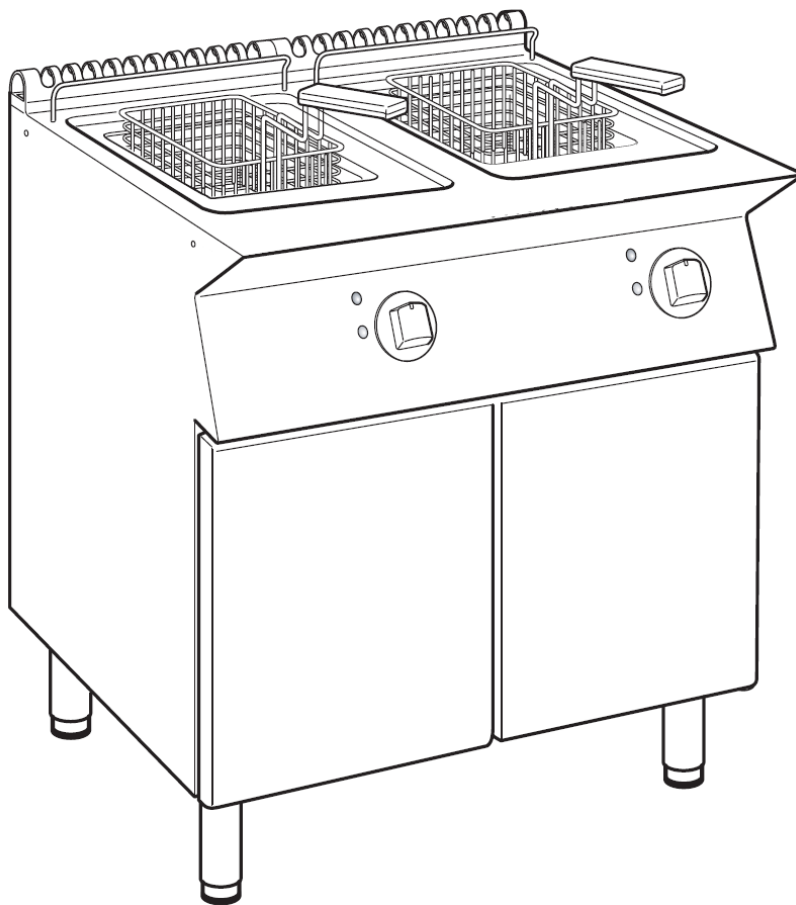


Használati utasítás

GÁZÜZEMŰ ÉS ELEKTROMOS FRITŐZÖK

E700-as sorozat



TARTALOM

A.1	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK.....	3
A.1.1	BEVEZETÉS	3
A.1.2	FIGYELMEZTETÉSEK.....	3
A.1.3	MOZGATÁS.....	4
A.1.4	KICSOMAGOLÁS.....	4
A.2	ÖKOLÓGIAI ÉS KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓK	4
A.2.1	CSOMAGOLÁS	4
A.2.2	HASZNÁLAT	4
A.2.3	TISZTÍTÁS.....	4
A.3	TECHNIKAI ADATOK	5
A3.1	AZ ADATTÁBLA.....	5
A3.2	TECHNIKAI ADATOK.....	5
B.1	TELEPÍTÉSI ELŐÍRÁSOK	6
B.1.1	ELHELYEZÉS	6
B.1.2	KÉSZÜLÉKEK ÖSSZEKAPCSOLÁSA.....	6
B.1.3	PADLÓHOZ RÖGZÍTÉS	6
B.1.4	HÍD, CANTILEVER, VAGY BETONALAPZATRA VALÓ TELEPÍTÉS.....	6
B.1.5	A KÉSZÜLÉKEK KÖZÖTTI HÉZAGOK.....	6
B.2	FÜSTELVEZETÉS.....	7
B.2.1	"A1" TÍPUSÚ KÉSZÜLÉKEK	7
B.2.2	"B" TÍPUSÚ KÉSZÜLÉKEK	7
B.2.2.1	FÜSTGÁZELVEZETŐ CSÓCSATLAKOZÁS	7
B.2.2.2	ELSZÍVÓ ERNYŐ ALATTI INSTALLÁCIÓ	7
B.3	CSATLAKOZÁSOK.....	7
B.3.1	GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK.....	7
B.3.1.1	CSATLAKOZÁS	7
B.3.1.2	GÁZNYOMÁS SZABÁLYZÓ	7
B.3.1.3	GÁZNYOMÁS ÉS FŰVÓKA ADATOK	8
B.3.1.4	A GÁZSZELEP KIMENŐ NYOMÁSÁNAK BEÁLLÍTÁSA.....	9
B.3.1.5	A FŐÉGŐK ELSŐDLEGES LEVEGŐ MENNYISÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA	9
B.3.1.6	A KÉSZÜLÉK MÁS TÍPUSÚ GÁZRA TÖRTÉNŐ ÁTÁLLÍTÁSA	9
B.3.2	ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK.....	10
B.3.2.1	CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ	10
C.1	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA.....	11
C.1.1	ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK HASZNÁLAT KÖZBEN	11
C.1.2	AJÁNLOTT SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET	12
C.1.3	A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA	12
C.1.4	AZ OLAJTANK FELTÖLTÉSE.....	12
C.1.5	A GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA	13
C.1.5.1	A 15 ÉS 30 LITERES KÉSZÜLÉKEK	13
C.1.5.2	A 7 LITERES KÉSZÜLÉKEK	13
C.1.5.3	A 34 LITERES KÉSZÜLÉKEK	14
C.1.6	AZ ELEKTROMOS ÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA	15
C.1.6.1	BEKAPCSOLÁS ÉS HASZNÁLAT	15
C.1.6.2	KIKAPCSOLÁS.....	15
C.1.7	AZ ELEKTROMOS ÜZEMŰ PROGRAMOZHATÓ KÉSZÜLÉKEK.....	15
C.1.7.1	HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁS.....	16
C.1.7.2	FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁS.....	16
C.1.7.3	PROGRAMOZÁS.....	16
C.1.7.4	PROGRAMOZÁS TILTÁS.....	16
C.1.7.5	A PROGRAMOK HASZNÁLATA	16
C.1.8	A SÜTŐKOSÁR LEERESZTÉSE	17
C.1.9	AZ OLAJ SZÜRÉSE ÉS AZ OLAJTANK ÜRÍTÉSE.....	17
D.1	A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA	18
D.1.1	ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK.....	18
D.1.2	A ROZSDAMENTES ACÉL	18
D.1.3	NAPI TISZTÍTÁSI FELADATOK.....	19
D.1.3.1	KIHAJTHATÓ FŰTŐELEMŰ KÉSZÜLÉKEK TISZTÍTÁSA.....	19
D.1.4	FELÜLETI SÉRÜLÉSEK ÉS KARCOLÁSOK.....	19
D.1.5	A ROZSDAMENTES FELÜLETEK MEGÓVÁSA	19
E.1	KARBANTARTÁS	20
E.1.1	KARBANTARTÁSI RENDSZABÁLYOK	20
E.1.2	ÉVES KARBANTARTÁSI FELADATOK.....	20
F.1	JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK	21

A.1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A.1.1 BEVEZETÉS

Tisztelt Vásárló!

