

ELECTROLUX

Elektromos és gázüzemű TOUCH KOMBIPÁROLÓK



0595403900- 2019.06

Tartalom

A	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK	4
A.1	BEVEZETÉS	4
A.2	BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	5
B.1.1	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK	5
B.1.2	MOZGATÁS, TÁROLÁS	5
A.3	TECHNIKAI ADATOK	6
A.4	KICSOMAGOLÁS ÉS MOZGATÁS	7
A.5	KÖRNYEZETI FELTÉTELEK	8
A.6	NEM MEGFELELŐ HASZNÁLAT	8
B	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	9
B.1	ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVÓ RENDSZABÁLYOK	9
B.2	A KÉSZÜLÉK RÉSZEI	10
B.3	A VEZÉRLŐPANEL	10
B.4	KEZDŐOLDAL	11
B.5	A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓI	11
B.5.1	FŐOLDALI FUNKCIÓK	11
B.5.2	ABLAKOK	13
B.5.3	MANUÁLIS FŐZÉSI MÓD	14
B.5.4	AUTOMATA TISZTÍTÓ CIKLUSOK	15
C	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	18
C.1	ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS/TISZTÍTÁS	18



A ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A.1 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 berendezést csakis és kizárólag arra a célra szabad használni, amire tervezték. Bármilyen más használati mód tilos és nem rendeltetésszerű üzemeltetési módnak minősül. Azon túlmenően, hogy ez működési zavarokat okozhat, a készülék garanciájának teljes elvesztésével jár!

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

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

Tilos a készülék tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig, amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.

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

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

Amikor nem használja a berendezést, mindig nyissa ki az ajtaját a szellőzés biztosítása érdekében.

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!

A.2 BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

B.1.1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A célja ennek a kiadványnak, hogy a készülékek beüzemeléséhez szükséges információkat biztosítsa. Ajánlott alaposan átolvasni a beüzemelés megkezdése előtt.

Ebbe a dokumentumban a következő figyelmeztető szimbólumok szerepelnek:



Fontos! = Különösen fontos információ



Vigyázat! = Gép sérülésének veszélye



Veszély! = Kezelőre nézve veszélyes művelet



Veszély! = Áramütés veszélye



Fontos információ



Magyarázat


Ne használjon olyan tisztítószeret, még hígított állapotban sem, melyek tartalmaznak klórszármazékokat (pl. hipo, sósav, stb.) a készülék, illetve az alatta lévő padló tisztítására. Ne használjon

fém eszközöket az acél részek tisztításakor (drótkéfét vagy Scotch Brite-ot).

Ne hagyja, hogy a zsír és egyéb ételmaradványok lerakódásokat képezzenek a készüléken.

TILOS a készülékeket vízszaggal vagy gözzel takarítani!



A készüléken található  szimbólum mutatja, hogy leselejtezéskor, nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem a megfelelő jogszabályok betartásával kell kezelni, hogy a ne szennyezzük a környezetet.

B.1.2 MOZGATÁS, TÁROLÁS

Kicsomagolás előtt alaposan ellenőrizze a csomagolást, nincs-e sérülés rajta. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállítónál, és a gyártónál.

A készülék mozgatását csak megfelelően képzett, és megfelelő védőöltözetet, eszközöket viselő szakemberek végezhetik.






MOZGATÁS

Használjon megfelelő eszközt a mozgatáshoz: villástargoncát, vagy kézi anyagmozgató eszközt, melyeknek a villája a készülék aljának a felén túlér.

TÁROLÁS

A gép, ill. részei nedvességtől védett, vibrációmentes helyen, 10 és 50°C között tárolható. A tárolóhely padlózata vízszintes legyen, hogy a gép ne deformálódjon a tárolás alatt.

Az alábbi táblázat mutatja, hogy mikor milyen **személyes védőfelszereléseket (Personal Protection Equipment = PPE)** kell használni a különböző munkálatok során.

	Védőruha 	Biztonsági cipő 	Kesztyű 	Védőszemüveg 	Védősisak 
Szállítás	—	●	○	—	○
Elhelyezés	—	●	○	—	—
Kicsomagolás	—	●	○	—	—
Beüzemelés	—	●	○	—	—
Használat	●	●	●	—	—
Beállítások	○	●	—	—	—
Tisztítás	○	●	○	○	—
Karbantartás	○	●	○	—	—
Szétszerelés	○	●	○	○	—
Leselejtezés	○	●	○	○	—
Jelölések:					
●	PPE SZÜKSÉGES				
○	PPE SZÜKSÉG ESETÉN				
—	PPE NEM SZÜKSÉGES				

A.3 TECHNIKAI ADATOK

ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tápfeszültség	V	380-415	380-415	380-415	380-415	380-415	380-415
Fázisszám		3N~	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~
Max. áramfelvétel	A	17	32	29	53	56	98,6
Frekvencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Elektromos teljesítmény	kW	10-11,9	19,3-23	17,2-20,6	31,9-38,1	33,9-40,5	58,5-70,8
Ventilátor teljesítmény	kW	0,56	0,94	0,56	0,94	1,1	1,9
Bojler teljesítmény	kW	9	18	18	36	36	54
Sütőtér fűtési teljesítmény	kW	10	20	18	34	36	68

GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tápfeszültség	V	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Elektromos teljesítmény	kW	1,1	1,5	1,1	1,5	1,8	2,6
Max. áramfelvétel	A	4,8	6,5	4,8	6,5	7,8	11,3
Frekvencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Névleges hőteljesítmény	kW	19	32	31	47	54	100
Bojler névl. hőteljesítmény	kW	13	16	21	25	25	60
Sütőtér névl. hőteljesítmény	kW	12	24	21	35	42	70
Csatlakozás ISO 7/1	∅	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1" M	1" M
Konstruktív típus		A3	A3	A3	A3	A3	A3

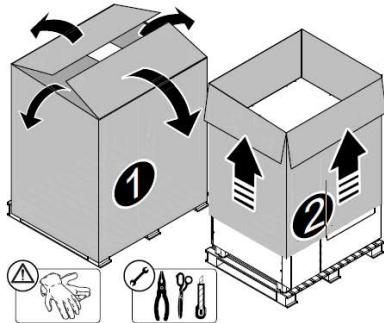
TÁPNYOMÁS	GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
			6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
G20	mbar		20	20	20	20	20	20
		G31 (L.P.G.)	37	37	37	37	37	37
FOGYASZTÁS	kg/h	G30	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,41
		G31 (L.P.G.)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,20	7,30
	m³/h	G20	2,01	3,39	3,28	4,97	5,71	9,94
		G25	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	11,56

A KÉSZÜLÉKEK KAPACITÁSA		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
A készülék max. kapacitása	kg	30	60	50	100	100	200
Max. tálcánkénti kapacitás		15	30	15	30	15	30
Elektromos készülék tömeg		128	148	151	x	x	x
Gázüzemű készülék tömeg		142	163	159	200	x	x

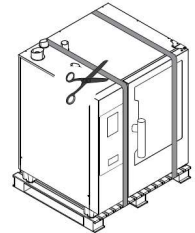
A.4 KICSOMAGOLÁS ÉS MOZGATÁS



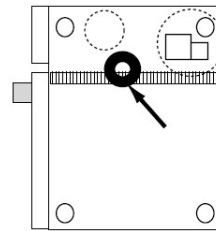
FONTOS! A becsomagolt készülék átvételekor nagyon alaposan nézze át a csomagolást, nincs-e rajta sérülés vagy ütdés nyoma. Ha bármilyen sérülést talál, a szállító átvételi elismervényén jelezze.



Távolítsa el a katon csomagolást a készülékről, majd vágja le a raklaphoz rögzítő pántszalagokat.



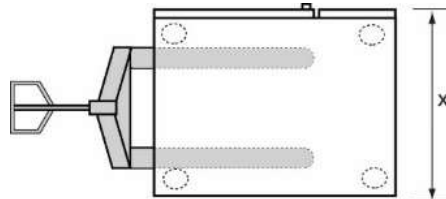
A készülék mozgatásakor vegye figyelembe, hogy a súlypontja NEM a készülék közepén, hanem az ábrán nyíllal jelölt területen van.



Ügyeljen arra, hogy a készülék alján kiálló csatlakozási pontok ne sérüljenek meg, amikor a raklapról leemelik, illetve raklap nélkül mozgatják.

A bejárat minimális szélessége – ahol a készülék még befér -, **LESZERELT FOGANTYÚ ESETÉN:**

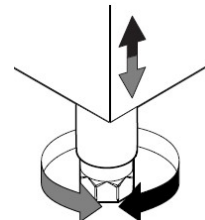
Required entrance dimension, without handle!!	Appliance Models			
	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
X mm	775	971	775	971



A készüléket a tűzvédelmi és a biztonságtechnikai szabályok figyelembevételével helyezze el. Használjon megfelelő személyes védőeszközöket (pl. munkavédelmi cipő, védőkesztyű). Ha nem tudja az 50mm oldaltávolságot megtartani, helyezzen szigetelőlapokat a felületre. Miután a végleges helyére tette a készüléket, szintezze be az állítható lábak segítségével.



A GARANCIA FELTÉTELE, HOGY A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉSÉT HIVATALOS SZERVIZPARTNER VÉGEZZE EL.



A.5 KÖRNYEZETI FELTÉTELEK

A folyamatos működés garantálásához a helyiség hőmérséklete 5°C és 40°C között kell, hogy legyen.

A készülék nem szabadtéri felhasználásra lett tervezve.

Melegentartó szekrényre helyezett sütő esetén használjon légtelítőt annak megakadályozására, hogy meleg levegő kerüljön a készülék hűtőlevegő beszívó nyílásához, ami az elektronikák túlmelegedését okozhatja.

A túl magas környezeti páratartalom kondenzációt okozhat a készülék belső felületein, ami az elektro-nikus alkatrészek tönkremenetelét, valamint zárlatot okozhat

Ha a készülék környezetében korrozív anyagok vannak, vagy klóros vízű medence közelében van elhelyezve, egy paraffin olajjal átitatott ronggyal törölje át a külső felületeit, ez csökkenti a korrozív hatást.

Medence közelében történő elhelyezés esetén csak a sütő körüli légtérnek túlnyomás alá helyezése (tisztá levegővel) biztosíthatja, hogy a klórtartalmú levegő ne okozzon korróziót a készülék rozsdamentes felületein.



Külső tényezők által okozott korróziós károkért a Gyártó nem vállal felelősséget.

A.6 NEM MEGFELELŐ HASZNÁLAT

Nem megfelelő használatnak minősül bármilyen más használati mód, mint ami ebben a kézikönyvben meg van határozva. A gép működtetésével kapcsolatos minden olyan tevékenység nem megfelelőnek minősül, ami kezelő illetve a készülék biztonságára nézve veszélyes.

