AT120



A120788

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

tel. +49 (0) 5258 971-0
fax.: +49 (0) 5258 971-120
Ügyfélszolgálat: +49 (0) 5258 971-197
www.bartscher.com

Kivitel: 4.0
Frissítve: 2024-11-29

Eredeti kezelési útmutató

1 Biztonság ... 2
1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata ... 2
1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok ... 3
1.3 Rendeltetésszerű használat ... 6
1.4 Nem rendeltetésszerű használat ... 6
2 Általános információ ... 7
2.1 Felelőssége és garancia ... 7
2.2 Szerzői jog védelme ... 7
2.3 Megfelelősségi nyilatkozat ... 7
3 Szállítás, csomagolás és tárolás ... 8
3.1 Szállítási ellenőrzés ... 8
3.2 Csomagolás ... 8
3.3 Tárolás ... 8
4 Technikai adatok ... 9
4.1 Technikai adatok ... 9
4.2 Készülék funkciói ... 10
4.3 A készülék részegységeinek leírása ... 11
5 Üzembe helyezése és kezelés ... 12
5.1 Üzembe helyezés ... 12
5.2 Használat ... 15
6 Tisztítás ... 23
6.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok ... 23
6.2 Tisztítás ... 23
6.3 Karbantartás ... 24
7 Lehetséges meghibásodások ... 25
8 Leselejtezés ... 26

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

A használati útmutató a készülék üzembe helyezésével, kezelésével, valamint karbantartásával kapcsolatos információkat tartalmaz, és tanácsokkal szolgál. Az ebben található tanácsok és előírások ismerete a készülék biztonságos és megfelelő használatának feltétele.

A készülék használatbavétele előtt olvassa el az alábbi használati útmutatót, különösen elindítása előtt, hogy elkerülje a személyekben és tárgyakban keletkezett sérüléseket. A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet.

A használat minden egyes szakaszában a kezelési utasításban szereplő összes vonatkozó információnak az illetékes személyzet rendelkezésére kell állnia. Ezek rendelkezésre állása az üzemeltető felelőssége.

A használati útmutatón kívül be kell tartani az általános, jogi és egyéb vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírásokat.

1 Biztonság

HU

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

1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

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

 **VESZÉLY!**

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

VIGYÁZAT!

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

FIGYELEM!

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

JÓ TANÁCS!

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

1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

Elektromos áram

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

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

Éghető anyagok

- Soha ne tegye ki a készüléket magas hő hatásának, mint pl. főzőlap, sütő, nyílt láng, fűtőkészülék, stb.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa, hogy elkerülje a tűzveszélyt.
- Ne takarja le a készüléket pl. alufóliával, vagy konyharuhával.
- A készüléket csak a megfelelő anyagokkal használja és csak a megfelelően beállított hőmérsékleten. Az anyagok, élelmiszerek és ételmaradékok a készülékben meggyulladhatnak.

HU

- Soha ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony, könnyen gyulladó anyagok közelében, mint pl.: benzin, denaturált szesz, alkohol. A magas hőmérséklet párolgást idéz elő ezen anyagokban és tűzforrással érintkezve robbanáshoz vezethet.
- Tűz esetén először áramtalanítsa a készüléket, mielőtt megtenné a megfelelő tűzvédelmi intézkedéseket. Soha ne oltsa a tüzet vízzel, mikor az elektromos csatlakozó be van dugva a konnektorba. A tűz eloltását követően biztosítani kell a megfelelő szellőztetést.

Forró felület

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

Az üzemeltető felelőssége

Az üzemeltető felelős a hatályos törvények, jogszabályok, rendeletek és a baleset-megelőzésre, a környezetvédelemre vonatkozó hatályos nemzeti rendelkezések, valamint a telepítés helyszínén érvényes belső munka-, üzemeltetési és biztonsági utasítások betartásáért.

Üzemeltetői felelősségek:

- A készüléket és a csatlakoztatott alkatrészeket csak kifogástalan műszaki állapotban, működő védő- és biztonsági alkatrészekkel működtesse.
- A munkahelyi kockázatértékelések elkészítése.
- A személyzet oktatása és rendszeres képzése. Különösen a biztonsági fejezetet és a biztonsági utasításokat kell elolvasni és betartani.
- Megfelelő egyéni védőfelszerelés biztosítása (Személyi védőfelszerelés)
- A karbantartási és tisztítási ütemtervek betartása.
- A képzés/oktatás dokumentálása, a készülék alkatrészeinek cseréje.