Fogadjon 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.

A.1.2 FIGYELMEZTETÉSEK

A berendezést csakis és kizárólag arra a célra szabad használni, amire tervezték: ételek melegen tartására. 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 telepítés 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.

A berendezés telepítése előtt - közvetlenül a készülék elé - be kell építeni elektromos csatlakozó hálózatba egy megszakító kapcsolót, amely rendelkezik a szükséges méretű biztosítékokkal.

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.

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.1.3 MOZGATÁS

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

A.1.4 KICSOMAGOLÁS

Kicsomagolás előtt alaposan ellenőrizze a csomagolást, nincs-e sérülés rajta.

Viseljen védőkesztyűt a kicsomagoláshoz.



A.2 ÖKOLÓGIAI ÉS KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓK

A.2.1 CSOMAGOLÁS

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

Az újrahasznosítható műanyag elemek jelölése a következő:



polietilén: külső csomagolás, kezelési kézikönyv védőtasak



polipropilén: külső csomagolás, pántok



polisztirol hab: védő és merevítő elemek

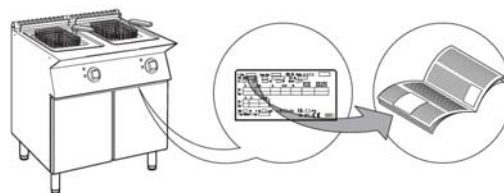
A.2.2 HASZNÁLAT

Az általunk gyártott berendezések tervezését és optimalizálását laboratóriumi tesztek előzték meg, amelyek biztosítják a készülékek magas szintű teljesítőképességét és kiváló hatásfokát.

A.2.3 TISZTÍTÁS

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

A.3 TECHNIKAI ADATOK



A3.1 AZ ADATTÁBLA

A kezelői panel alatt található címke a készülék összes adatát tartalmazza.

A3.2 TECHNIKAI ADATOK

Gázüzemű készülékek +7FRG...		D1B00 400mm	H2B00 800mm	D1BF0 400mm	H2BF0 800mm	D1GF0 400mm	H2GF0 800mm	D1LFE 800mm
Tank kapacitás	liter	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34
Tank max kapacitás (hasáburgonya,kg)	friss	1	1+1	1	1+1	2	2+2	4
	fagyasztott	1	1+1	1	1+1	1,5	1,5+1,5	3,4
ISO 7/1 csatlakozás		½"	½"	½"	½"	½"	½"	½"
Névleges teljesítmény	kW	7	14	7	14	14	28	27,5
Konstrukciós típus		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

Elektromos üzemű készülékek +7FRE...		D1B00 400mm	H2B00 800mm	D1BF0 400mm	H2BF0 800mm	D1GF0 400mm	H2GF0 800mm	D2A00 400mm
Tank kapacitás	liter	7	7+7	7	7+7	15	15+15	5+5
Tank max. kapacitás	kg	1,5	1,5+1,5	1,5	1,5+1,5	2	2+2	0,9+0,9
Tápfeszültség	V	400	400	400	400	400	400	400
Fázisok	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N
Frekvencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. teljesítmény	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	9-10	18-20	8-9
Tápkábel méret	mm ²	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	4	2,5
+7FRE...		D1E00 400mm	H2E00 800mm	D1FF0 400mm	H2FF0 800mm	D1GFP 400mm		
Tank kapacitás	liter	12	12+12	14	14+14	15		
Tank max. kapacitás	kg	2	2+2	2	2+2	2		
Tápfeszültség	V	400	400	400	400	400		
Fázisok	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N		
Frekvencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60		
Max. teljesítmény	kW	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7	15,7-17,4	9-10		
Tápkábel méret	mm ²	2,5	4	2,5	4	2,5		

A készülékek zajkibocsátása nem haladja meg a 70 dB-t.

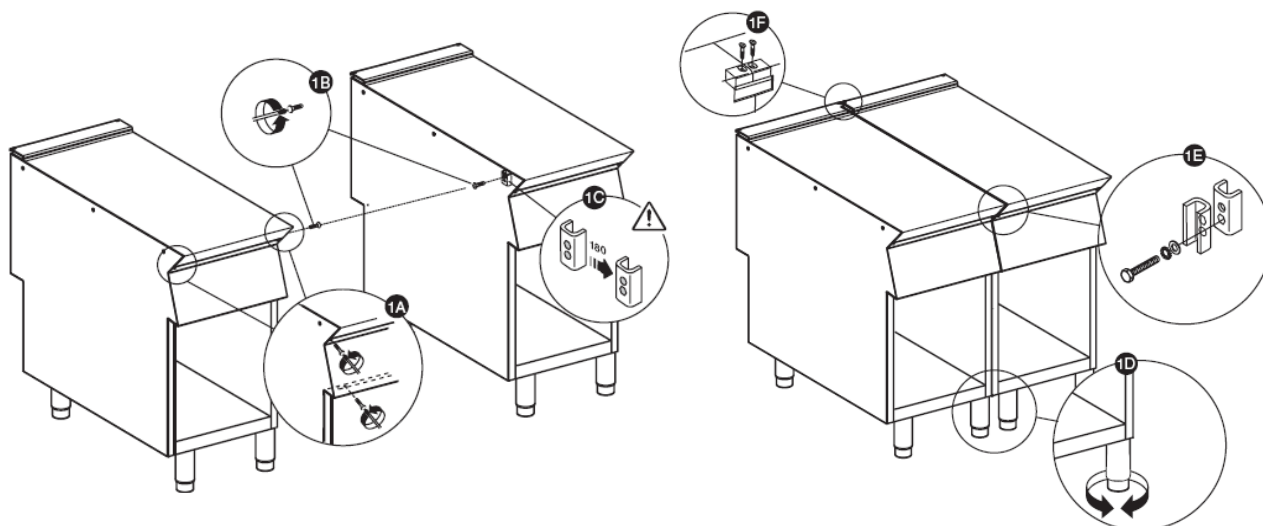
B.1 TELEPÍTÉSI ELŐÍRÁSOK

B.1.1 ELHELYEZÉS

- A készüléket állítsa vízszintbe.
- Hagyon legalább 10 cm-t a készülék oldal-, valamint a hátlemeze és a fal között.
- Telepítéskor vegye figyelembe a helyi tűzvédelmi előírásokat
- Jól szellőzött helyiségbe telepítse a készüléket

