsági elemekkel van ellátva, melyek egyaránt védik az elektromos és a hidraulikus részegységeket.

Biztosítékok

A készülékbe beépített biztosítékok a vezérlő panel mögött helyezkednek el. (Lásd az elektromos kapcsolási rajzot.)

A biztosítékok cseréje könnyen végrehajtható a rögzítő sapka eltávolítását követően. Mindig a megfelelő paraméterekkel rendelkező biztosítékot használja. Az adatok megtalálhatók a biztosítékok közelében elhelyezett adattáblán.

Ajtókilincs biztonsági szerkezet

A készülék ajtaját nyitó szerkezet úgy van kialakítva, hogy csak két mozdulattal nyitható ki az ajtó. Az első mozdulat végrehajtását követően az ajtó csak résnyire nyílik ki. Ekkor a főzőtérben lévő nagymennyiségű és magas hőmérsékletű pára és gőz kiáramlását teszi lehetővé, oly módon hogy az nem csapódik a készülék kezelőjének arcába és testére. Ugyanekkor az ajtón lévő mikrokapcsoló a ventilátor működését is lekapcsolja.

A kilincsszerkezet csak a második mozdulat után nyitja ki teljesen az ajtót.

Biztonsági véghatároló termosztát

A beépített biztonsági termosztát lekapcsolja a fűtőelemek áramellátását, amennyiben a főzőtér hőmérséklete jelentősen megemelkedik. Feloldása csak manuálisan történhet és csak szakszerelő végezheti a lekapcsolás okának felderítése és a hiba kijavítását követően.

A biztonsági termosztát működésbe lépéséről – kivétel nélkül – minden esetben értesíteni kell a márkaszervizt!

A ventilátor motor védelme

A beépített hőmérséklet kapcsoló relé automatikusan lekapcsolja a motor áramellátását, ha annak hőmérséklete – túláram vagy a forgástengely szorulása következtében – egy határértéket átlép. A védelem aktiválásakor az F1-es jelű biztosíték is kiold, amely működésképtelenné teszi a készüléket. A kapcsoló kézi visszakapcsolása szükséges, miután az aktiválását kiváltó hibát vagy rendellenességet sikerült megszüntetni és a biztosíték kicserélése is megtörtént.

Ezt a műveletet is kizárólag a márkaszerviz végezheti el!

A biztosíték cseréje könnyen végrehajtható a rögzítő sapka eltávolítását követően. Mindig a megfelelő paraméterekkel rendelkező biztosítékot használja. Az adatok megtalálhatók a biztosítékok közelében elhelyezett adattáblán.

05.8 A készülék használat előtti ellenőrzése

Az ellenőrzést megelőzően, távolítsa el a külső felületeken esetlegesen visszamaradt védőfóliát. Kézzel víz használatával tisztítsa meg a külső borító lemezeket. Nedves ruhával távolítsa el a visszamaradó gyártási szennyeződések és a védőfólia ragasztó anyagait, majd egy puha ronggyal törölje szárazra a készüléket.

A készülék első bekapcsolása előtt, még egyszer ellenőrizni kell, hogy a készülék adatlapján szereplő adatok megegyeznek-e a kiépített elektromos rendszer adataival.

Kapcsolja be a berendezést „A készülék használata” című fejezetben leírtak szerint és ellenőrizze le a működését. Győződjön meg róla, hogy a szennyvíz elvezető rendszer és a gőzkieresztő szelep megfelelően üzemel.

A telepítés befejezését követően, a kezelési kézikönyvben szereplő információk alapján, ismeresse a készülék működését a felhasználóval (kezelővel), majd adja át részére a kézikönyvet.

Vigyázat!

Működés közben a készülék külső felületei jelentős mértékben felmelegsznek, ezért még véletlenül se érintse meg azokat.

A készülék felső részén lévő kivezető nyílás lefedése veszélyes és szigorúan tilos!

06. HIBAELHÁRÍTÁS

Még a készülék megfelelően szabályozott üzemeltetése során is felléphetnek bizonyos működési rendellenességek. Röviden ismertetjük ezeket.

06.1 A főzőtér fűtőelemei nem működnek vagy nem elég hatékonyak

Lehetséges okok:

- A biztonsági véghatároló termosztát aktiválódott.
- A fűtőelemek meghibásodtak.
- Ellenőrizze a meghibásodott elemhez tartozó csatlakozó kapcsokat.
- Meghibásodott szabályozó termosztát.
- A vezérlő rendszer tönkrement.
- Biztosíték kiégett, ellenőrizze az elektromos kapcsolási rajzon.

06.2 A pára befecskendezés nem indul meg vagy nem elégséges

Lehetséges okok:

- A vezérlő rendszer tönkrement.
- Biztosíték kiégett.
- A tápvíz hálózat szelepe zárt helyzetben van.
- A vízbevezető szolenoid szelep meghibásodott és nem nyit ki.

06.3 A főzőtér hőmérséklet kijelzése szabálytalan, akadozó

Lehetséges okok:

- A vezérlő rendszer meghibásodott.
- A hőmérséklet szabályozó termosztát tönkrement: beszennyeződött vagy vezetéke szakadt.

06.4 A készülék lekapcsol

Lehetséges okok:

- Beavatkozott a motor túlmelegedése miatt, ugyanekkor a főzőtér világítás is lekapcsolódik.
- Biztosíték beavatkozott a kiegészítő áramköri elemek meghibásodása miatt.

07. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

07.1 Általános irányelvek és óvó rendszabályok

- A készüléket, amely a második generációját képviseli a légkeveréses berendezéseknek, ki-mondottan nagykonyhai használatra fejlesztették ki.
- A berendezést csak arra a célra szabad használni, amire tervezték: ételek főzésére, sütésére, párolására, regenerálására, felolvasztására és melegen tartására. Bármilyen más használati mód tilos és nem rendeltetésszerű üzemeltetésnek minősül. Azon túlmenően, hogy működési zavarokat okozhat, a készülék garanciájának teljes elvesztésével jár!
- A készülék kezelését és használatát csakis és kizárólag az arra betanított és felhatalmazott személy végezheti.
- A kezelési kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, felkészülve arra a lehetőségére, hogy új ke-zelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.
- Tilos a készüléket működés közben felügyelet nélkül hagyni!
- A párolási üzemmódok kiválasztása esetén lehetőleg ne állítsa a hőmérsékletet 200 – 210 °C fe-letti értékre, mert a magas hőmérséklet az ajtó tömítógumijának gyors tönkremenetelét okozhat-ja.
- A főztér ajtajának nyitását mindig óvatosan végezze, mert az eltávozó gőz és pára könnyen okozhat égési sérüléseket a kézen és az arcon egyaránt.
- A maghőmérséklet érzékelő rendszerrel szállított berendezés esetében, nagyon óvatosan bán-jon az érzékelő pálcával, amely az étel belső hőmérsékletét méri. Ez egy rendkívül kényes és sérülékeny műszer. Használatánál kerülje a hirtelen mozdulatokat (beszúrás, kihúzás). Külö-nösen figyeljen oda a 20 tálcás készülékeknél, ahol a tálcátartó kocsi mozgatása közben meg-sérülhet a pálcá. A jótállás nem vonatkozik a helytelen használatból bekövetkezett sérülések-re.
- A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért fi-gyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Pusztá kézzel kerülje a külső felületek (ajtó, felső borító lemezek, stb.) megérintését is.
- Bármilyen hibás működésre utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a berendezést és hívja a márkaszervizt!
- Nem szabad edényeket vagy eszközöket a készülék tetejére helyezni, hogy a gőz- és pára-kivezető nyílás eltömődését elkerülje.
- A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.
- Tilos a tisztítás, karbantartás vagy szerelés, amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az meg-felelően le nem hűlt.
- Rendszeresen (legalább évente egyszer) a berendezés teljes felülvizsgálatát el kell végezni.

07.2 A készülék felhasználása

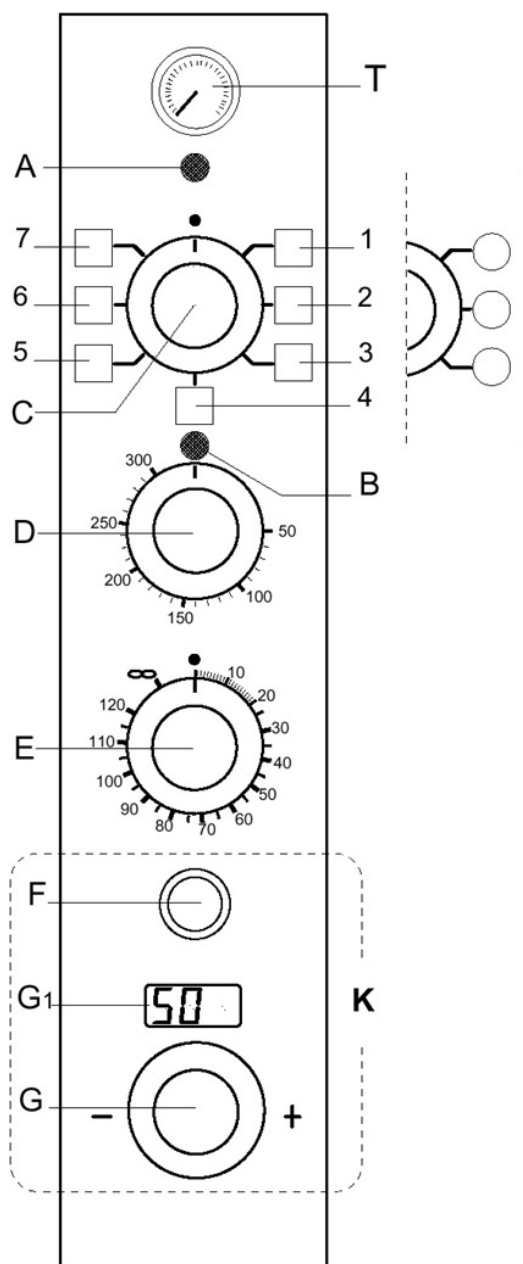
A berendezés egy légkeveréses sütő, mely megfelelő mennyiségű nedvességet juttat a főztérbe. A befecskendezett párát és a forró levegőt nagy teljesítményű ventilátor forgatja.

Adottságai következtében a készülék mindenféle konyhában használható és az alábbiakban rész-letezett sütési és főzési módok kiválasztását teszi lehetővé az ételek elkészítésére. A hőmérséklet 30 °C és 300 °C között bármilyen értékre beállítható.

- Különböző sütemények, szószok, pizzák, húsok, halak és zöldségfélék főzése, sütése teljesen egyenletes hőmérsékleten a főztér minden pontján (50 – 300 °C).
- Hűtött vagy fagyasztott termékek felolvasztása, regenerálása, valamint italok készítése sza-bályozott hőmérsékleti viszonyok között (30 – 99 °C, vákuumos főzés).
- Húsok, halak, zöldségfélék és gyümölcsök főzése, párolása.
- Száraz légkeveréses sütés.
- Gyors felolvasztás és feljavítás, regenerálás.
- Maghőmérséklet érzékelő használata a főzés vezérlésére, mely az ételek belső hőmérsékle-tének pontos beállítását teszi lehetővé (30 °C és 99 °C között).

07.3 A vezérlőpanel felépítése

A vezérlőpanelen feltüntetett gombok egy része megtalálható minden egyes modellnél, míg néhány funkció csak bizonyos típusok esetén érhető el. A gombok és a hozzájuk tartozó funkciók ismertetése található ebben az alfejezetben (7. ábra).



Az ábrán használt jelölések

- A - Az áramellátást jelző ellenőrző lámpa
- B - A szabályozó termosztát működését jelző ellenőrző lámpa
- C - Működési mód kiválasztó gomb
 1) Alacsony páratartalmú főzés
 2) Közepesen alacsony páratartalmú főzés
 3) Közepes páratartalmú főzés
 4) Közepesen magas páratartalmú főzés
 5) Magas páratartalmú főzés
 6) Gyors főztér lehűtés
 7) Páratartalom nélküli (száraz) főzés
- D - Hőmérséklet szabályozó gomb
 (Beállítási tartomány: 30 – 300 °C)
- E - Folyamatidő beállító gomb
 (Beállítási tartomány: 0 – 120 perc, „∞”)
- F - Maghőmérséklet mérő rendszer kapcsoló
 (A folyamatidő beállítást felülbírálja és a G1 jelű digitális kijelzőn az étel tényleges maghőmérséklete jelenik meg.)
- G - Maghőmérséklet beállító gomb
 (Beállítási tartomány: 50 – 90 °C)
- G1 - Digitális kijelző
 • a beállított maghőmérséklet kijelzése
 • a tényleges maghőmérséklet kijelzése
- T - Főztér hőmérséklet kijelző műszer
 (Ha be van építve a berendezésbe.)
- K - A szaggatott vonallal jelölt terület kizárólag a maghőmérséklet érzékelő rendszer kezelőszerveit mutatja