Kezelő személyzet

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

Üzemeltetés csak felügyelet mellett

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

Nem rendeltetésszerű használat

- A nem rendeltetésszerű, vagy tiltott használat a készülék meghibásodásához vezethet.
- A készülék csak akkor használható, ha annak technikai állapota megfelelő, és lehetővé teszi a biztonságos működtetést.
- A készülék csak akkor használható, ha minden csatlakozás az előírásoknak megfelelően került kivitelezésre.
- A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha tiszta.
- Csak eredeti gyári cserealkatrészeket használjon. Soha ne végezzen a készüléken önállóan szerelést.

- Nem végezhető a készüléken változtatás, vagy beavatkozás.

1.3 Rendeltetésszerű használat

A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően, a mellékelt és jóváhagyott alkatrészekkel együtt szabad használni.

Minden más felhasználás a tervezett felhasználással összeegyeztethetetlennek minősül. A gyártó nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért. Ilyen esetekben a felelősség kizárólag a felhasználót/üzemeltetőt terheli.

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

- Húsok, halak és zöldségek készítése
- Kenyér, sütemények és torták sütése
- Ételek melegítése
- Mélyfagyasztott termékek felolvasztása
- Pirítás
- Fagyasztott és mélyfagyasztott termékek készítése

HU

1.4 Nem rendeltetésszerű használat

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

Az alábbi használat minősül nem rendeltetésszerű használatnak:

– Helyiségek fűtésére
- Ruhák szárítására
- Éghető anyagok tárolására
- Éghető, egészségre káros, könnyen párolgó, vagy ehhez hasonló folyadékok és anyagok felmelegítése, vagy felfűtése.

2 Általános információ

2.1 Felelőssége és garancia

A készüléket a technika jelenlegi állása és az elismert műszaki biztonsági elvek szerint építették. Ennek ellenére a használat során a felhasználó vagy a közelben tartózkodók egészségét és életét veszélyeztetheti, illetve fennállhat a készülék vagy más eszközök károsodásának veszélye. A személyi sérülésekkel/tárgyi károkkal, valamint meghibásodásokkal kapcsolatos szavatossági és felelősségi igények kizártak, ha azok az alábbi okok közül egy vagy több oknak tulajdoníthatók:

- Visszaélésszerű használat
- Az utasítások és a kapcsolódó információk be nem tartása/ figyelmen kívül hagyása
- A készülék engedély nélküli szerkezeti vagy műszaki változtatásai
- Nem megfelelően képzett és nem megfelelően képzett személyzet alkalmazása
- Hibás vagy helytelenül felszerelt biztonsági és védőberendezésekkel történő üzemeltetés
- Nem megfelelő karbantartás vagy tisztítás
- Megoldatlan hibák
- Nem engedélyezett adathordozók, tisztítószerek stb. használata.
- Nem engedélyezett pótalkatrészek használata
- Kezelési hibák vagy egyéb visszaélések
- Idegen testek vagy vis maior által okozott katasztrófák
- A teljesítménytábla és az üzemeltetésre és biztonságra vonatkozó matricák megsemmisítése

HU

2.2 Szerzői jog védelme

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

2.3 Megfelelősségi nyilatkozat

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

3 Szállítás, csomagolás és tárolás

3.1 Szállítási ellenőrzés

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

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

3.2 Csomagolás

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

HU

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

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

3.3 Tárolás

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

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

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

4 Technikai adatok

4.1 Technikai adatok

Megnevezés:	**Konvekciós sütő AT120**
Cikkszám:	**A120788**
Anyag:	rozsdamentes acél
Sütőtér anyaga:	rozsdamentes acél
A rekesz méretei: (szél. x mély. x mag.) (mm):	460 x 375 x 360
Sütő vezetősínek száma:	4
Tálcapolcok formája:	438 x 315
Egymással szemben lévő tálcasínek közötti távolság (mm):	70
A grill teljesítménye:	2 kW
Hőmérséklet tartomány tól - ig °C:	50 - 300
Felmelegedési idő (150 °C) kb. perc:	8
Időbeállítás tól - ig perc.:	0 - 120
Sütőprogramok száma:	1
Sütési fázisok:	1
Ventilátor motorok száma:	2
Ventillátor fokozatok:	1
Víz csatlakozás:	3/4"
Védettség:	IPX3
Csatlakozási értékek:	2,7 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Méretek (szél x mély. x mag.) mm-ben:	600 x 610 x 580
Súly kg-ban:	40,0