B.1.2 KÉSZÜLÉKEK ÖSSZEKAPCSOLÁSA

- 1A - Távolítsa el az előlapokat
- 1B - Vegye ki az oldalsó rögzítő csavarokat
- 1D - Szintezze ki a készülékeket
- 1E - Rögzítse össze a két készüléket a kezelői panel mögött (1C - Az egyik oldalsó rögzítőelemet 180°-al fordítsa el)
- 1F - Rögzítse össze a készülékeket a hátsó panel felső részénél (a szükséges elemek mellékelve)



B.1.3 PADLÓHOZ RÖGZÍTÉS

A kisebb, félmodulos készülékeket, melyek szabadonállóként vannak elhelyezve, ajánlott rögzíteni a padlóhoz, hogy ne tudjon elmozdulni a helyéről.
Opcionális rögzítő tartozék: F206136

B.1.4 HÍD, CANTILEVER, VAGY BETONALAPZATRA VALÓ TELEPÍTÉS

A híd, cantilever, vagy beton lábazatra való telepítés esetén körültekintően kövesse az hozzájuk tartozó opcionális tartozékok telepítési leírását.

B.1.5 A KÉSZÜLÉKEK KÖZÖTTI HÉZAGOK

Körültekintően kövesse a tömítő paszta opcionális tartozék alkalmazási leírását.

B.2 FÜSTELVEZETÉS

B.2.1 "A1" TÍPUSÚ KÉSZÜLÉKEK

A készülék - amelyik az „A” jelű konstrukciós osztályba tartozik - nem igényel semmilyen közvetlen füstgáz elvezetést. Ajánlatos azonban a berendezés fölé elszívóernyőt telepíteni az égéstermékek és a főzés közben keletkezett gőzök és párák megfelelő eltávolítására. A légcserre igényre vonatkozóan, tanulmányozza a helyi előírásokat.

B.2.2 "B" TÍPUSÚ KÉSZÜLÉKEK

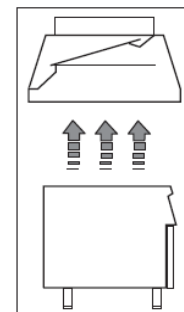
Ha a készülék csak az „Axx” jelzéssel van ellátva akkor ezek nem köthetők közvetlen füstgázelvezető csőre.

B.2.2.1 FÜSTGÁZELVEZETŐ CSŐCSATLAKOZÁS

- Vegye ki a kéményrácsot
- Csatlakoztassa az opcionális füstcső csatlakozó szerelvényt a készülékre a tartozékhoz adott leírás alapján.

B.2.2.2 ELSZÍVÓ ERNYŐ ALATTI INSTALLÁCIÓ

- Helyezze a készüléket az elszívóernyő alá
- Állítsa fel a kéményt.
- A kémény és az elszívó ernyő közti távolságnak meg kell felelnie a helyi előírásoknak
- A kémény végének legalább 1,8 m-re kell lennie a készüléktől (max 3 m lehet!)



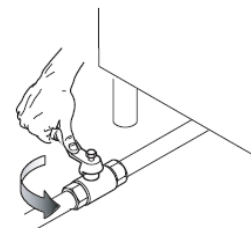
B.3 CSATLAKOZÁSOK

B.3.1 GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK

FONTOS! A készülék G20 20mbar-ra van előkészítve és tesztelve. A gázhálózatra történő csatlakoztatás előtt le kell ellenőrizni, hogy a készülék adatlapján szereplő gáztechnikai adatok megegyeznek-e a kiépített rendszer adataival. Amennyiben eltérés mutatkozik, kövesse „A készülék más típusú gázra történő átállítása” című fejezet utasításait.

B.3.1.1 CSATLAKOZÁS

- A gázellátást biztosító hálózatba ki kell építeni egy főelzáró szelepet vagy csapot. Ezen túlmenően minden egyes gázüzemű berendezés elé be kell építeni egy leválasztó golyóscsapot. Ezzel biztosítható, hogy bármelyik egyedi készülék hibája esetén, elég csak az adott készüléket lekapcsolni a gáz hálózatról, a többi berendezés - a javítás megkezdéséig - üzemszerűen működhet.
- A csatlakoztatás befejezését követően, az egész rendszert le kell ellenőrizni gázszivárgás ellen. Használjon erre speciális, szivárgás ellenőrző sprayt vagy szappanhabot. Égő gyufa alkalmazása tilos!

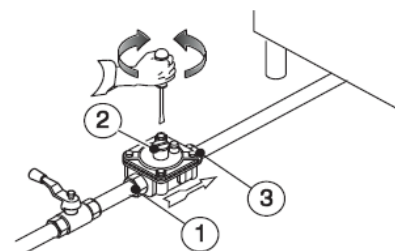


B.3.1.2 GÁZNYOMÁS SZABÁLYZÓ

Ha a gáznyomás a megengedettnél nagyobb, vagy nem stabil, egy gáznyomás szabályozót kell beszerelni.
(tartozékkód: 927225)

A szabályozót lehetőleg vízszintesen kell beszerelni.

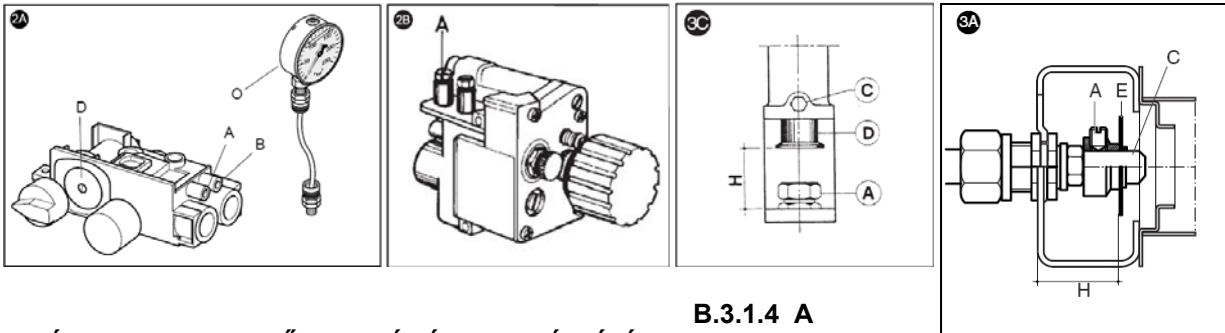
1. A gázszabályzó hálózati csatlakozása
2. Gázszabályzó
3. Készülék csatlakozás



A nyíl (→) mutatja a gázáramlás irányát.