Tipikusan előforduló problémák, melyek "nem megfelelő használatnak" minősülnek:

- karbantartás hiánya (tisztítás és rendszeres karbantartás);
- módosítások/átalakítások a gép működésében, felépítésében;
- biztonsági eszközök áthidalása/átalakítása;
- a személyes védőeszközök használatának mellőzése;
- gyúlékony vagy tűzveszélyes anyagok tárolása a gép közelében;
- nem megfelelő géptelepítés;
- olyan dolgok tárolása/melegítése a sütőtérben, melyek kárt okozhatnak a készülékben, sérülést a kezelőnek, vagy környezetszennyezők (pl. konzervek, műanyagok, zárt edények, vegyszerek);
- felmászni/ráállni a gép tetejére;

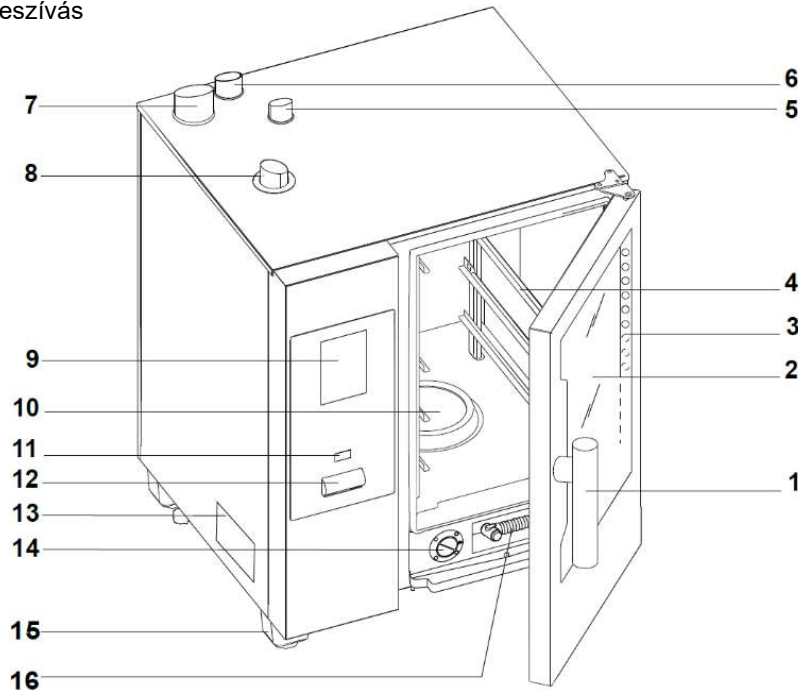
B A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

B.1 ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVÓ RENDSZABÁLYOK

- Mikor a gép végleg használaton kívül van helyezve, használhatatlanná kell tenni a betáp kábel A készüléket kimondottan nagykonyhai használatra fejlesztették ki.
- A berendezést csakis és kizárólag 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 kezelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.
- Tilos a készüléket működés közben felügyelet nélkül hagyni!
- A főztér ajtajának nyitását mindig óvatosan végezze, mert az eltávozó gőz és pára könnyen okozhat égési sérüléseket a kézen és az arcon egyaránt.
- A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért figyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Pusztá kézzel lehetőleg kerülje a külső felületek (ajtó, felső borító lemezek, stb.) megérintését is.
- A készülék tetejére ne tegyen edényeket, vagy bármilyen eszközt, nehogy eltorlaszolja a készülék felső nyílásait.
- Rendszeresen ellenőriztesse a készüléket. Ajánlatos karbantartási szerződést kötni a szakszervizzel.
- A maghőmérő egy precíziós eszköz. Soha ne erőltesse a behelyezéskor, ill. kihúzáskor. Ne húzza ki a vezetékénél fogva. A garancia nem vonatkozik a sérülésből adódó maghőmérő hibára.
- Kombi módban nem ajánlott 200-210°C feletti hőmérsékleten használni a készüléket, mert ez csökkenti a készülék tömítéseinek élettartamát.
- A sütőtérbe helyezett tálcák között legalább 40 mm-es távolságot tartson a megfelelő levegő cirkuláció fenntartása érdekében. A legfelső tálca nem lehet magasabban 160 cm-nél! Erre különösen akkor kell ügyelni, ha a készülék más gyártó állványára van elhelyezve.
- Ne sózza a sütőbe helyezett ételt, különösen ne párolási ciklus esetén.
- A sütőtérbe gyúlékony anyagot tenni tilos! (pl. alkohol)
- Bármilyen hibás működésre utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a berendezést és hívja a márkaszervizt!
- A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.
- Tilos a berendezés tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.