7. ábra
A vezérlőpanel felépítése

07.4 Hasznos tanácsok

A készülék használata közben vegye figyelembe az alábbi javaslatokat és tanácsokat:

- ⇒ A készülék főzőterének feltöltésekor ügyeljen arra, hogy az egymás alá behelyezett edények, tálcák között mindig maradjon legalább 4 cm szabad távolság a megfelelő levegő cirkuláció biztosítása érdekében.
- ⇒ A főzőtérben lévő ételek ízesítését, fűszerezését lehetőleg kerülje. Kimondottan ügyeljen erre a párolási ciklusok használata közben. A fűszerek nem oldódnak fel megfelelően, és a fém felületen lerakódva elősegítik a korróziós folyamatok megindulását.
- ⇒ A főzőtérben egyidejűleg különböző ételek is elkészíthetők. Például húst és burgonyát vagy akár húst és halat is süthet egyszerre.
- ⇒ A sütő berendezésben körülbelül 20 – 30 °C értékkel alacsonyabb hőmérsékleten történik a főzés, mint a hagyományos sütőkben.
- ⇒ Az ételek elkészítése közben több, egymás után következő főzési ciklust is alkalmazhat.

Mielőtt a berendezést használja, mindig ellenőrizze a következőket:

- a készülék elé beépített elektromos kismegszakító felkapcsolt helyzetben van,
- a tápvíz hálózat elzáró szelepe nyitva van.

07.5 A készülék be- és kikapcsolása

07.5.1 Bekapcsolás

Kapcsolja fel a berendezés elé beépített elektromos szakaszoló kapcsolót. Nyissa ki a tápvíz hálózat szelepét.

A készülék bekapcsolásához forgassa a főzési mód kiválasztó gombot (C) az alaphelyzetből (●) a 7-es helyzetbe. Ekkor a következő történik: a zöld ellenőrző lámpa (A) kigyulladás jelzi, hogy a készülék áram alatt van. A vezérlőpanel fényei is világítani kezdenek.

07.5.2 Kikapcsolás

A készülék kikapcsolásához forgassa a működési mód kiválasztó gombot (C) alaphelyzetbe (●). Zárja el a tápvíz hálózat szelepét, majd csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

07.6 A főzési mód kiválasztása

Forgassa a működési mód kiválasztó gombot (C) a kívánt helyzetbe (1 – 7 helyzet). A főzési mód megváltoztatása a folyamat elindítását követően később is bármikor elvégezhető.

A főzési folyamat közben a főzőtérbe befecskendezett nedvesség mértéke szerint, mely az egészen kis mennyiségtől a nagy mennyiségig változhat, ötféle páratartalmú működési mód választható ki (1 – 5 helyzet).

Ha teljesen száraz (nedvességtartalom mentes) főzési módot akar végrehajtani, akkor a gombot a 7-es helyzetbe kell állítani.

A főzőtér – főzési folyamatot követő – gyors lehűtéséhez, nyissa ki a készülék ajtaját és állítsa a működési mód kiválasztó gombot (C) a 6-os helyzetbe.

Figyelem!

Mielőtt bármilyen páratartalmú főzési módot szeretne működtetni, akkor melegítse elő a készülék főzőterét a száraz főzési mód (7-es állás) segítségével körülbelül 100 °C-ra.

07.7 A főzési hőmérséklet beállítása

Forgassa a hőmérséklet beállító gombot (D) az óramutató járásával megegyező irányba a skála-beosztásnak megfelelő helyzetbe. A beállítási tartomány: 30 – 300 °C.

A főzési folyamat működése közben a tényleges főzőtér hőmérséklet alakulása a „T” jelű mérőműszeren követhető.

07.8 A főzési idő beállítása és a folyamat indítása

Győződjön meg róla, hogy a készülék főzőterének ajtaja zárt helyzetben van.

Forgassa az időbeállító gombot (E) az óramutató járásával megegyező irányba. A beállított perc érték a skálabeosztáson leolvasható. Állítsa meg a gombot a kívánt időértéknél. A folyamat elindul, a légkeveréses ventilátor forogni kezd és a sütőtér fűtőelemei működésbe lépnek. A „B” jelű ellenőrző lámpa kigyullad és jelzi a főzési folyamat megindulását.

Az időbeállító gomb elkezd visszafelé forogni, míg mutatója a hátralévő sütési időt jelzi egészen a ciklus befejeződéséig. A gombokhoz tartozó ellenőrző lámpák is világítanak, jelezve a fűtés és a folyamat működését.

07.9 A főzési folyamat befejezése

Amikor a beállított főzési idő letelik (az időbeállító gomb visszaáll alaphelyzetbe), akkor a berendezés működése automatikusan megáll és hangjelzés hallható 1 percen keresztül, amely jelzi a kezelőnek, hogy a főzési folyamat befejeződött. Nyissa ki a főzőtér ajtaját és vegye ki az elkészült ételt.

Figyelem!

Égési sérülés veszélye áll fenn. Kimondottan óvatosan nyissa ki a főzőtér ajtaját, amikor a készülék meleg.

Megjegyzések:

A hangjelzés 1 percen belüli elnémítása egyszerűen elvégezhető: nyomja meg bármelyik nyomógombot a vezérlő panelen vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Bármilyen más esetben 1 perc eltelte után a hangjelzés automatikusan lekapcsol.

A főzési folyamat manuálisan is megszakítható az időbeállító gomb alaphelyzetbe (0) állításával.

07.10 Folyamatos üzem

Ha folyamatos (végtelenített idejű), kézi vezérlésű főzési módot akar beállítani, akkor az időkapcsoló egység kiiktatásával lehetőség van erre is. Forgassa az időbeállító gombot (E) a folyamatos (∞) üzemelési helyzetbe.

Megjegyzés:

Ebben az esetben a folyamat idejét a készülék kezelője irányítja, ezért jóval nagyobb figyelmet kell fordítani a berendezés működésére. A főzési folyamat csak manuálisan állítható le.