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

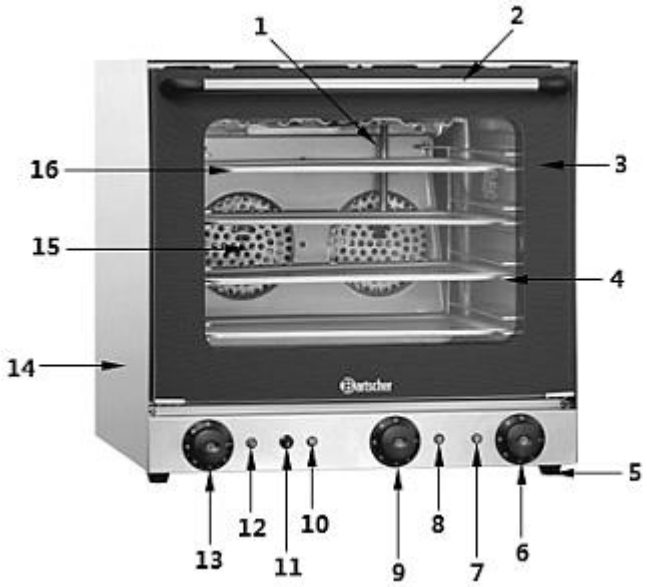
Változat / tulajdonságok

- Készülék csatlakozó: csatlakoztatásra kész
- Funkciók: termo-keringetés, grill, párásítás
- Hőmérséklet-szabályozás: fokozatmentes
- Időzítő
- Termosztát
- Tálcapolcok: oldalirányú
- Belső világítás
- Jelzőfények: forró levegő, grill, párásítás, idő
- Dupla üvegezésű ajtó
- Lekerekített sütőtér
- Kivehető tálcapolc
- Hangjelzés az idő leteltével
- A készletben: 4 sütőlap

4.2 Készülék funkciói

A konvekciós sütő ételek készítésére és felmelegítésére szolgál a megfelelő kiegészítő kellékek használatával.

4.3 A készülék részegységeinek leírása



1 Ábra

1. Párásító cső
2. Üvegajtó fogantyú
3. Üvegajtó
4. Polcvezetők (4x)
5. Talpak (4x)
6. Hőmérsékletszabályozó a forró levegő funkcióhoz
7. Jelzőlámpa a forró levegő funkcióhoz
8. Jelzőlámpa a grill funkcióhoz
9. Grill funkció hőmérséklet-szabályozó
10. Jelzőlámpa a párásításhoz
11. Párásító gomb
12. Jelzőlámpa, időbeállítás
13. Fővezérlő / idővezérlő
14. Burkolat
15. Ventilátor (2x)
16. Sütőtálcák (4x)

HU

5 Üzembe helyezése és kezelés

5.1 Üzembe helyezés

VIGYÁZAT!

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

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

Kicsomagolás / Beállítás

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

HU

VIGYÁZAT!

Fulladás veszély!

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

- Ha a készüléken védőfólia található, azt el kell távolítani. A fóliát lassan távolítsa el, hogy ne hagyjon ragasztómaradványokat. Az esetleges ragasztómaradványokat távolítsa el megfelelő oldószerrel.
- Figyeljen rá, hogy ne sérüljön meg az adattábla, illetve a figyelmeztető jelzések a készüléken.
- **Soha** ne állítsa fel a készüléket vizes, vagy nedves környezetben.
- A berendezést úgy helyezze el, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen a gyors lecsatlakoztatás érdekében, ha esetleg erre lenne szükség.
- A telepítési hely kiválasztásakor a következő szempontokat kell figyelembe venni:
  - A telepítési felületnek egyenletesnek, kellően teherbírónak, vízállónak, száraznak és hőállónak kell lennie.
  - Biztosítsa, hogy a kijelölt menekülési útvonalak szabadon maradjanak.
  - Biztosítson stabil pozíciót.
  - Biztosítson elegendő helyet a munkavégzéshez, karbantartáshoz és takarításhoz.

