

AT220-MDI



A120821

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: 1.0

Frissítve: 2023-02-02

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	26
6.1	Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	26
6.2	Tisztítás	26
7	Lehetséges meghibásodások	28
8	Leselejtezés.....	30



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

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

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

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

1 Biztonság

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

1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

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



VESZÉLY!

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**VIGYÁZAT!**

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

FIGYELEM!

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

JÓ TANÁCS!

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

1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

Elektromos áram

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

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

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.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony, könnyen gyulladó anyagok közelében, mint pl.: benzin, denaturált szesz, alkohol. A magas hőmérséklet párologást 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 szerveget 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.

Kezelő személyzet

- A készülék csak betanított és megfelelően képzett személy által kezelhető.

Biztonság

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

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

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

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

1.4 Nem rendeltetésszerű használat

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

Az alábbi használat minősül nem rendeltetésszerű használatnak:

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

2 Általános információ

2.1 Felelőssége és garancia

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

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

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

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

2.2 Szerzői jog védelme

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

2.3 Megfelelőségi nyilatkozat

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

3 Szállítás, csomagolás és tárolás

3.1 Szállítási ellenőrzés

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

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

3.2 Csomagolás

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

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

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

3.3 Tárolás

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

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

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

4 Technikai adatok

4.1 Technikai adatok

Megnevezés:	Konvekciós sütő AT220-MDI
Cikkszám:	A120821
Anyag:	rozsdamentes acél
A hőkezelő kamra anyaga:	rozsdamentes acél
A hőkezelő kamra méretei: (szél. x mély. x mag.) (mm):	560 x 380 x 350
Tálcasínek száma:	4
Tálalópolcok mérete:	1/1 GN
Egymással szemben lévő tálcasínek közötti távolság (mm):	75
Hőmérséklet tartománytól - ig °C:	50 - 300
Időbeállításától - ig perc.:	0 - 120
Felmelegedési idő (150 °C) kb. perc:	12
Hőkezelő programok száma:	1
Hőkezelő fázisok száma:	1
Motorok száma:	2
Ventillátor fokozatok:	1
Védettség:	IPX 3
Csatlakozási értékek:	3 kW 230 V 50 Hz
Méret (szél x mély. x mag.) mm-ben:	700 x 640 x 540
Súly kg-ban:	44,0

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

Verzió / tulajdonságok

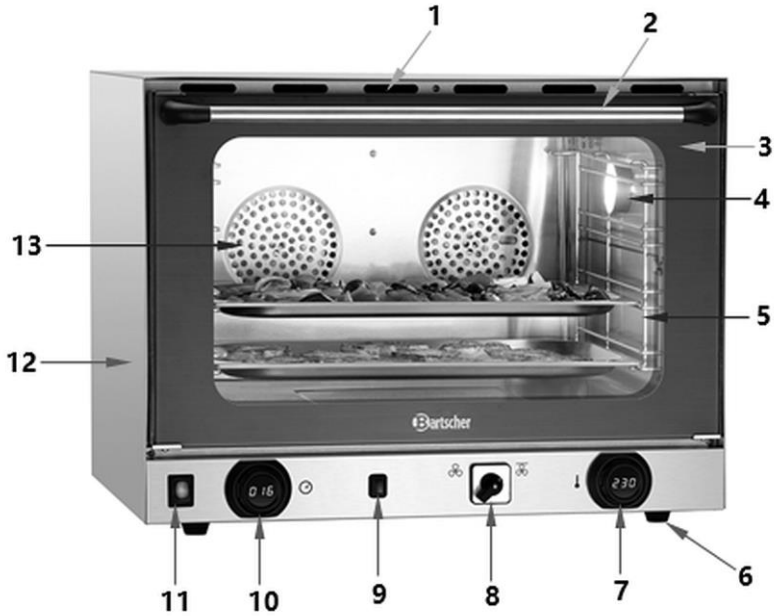
- Sorozat: AT
- Készülék csatlakozó: csatlakoztatásra kész
- Funkciók: termo-keringetés | grill | párasítás
- Hőmérséklet-szabályozás: termosztatikus | 1°C pontossággal
- Időzítő
- Termosztát
- Tálcapolcok: oldalirányú
- Belső világítás
- LED-es kijelző: hőmérséklet | idő
- Vezérlés: MDI gomb
- Lehetséges a sütési folyamat megállítása a hőmérséklet szabályzó segítségével
- Be-/kikapcsoló
- Tulajdonságok:
 - Digitális kijelzővel ellátott tekerőgomb a hőmérséklet és az idő kijelzéséhez
 - Lehetséges a sütési folyamat megállítása a hőmérséklet szabályzó segítségével
 - Dupla üvegezésű ajtó
 - Lekerekített sütőtér
 - Kivehető tálcavezetők
 - Hangjelzés az idő leteltével
 - Memory funkció
- A készlet az alábbiakat tartalmazza:
 - 1 darab sütőrács 1/1 GN
 - 1 darab tartály 1/1 GN
 - tömlő a rögzített vízcsatlakozáshoz