07.11 A főzőtér előmelegítése

Minden párafecskendezéses főzési folyamat (1 – 5 helyzet) használata előtt melegítse elő a készüléket. A legjobb sütési eredmény akkor érhető el, ha az ételt a már meleg főzőtérbe helyezi.

Az alábbiakban ismertetett módon járjon el:

- Kapcsolja be az üres készüléket.
- Válassza ki a száraz főzési módot a C gombbal (7-es helyzet).
- Állítsa be az előmelegítési hőmérsékletet a „D” jelű szabályozó gombbal.
- Állítsa az időbeállító gombot (E) folyamatos üzemre (∞).
- Várja meg, amíg a kívánt előmelegítési hőmérséklet a mérőműszeren (T) leolvasható.
- Nyissa ki a főzőtér ajtaját és helyezze be az ételt.

Figyelem!

Égési sérülés veszélye áll fenn. Kimondottan óvatosan nyissa ki a főzőtér ajtaját, amikor a készülék meleg.

07.12 A maghőmérséklet érzékelő használata (Csak bizonyos modelleknél!)

Különböző típusú sülték és húsok sütése esetén rendkívül fontos a belső hőmérséklet pontos értékének ismerete a legjobb eredmény eléréséhez. A maghőmérséklet érzékelő pálcá használata biztosítja, hogy a készülék működése a megfelelő pillanatban befejeződjön, azaz amikor az étel belső hőmérséklete a kívánt, és a digitális szabályozó egységen (G1) beállított értéket eléri. Mindegyik főzési mód esetén alkalmazható.

A maghőmérséklet érzékelő használata esetén nincs szükség a főzési idő beállítására, hiszen az egyetlen vezérlő paraméter az étel belső hőmérséklete. A maghőmérséklet érzékelőhöz tartozó hőmérséklet programozó egység beállítása esetén az idővezérlő egység használata felesleges. Állítsa a szabályozó gombot (E) folyamatos (∞) üzemi helyzetbe, mielőtt a maghőmérséklet érzékelőt használja, mert különben beállítása nem lehetséges.

Figyelem!

A maghőmérséklet érzékelő rendkívül kényes és sérülékeny műszer. Használatánál kerülje a hirtelen mozdulatokat (beszúrás, kihúzás).

Különösen figyeljen oda a 20 tálcás készülékeknél, ahol a tálcátartó kocsi mozgatása közben megsérülhet a pálcá. A jóállás nem vonatkozik a helytelen használatból bekövetkezett sérülésekre.

A maghőmérséklet érzékelő rendszer helyes használatához figyelmesen tanulmányozza és kövesse az alábbiakat:

- 1) Kapcsolja be a készüléket és melegítse elő a főzőteret az előzőekben ismertetettek szerint.
- 2) Helyezze be az ételt lehetőleg a főzőtér középső részébe.
- 3) Emelje ki az érzékelő pálcát a tartójából és szúrja bele a pálcá végét az elkészítendő ételbe, vigyázva, hogy ne erőltesse. Ellenőrizze még egyszer, hogy a pálcá hegye amennyire csak lehet a termék közepében helyezkedik el. Csukja be a főzőtér ajtaját.
- 4) Válassza ki a használni kívánt főzési üzemmódot (C) és állítsa be a hőmérsékletet a „D” jelű gomb segítségével.
- 5) Állítsa az időbeállító gombot folyamatos (∞) működési helyzetbe.
- 6) Aktiválja a maghőmérséklet szabályozó rendszert az „F” jelű gomb megnyomásával.
- 7) Forgassa a maghőmérséklet beállító gombot (G) addig, amíg a kívánt hőmérsékleti érték jelenik meg a digitális kijelzőn. A főzési folyamat azonnal megkezdődik.
A hőmérséklet növeléséhez forgassa a gombot az óramutató járásával azonos, csökkentéséhez pedig az ellenkező irányba.
- 8) Amikor az étel maghőmérséklete a beállított értéket eléri, akkor a berendezés működése automatikusan megáll és hangjelzés hallható 1 percen keresztül, amely jelzi a kezelőnek, hogy a főzési folyamat befejeződött.

Megjegyzések:

A hangjelzés 1 percen belüli elnémítása egyszerűen elvégezhető: nyomja meg bármelyik nyomógombot a vezérlő panelen vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Bármilyen más esetben 1 perc eltelte után a hangjelzés automatikusan lekapcsol.

A beállított maghőmérsékleti érték a folyamat működése közben bármikor módosítható a szabályozó gomb (G) elforgatásával.

A vezérlő rendszer azonnal felülbírálja a maghőmérséklet beállítást, ha az időbeállító gombon valamilyen értéket állít be.

Ha le akarja állítani a folyamatot, akkor forgassa a maghőmérséklet beállító gombot (G) az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a készülék lekapcsol.

Természetesen a maghőmérséklet érzékelő rendszer deaktiválása a készülék kikapcsolásával is elvégezhető.

08. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

A készülék karbantartását vagy javítását csakis és kizárólag a márkaszerviz vagy az erre kiképzett szakszerelő végezheti el.

A karbantartási és javítási feladatok elvégzése előtt a szabályozó gombokat alaphelyzetbe kell állítani és a készülék elé beépített elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni valamint a tápvíz hálózat leválasztó szelepét el kell zárni.

A berendezés, a tisztítási valamint az ahhoz kapcsolódó – a felhasználó által is elvégezhető – kisebb javítási folyamatok rendszeres és hatékony elvégzését követően, általában nem igényel különösebb karbantartási munkálatokat a kezelő részéről.

Évente legalább egyszer le kell ellenőrizni a készülék teljes működését.

Az időlegesen szükséges szerviz és karbantartási munkálatok elvégzésére, ajánlatos hosszútávú karbantartási szerződést kötni a márkaszervizzel vagy szakszerelővel.

09. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA

09.1 Általános irányelvek

A tisztítási és ápolási feladatok elvégzése előtt a szabályozó gombokat alaphelyzetbe kell állítani és a készülék elé beépített elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni.

Tilos a berendezés tisztítása, amíg az megfelelően le nem hűlt.

A káros anyagok levegőbe történő kibocsátásának csökkentése érdekében, a külső és belső tisztításhoz használt anyagok biológiai lebonthatósága érje el a 90%-os mértéket.