B.3.1.3 GÁZNYOMÁS ÉS FÚVÓKA ADATOK

GÁZFAJTA		G20						G30/G31						G25.1					
		Névleges		Minimum		Maximum		Névleges		Minimum		Maximum		Névleges		Minimum		Maximum	
GÁZNYOMÁS		(mbar)		25		20		30		25		35		25		20		30	
TÍPUSOK	Ø (mm)	kW	Levegőztető		Fűvóka MAX		Fűvóka MIN		Gyújtóláng		Levegőztető		Fűvóka MAX		Fűvóka MIN		Gyújtóláng		
			mm	Nyomt.	mm	Nyomt.	mm	Nyomt.	szám	mm	Nyomt.	mm	Nyomt.	mm	Nyomt.	mm	Nyomt.	szám	
Tartály 7 liter	-	-	32	1,30	130	-	-	40	35	0,95	95	-	-	25	32	1,50	150	-	40
Tartály 15 liter	-	-	33	2,40	240	-	-	40	35	1,35	135	-	-	30	35	2,65	265	-	40
Tartály 40 liter	-	-	21	1,40	140	-	-	40	24	1,00	100	-	-	30	21	1,60	160	-	40
Nyomás		7 liter	-																
Szelepkimenet		15 liter	10,2 mbar																
		40 liter	-																
Alsó hőteljesítmény (Hi)			34,02 Mj/m ³																
Összesített gázfogyasztás (15°C és 1013mbar melletti alsó hőértéknél (Hi))			45,65 Mj/kg (G30 gáz)																
+7FRGD1B00	7 kW		0,74 m ³ /h		10,2 mbar		1,48 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		0,55 Kg/h		11,4 mbar		0,86m ³ /h		-		
+7FRGH2B00	14 kW		1,48 m ³ /h		10,2 mbar		1,48 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		1,10 Kg/h		11,4 mbar		1,72 m ³ /h		-		
+7FRGD1BF0	7 kW		0,74 m ³ /h		10,2 mbar		0,74 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		0,55 Kg/h		11,4 mbar		0,86m ³ /h		-		
+7FRGH2BF0	14 kW		1,48 m ³ /h		10,2 mbar		1,48 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		1,10 Kg/h		11,4 mbar		1,72 m ³ /h		-		
+7FRGD1GF0	14 kW		1,48 m ³ /h		10,2 mbar		1,48 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		1,10 Kg/h		11,4 mbar		1,72m ³ /h		-		
+7FRGH2GF0	28 kW		2,96 m ³ /h		10,2 mbar		2,96 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		2,20 Kg/h		11,4 mbar		3,44 m ³ /h		-		
+7FRGD1LFE	kW 27,5		2,91 m ³ /h		10,2 mbar		2,91 m ³ /h		28 mbar (csavar teljesen becsavarva)		2,17 Kg/h		11,4 mbar		3,38 m ³ /h		-		



B.3.1.4 A

GÁZSZELEP KIMENŐ NYOMÁSÁNAK BEÁLLÍTÁSA

(2A, 2B ábra)

- Szerelje le a vezérlő panelt.
- Csavarja le az „B” (vagy „A”) jelű zárócsavart a gázszabályozó szelep mérőcsonkjának végéről.
- Csatlakoztassa a mérőműszert a csomakhhoz.
- Kapcsolja be a berendezést, és miközben a főégő működik végezze el a mérést.
- A „D” csavarral állítsa be a B.3.1.3 fejezet táblázatában megadott nyomásértéket.

B.3.1.5 A FŐÉGŐK ELSŐDLEGES LEVEGŐ MENNYISÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA

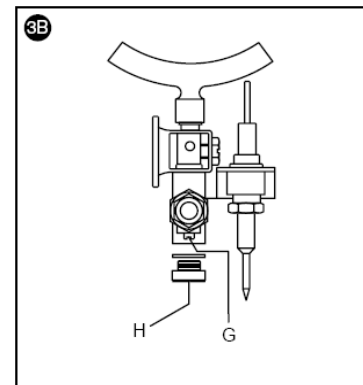
(3A, 3C ábra)

A készülék főégőjének levegőellátása bizonyos keretek között szabályozható. A levegő mennyisége akkor megfelelő, ha a láng nem válik le az égőről, amikor az hideg és nem bújjik vissza az égőbe, amikor az meleg.

- Lazítsa meg a rögzítő csavart („A” ill. „C”)
- Az „E” (vagy „D”) jelű csúszöhenger mozgatásával állítsa be a „H” távolságot és ezáltal az elsődleges levegő mennyiségét.
- Rögzítse az „A” jelű csavart és szerelje vissza a borító lemezt.
- Ellenőrizze a főégő lángképét.

B.3.1.6 A KÉSZÜLÉK MÁS TÍPUSÚ GÁZRA TÖRTÉNŐ ÁTÁLLÍTÁSA

- Cserélje ki a főégő fűvókákat (3A ábra - „C”) a „B” táblázatban megadott értékűre.
- Cserélje ki az őrláng fűvókákat (3B ábra - „G”) a „B” táblázatban megadott értékűre.
- A „B” táblázatban megadott elsődleges levegő beállításokat állítsa be a használt gáztípusnak megfelelően.
- Ellenőrizze az őrlángot, állítson rajta, ha szükséges.
- Ellenőrizze, és állítsa be a gáznyomást, ha szükséges.
- Ragassza a készülékre a (hozzáadott) adattáblát a módosított gáztípusról.




Megjegyzések a telepítést végző részére

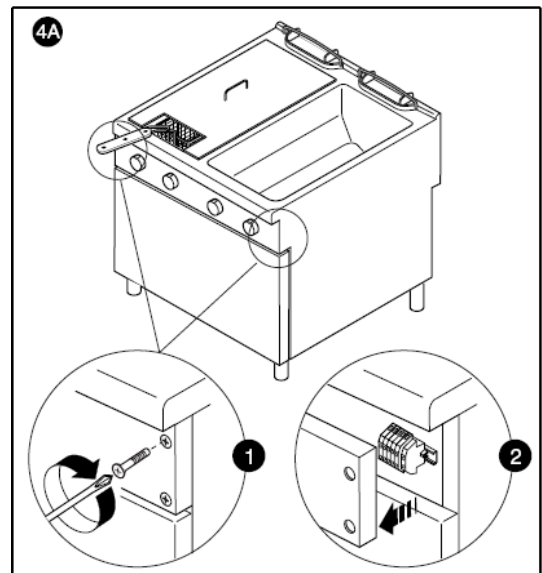
- A telepítés befejezését követően, a kezelési kézikönyvben szereplő információk alapján, ismertesse a készülék működését a felhasználóval (kezelővel), majd adja át részére a kézikönyvet. Figyelmeztesse a felhasználót, hogy a biztonsági előírásokat mindig tartsa szem előtt a problémamentes használathoz.
- Hívja fel a figyelmét arra is, hogy a helyiség - ahol a készülék üzemel - bármilyen építészeti, szerkezeti átalakítása esetén megváltozhatnak a berendezés levegőellátásának feltételei. Az ilyen átalakításokat követően mind a készüléket, mind pedig működését alaposan át kell vizsgálni.