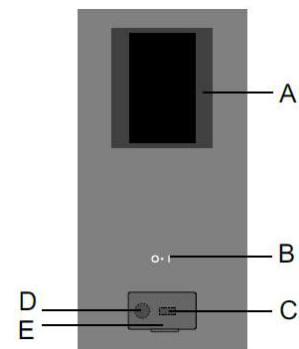
B.2 A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- | | |
|--|--|
| 1, Ajtófogantyú | 9, Érintőképernyő |
| 2, Ajtó | 10, Sütőtér szűrőelem (a tisztító tabletták helye) |
| 3, LED-es sütőtér világítás | 11, Be/Ki kapcsoló gomb |
| 4, Tálcatartó sín | 12, USB aljzat |
| 5, Sütőtér hőcserélő kivezetés
(csak gázüzemű modellek) | 13, Adattábla |
| 6, Gőzkémény | 14, Vízköoldó/öblítő tabletták fiók |
| 7, Bojler hőcserélő kivezetés
(csak gázüzemű modellek) | 15, Állítható láb |
| 8, Friss levegő beszívás | 16, Kézizuhany (nem minden készülék
esetén) |



B.3 A VEZÉRLŐPANEL

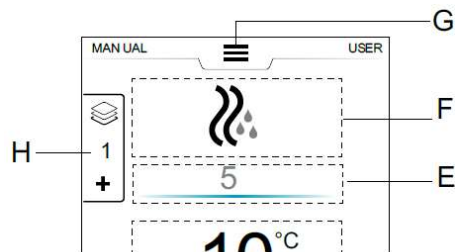
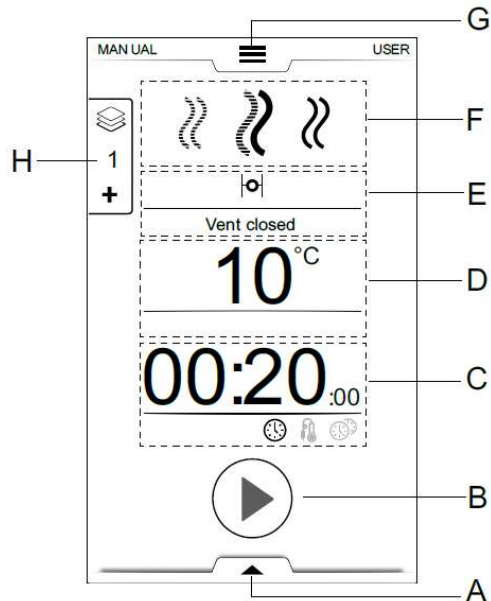
- A – Érintőképernyő
- B – Be/Ki kapcsoló
- C – USB aljzat
- D – Kommunikációs csatlakozó tartozékokhoz
- E – Felhajtható tető



B.4 KEZDŐOLDAL

A készülék bekapcsolása után az alapbeállítás szerinti kezdőlap (főzés manuális beállításokkal) jelenik meg az érintőképernyőn.

A bojleres modellek esetén 3, a bojler nélküli készülékeknél pedig csak 1 főzési funkció (F) látható.



A kijelző részei :

- A – Felugró ablak a kiegészítő funkcióknak
- B – Start gomb
- C – Idő/Maghőmérséklet/Multitimer
- D – Sütőtér hőmérséklet
- E – Páratartalom/Párakieresztés
- F – Főzési funkciók
- G – Legördülő ablak/funkciók kiválasztása
- H – Multifázis (többfázisú ciklusokhoz)

B.5 A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓI

B.5.1 FŐLDALI FUNKCIÓK

Bojleres készülékek:



Légkeveréses sütési mód:
ideális sütésre és pírításra 300°C-ig.



Kombinált üzemmód:
légkeveréses sütés és gőzpárolás kombinációja, az étel tökéletes megpuhítása érdekében. (Max. beállítható hőmérséklet 300°C)



Párolás telített gőzben: állandó hőmérsékleten (100°C-on) történő párolás.
Párolás magas hőmérsékleten: 100°C –nál magasabb hőmérsékletű párolás is beállítható (101-130°C-ig).


Bojler nélküli készülékek:



Légkeveréses sütési mód:
ideális sütésre és pírításra 300°C-ig.

Páratartalom/Párákieresztés terület:


 Páratartalom szabályzó szelep zárva (pároláskor)

 Páratartalom szabályzó szelep nyitva (száraz sütéskor)

A bojleres készülékeknél 1...100%-ig beállíthatjuk a kívánt páratartalmat, a bojler nélküli készülékek esetén pedig 10 fokozatban (1...10).


Idő/Maghőmérséklet/Multitimer terület:

00:20₀₀ Főzési idő

 Az időbeállítás kiválasztását jelző ikon


 A maghőmérséklet kiválasztását jelző ikon

 A Multitimer kiválasztását jelző ikon

 Ventilátor sebesség kijelzés (1...7)

Az érintőképernyő egyéb utasításainak ikonjai:


 Jóváhagyás/megerősítés


 Kiválasztás törlése vagy felugró ablak bezárása

 Visszalépés az előző menübe

 Start

 Stop

 Vízszintesen léptetni az oldalak között,
vagy érték csökkentés/növelés


 Oldalak görgetése




Információs ikonok:

 Ajtó nyitva

 Figyelmeztetés

 Hibajelzés. Az ikon addig nem tűnik el, amíg a hiba fennáll

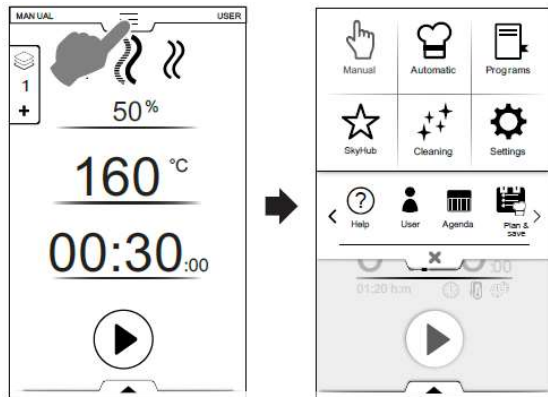
 Információ, üzenet

B.5.2 ABLAKOK

A felülről legördülő ablakban lehet navigálni a főmenüben. A főmenü felső hat ikonjaival a készülék fő funkcióit választhatja ki, alatta pedig van egy vízszintesen görgethető sáv is egyéb funkciókat ajánlva.