A készülék megfelelő és hatékony működésének valamint minél hosszabb élettartamának biztosítása érdekében tartsa be az alábbi utasításokat:

- Minden nap, az üzemszerű használatot követően, jól tisztítsa meg a készüléket. Fordítson különös figyelmet a főzőtér belső felületeinek tisztítására.
- Tisztítsa meg az összes rozsdamentes felületet, majd törölje szárazra azokat.
- Amennyiben a berendezést hosszabb ideig nem használja, akkor tisztítsa ki a készüléket, törölje szárazra, majd az összes rozsdamentes felületet kenje be olajjal vékony rétegben.

A készülék külső felületei könnyen tisztíthatók enyhe szappanos vizes oldattal. Nedves, puha ruhával távolítsa el az oldatot, majd törölje szárazra a felületeket.

A főzőtér tisztítási folyamatának részletes leírása megtalálható „A napi tisztítási feladatok” című alfejezetben.

A főzőtér hatékonyabb tisztításához, távolítsa el az összes kiemelhető részegységet és mossa el az elemeket. Jól tisztítsa meg a belső felületeket. Szükség esetén használjon ehhez speciális, sütő tisztítására alkalmas – kereskedelemben kapható – oldószert.

Nem szabad karcoló, dörzsölő valamint klór és sav tartalmú tisztítószereket (folyadékot, port, stb.) használni, mert ezek tönkretehetik a felületek kikészítését és gyors lefolyású korróziót okoznak. Klór vagy sav tartalmú tisztítószerekkel a padlózatot és a falakat sem szabad a készülék közelében tisztítani, mert a felületekre fröccsenő cseppek is jelentősen károsíthatják a rozsdamentes acélt.

Tilos bármilyen fém eszközzel – mint például spatula, drótkefe, stb. – a rozsdamentes felületeket kaparni. Azon túlmenően, hogy ezek megsérthetik a felületeket, apró vasreszeléket hagyhatnak azokon, amelyek könnyen rozsdásodást okozhatnak.

Tilos a készülék erős vízszugárral történő mosása, tisztítása!

09.2 A rozsdamentes acél

A rozsdamentes acél az acél anyagok egy különleges változata, amelynek külső felületén vékony védőfilm réteg alakul ki, és ez megóvjaa a felületet a korróziótól. A védőfilm egy speciális kémiai folyamat eredményeként jön létre, amikor is oxid réteg keletkezik az oxigén és a fém egymásra hatásából.

Bármi, ami a védőréteg kialakulását gátolja (például étel lerakódás, hosszú ideig a felületen maradó folyadék, stb.) vagy megsérti azt (fém kaparó szerszám, stb.), csökkenti a rozsdamentes acél ellenállását a rozsta kialakulásával szemben.

Bár a rozsdamentes acél jóval ellenállóbb – bizonyos kémiai anyagokkal történő kölcsönhatások esetében – azért ne gondolja, hogy elpusztíthatatlan.

A rozsdamentes fém használata esetén három alapvető tényezőt kell megvizsgálni illetve figyelembe venni. Ezek a következők:

I. A kémiai környezetet.

A. különböző sók vizek hatása (tengervíz, stb.)

B. kloridok jelenléte a tisztítószerekben, klór tartalom, stb.

II. A hőmérséklet. Az előzőekben ismertetett kémiai anyagok, amelyek igen agresszívan támadják a rozsdamentes fémet, erősebben fejtik ki hatásukat ha a környezeti hőmérséklet magasabb.

III. Az idő. Minél hosszabb ideig érintkeznek a romboló hatású kémiai anyagok a rozsdamentes felülettel, annál észrevehetőbb lesz a korrózió mértéke.

A fentiekben említett három tényező együttes hatása még a legmagasabb minőségű rozsdamentes acél belső felületeit is elpusztíthatja.

Megjegyzés: amikor a rozsdamentes acél korróziója megindul, a legritkább esetben vezethető vissza az acél saját anyagszerkezeti hibájára. Általában a nem megfelelően vagy rosszul használt tisztítószerek, a karbantartás hiánya és a túlzottan erős igénybevétel a leggyakrabban előforduló okok.

Figyelem!

A gyártó nem vállal garanciát az ilyen okokra visszavezethető korróziós problémák esetén.

09.2.1 A leggyakrabban előforduló korróziós jelenségek

Az alábbiakban részletesen ismertetjük a leggyakrabban előforduló olyan eseteket, amelyek jelentős mértékű korróziót okozhatnak. Ezeknek a negatív hatásoknak a megismerése és megérzése segít Önnek, hogy elkerülésükkel meghosszabbíthassa készüléke élettartamát.

Csempe tisztítása

Az általános takarítási munkálatok során rendszerint agresszív tisztítószereket használnak a konyhában lévő csempeburkolatok tisztításához. A nem kellő óvatossággal végzett csempetisztítás közben az oldószer könnyen szétfröccsen, lecsepeg és rákerül a készülékek lábazatára illetve alsó burkolólemezeire.

Még rosszabb, ha a nem kellően szellőztetett helyiség levegőjébe jutó tisztítószer permet leülepedik a készülékek külső felületeire, növelve ezzel a korróziós hatást.

Nem engedélyezett tisztítószerek használata

Nem engedélyezett szerek, mint például klór, különböző savak vagy szóda oldatok használata visszafordíthatatlan korróziós hatást válthat ki a rozsdamentes felületeken.

Tisztítószerek alkalmazása túl magas hőmérsékleten

Minden tisztítószer kémiai hatékonysága megnövekszik, ha a tisztítandó felület hőmérséklete magas. Általános szabályként kell alkalmazni, hogy a rozsdamentes acél felülete nem lehet magasabb 60 °C-nál, amikor a tisztítószerral érintkezésbe kerül. Ezáltal elkerülhető a felület visszafordíthatatlan károsodása (felületek elfeketedése).

Nem megfelelő öblítés

Ha a készülékek belső felületeit – a tisztítást követően – nem öblíti el megfelelő alaposággal, akkor fennáll a veszélye, hogy a visszamaradt tisztítószer elemei idővel aktiválódnak és korróziós hatást indítanak el.

Még rosszabb, amikor ezek a belső felületek 60 °C-nál magasabb hőmérsékletre melegednek fel (például a sütő belsejében, a sütőlap alatt, stb.), mert ilyenkor a korróziós folyamatok agresszívebben jelentkeznek.