B.3.2 ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK

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

B.3.2.1 CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

- A berendezés telepítése előtt - közvetlenül a készülék elé - be kell építeni elektromos csatlakozó hálózatba egy megszakító kapcsolót, amely rendelkezik a szükséges méretű biztosítékokkal (túlterhelés és rövidzár védelemmel).
- Az elektromos bekötési pont a kezelői panel mögött található.
- A biztonságos üzem csak abban az esetben oldható meg, ha a berendezés egy megfelelően földelt rendszerre van csatlakoztatva. Az equipotenciális rendszerhez való csatlakozás csavarja (M6) a készülék keretéhez van erősítve.  A földeléshez legalább 10mm²-es vezetékot használjon.



A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, sem anyagi, sem pedig személyi sérülés esetén, amennyiben ezek a készülék helytelen telepítése, vagy a nem megfelelően földelt elektromos rendszer hibájából következnek be. Ilyen esetben a készülék jótállása is érvényét veszti.

C.1 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

C.1.1 ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK HASZNÁLAT KÖZBEN

- A berendezést csakis és kizárólag arra a célra szabad használni, amire tervezték: ételek olajban (esetleg zsírban) történő sütésére nagykonyhai környezetben. 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 készülék kezelését és használatát csak az arra betanított és felhatalmazott személyek végezhetik.
- A tankban lévő olaj hőmérséklete használat közben – de hosszú ideig, még a használat befejezését követően is – nagyon magas, általában meghaladja a 180°C-t, ezért fokozott óvatosságot igényel az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A készülék más felületei is magas hőmérsékletet érhetnek el. Ezért puszta kézzel lehetőleg ne érintse meg a felületeket.
- A gázüzemű berendezések – az égéstermékek elvezetésére – speciális nyílásokkal és csatornákkal rendelkeznek, amelyeket nem szabad elzárni vagy eltömíteni.
- Tilos a készüléket működés közben felügyelet nélkül hagyni!
- Lehetőleg jó minőségű növényi alapú olajat használjon, mert az sokkal jobban ellenáll a magas hőmérsékletnek és nem kölcsönöz semmiféle mellékízt az ételnek.
- Előregedett vagy elszennyeződött olaj használata súlyos veszélyforrásokat hordoz magában. Az ilyen olajnak lecsökken a gyulladási pontja és ezért hajlamosabb az öngyulladásra. Mindig ellenőrizni kell az olaj minőségét, és szükség esetén le kell cserélni vagy meg kell tisztítani!
- Napfénytől és a levegő oxidációs hatásától óvja az olajat. Amikor nem használja a berendezést, mindig tegye a helyére a fedelét.
- Friss olaj utántöltése nem eredményezi a tankban lévő olaj szűrési vagy lecserélési idejének meghosszabbodását.
- Főzőzsír használata esetén, először olvassa fel azt egy külön edényben és csak ezután töltsse bele a tankba.
A műszak befejezése után sohasem szabad a zsírt a tankban hagyni.
- A készülékbe helyezett ételnek mindig száraznak kell lennie. A nedves étel az olaj habosodását, fröcsögését és kifutását eredményezi.
- Túlzottan nagy mennyiségű étel sütése esetén is hasonló jelenségek (habosodás, fröcskölés, stb.) jelentkezhetnek.
- Ha a tankban lévő olaj mennyisége a minimális szint alá csökken, akkor az öngyulladás veszélye jelentősen megnövekszik. Az olaj mennyiségét ezért rendszeresen ellenőrizni kell, és ha szükséges, utána kell tölteni.
- **Tilos a készüléket olaj nélkül bekapcsolni!**
- A gyorsütő berendezéshez szállított fedelet (vagy fedeleket) mindig tartsa könnyen elérhető helyen. Tűz esetén azonnal kapcsolja le a gázszelepet és használja a fedelet a lángok elfojtására.
- **Tilos a készülék erős vízszugárral történő mosása, tisztítása!**
- A biztonságos és hosszú élettartamú üzemelés alapvető feltétele az előírt karbantartási feladatok elvégzése.
- Javítás és szerelés közben ragaszkodjon eredeti cserealkatrészek beépítéséhez.
- Ha az olaj hőmérséklete a készülékbe beépített biztonsági termosztát korlátját eléri, akkor a védelmi rendszer lekapcsolja a főgőz gázellátását. Azonnal értesíteni kell a márkaszervizt és a hiba elhárításáig a készülék használata tilos!
- A berendezések tervezését és optimalizálását laboratóriumi tesztek előzték meg, amelyek biztosítják a készülékek magas szintű teljesítőképességét és kiváló hatásfokát. Ennek ellenére, energiatakarékossági (elektromos, gáz és víz) szempontok miatt, kerülni kell a berendezések üres állapotban történő használatát és az olyan körülményeket, amelyek az optimális használatot jelentősen leronthatják (fedő vagy ajtó nyitott helyzete, stb.). Továbbá amikor csak lehetséges elő kell melegíteni a készüléket használat előtt.

A fentiekben ismertetett óvintézkedések figyelmen kívül hagyása jelentősen veszélyezteti a készülék biztonságos használatát!

C.1.2 AJÁNLOTT SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET

A sütdő élelmiszer típusától függően az alábbi táblázatban megadott sütési hőmérsékleteket célszerű betartani.

A sütdő élelmiszer típusa	Javasolt sütési hőmérséklet
Élelmiszer, amely nem szennyezi az olajat	180 – 185°C
Panírozott élelmiszerek	175 – 180°C
Lisztben megfogatott élelmiszerek	170°C

Megjegyzés: Lisztben megforgatott élelmiszerek sütésekor ne állítsa a sütési hőmérsékletet magasabbra 170°C-nál. A magasabb hőmérséklet nem javítja a sütési teljesítményt, viszont az olaj gyorsabb beszennyeződéséhez vezet. Ráadásul a lisztmaradékok erősen hajlamosak az öngyulladásra.

Fontos!

A sütési ciklus közben valamilyen konyhai eszköz segítségével (manuálisan) folyamatosan távolítsa el az olajból az ételmaradékokat. Ha ezek a szennyező anyagok hosszú ideig maradnak az olajban, akkor megváltoztatják (lerontják) az olaj ízét, zamatát és illatát, valamint jelentősen lecsökkentik annak élettartamát.

Az olaj minőségromlásának gyors és hatékony meghatározásához használjon lakmuszpapírt.