HU

4.2 Készülék funkciói

Az AT220-MDI egyesíti az AT sorozat kipróbált és bevált jellemzőit, és további kényelmet kínál a beépített grillező és párasító funkcióval. A maximális kezelési kényelmet a Bartscher MDI digitális vezérlése biztosítja a gyors és egyszerű hőmérséklet- és időszabályozással.

4.3 A készülék részegységeinek leírása



HU

1. kép

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Szellőző nyílások | 2. Üvegajtó fogantyú |
| 3. Ablakos ajtó | 4. Belső világítás |
| 5. Tartók | 6. Talpak (4x) |
| 7. Nyomó forgó hőmérséklet szabályzó | 8. termo-keringetés/grill vezérlés |
| 9. Párásító gomb | 10. Nyomó forgó idő szabályzó |
| 11. Bekapcsoló/kikapcsoló beépített hálózati kontrolléppel (zöld) | 12. Készülék ház |
| 13. Ventilátor motorok (2x) | |

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.

JÓ TANÁCS!

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

HU

Kicsomagolás / Beállítás

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



VIGYÁZAT!

Fulladásveszély!

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 készüléket a következő tulajdonságokkal rendelkező felületen állítsa fel:

Üzembe helyezése és kezelés

- egyenes, megfelelő teherbírású, vízálló, száraz és magas hőmérsékletnek ellenálló
 - elég nagy, hogy sérülés nélkül dolgozhasson a készülékkel
 - könnyen megközelíthető
 - jó légcserével rendelkező.
- 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 oldalról és 20 cm-t hátulról.
 - Zamocować załączone nóżki, wkładając je pod urządzeniem.

Wskazówka:

Nie korzystać z urządzenia bez nóżek.

FIGYELEM!

A készülék nem alkalmas bútorokba történő beépítésre.

Vízbekötés

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.

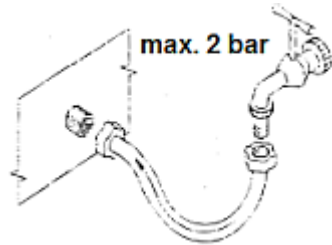
TANÁCS:

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. Csatlakoztassa a mellékelt víznyomótömlőt a készülék hátulján lévő vízellátó csőcsatlakozóhoz (3/4").
4. Csatlakoztassa a nyomótömlő másik végét a hidegvízrendszerhez egy elzárószeleppel.

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. kép

Csatlakoztatás hálózatra

- Ellenőrizze, hogy a készülék technikai adatai (Isd.: 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.

5.2 Használat



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.

A sütőtálcák, sütőlemezek és edények a működés közben nagyon felforrósodnak.

A forró ételek kivételéhez használjon konyharuhát, vagy védőkesztyűt.

Készülék előkészítése

1. Első használat előtt gondosan tisztítsa meg a készüléket és tartozékait kívül és belül egyaránt a fejezet alapján 6 „**Tisztítás**”.
2. Az első használat előtt melegítse fel a készüléket étel nélkül, mint ahogy ajánlásra került a „**Beállítások**”, fejezetben, hogy eltávolítsa az esetl. kellemetlen szagokat, mely a hőszigetelésből származhat. 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.

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

Beállítások

A konvekciós sütő kezelése a két nyomó-forgató gomb segítségével történik:

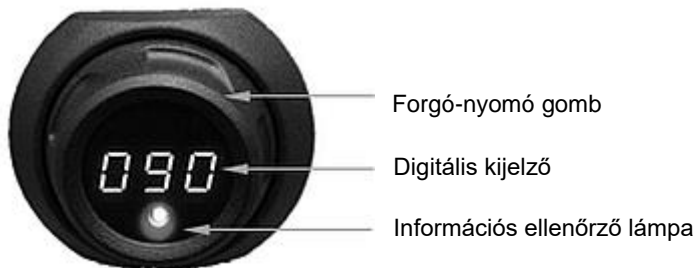
- Nyomó-forgató gomb az időbeállításhoz (a bal oldalán a kezelőpanelnek)
- Nyomó-forgató gomb a hőmérséklet beállításhoz (a jobb oldalán a kezelőpanelnek)

A nyomó-forgató gombok szolgálnak az idő és hőmérséklet beállításra, szintúgy a programok aktiválásához.