Tisztítószeres visszamaradása

Az olyan helyek esetében, ahol a gondos öblítés ellenére is visszamaradhatnak tisztítószer szemcsék és amelyeknek a tisztítása nehezen megoldható (például elvezető csatornák, lefolyók, stb.), igen alapos és kiadós, többszöri átmosást kell végezni. Nylon sörtéjű kefe és tiszta víz segítségével növelje meg az öblítés hatékonyságát.

Túlzott mértékű só koncentráció

A só, amely a főzés szinte legáltalánosabb eleme, gyakran előidézője a rozsdamentes felület tönkremenetelének. A felületekre kerülő sót azonnal el kell távolítani.

Használat tengervizes környezetben

Bizonyos termékek, mint például a savanyú káposzta (savas ételnedvek), a tenger gyümölcsei (erős sótartalom) és általánosságban szólva a tengervizes környezet kimondottan gondos használatot követel. Ha az ilyen jellegű felhasználás csak esetleg történik és utána gondos tisztítás és alapos öblítés következik, akkor nem okoz gondot.

Magas klór tartalmú hálózati víz használata

Bizonyos esetekben a tápvíz hálózat által szállított víz nagy mennyiségben tartalmaz klórt és klór származékokat. Ezekben az esetekben nagyon gyakori a korróziós problémák jelentkezése. Főképpen a főzőüstök és a vízfürdős melegentartók érzékenyek erre.

Alumínium és alumínium bevonatú öntöttvas eszközök tisztítása

Az alumínium jelenléte a klóros oldatokban fokozott veszélyt jelent a rozsdamentes felületekre. Ezért sohasem szabad ilyen anyagú vagy bevonatú tárgyakat és eszközöket a készülékek rozsdamentes felületein hagyni. Egyetlen éjszaka elegendő, hogy megtámadja a rozsdamentes felületet és maradandó károsodást okozzon az eszközben is.

09.3 Napi tisztítási feladatok

09.3.1 A készülék külső tisztítása

Gyakorta törölje át a felületeket enyhén nedves puha ruhával. Kézzel, enyhén szappanos vizes oldatot használjon. Mindig bő vízzel öblítsen és törölje azonnal szárazra a felületeket. Szükség esetén csakis a fényezés szálirányába dörzsölje a felületeket.

Tilos folyó vízzel tisztítani, mert a belső részegységekbe jutó folyadék működési rendellenességeket okozhat.

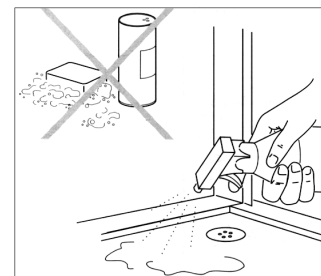
09.3.2 A főzőtér tisztítása

A lerakódott szennyeződéseket (ételmaradékok, zsírok, stb.) azonnal el kell távolítani a sütési folyamat befejezését követően. A tisztítás intenzitása igazodjon a lezajlott folyamat erősségéhez. A könnyebb tisztítás érdekében emelje ki az edény és rácspolc tartó síneket, a tartóállványzatot és a takaró paneleket.

A légkeveréses sütési ciklusok futása közben a készülék endkívül erősen szennyeződhet, ezért a rendszeres napi tisztítási teendők hatékony elvégzése az egyetlen mód, amely biztosítja a nehéz és fáradtságos karbantartási munkák elkerülhetőségét.

Az ételnedvek és zsírok, melyek az ételből eltávoznak, lecsöpögnek a főzőtér aljára. Keveredve a jelenlévő párával és nedvességgel, a főzőtér aljának közepén elhelyezett ürítő szelepből folynak, amely a lefolyó rendszerbe továbbítja azokat.

A belső tér tisztításához használjon speciális, nem habosodó, kereskedelemben kapható oldószereket. Kérjen tanácsot a konyhai vegyszer szállítójától a tisztítószer kiválasztásáról. Ha lehetséges, válasszon permetezhető kiserelésben szállított oldószert (8. ábra), hogy a védőlemezek mögötti területeket is meg tudja tisztítani. (A permetezhető szerek használata esetén óvatosan járjon el, az anyag ne kerüljön a szemébe és lehetőleg a bőrére sem!)



8. ábra
A főzőtér tisztítása

09.3.3 A diffúzor kiszerelése a főzőtérből

Emelje meg a diffúzort és enyhén elfordítva szabadítsa ki a tartó csapokból. Húzza ki az elemet miközben az „L” alakú füleket kiakasztja a főzőtér borító lemezében kialakított résekből. Tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza az elemeket.

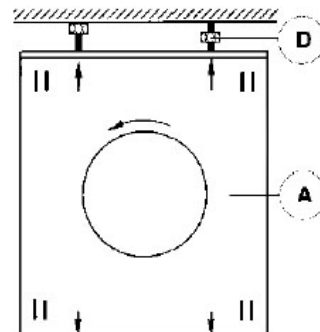
09.3.4 A légtelítő lemez kiszerelése a főzőtérből (9. ábra)

Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról. A diffúzorok kiszerelése után, a terelő lemez felső részén lévő rögzítő tüskék csavarjait (D) forgassa a főzőtér teteje felé mindaddig, amíg az anyák felső síkja fel nem fekszik a tetőlemezre. Emelje meg a terelő lemezt és vegye le a két alsó rögzítő tüskéről, melyek a főzőtér alján vannak elhelyezve. Végül nyomja lefelé az egységet, hogy a felső tüskéket is kiszabadíthassa a helyükről.

Megjegyzések

⇒ A lemezen feltüntetett négy kicsi nyilacska mutatja az alsó és felső rögzítő tüskék furatainak elhelyezkedését.

⇒ Helyezze vissza az elemeket fordított sorrendben, majd húzza meg a rögzítő anyákat.



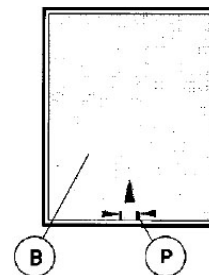
9. ábra

A légtelítő lemez kiszerelése

09.3.5 A zsírszűrő tisztítása

Ha a főzőtér zsírszűrő ráccsal (B) is rendelkezik, akkor a szűrő tisztítását rendszeresen, legalább három főzési program lefutását követően el kell végezni. A szűrőrács, a tisztítási folyamat elvégzéséhez, kiemelhető a helyéről, ha az elasztikus tömítógumit (P) eltávolítjuk a szűrő keretéről (10. ábra). A gumi könnyen levehető, ha első lépésként a tömítógumi két végét egymás felé nyomjuk az ábrán látható módon.