Az ablak bezárásához érintse meg a  jelet.




Megnyitása:






Az alsó sáv lapozása:







A fő funkciók:

-  Főzés manuális beállításokkal
-  Automata főzési mód
-  Receptek

-  Honlap mód
(a kijelző személyre szabása)
-  Tisztítás
-  Beállítások

< Görgethető sáv >:

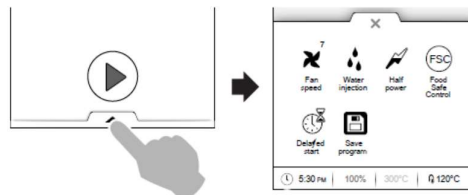
-  Napirend (tevékenység tervező, emlékeztetők)
-  Főzési tervező/optimalizáló
-  USB (adatok le és feltöltése)




 Segítség

 SkyDuo **Csak a megfelelő kiegészítőkkel ellátott készülékeknél!**

Az alulról felugró ablakban egyéb kiegészítő funkciók érhetőek el.

Az ablak bezárásához érintse meg a  jelet.



-  Ventilátor sebesség beállítás (1...7)
-  Vízbefecskendezés
-  Félteljesítmény

 Ételbiztonság ellenőrzés

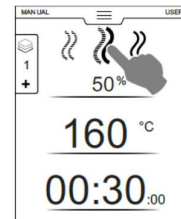
 Késleltetett indítás

 Recept mentése

B.5.3 MANUÁLIS FŐZÉSI MÓD

A készülék bekapcsolása után az alapbeállítás szerinti kezdőlap (FŐZÉS MANUÁLIS BEÁLLÍTÁSOKKAL) jelenik meg az érintőképernyőn.

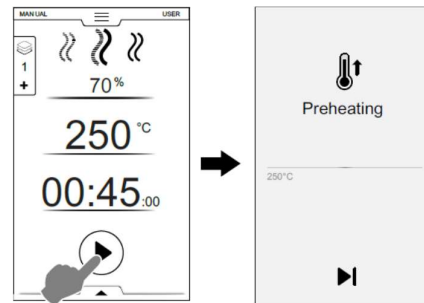
Először válassza ki a főzési funkciót, pl. kombi üzemmódot.



Ha az alapbeállítások (160°C, 30 perc) megfelelőek, el is indíthatja a főzési ciklust a gomb megérintésével.

A ciklus indítása után a sütőtér előmelegítése kezdődik el. Az előmelegítés alatt a beállított időzítés még nem indul el.

Az előmelegítés átugorható a gomb megérintésével.



Az előmelegítés végén a készülék hangjelzést ad, az ajtó világítás villog, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Helyezze be az ételt.

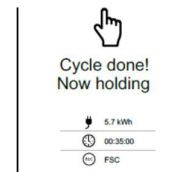
Ha le akarja állítani a főzési ciklust, tartsa nyomva a gombot.



A ciklus végén a főzés leáll, a készülék hangjelzést ad, az ajtó világítás villog, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn.

A ciklus végi üzenetben megjelenő adatok:

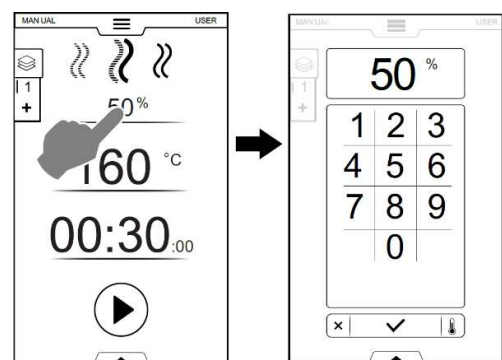
- Energiafogyasztás
- Főzési idő
- Használt kiegészítő funkció (pl. FSC)

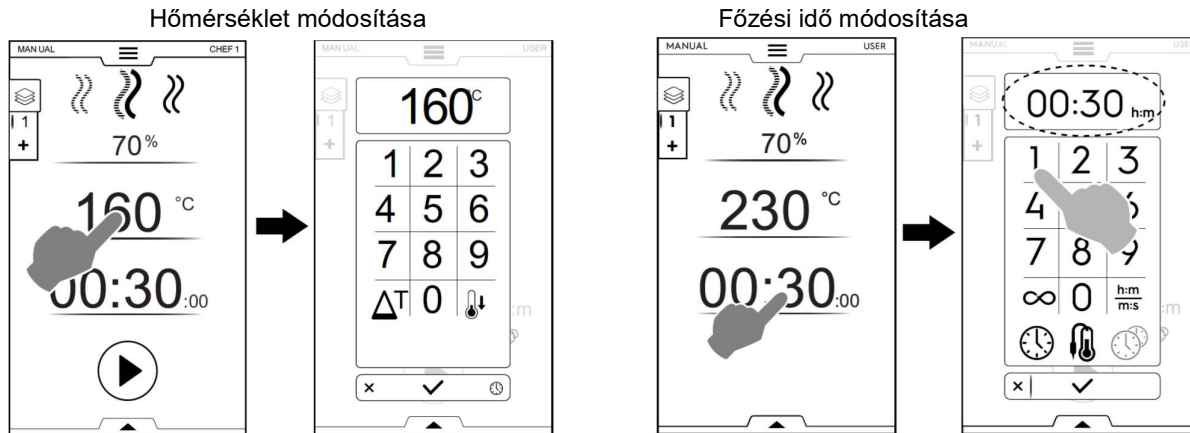


A FŐZÉSI PARAMÉTEREK MÓDOSÍTÁSA

Ha megérinti a módosítani kívánt értéket a kijelzőn, megjelenik egy numerikus billentyűzet, és beírhatja a kívánt új beállítást.