C.1.3 A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA

- A legelső használatot megelőzően kimondottan jól meg kell tisztítani a berendezést.
- Fordítson különös figyelmet az olajtank (medence) alapos és mindenre kiterjedő kitisztítására.
- Töltse fel víz és mosogatószer oldatával az olajtankot a maximális szintre.
- Kapcsolja be a készüléket és melegítse fel a vizet forráspontig.
- Hagyja néhány percre forni a vizet, majd kapcsolja le a berendezést.
- Várja meg, amíg a víz lehűl, majd ürítse ki a tankot a leeresztő csap nyitásával.
- Tiszta vízzel alaposan öblítsen, majd törölje szárazra a belső felületeket.

C.1.4 AZ OLAJTANK FELTÖLTÉSE

Ellenőrizze le, hogy a tank ürítőszelepe zárt helyzetben van. Töltse fel az olajtankot – a belső felületén megjelölt – minimális és maximális szintjel közötti magasságig olajjal vagy főzőzsírral.

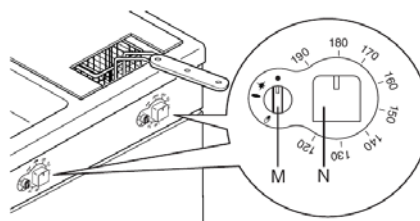
Figyelem! Amennyiben a készülékbe helyezett olaj vagy főzőzsír még túl hideg és nagyobb darabokba összeállva levegősen helyezkedik el, addig nem szabad a berendezést bekapcsolni. Meg kell várni, amíg a betöltött olaj vagy zsír teljes egészében cseppfolyóssá válik!

C.1.5 A GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA

C.1.5.1 A 15 ÉS 30 LITERES KÉSZÜLÉKEK

A gázüzemű készülék gázszabályozó szelepének (M) négy állása van, melyek a következők:

- kikapcsolt helyzet
- ★ gyújtóégő begyújtási helyzet
- gyújtóégő működik
- főégő működik



BEKAPCSOLÁS ÉS HASZNÁLAT

- A gázszabályozó gombot (M) forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba a begyújtási helyzetbe (★).
- Nyomja be teljesen a gázszabályozó gombot (M) és forgassa tovább a gyújtóégő működési helyzetbe (●). Az elektronikus gyújtórendszer szikrát gerjeszt és meggyújtja a gyújtóégőt. A gyújtóégő meggyulladását követően még körülbelül további 15 – 20 másodpercig tartsa benyomva a szabályozó gombot, aztán engedje fel. A gyújtóégő égve marad és a lángja ellenőrizhető a kémlelő nyíláson keresztül. Amennyiben a láng elalszik, ismétlje meg a begyújtási folyamatot.
- Az elektronikus gyújtórendszer meghibásodása esetén a főégő manuális begyújtására is van lehetőség. Tartsa a gyufa lángját a gyújtóégőhöz, miközben a gázszabályozó gombot a gyújtóégő működési helyzetben tartja.
- A szabályzó gombot (M), az óramutató járásával ellenkező irányba tovább forgatva (●), megtörténik a főégő begyújtása, és megkezdődik az olaj felmelegítése.
- A hőmérséklet szabályozó gomb (N) forgatásával állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.

KIKAPCSOLÁS

- Az olajsütő kikapcsolásához (nap közben), állítsa a gázszabályozó gombot (M) a gyújtóégő működési helyzetbe (●). Ilyenkor csak a gyújtóégő lángja marad égve.
- A készülék teljes kikapcsolásához forgassa a gázszabályozó gombot (M) a kikapcsolási helyzetbe (●), majd zárja el a gázhálózat főelzáró szelepét.

Figyelem!

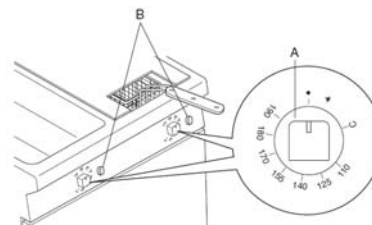
A gázszabályozó szelep reteszelve megakadályozza a készülék – a gyújtóégő kialvását követő – azonnali újraindítását. A késleltetési idő (kb. 60 másodperc), mely biztosítja a termoelem lehűléséhez szükséges időt, valamint az esetlegesen felgyülemllett gázok szétáramlását, növelve ezzel a készülék működési biztonságát.

A gázszabályozó gomb feloldása csak a késleltetési idő letelte után következik be.

C.1.5.2 A 7 LITERES KÉSZÜLÉKEK

A gázüzemű készülék gázszabályozó szelepének (A) beállításai a következők:

- kikapcsolt helyzet
- ★ gyújtóégő begyújtási helyzet
- hőmérséklet értékek



BEKAPCSOLÁS ÉS HASZNÁLAT

- A gázszabályozó gombot (M) forgassa a begyújtási helyzetbe (★), és ezzel párhuzamosan a „B” piezogyújtó többszöri megnyomásával gyújtsa be az őrlángot.
- Amennyiben a láng elalszik a gomb elengedésekor, ismétlje meg a begyújtási folyamatot.
- Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet. Ha az olaj eléri a beállított hőmérsékletet, a gázégők kikapcsolnak.

KIKAPCSOLÁS

- Az olajsütő kikapcsolásához (nap közben), állítsa a gáyszabályozó gombot a gyújtóéggő működési helyzetbe (★). Ilyenkor csak a gyújtóéggő lángja marad égve.
- A készülék teljes kikapcsolásához forgassa a gáyszabályozó gombot a kikapcsolási helyzetbe (•), majd zárja el a gázhálózat főelzáró szelepét.

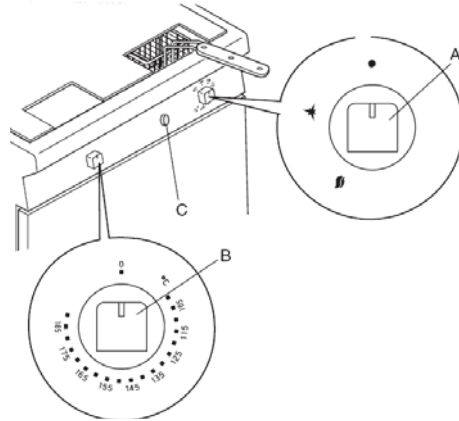
C.1.5.3 A 34 LITERES KÉSZÜLÉKEK

A gázüzemű készülék gáyszabályozó szelepének (A) beállításai a következők:

- kikapcsolt helyzet
- ★ gyújtóéggő begyújtási helyzet
- főéggő működés

BEKAPCSOLÁS ÉS HASZNÁLAT

- A gáyszabályozó gombot (M) forgassa a begyújtási helyzetbe (★), és ezzel párhuzamosan a „C” piezogyújtó többszöri megnyomásával gyújtsa be az őrlángot.
- Amennyiben a láng elalszik a gomb elengedésekor, ismétlje meg a begyújtási folyamatot.
- Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet. Ha az olaj eléri a beállított hőmérsékletet, a gázégők kikapcsolnak.