A szűrő tisztításának elmulasztása rendkívüli mértékben csökkentheti a készülék hatékonyságát és számos sütési (főzési) probléma felmerülését eredményezheti.



10. ábra

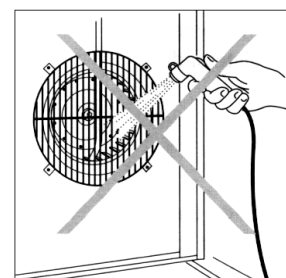
A zsírszűrő rács kiemelése

09.3.6 A ventilátor tisztítása

Rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a ventilátor tisztasága megfelelő-e. Amennyiben lerakódások keletkeznek a lapátok felületén és élein, úgy azokat meg kell tisztítani. A szennyezett ventilátor lapátok, a ráakódott súlytöbblet következtében, lecsökkentik a motor forgási sebességét és ezáltal a főzőtér túlmelegedéséhez valamint egyenetlen hőmérséklet eloszláshoz vezetnek. A végeredmény pedig: rosszul szabályozott működés.

Figyelem!

Tilos folyó vízzel mosni a készüléket – kívül belül egyaránt – mert az elektronikus részegységekbe jutó nedvesség a berendezés és a biztonsági rendszer rendellenes működését eredményezi (11. ábra).



11. ábra

A ventilátor tisztítása

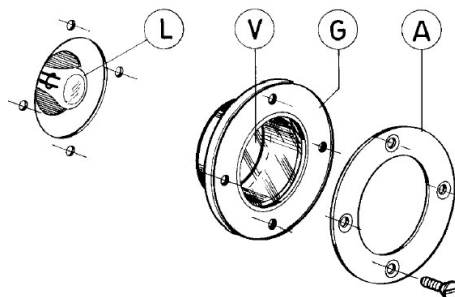
09.4 Időszakos tisztítási és karbantartási feladatok

Ajánlatos a készülék teljes átvizsgálása évente legalább egyszer. Javasolt a garanciális időszak lejárta után karbantartási szerződést kötni a márkaszervizzel.

09.4.1 A főzőtér világítás izzójának cseréje

Ha a főzőtérben lévő lámpa kiég, cserélje ki az alábbiak szerint (12. ábra):

- Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Lazítsa meg és távolítsa el a rögzítő csavarokat és az „A” jelű szorító gyűrűt.
- Húzza ki az üveget (V) a gumitömítéssel együtt (G).
- Tekerje körül az izzót (L) egy tiszta papírdarabbal, hogy az ujjja ne szenvedjen égési sérüléseket, majd csavarja ki és cserélje újra, melynek a paraméterei megegyeznek a régivel (feszültség: 12 V, teljesítmény: 20 W, hőállóság: 300 °C).
- Helyezze vissza az üveget, vigyázva, hogy az megfelelően helyezkedjen el a gumitömítésben, majd a rögzítő csavarokkal szerelje vissza a szorító gyűrűt.



12. ábra
A főzőtér világításának cseréje

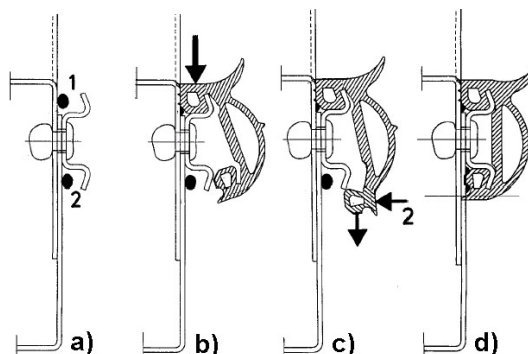
- Még a szorítógyűrű visszaszerelése előtt, kenje be a tömitést élelmiszerekkel történő kölcsönhatásra alkalmas, hőálló szilikon zsírral.

09.4.2 Az ajtó tömítés cseréje

A készülék ajtajának tömítése – a normál használat esetén is – igen gyorsan elkophat és megrepedhet. Ajánlatos az első jelek (keményedés, repedés, törés, stb.) észlelését követően azonnal kicseréltetni a tömitést.

A cserét az alábbiak szerint végezze (13. ábra):

- Húzza ki az előregedett vagy sérült tömitést a fészkeből. Távolítsa el minden visszamaradt szilikon darabot a résekből.
- Vigyen fel csekély mennyiségű szilikon elegyet az 1-es és 2-es jelű pontokra a tömités fészke alatt, a tartókeret mellett körbe (13.a ábra).
- Helyezze fel az új ajtó tömitést a helyére úgy, hogy először a tartókeret alatti belső profil fészkebe helyezi a gumi egyik oldalát (13.b ábra).
- Kampós szerszám segítségével húzza be a tartókeret alatti külső profil fészkebe a tömités másik oldalát (13.c ábra).
- A megfelelően felhelyezett tömités látható a 13.d ábrán.



13. ábra
Az ajtó tömítés felhelyezése

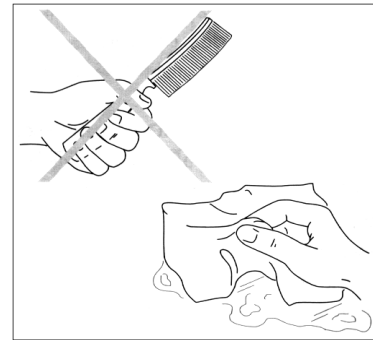
09.4.3 Az ürítő rendszer tisztítása

Rendszeres időközönként tisztítsa meg a lefolyó csőrendszer elemeit, hogy a víz mindig szabadon, akadálymentesen ürüljön.

09.5 Felületi sérülések és karcolások

A rozsdamentes felületeken keletkezett karcok elsimításához (eldolgozásához) használjon egészen finom szemcséjű rozsdamentes fém szövetet vagy enyhén dörzsölő felületű műanyag szálas szivacsot. Mindig a fényezés szálirányába dörzsölje a felületeket. Bő vízzel öblítsen, majd alaposan törölje szárazra a felületeket.