  - Hagyja szabadon a bejövő és kimenő levegő szellőzőnyílásait, ha vannak ilyenek.
  - Tartsa be a vonatkozó műszaki és telepítési előírásokat.
- Elegendő távolságot kell tartani az asztal széleitől. A készülék felborulhat és leeshet.
- Tartsa be a minimális távolságot az éghető falak és tárgyaktól 10 cm-nyit oldaról és 20 cm-t hátulról.
- Zamocować załączone nóżki, wkręcając je pod urządzeniem.

  Wskazówka:

  Nie korzystać z urządzenia bez nóżek.

Csatlakoztatás hálózatra

- Ellenőrizze, hogy a készülék technikai adatai (lsd.: adattábla) megegyeznek e a helyi elektromos hálózattal.
- Csatlakoztassa a készüléket egyes, megfelelő biztosítékkal rendelkező földelt dugaljba. Ne csatlakoztassa a készüléket több aljzatú konnektorba.
- A csatlakozó kábelt úgy helyezze el, hogy senki se léphessen rá, és el sem botolhasson benne.

- Ne használja a készüléket külső időzítővel, vagy távirányítóval.

Víz csatlakozás

1. Ügyelni kell arra, hogy az ivóvízcsatlakozás közel legyen a készülékhez.
2. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket, engedjen le annyi vizet, hogy a csővezetékben lévő maradék anyagokat eltávolítsa, hogy azok ne kerüljenek a mágnesszelepekbe.

   TANÁCS:

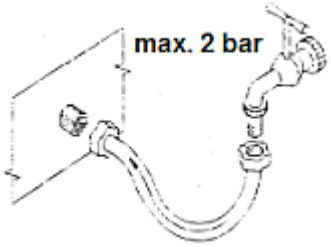
   A megfelelő működés biztosítása és a sütőtérben történő vízkőlerakódás megelőzése érdekében a készüléket olyan ivóvízzel kell ellátni, amelynek keménysége 0,5 és 5 °dH (német fok) között van. Magasabb értékek esetén vízlágyító rendszert kell telepíteni.

3. Csatlakoztasson egy megfelelő víznyomású tömlőt a készülék hátoldalán lévő vízellátó csőcsatlakozóhoz (3/4").
4. Csatlakoztassa a nyomótömlő másik végét a hidegvízrendszerhez egy elzárószeleppel.

HU

A bejövő ivóvíz nyomásának 50 kPa (0,5 bar) és 200 kPa (2 bar) között kell lennie.

Amennyiben a víznyomás nagyobb, mint 200 kPa (2 bár) a bemenetnél, úgy kötelező nyomáscsökkentő szelep beszerelése.



2 Ábra

5.2 Használat

OSTRZEŻENIE!

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés veszélye!

Működés közben a ház és az üvegajtó nagyon forróvá válik, és a kikapcsolás után egy ideig még forró marad.

Ne nyúljon a készülékhez működés közben és azonnal a kikapcsolás után. A konvekciós sütőt csak az üvegajtón lévő fogantyúk segítségével nyissa ki, illetve csukja be.

A kezeléshez használja az erre szolgáló fogantyúkat és kezelő elemeket.

Az sütőtálcák működés közben nagyon felforrósodnak.

A forró ételek kivételéhez használjon konyharuhát, vagy védőkesztyűt.

HU

Készülék előkészítése

1. Első használat előtt gondosan tisztítsa meg a készüléket és tartozékait kívül és belül egyaránt a **„Tisztítás”** fejezetben leírtak szerint.
2. Csatlakoztassa a készülék kábelét egy arra alkalmas, egykonnektoros hálózati dugaljba.
3. Az első használat előtt melegítse elő a sütőt étel nélkül, figyelembe véve a **"Paraméterbeállítások a főzési/sütési folyamat során"** című fejezetben található utasításokat, hogy a hőszigetelésből származó esetleges kellemetlen szagokat eltávolítsa. Válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és a leghosszabb időt.

Megeshet, hogy üzembe helyezéskor kevés füst és kellemetlen szag szabadul fel. Első használatkor ez egy természetes jelenség, és a következő alkalmakkor már nem fog előfordulni.