KIKAPCSOLÁS

- Az olajsütő kikapcsolásához (nap közben), állítsa a gáyszabályozó gombot a gyújtóéggő működési helyzetbe (★). Ilyenkor csak a gyújtóéggő lángja marad égve.
- A készülék teljes kikapcsolásához forgassa a gáyszabályozó gombot a kikapcsolási helyzetbe (•), majd zárja el a gázhálózat főelzáró szelepét.

Figyelem!

A gáyszabályozó szelep reteszelve megakadályozza a készülék – a gyújtóéggő kialvását követő – azonnali újraindítását. A késleltetési idő (kb. 60 másodperc), mely biztosítja a termoelem lehűléséhez szükséges időt, valamint az esetlegesen felgyülemlett gázok szétáramlását, növelve ezzel a készülék működési biztonságát.

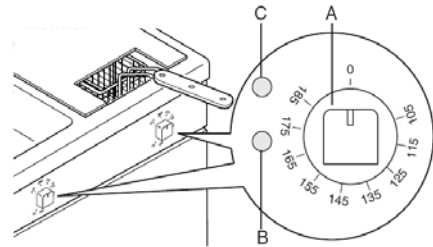
A gáyszabályozó gomb feloldása csak a késleltetési idő letelte után következik be. Az újragyújtás előtt várjon 60 másodpercet!

C.1.6 AZ ELEKTROMOS ÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA

C.1.6.1 BEKAPCSOLÁS ÉS HASZNÁLAT

Kapcsolja fel a készülék elé – az elektromos táphálózatba – beépített kismegszakítót.

- Forgassa a hőmérséklet szabályozó gombot (A) a beállítani kívánt erősségi fokozatba. A hőmérséklet tetszőlegesen beállítható 105 és 185°C között.
- A zöld színű ellenőrző lámpa (C) kigyullad és jelzi, hogy a készülék áramellátása biztosított.
- A sárga színű ellenőrző lámpa (B) felgyulladás pedig a fűtőelemek működését mutatja.
- Amikor az olaj hőmérséklete a beállított értéket eléri, akkor a berendezés vezérlő rendszere lekapcsolja a fűtőelemek áramellátását és a sárga színű ellenőrző lámpa kialszik. Ekkor a készülék sütésre kész helyzetben van.
- Használat közben, ha az olaj hőmérséklete néhány fokot csökken, akkor a fűtőelemek ismételten visszakapcsolnak és a sárga színű ellenőrző lámpa is világít.

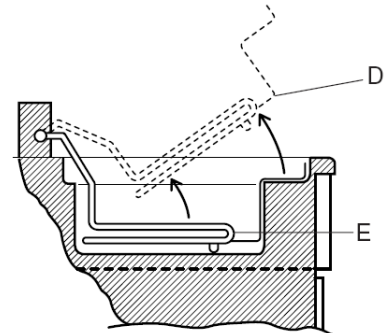


C.1.6.2 KIKAPCSOLÁS

- Az olajsütő berendezés kikapcsolásához (nap közben) forgassa a hőmérséklet szabályozó gombot alaphelyzetbe (0).
- A készülék teljes kikapcsolásához (műszak végén), forgassa a hőmérséklet szabályozó gombot alaphelyzetbe (0), és kapcsolja le a készülék elé beépített elektromos kismegszakítót.

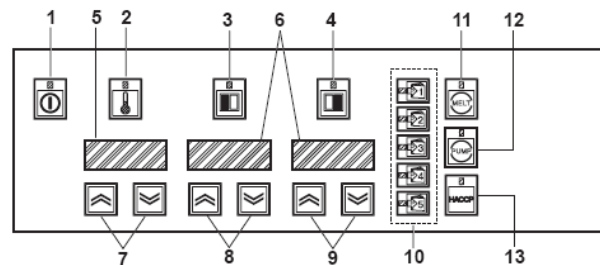
Megjegyzés:

Olyan olajsütő berendezés használata esetén, amelynek fűtőelemei közvetlenül az olajtankban vannak elhelyezve, nagy gondossággal járjon el, amikor a fűtőelemeket (E) kiemeli a medencéből a „D” jelű tartókonzol segítségével.
A kezelő nagyobb biztonsága érdekében ilyenkor egy beépített mikrokapcsoló leállítja a fűtőelemek áramellátását.



C.1.7 AZ ELEKTROMOS ÜZEMŰ PROGRAMOZHATÓ KÉSZÜLÉKEK

1. KI/BE kapcsoló
2. Hőmérséklet beállító gomb
3. Bal oldali kosár program indító gomb
4. Jobb oldali kosár program indító gomb
5. Hőmérséklet kijelző
6. Program időzítés kijelző
7. Hőmérséklet beállító gombok
8. Bal oldali kosár program időzítés beállító gombok
9. Jobb oldali kosár program időzítés beállító gombok
10. Tárolt programok gombjai
11. Kiolvasztó ciklus gomb.
12. Olaj keringető szivattyú gomb. (KI/BE)
13. HACCP monitor KI/BE



C.1.7.1 HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁS

- Az "5"-ös kijelző mutatja a beállított olajhőmérsékletet. Az aktuális olajhőmérséklet pár másodpercig történő kijelzéséhez nyomja meg a "2"-es gombot.
- A "7"-es gombokkal növelheti/csökkentheti a beállított értéket. A gombok megnyomásakor 1°C-onként állíthatja, vagy nyomvatartva a gombot felgyorsíthatja a beállítást. A beállítás után a kijelző 3 másodpercig villog, majd a kijelzett érték elmentésre kerül.
- Ha a "2"-es gomb LED-je :
 - Vörös: az olajhőmérséklet < beállított hőmérséklet
 - Zöld: olajhőmérséklet = beállított hőmérséklet

C.1.7.2 FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁS

- Az "6"-os kijelző mutatja a beállított sütési időt.
- A "8/9"-es gombokkal növelheti/csökkentheti a beállított értéket. A gombok megnyomásakor 5mp-es lépésekben állíthatja, vagy nyomvatartva a gombot felgyorsíthatja a beállítást.
- A beállítás után a kijelző pár másodpercig villog, majd a kijelzett érték elmentésre kerül. A minimális érték 00:30 mp
- A 3 - 4-es gombokkal (bal – jobb) leengedheti a kosarakat. A "6"-os kijelzőn elkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Amikor visszaszámlál 00:00-ig, a kosár kiemelésre kerül és a kijelző újra a beállított értéket mutatja.