Páratartalom módosítása:





A számjegyek alatt további funkciók is kiválaszthatóak:

ΔT Delta hőmérséklet
(a mag- és a sütőtér hőmérséklet között)

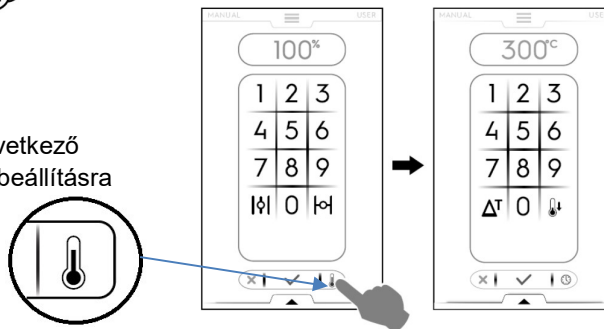
∞ Folyamatos főzés
h:m Időkijelzés
m:s (h:m = óra:perc, vagy m:s = perc:másodperc)

A sütőtér lehűtése

Maghőmérséklet

MultiTimer

A numerikus billentyűzet alatti sávban található 3 ikon: a billentyűzet bezárására (X), a beállítás elmentésére (✓), és a főoldalra való visszalépés nélküli továbblépésre a következő beállításhoz, pl. a páratartalom beállítástól a hőmérséklet beállításra



B.5.4 AUTOMATA TISZTÍTÓ CIKLUSOK

A főmenüben válassza ki a tisztítás funkciót, majd a kívánt erősségű automata tisztító ciklust:

Soft – Enyhe Olyan esetekben ajánlott, amikor a főzőtér csak kis mértékben, enyhén szennyezett, és a lerakódások még frissek, 200°C alatti ciklusok után (pl. párolás).

Medium – Közepes A főzőtér normál, nem túl erős mértékű szennyezettsége esetén ajánlott, 200°C alatti ciklusok után.


Strong – Erős Olyan esetekben ajánlott, amikor a főzőtér erősen szennyezett, és a lerakódások nagy zsírtartalmú ételkészítésből származnak (pl. csirke sütése, szószok készítése, stb...).


Extra strong – Extra erős Akkor ajánlott, amikor a főzőtér extrém mértékben szennyezett, és a többrétegű lerakódások nagy zsírtartalmú ételkészítésből származnak, vagy már rászáradtak a belső felületekre.

A **Rinse – Öblítés** funkció egy hideg vizes öblítést végeztet el.

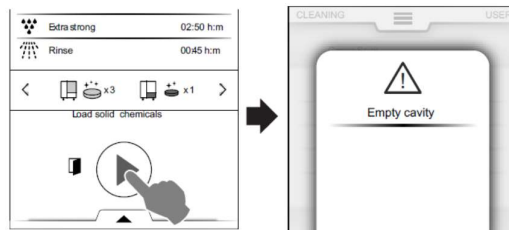


A tisztító ciklusok időtartama a készülék méretétől és erősségétől függ, a menüben látható.

A tisztító ciklust a  gomb megérintésével indíthatja el.

 Ha a sütőtér túl meleg, a start gomb inaktív lesz, amíg a lehűtő fázis véget nem ér.

Indításkor egy figyelmeztetés jelenik meg, hogy a sütőtérből mindent távolítsa el.



Nyissa ki az ajtót, és helyezze a szűrőre a ciklushoz szükséges tisztító tablettát/taaknyi port (a képernyőn látható a mennyiség), és a fiókba a vízkötelenítő/öblítő tablettát.

Az ajtó bezárása után a tisztító ciklus elindul.



 **FONTOS!**
Ne nyissa ki az ajtót a tisztítóciklus alatt!

VEGYSZEREK



A használt vegyszerek típusa kiválasztható a < > nyilakkal.


TISZTÍTÓSZEREK:


Nyisson ki annyi tasak tisztítószer, amennyit a képernyő mutat a kiválasztott ciklushoz, majd ürtse őket a sütőtér közepén lévő lefolyó szűrőjébe.

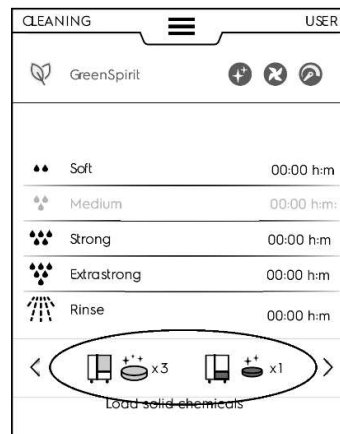
  Szilárd tisztítószer (alapbeállítás)

 **Fontos!**
Az Electrolux Professional által elfogadott tisztítószer: **C23 por**

  Szilárd enzimatikus tisztítószer tasakokban:
Electrolux Professional Enzymatic Powder C24

 Folyékony tisztítószer külső kannában

 **Fontos!**
A folyékony tisztítószer csak az opcionális tartozék, a "Folyékony vegyszer csatlakoztató kit" segítségével használhatóak!
Az Electrolux Professional által elfogadott folyékony tisztítószer: **Extra Strong C20**



ÖBLÍTŐSZEREK:

Nyisson ki annyi tasak tablettát, amennyit a képernyő mutat a kiválasztott ciklushoz, majd tegye őket az elől lévő fiókba.



x1 Szilárd öblítő és vízkötelenítő tablettá (alapbeállítás)
A vízkötelenítő funkció csak a bojleres készülékeknél működik.