Tilos fémszálas szövetet vagy szivacsot használni illetve ezeket az eszközöket a felületekre helyezni, mert azon túlmenően, hogy megsérthetik a felületeket, apró vasreszeléket hagyhatnak azokon, amelyek könnyen rozsdásodást okozhatnak (14. ábra).



14. ábra
Tilos kaparó eszközök használata

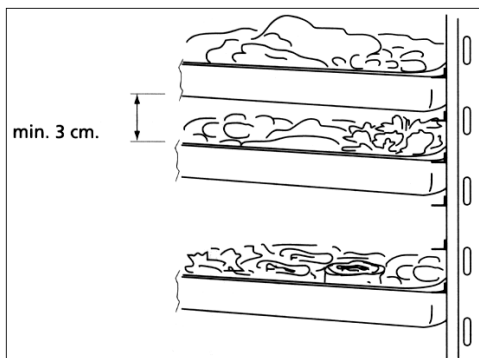
09.6 A rozsdamentes felületek megóvása

Amikor hosszabb ideig nem használja, jól tisztítsa meg a készüléket. A teljes száradást követően, kenje be vékony rétegben vazelin olajjal vagy a kereskedelemben kapható más – speciálisan erre a célra alkalmas – készítménnyel a rozsdamentes felületeket. Eltekintve attól, hogy ezek a készítmények egységes, fénylő megjelenést kölcsönöznek, óvják a rozsdamentes felületeket a szennyeződésektől és a nedvességtől, amely szintén rozsdásodást okozhat. Ezek a termékek rendszerint speciális olajok és tisztítószerek keverékéből állnak és többnyire könnyen használható spray dobozokban vásárolhatók meg.

10. TANÁCSOK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

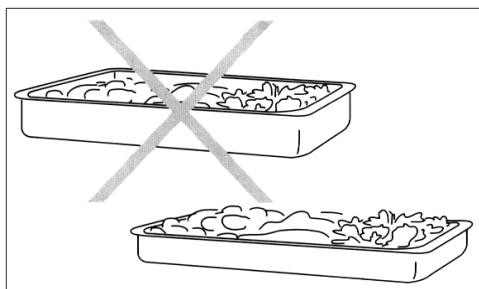
Az alábbiakban ismertetett sütési és főzési elveket – általános szabályként – mindig tartsa szem előtt.

Az egymás fölé helyezett edények vagy sütőtepsik között legalább 4 cm-es távolságnak kell lenni, hogy a meleg levegő megfelelő áramlását az étel fölött és alatt egyaránt biztosítani lehessen (15. ábra).



15. ábra
Távolság az edények között

Ne használjon magas oldalfalakkal rendelkező edényeket, mert ezek akadályozzák a levegő cirkuláció kialakulását (16. ábra).



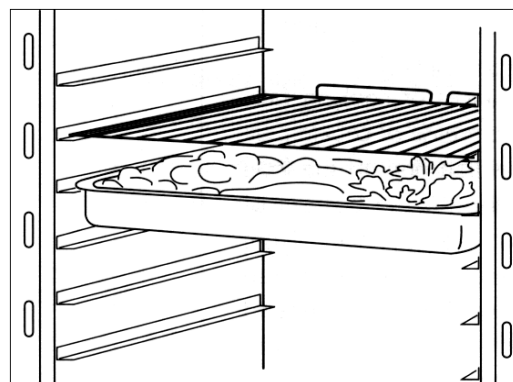
16. ábra
A használható edények

Amikor ugyanarra a rácspolcra vagy tálcára több tányért is behelyez, mindig legyen elegendő hely a tányérok között.

Húsok grillezéséhez használja a rácspolcot. Helyezze a sütni kívánt húst közvetlenül a rácspolcra (17. ábra).

Sütőtepsinek használja a gasztronorm méretű edényeket (GN2/3 és GN1/1), amelyek közvetlenül behelyezhetők a rácspolcok helyére.

Természetesen az eldobható alumínium fólia is használható. A becsomagolt húst is közvetlenül ráteheti a rácspolcra.



17. ábra
A rácspolc használata

Mindig melegítse elő a készüléket. A legjobb sütési eredmény akkor érhető el, ha az ételt a már meleg főzőtérbe helyezi.

11. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

- **A berendezésre – a vásárlás napjától számított – 1 évig teljes körű jótállás vonatkozik. A vásárlás napja a márkakereskedő által kiállított számla dátumával egyezik meg. A számlán ezért világosan fel kell tüntetni az eladó pontos nevét, címét és a kiállítás időpontját.**
- A márkakereskedő által kiállított számlát (vagy annak a hiteles másolatát) együtt kell tartani ezzel a kezelési kézikönyvvel. Mindkét dokumentumot meg kell mutatni a karbantartást vagy a javítást végző szerviz dolgozóinak, bármilyen beavatkozás is történjen a berendezést illetően.
- A teljes körű jótállás szerint a gyártó (ill. a márkakereskedő) térítésmentes javítást vállal a berendezés bármilyen részegységére, alkatrészére vagy eredetileg szállított tartozékára, azokban az esetekben, amikor bizonyíthatóan a gyártó saját gyártási hibája következtében kerül sor a javításra.
- **A jótállás teljesítésének helyszíne a készülék telepítési helye.**
- **A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a környezetben, személyekben, állatokban illetve tárgyakban bekövetkezett közvetlen és közvetett károkért vagy személyi sérülésekért olyan esetekben, amikor azok, a kezelési kézikönyvben megadott utasítások be nem tartásából, különösképpen pedig a nem megfelelően végzett telepítés, a gondatlan használat és a karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.**
- A jótállás nem vonatkozik továbbá a készülék fuvarozása, mozgatása, stb. során bekövetkezett károkra, és mindazon esetekre, amelyek nem a gyártó érdekkörében bekövetkezett hibákra vezethetők vissza.
- Olyan esetekben, amikor a berendezés javítása nem végezhető el a telepítés helyszínén, és a készüléket el kell szállítani a márkaszerviz vagy esetleg a márkakereskedő telephelyére, a fuvarozási kockázat viselésére a felhasználó kötelezett. Továbbá, bármilyen fuvarozási és átrakási költség merül fel ezekben az esetekben, úgy azokat szintén a felhasználó köteles megtéríteni.
- Bármilyen javítás merüljön is fel az 1 éves garanciális időszak alatt, a gyártó nem hosszabbítja meg a garanciális időt.