4. Nyissa ki az üvegajtót, hogy a felszabaduló füstöt kiengedje.

Paraméterbeállítások a főzési/sütési folyamat során

Hőmérséklet

A pontosan beállított hőmérséklet biztosítja az ételek megfelelő főzését/sütését, mind a külső felületükön, mind pedig belül.

A túl alacsony hőmérséklet használata inkább kiszárítja az ételeket, mintsem megsüti őket.

Mindemellett a túl magas hőmérséklet megégetheti az ételek külső felületét, míg belül nyers maradhat (jelenség, mely kívánatos lehet elsősorban húsok esetén).

Idő

Ezen érték függ az étel mennyiségétől, melyet készíteni akar.

Minél nagyobb mennyiség, annál hosszabb főzési/sütési idő és fordítva.

A túl rövid ideig tartó hőkezelés a kívánatoshoz képest időnként nem teszi lehetővé az étel megfelelő elkészítését; a túl hosszú ideig tartó hőkezelés pedig az ideálishoz viszonyítva az étel külső felületét megégetheti.

Mennyiség

Az étel mennyisége hatással van a hőkezelési időre. Nagyobb mennyiségű étel elkészítéséhez hosszabb hőkezelési idő szükséges.

HU

Párásítás

A párásítás (gőzfejlesztés) a kezelőpanelen található párásító gomb megnyomásával indul el. A ventilátorra egy nyomásra víz permeteződik, amely a készülék hőkezelő kamrájában gőzzé alakul.

Ekkor bekapcsol a párásítást jelző lámpa.

A víz adagolásának hossza a párásító gomb lenyomva tartásának hosszától függ.

ÚTMUTATÓ!

A párásító gombot csak rövid ideig (max. 3 mp.) kell megnyomni, különben a felesleges víz összegyűlik a konvektor alján.

Főzési/sütési előírások

Főzés/sütés konvekciós sütőben forró levegővel

A sütési folyamat a sütőtérben lévő forró levegő keringtetésének segítségével megy végbe a készülék belsejében. Ez lehetővé teszi az egyenletes főzést/sütést köszönhetően az egyöntetű hőmérsékletnek.

A konvekciós sütő előnye, hogy a különböző ételeket egyszerre lehet főzni/sütni (ha a sütési hőmérséklet azonos), és a különböző ételek aromái nem keverednek.

TANÁCS:

Minden használat előtt a konvekciós sütőt jól fel kell melegíteni. Állítsa a hőmérsékletet kb. 30 °C-al magasabbra, mint a kívánt érték, és korrigálja azt, miután behelyezte az ételt, hogy a megfelelő eredményt érje el.

1. Kapcsolja be a készüléket a fővezérlő / idővezérlő segítségével (az óramutató járásával megegyező irányba forgatva állítsa be a kívánt főzési/sütési időt).

A zöld működésjelző lámpa felkapcsol, a belső világítás és a ventilátormotorok azonnal elindulnak, amint a fővezérlő/idővezérlőt bekapcsoljuk.

2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőfok szabályozó tekerőgombjával 50 °C és 300 °C közé.

A zöld fűtésjelző lámpa kigyullad.

Amint a beállított hőmérsékletet elérte, a zöld fűtésjelző lámpa kialszik, és újra kigyullad, amikor a sütőtér hőmérséklete csökken.

3. Az előre beállított hőmérséklet elérése után helyezze a főzni/sütni kívánt ételeket az erre megfelelő edényekbe vagy sűtőtálcákra a konvekciós sütőbe.

Egyszerre négy sütőlapot lehet négy pár edényvezetőre helyezni a sütőben. A konvekciós sütő feltöltésekor legyen figyelemmel, hogy az ételek között a sütőlapokon legyen felülről legalább 40 mm távolság, mely lehetővé teszi az optimális sütési hőmérséklet megtartását a sütőtérben.

A beállított idő leteltével hangjelzés hallható, a zöld működési jelzőfény kialszik, és a készülék automatikusan kikapcsol.

4. Vegye ki az elkészített ételt.
5. Ha a készüléket már nem használja, kapcsolja ki (a fővezérlő/idővezérlő és a hőmérsékletszabályozót állítsa "0" állásba). Áramtalanítsa a készüléket (húzza ki konnektorból!).