Fontos! Csak az Electrolux Professional C25 Öblítő és Vízkötelenítő tablettát használja!

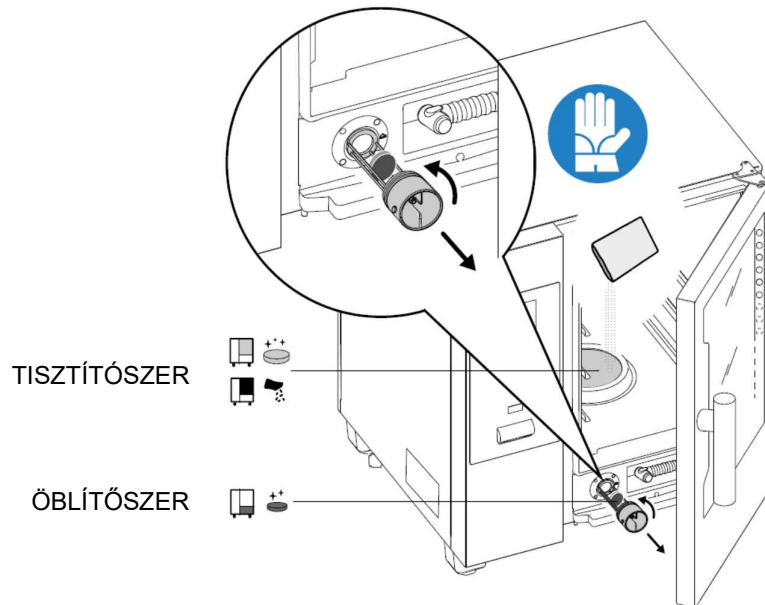


Folyékony öblítőszer külső kannában



Fontos!
A folyékony öblítőszer csak az opcionális tartozék, a "Folyékony vegyszer csatlakoztató kit" segítségével használhatóak!

Az Electrolux Professional által elfogadott öblítőszer: Extra Strong C21



Fontos!
Ne használjon vízben feloldott, gél állagú, vagy klórtartalmú vegyszereket!



FONTOS!
A vegyszerek kezelésekor használjon megfelelő védőeszközöket. Az előírt védőeszköz fel van tüntetve a vegyszer leírásában.
Ha a tisztító ciklus bármilyen okból nem volt befejezve, és/vagy vegyszermaradék van a sütőtérben, NE INDÍTSON EL FŐZÉSI CIKLUST, amíg alaposan nincs átöblítve a készülék.
Ha sérülést, és/vagy gőzszivárgást tapasztal az ajtó tömítésénél, NE indítson el tisztító ciklust, hívja ki a szervizt.

A GARANCIA FELTÉTELE AZ ELECTROLUX PROFESSIONAL ÁLTAL ELFOGADOTT VEGYSZEREK HASZNÁLATA!

C TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



FONTOS!

Tartsa be a Biztonsági információk, és az Óvó rendszabályok fejezetekben leírtakat!

C.1 ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS/TISZTÍTÁS

Az általános karbantartás elvégzéséhez nem kell speciális képzés, vagy szakképesítés, csak kövesse a kézikönyv utasításait.

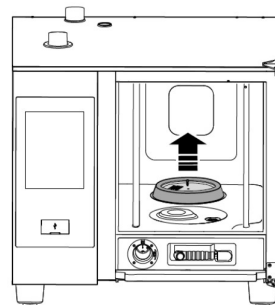
A sütőtér tisztítása

A sütőtér tisztítására vannak speciális tisztító funkciói a készüléknek (ld. B.5.4 AUTOMATA TISZTÍTÓ CIKLUSOK), melyek a tisztítás mellett a bojler és a sütőtér vízkötelenítését is elvégzik.

Sütőtér lefolyósűrő tisztítása

A sütőtér lefolyósűrője megakadályozza a tisztítópumpa tönkremenetelét, a tisztítórendszer és a lefolyó eldugulását.

Tisztítsa meg rendszeresen a szennyezettségtől függően.

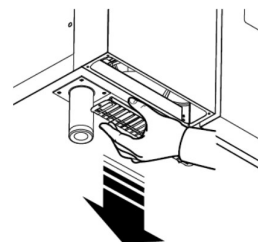
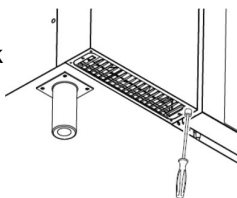


Levegőszűrő tisztítása

A kezelői panel alsó részén található az elektronikák hűtőlevegőjének szűrője.

Legalább havonta egyszer – olajgőzös, poros installációk esetén gyakrabban – tisztítsa meg.

A szűrő kivételéhez először a rögzítőcsavarokat el kell távolítani.



Fontos!