A nyomó-forgató gombokba digitális kijelző van beépítve, melyről leolvasható a beállított idő és hőmérséklet.

Az információs ellenőrző lámpák mutatják a működés állapotát.

Beépített forgó-nyomógombok



HU

Időbeállítás

A készülék működési idejét a nyomó-forgó gomb segítségével állíthatja be (a kezelőpanel bal oldalán). Az időt 1-től 120 percre állíthatja be 1 perces intervallumokban.

Hőmérséklet beállítása

A készülék működési hőmérsékletét a nyomó-forgó gomb segítségével állíthatja be (a kezelőpanel jobb oldalán). A hőmérsékletet 50 °C és 300 °C között, 1 °C-ként állíthatja.

Normál működés

1. Csatlakoztassa a berendezést egyes, földelt dugaljba.
2. A bekapcsoló/kikapcsolót állítsa az „I” pozícióba.

Az ellenőrző lámpa (zöld) a bekapcsoló/kikapcsolóban elkezd világítani.

A készülék ekkor a főmenüben található.

Üzembe helyezése és kezelés

A forgó-nyomó gombok digitális kijelzője mutatja az utoljára beállított időt és hőmérsékletet, az információs ellenőrző lámpák ki vannak kapcsolva.

3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a megfelelő forgó-nyomó gomb segítségével.

4. A program kezdéséhez nyomja meg a forgó-nyomó gombot.

A fűtés, a belső világítás és a ventilátor motor bekapcsolódik.

Az információs ellenőrző lámpa a forgó-nyomó gombon elkezd villogni.

Az információs ellenőrző lámpa a hőmérséklet beállításán olyan hosszán világít, míg el nem éri a beállított hőmérsékletet, ezután csak akkor, mikor esetleg ismét melegítési fázisba lép.

A működés közben akár az időt, akár a hőmérsékletet szabadon változtathatja a forgó-nyomó gombok elforgatásával.

A letelt beállított idő elteltével hangjelzést hall. Ez megismétlődik, addíg, míg elfogadásra nem kerül a valamelyik forgó-nyomó gomb megnyomásával. Az információs ellenőrző lámpa a forgó-nyomó gombon kialszik.

Ezután a készülék ismét a főmenüben található.

A digitális kijelzőn az utoljára használt beállítási érték jelenik meg, az információs ellenőrző lámpák nem világítanak.

Mikor a készülék Standby módban van (a digitális kijelzők és a nyomó-forgó gombokba épített információs ellenőrző lámpák feketék), aktiválhatja, megnyomva az egyik forgó-nyomó gombot.

Tanács: A konvekciós sütő ventilátorai 80 °C feletti hőmérsékleten a kikapcsolást követően addig dolgoznak, míg a készülék ki nem hűl.

Ha a következő 60 percben a konvekciós sütő nem kerül használatba, ismét visszalép a Standby módba. Minden kijelző a forgó-nyomó gombokon ki vannak kapcsolva. Megnyomva valamelyik forgó-nyomó gombot aktiválhatja ismét a készüléket.

Break mód

Működés közben megállíthatja a programot. Ennek érdekében meg kell nyomni a hőmérséklet beállítása forgó-nyomó gombot.

A kijelzők mindkét forgó-nyomó gombon villognak, a ventilátor és a belső világítás aktív, a fűtőtest kikapcsolva, az idő megállításra kerül.

Az ismételt megnyomása a hőmérséklet szabályzó forgó-nyomó gombnak a program újraaktiválását és a beállított paraméterekkel való folytatását okozza.

Étel készítés

FIGYELEM!

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. A beállított hőmérséklet elérését követően helyezze a kívánt ételeket GN tartályokba vagy más alkalmas edényekben a készülék hőkezelő kamrájában lévő sütőrácsra.
2. Amennyiben szükséges, ismét állítsa be az időt és a hőmérsékletet.

Egyszerre 4 GN tároló tartályt lehet 4 pár konvektoros sütőrácsra helyezni. A készülékbe való bepakolásakor ügyeljen arra, hogy a GN-tartályok (vagy más tartályok) között legalább 40 mm távolság maradjon, hogy a hő optimális eloszlása a sütőtérben biztosított legyen.