Grillezési folyamat teljesítménybeállítással

A grillezési folyamatot egy világító fűtőelem sugárzó hőjével végzik. Az infravörös sugarak által keltett hőmérséklet nagyon magas, és a hő csak egy irányban (felülről lefelé) adódik le, így az étel felülete azonnal megbarnul.

ÚTMUTATÓ!

A grillfunkció csak külön-külön használható. Állítsa le a forró levegő funkciót, mivel a két funkció nem működtethető egyszerre!

A grill fűtőelemének teljesítménye a minimális és a maximális beállítás között állítható, hogy elérje az étel kívánt barnasági fokát, az aranysárgától a barnáig.

A grillezési funkciót a szagok és a füst távozásának elkerülése érdekében a konvektoros sütő ajtaját zárva kell végezni.

1. Kapcsolja be a készüléket a fővezérlő / idővezérlő segítségével (az óramutató járásával megegyező irányba forgatva állítsa be a kívánt főzési/sütési időt).

A zöld működésjelző lámpa felkapcsol, a belső világítás és a ventilátormotorok azonnal elindulnak, amint a fővezérlő/idővezérlőt bekapcsoljuk.

2. A grillezési funkcióhoz állítsa be a kívánt hőmérsékletet (300 °C-ig) a grillezési funkció középső hőmérsékletszabályozójával.

A grillfunkció zöld jelzőfénye bekapcsol.

Amint a beállított hőmérsékletet elérte, ez a jelzőfény kialszik, és újra bekapcsol, amikor a sütőtér hőmérséklete csökken.

3. Készítse elő a grillezéshez szükséges ételeket (hús, hal, zöldség), és helyezze őket a megfelelő grillrácsra.
4. Kenjük meg az ételeket egy kevés olajjal.
5. A beállított hőmérséklet elérésekor csúsztassa a grillrácsot az étellel együtt a konvekciós sütő felső szintjére.
6. Helyezzen egy csepegtető tálcát a rács alá a lecsepegő zsír miatt.
7. Tartsa folyamatosan szemmel a grillezési folyamatot, mivel a fűtőelem hősugárzása nagyon magas, és az ételek könnyen megéghetnek.
8. Amikor az étel felső felülete megbarnult, nyissa ki a konvekciós sütő ajtaját, húzza ki a grillrácsot, fordítsa meg az ételt, és csúsztassa be ismét a rácsot a konvekciós sütőbe, hogy az ételt a másik oldalról is meggrillezze.
9. A grillezési folyamata után vegye ki az elkészített ételt.
5. Ha a készüléket már nem használja, kapcsolja ki (a fővezérlő/idővezérlő és a hőmérsékletszabályozót állítsa „0” állásba). Húzza ki a készüléket a konnektorból (húzza ki a dugót!).

ÚTMUTATÓ!

A grill fűtőeleme a szokásos főzési/sütési folyamat után az ételek sütésére vagy pirítására is használható.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék **túlmelegedés elleni védellemmel**, van ellátva, mely aktiválódik 320°C és kikapcsolja a készüléket.

Mikor működésbe lépett a túlmelegedés elleni védelem:

- hagyja a készüléket egy ideig kihűlni
- nyomja meg a **RESET** gombot a készülék hátulján
- indítsa el újra a készüléket

Hőkezelési metódusok

Előételek

Lasagne-t, sült tésztákat, canelloni-t süssön 185 °C és 190 °C hőmérséklet között. Az arany-sárgára való sütési eredmény eléréshez a sütési folyamat vége előtt emelje a hőmérsékletet 220 °C - 230 °C-ra.

Sütés

Marha, sertés, baromfi, pulyka, bárány. Hogy a hús megfelelően átsüljön, a sütési folyamatot kezdje 180 °C hőmérsékleten. A végső fázisban, a kiszárításhoz, néhány percre állítsa a hőmérsékletet 240 °C – 250 °C-ra.

HU

Hús sütése

Fasirt, hússzelet, kolbászok, hamburger.
Helyezze be a rácsot, melyen az enyhén beolajozott sütnivaló termékek vannak. A rács alá helyezzen egy tálcát a lecsöpögő zsírnak. Süsse 220 °C – 230 °C hőmérsékleten. A végső fázisban emelje a hőmérsékletet néhány percre 280 °C-ig, hogy az étel kissé megpiruljon.