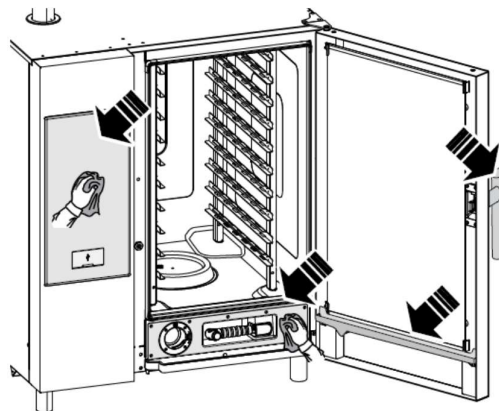
Ha a szűrő nincs visszatéve a helyére, a készülék nem fog működni.

A nem takarított, eltömődött szűrő az elektronikák túlmelegedését fogja okozni.

Egyéb felületek

Az üveg, fém és műanyag alkatrészek tisztításakor ne használjon agresszív tisztítószereket. Azonnal hagyja abba azon tisztítószerek használatát, melyek bármilyen látható vagy tapintható elváltozást okoznak a felületen, és öblítse át alaposan tiszta vízzel a vegyszerrel kezelt részeket.

A rozsdamentes felületeket naponta tisztítsa meg langyos szappanos vízzel, majd öblítse át.

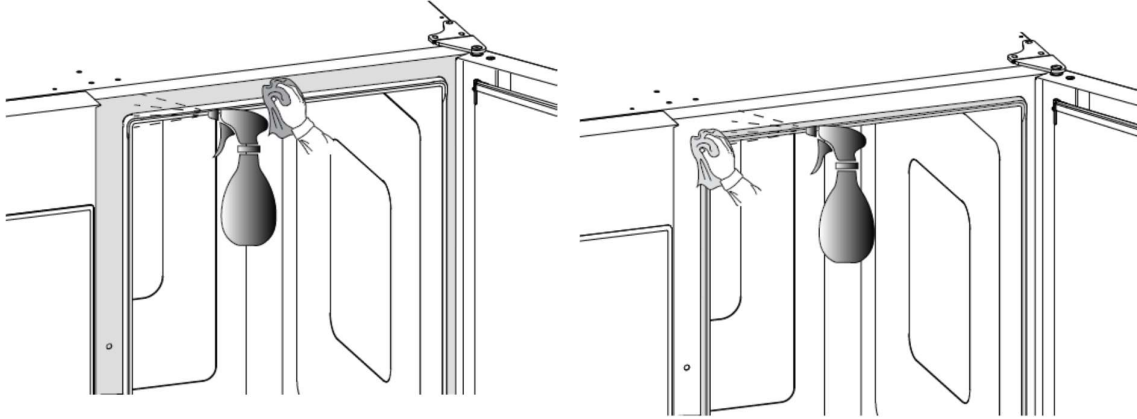


Sütőtér ajtó napi tisztítása

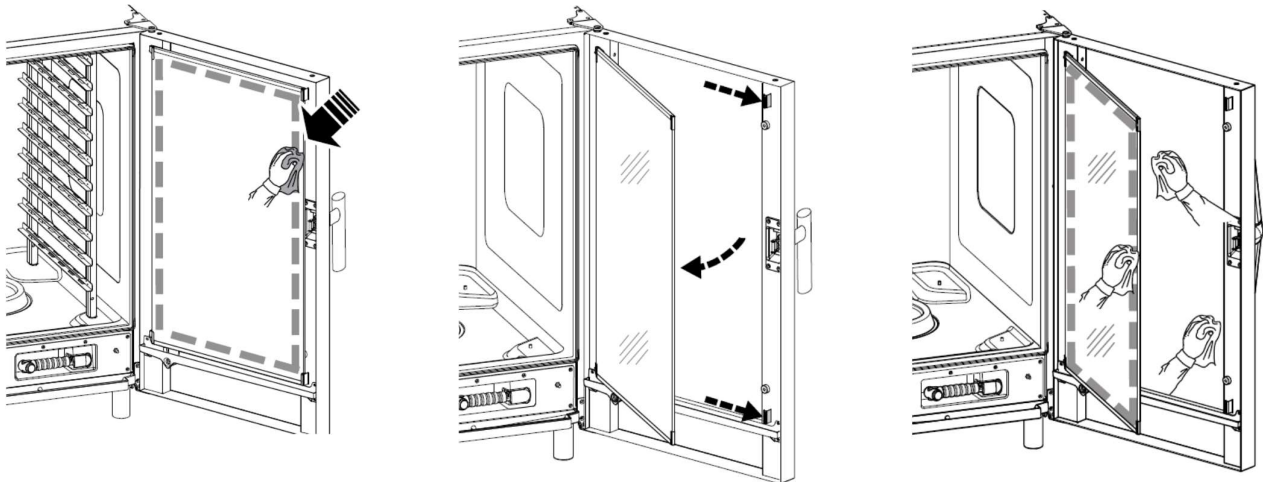


Az ajtótmítés és az azzal érintkező, záródó felületek napi tisztítása elengedhetetlen a megbízható működéshez.

Tisztítsa meg az ajtótmítést, és a tömítés melletti készülék felületeket alaposan minden munkanap végén.



Alaposan tisztítsa meg az ajtó belső üvegét, különösen a gumitömítésre záródó széleit, valamint a belső üveget kinyitva, a külső és belső üvegek közötti részt.



Maghőmérő

A maghőmérőt rendszeresen tisztítsa meg langyos, szappanos vízzel, majd öblítse át alaposan tiszta vízzel.



Óvatosan kezelje a maghőmérőt. Ez egy hegyes eszköz, ami könnyedén megsértheti a kezét.