A beállított idő leteltével hangjelzést hall, mely addig ismétlődik, míg elfogadásra nem kerül valamelyik forgó-nyomó gomb megnyomásával.

A nyomógombos forgó időzítő tájékoztató jelzőfénye kialszik.

3. Óvatosan vegye ki az elkészített ételt.
4. Ha a készülék már nincs használatban, ki kell kapcsolni a bekapcsoló/kikapcsoló segítségével.
5. Szüntesse meg a készülék áramellátását.

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.

1. Kapcsolja be a készüléket a bekapcsoló/kikapcsoló segítségével.
2. Állítsa be a kívánt paramétereket a megfelelő nyomógombos forgatógomb elforgatásával:
 - a hőmérsékletet 170 °C - 300 °C-ra,
 - az időt 0 és 120 perc között.
3. A program megkezdéséhez nyomja meg a forgó-nyomó gombot.
4. Csak akkor nyomja meg a párásító gombot, ha a készülék hőmérséklete meghaladja a 170 °C-ot, hogy a páratartalom kézi impulzusokkal a sütőtérbe kerüljön.

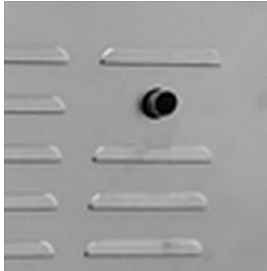
Üzembe helyezése és kezelés

A víz addig kerül a hőkezelő kamrába, amíg a párasító gomb benyomva van.

TIPP!

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

Gőzelszívó



3.kép

A permetezés (párasítás) során a készülék hőkezelő kamrájában gőz keletkezik. Ez a gőz a készülék hátsó falán elhelyezett gőzelszívón keresztül távozik.

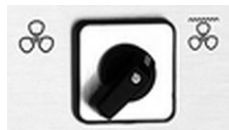
Főzési/sütési folyamat termokeringetéssel

A konvekciós sütőben a sütési/sütési folyamat a készülék belsejében a forró levegő cirkulációjának segítségével történik. 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.

1. Végezze el a kiválasztott ételhez szükséges hőmérséklet- és időbeállításokat a **"Beállítások / Normál működés"** pontban található utasítások szerint.

2. A termo/grill szabályozót kapcsolja balra a termokeringetés funkció aktiválásához.



4. kép

VIGYÁZAT!

A "Termokeringetés" és a "Grill" funkció nem használható egyszerre.

3. A hőkezelési folyamat elindításához nyomja meg a nyomógombos forgó időzítőt.
4. A beállított hőmérséklet elérését követően helyezze a kívánt ételeket GN tartályokba vagy más alkalmas edényekben a készülék hőkezelő kamrájában lévő sütőrácsra.
5. A hőkezelési folyamat folytatásához nyomja meg a forgó időszabályozót.
6. Ételek előkészítése.

A letelt beállított idő elteltével hangjelzést hall. Ez megismétlődik, addíg, míg elfogadásra nem kerül a valamelyik forgó-nyomó gomb megnyomásával. A nyomógombos forgó időzítő tájékoztató jelzőfénye kialszik.

7. A hőkezelési folyamat után óvatosan vegye ki az elkészített ételt.

A grillezési folyamat

A grillfunkció a felső fűtőelem bekapcsolásával használható.

A grillezési folyamatot a hőkezelő kamra felső részében lévő világító fűtőelem sugárzó hő segítségével végzi. A keletkező hőmérséklet nagyon magas, és a hőátadás csak egy irányban történik (felülről lefelé), így az étel felülete azonnal megpirulhat.

1. Végezze el a kiválasztott ételhez szükséges hőmérséklet- és időbeállításokat a **"Beállítások / Normál működés"** pontban található utasítások szerint.

2. Kapcsolja a termo/grill szabályozót jobbra a grillfunkció aktiválásához.



5. kép

VIGYÁZAT!

A "Termokeringetés" és a "Grill" funkció nem használható egyszerre.

3. A készülék előmelegítéséhez nyomja meg az időzítő nyomógombját.
4. Készítse elő a grillezéshez szükséges ételeket (hús, hal, zöldség), és helyezze őket a megfelelő grillrácsra.
5. Kenjük meg az ételeket egy kevés olajjal.
6. A beállított hőmérséklet elérésekor csúsztassa a grillrácsot az étellel együtt a konvekciós sütő felső szintjére.
7. Helyezzen egy csepegtető tálcát a rács alá a lecsepegő zsír miatt.
8. A grillezési folyamat elindításához nyomja meg a nyomógombos forgó időzítőt.
9. Tartsa folyamatosan szemmel a grillezési folyamatot, mivel a fűtőelem hőszugárzása nagyon magas, és az ételek könnyen megéghetnek.
10. 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.