Roastbeef

Süsse 220 °C hőmérsékleten.

Halak

Lepényhalat, tőkehalat, szürke tőkehalat süssön 200 °C hőmérsékleten.

Sült burgonya

Süsse 170 °C -180 °C hőmérsékleten.

Sütemény

Általában süsse 180 °C hőmérsékleten.A sütés közben kerülje a konvekciós sütő ajtajának nyitását.

Sültek

Süsse 200 °C hőmérsékleten.

Mélyfagyasztott temékek hőkezelése

A fagyasztott sülteket olvassza fel és süsse 200 °C hőmérsékleten.
Az elősütött, fagyasztott pizzát helyezze a konvekciós sütőbe még fagyott állapotban és süsse az ajánlott hőmérsékleten néhány percig. Tartsa be a termék dobozán található utasításokat.

Zsemlék/pirítósok

Melegítse 220 °C hőmérsékleten.

Ételek melegítése

Az ételeket készítse kb. 150 °C hőmérsékleten.

Ételek felolvasztása

Olvassza fel 80 °C hőmérsékleten.

Sütési/hőkezelési táblázat

Ételek sütése/hőkezelése		Hőmérséklet °C	Hőkezelési idő kb. perc
Sütemény	Torták	135 - 160	a súlytól függően
	Piskóta	160 - 175	25 - 35
	Aprósütemény	175	
Élesztő/sütőpor tartalmú torták	Meggytorta	175	
	Gyümölcsös sütemény	220	
	Levelestészta	210	
	Linzertészta	200 - 225	
	Sütemény	175	40 - 50
Édességek	Habcsók	100	100 - 130
	Aprósütemény	175	15 – 20
	Linzertészta	150 - 175	5
	Gyümölcsös sütemény	200	8
	Croissant	180	18 - 20
Pudingok	Kenyérfélék	175 - 190	45
	Tojáskrémek	165	45
	Gyümölcsös pudingok	160	45
Előételek	Töltött canelloni	190	20
	Tojásos rakott sült	185	25
	Lasagne	190	27
	Tésztás rakott sült	190	40
Gyorssütés	Sültkolbászok (száraz)	225	10 - 15
	Sütés rácson	225	15 - 30
	Máj	250	10 - 15
	Hátszín sütés	250	15 - 30
	Csirkemell	200	30

HU

Ételek sütése/hőkezelése		Hőmérséklet °C	Hőkezelési idő kb. perc
Hús	**Enyhén pirított pulyka**		
	az utolsó 30 perc sütés	160 - 175	
	a végső 30 perc sütés	175 - 200	30/kg
	Bárány		
	Comb 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Bárány sütés	175	30/kg
	Báránycomb	175	50/kg
	Átsütött sertéshús		
	Comb 2 kg-ig	175	50/kg
	Hátszín és comb	175	60/kg
	Marhahús medium		
	Bélszín rolád	175	30/kg
	Sütés rácson	175	30/kg
	Színhús	175 - 200	20/kg
	Csirke 2 kg aranysárgára sütve/párolva	175	50/kg
	Kacsa 2 kg saját levében, nem szárítva	180	60/kg
Vadhúsok	Nyúl 2 kg	175	60 - 90
	Szarvas	170 - 200	90
	Fácán	175 - 200	35 - 90
Hozzávalók	Sült burgony, ropogós	175	60
	Szeletelt burgonya, főtt, mártással	150 - 175	30/kg
Halak	Filé (apró)	200	15 - 20
	Hal 1 ½ kg	200	30 - 40

HU

6 Tisztítás

Az üzemeltetőnek gondoskodnia kell arról, hogy a berendezés és annak biztonsági alkatrészei jó állapotban legyenek. Az ellenőrzési és biztonsági rendszerek hatékonyságát ellenőrizni kell.

A karbantartási, tisztítási és javítási munkákat csak megfelelően képzett és szakképzett személyzet végezheti.

Ha karbantartás, tisztítás és javítás miatt szükségessé válik a biztonsági berendezések eltávolítása, akkor azokat a munka befejezése után azonnal vissza kell szerelni, és működésüket ellenőrizni kell.

Minden karbantartási és tisztítási munkát a használati utasításnak megfelelően, a megadott időközönként kell elvégezni.

6.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

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

6.2 Tisztítás

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

Rendszeres tisztítással elkerülhető a készülékben maradt ételmaradékok égése.

2. Távolítsa el a használt sűtőtálcákat, grillrácsokat, ételtartályokat a készülékből.
3. A sütőteret nedves törlőkendővel és enyhe mosószer segítségével tisztítsa.
4. Makacsabb szennyeződés esetén használjon kifejezetten sütők tisztítására szolgáló tisztítószert. A tisztítószerek alkalmazásakor tartsa be a gyártó utasításait.



Ábr. 3

A sütőtér tisztításának megkönnyítéséhez a vezetősín párok kivehetőek.

5. Ehhez engedje ki a szárnyas csavarokat (jobb és bal) és húzza ki a vezetősint a sütőtérből.
6. A vezetősint alaposan tisztítsa meg meleg víz, puha törlőkendő és enyhe tisztítószer segítségével.
7. A sütőteret a fenti leírás alapján tisztítsa.
8. Helyezze vissza a vezetősint és rögzítse a szárnyas csavarok segítségével.
9. A készülék házát és az üvegajtót egy puha, nedves ruhával törölje át kívül és belül.
10. Végül alaposan szárítsa meg a megtisztított részeket és a felületet puha törlőkendő segítségével.

HU

Kiegészítők

1. A sütőtálcákat papírtörlővel, vagy nedves törlőkendővel tisztítsa.
2. A sütőlapra ragadt darabkák eltávolításához öntsön egy kevés olajat a lapra. Hagyja 5-10 percet ázni.
3. A sütőtálcákat puha, nedves ruhával vagy szivaccsal és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.
4. Törölje át a sütőtálcákat tiszta vízzel megnedvesített ronggyal.
5. Az egyéb használt tartozékokat, például a sűtőrácsot, a sütőedényeket stb. meleg vízzel, enyhe mosószerrel és puha ronggyal vagy szivaccsal kell tisztítani.
6. A megtisztított tartozékokat öblítse át tiszta vízzel.
7. Törölje le az sütőtálcákat és a tartozékokat puha ronggyal.

6.3 Karbantartás

Javasoljuk, hogy a készüléket évente legalább egyszer szervizeltesse, szükség esetén kössön szervizszerződést.

7 Lehetséges meghibásodások

Az alábbi táblázat ismerteti az eszköz működése során felmerülő hibák lehetséges okait és elhárításának módját. A munkát csak megfelelően képzett műszaki személyzet végezheti.

Amennyiben a hibákat nem lehet elhárítani, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel. Feltétlenül tüntesse fel a cikkszámot, a modellt és a sorozatszámot. Ezek az adatok a készülék teljesítménytábláján találhatók.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék csatlakozik a hálózathoz, be van kapcsolva, de a zöld jelzőfény nem gyullad ki	Rosszul behelyezett hálózati csatlakozó.	Húzza ki a hálózati csatlakozót és helyesen helyezze vissza a hálózati dugaljba
	A fővezérlő/időzítő nincs beállítva	Állítsa be a fővezérlőt / időzítőt
A készülék be van dugva a hálózatba, de nem melegszik	A hőmérséklet nincs beállítva	Állítsa be a hőmérsékletet
	Meghibásodott fűtőszál	Lépjen kapcsolatba a szervízzel
A készülék be van dugva a konnektorba, de nem működik	Bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem	Várja meg, míg a berendezés kihűl. Nyomja meg a **RESET** gombot a készülék hátulsó falán. Ha a túlmelegedés elleni védelem ismételten bekapcsol, lépjen kapcsolatba a szervízzel.
A főzési/sütési eredmény nem egyenletes	Meghibásodott ventilátor.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Hibás termosztát.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	A távolság a ételek és a sütőtálcák között felülről túl kevés	Hagyjon legalább 40 mm távolságot

HU

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A sütőtér világítás nem működik	Meghibásodott izzó	Húzza ki a készüléket az áramforrásból, és hagyja kihűlni. Vegye le az izzó fedelet. Tekerje ki az izzót és cserélje ki újra, mely ugyanolyan technikai paraméterekkel rendelkezik

8 Leselejtezés

Elektromos készülék

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

HU

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőponton adja le.