A letelt beállított idő elteltével hangjelzést hall. Ez megismétlődik, addíg, míg elfogadásra nem kerül a valamelyik forgó-nyomó gomb megnyomásával. A nyomógombos forgó időzítő tájékoztató jelzőfénye kialszik.

11. A grillezési folyamata után vegye ki az elkészített ételt.

Túlmelegedés elleni védelem

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

Ha a túlmelegedés elleni védelem működésbe lépne, kövesse az alábbi lépéseket:



6.kép

- hagyja a készüléket egy ideig kihűlni,
- csavarja le a készülék hátulján lévő biztonsági berendezés műanyag fedelét,
- Nyomja meg a **RESET** gombot,
- csavarja vissza a műanyag fedelet,
- indítsa el újra a készüléket

Hőkezelési módszerek

HU

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, bány. Hogy a hús megfelelően átsüljön, a sütési folyamatot kezdje 180 °C hőmérsékleten. A végső fázisban, a kiszáritáshoz, néhány percre állítsa a hőmérsékletet 240 °C – 250 °C-ra.

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.

Üzembe helyezése és kezelés

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.

Zsemlelék/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
Gyorsütés	Sültkolbászok (száraz)	225	10 - 15
	Sütés rácson	225	15 - 30
	Máj	250	10 - 15
	Hátszín sütés	250	15 - 30
	Csirkemell	200	30

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 aranyárgára 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

6 Tisztítás

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 vízugarat!
- Ne használjon a készülék tisztításához semmilyen éles, vagy fém tárgyat (kés, villa, stb.). Az éles tárgyak megsérthetik a készüléket, az érintkezése elektromos áramot vezető részekkel pedig áramütéshez vezethet.
- Ne használjon a tisztításhoz semmilyen súrolószert, oldószer tartalmú, vagy maró hatású tisztító anyagot. Ezek megsérthetik a felületet.

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 sütőtálcákat, grillrácsokat, ételtartályokat a készülékből.
3. A sütőteret nedves törölkendővel és enyhe mosószer segítségével tisztítsa.
4. Makacsabb szennyeződés esetén használjon kifejezetten sütők tisztítására szolgáló tisztítószert. A tisztítószerek alkalmazásakor tartsa be a gyártó utasításait.



Ábr. 7

A sütőtér tisztításának megkönnyítéséhez a vezetősín párok kivehetőek.

5. Ehhez engedje ki a szárnyas csavarokat (jobb és bal) és húzza ki a vezetősínt a sütőtérből.
6. A vezetősínt alaposan tisztítsa meg meleg víz, puha törölkendő és enyhe tisztítószer segítségével.

7. A sütőteret a fenti leírás alapján tisztítsa.
8. Helyezze vissza a vezetősínt 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 törölkendő segítségével.

Kiegészítők

1. A használt tartozékokat tisztítsa meleg víz, enyhe tisztítószer és puha törölkendő, vagy szivacs segítségével.
2. A megtisztított tartozékokat öblítse át tiszta vízzel.
3. A tartozékokat puha kendővel törölje szárazra.

7 Lehetséges meghibásodások

Az alábbi táblázat ismerteti az eszköz működése során felmerülő hibák lehetséges okait és elhárításának módját. Amennyiben a hibákat nem lehet elhárítani, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Kérjük, ennek folyamán adja meg a termék cikkszámát, a modell nevét és a sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatóak.

Hiba	Lehetséges ok	Elhárítása
A készülék a hálózatra van kötve, de a digitális kijelzők a forgó-nyomó gombokon nem mutatnak semmilyen értékeket	Rosszul behelyezett villásdugó.	Húzza ki a villásdugót és helyezze vissza megfelelően
	A készülék Standby üzemmódban található	Nyomjon meg egy forgó-nyomó gombot
A készülék be van dugva a hálózatba, de nem melegszik	A hőmérséklet nincs beállítva	Állítsa be a hőmérsékletet
	Meghibásodott fűtőszál	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
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 ismételtlen bekapcsol, lépjen kapcsolatba a szervizzel.
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

Lehetséges meghibásodások

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

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőpontra adja le.