C.1.7.3 PROGRAMOZÁS

5 különböző programot lehet hozzárendelni a "10"-es gombokhoz. a kívánt sütési hőmérsékletet és a – verziótól függően – 1 vagy 2 sütési időt tartalmaz 1 program. (A teljes opciós készülékeknél a 2 kosárnak külön időbeállítása van: R.H (jobb) és L.H. (bal))

A programok elmentése nagyon egyszerű: miután beállította a hőmérsékletet és a kosáremelés időzítést, nyomja meg és tartsa nyomva a beprogramozandó gombot (p1...p5), amíg egy hangjelzést nem hall.

Megjegyzés:

- ***Az új készülékekben nincsenek előre beállított programok.***
- ***Új program mentésekor, a korábban azon a programhelyen lévő program törlődik.***

C.1.7.4 PROGRAMOZÁS TILTÁS

A kezelői panel gombjainak működését le lehet tiltani, hogy csak a programokat lehessen használni. Ennek be/kikapcsolása:

- A készülék bekapcsolása után nyomja meg a "7"-es gombokat. A kijelzőn a "FAST" üzenet jelenik meg.
- Nyomja meg a "2"-es gombot:
 - Ha "Y" –igen- a kijelzés, akkor a 7, 8 és 9-es gombok le vannak tiltva.
 - Ha "n" a kijelzés, a 7, 8, és 9-es gombok aktívak, nincs tiltás.
- A "7"-es gomb megnyomásával változtathatja a beállításon (Y/n), a "2"-es gombbal pedig elmentheti a módosítást.
- A "FAST" menüből való kilépéshez nyomja meg egyszerre a "3"-as és "4"-es gombokat.

C.1.7.5 A PROGRAMOK HASZNÁLATA

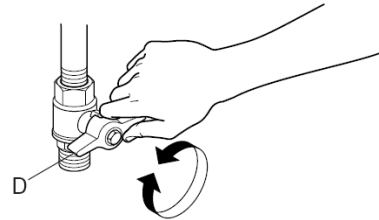
- Nyomja meg a használni kívánt program gombját ("10"-es gombok). Az 5-ös és 6-os kijelző mutatja a beállításokat.
- A "3"-as vagy "4"-es gombokkal elindíthatja a sütést.

C.1.8 A SÜTŐKOSÁR LEERESZTÉSE

- Amikor az olaj hőmérséklete a beállított értéket elérte, akkor lassan eressze le a sütendő élmiszerrel megtöltött kosarat az olajfürdőbe. Vigyázzon, hogy a keletkező hab ne fusson ki a medencéből.
- Ha túl erős a habosodási jelenség, akkor várjon még néhány másodpercet, mielőtt a kosarat ismételten leereszti.

C.1.9 AZ OLAJ SZŪRÉSE ÉS AZ OLAJTANK ÜRÍTÉSE

- Minden harmadik teljes sütési ciklust követően szűrje meg az olajat. Használjon szűrővel ellátott gyűjtőedényt.
- Amikor az olaj megbarnul vagy túlzott mértékű füst és habosodási jelenség lép fel sütés közben, cserélje le teljesen az olajat (kb. 10 sütési ciklus után).
- Óvatosan forgassa a leeresztő csapot az óramutató járásával ellenkező irányba az ürítéshez. (15.ábra/D).



Figyelem!

- **Sohasem szabad az olajtankot kiüríteni, ha az olaj hőmérséklete magasabb 50°C-nál.**
- **Az olaj minősége és a benne készített ételek fajtája jelentősen befolyásolja az olaj elhasználódását. (Pl.: zsemlemorzzában panírozott ételek sütését követően gyakoribb olajszűrésre és olajcserére van szükség).**

A tank teljes leürítése „A készülék tisztítása és ápolása” című fejezetben leírtak szerint történik.

D.1 A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA

D.1.1 ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK

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

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

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

- Minden nap, az üzemszerű használatot követően, jól tisztítsa meg a készüléket. Fordítson különös figyelmet az olajtank belső felületeinek tisztítására.
- Tisztítsa meg az összes rozsdamentes felületet, majd törölje szárazra azokat.
- Amennyiben a berendezést hosszabb ideig nem használja, akkor tisztítsa ki a készüléket, törölje szárazra, majd az összes rozsdamentes felületet kenje be olajjal vékony rétegben.
- A készülék felületei könnyen tisztíthatók enyhe szappanos vizes oldattal. Nedves, puha ruhával távolítsa el az oldatot, majd törölje szárazra a felületeket.
- Nem szabad karcoló, dörzsölő valamint klór és sav tartalmú tisztítószerrel (folyadékot, port, stb.) használni, mert ezek tönkreteszik a felületek kikészítését és gyors lefolyású korróziót okoznak. Klór vagy sav tartalmú tisztítószerekkel a padlózatot és a falakat sem szabad a készülék közelében tisztítani, mert a felületekre fröccsenő cseppek is jelentősen károsíthatják a rozsdamentes acélt.
- Tilos bármilyen eszközzel - mint például fém spatula, drótkefe, stb. - a rozsdamentes felületeket kaparni. Azon túlmenően, hogy ezek megsérthetik a felületeket, apró vasreszeléket hagyhatnak azokon, amelyek könnyen rozsdásodást okozhatnak.
- **Tilos a készülék erős vízszugárral történő mosása, tisztítása!**

D.1.2 A ROZSDAMENTES ACÉL

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

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

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

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

1. *A kémiai környezetet.*

- a) különböző sók hatása (tengervíz, stb.)
- b) kloridok jelenléte a tisztítószerekben, klór tartalom, stb.

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

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

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

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

Figyelem!

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

D.1.3 NAPI TISZTÍTÁSI FELADATOK

A készülék tisztítása

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

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

Az ételfoltok és ráégett ételmaradékok eltávolítása

Az ilyen jellegű szennyeződések, lehetőség szerint még mielőtt megkeményednek, meleg, oldószer mentes vízzel kellene lemosni. A megkeményedést követően, használjon meleg szappanos-vizes oldatot vagy klórmentes tisztítószer. Szükség esetén lehetőség van fa spatula illetve egészen finom szemcséjű rozsdamentes fém szövet használatára. Bő vízzel öblítsen, majd alaposan törölje szárazra a felületeket.

A tank teljes leürítése és a belső részegységek tisztítása

Hetente legalább egyszer le kell üríteni az olajat a tankból, hogy a teljes tisztítása elvégezhető legyen. Ehhez a következők szerint járjon el:

Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról. Nyissa ki a leeresztő csapot és teljes egészében ürítse ki a tankot az alsó gyűjtőedénybe. Tisztítsa meg a tank belső felületeit, bő vízzel öblítsen, majd alaposan törölje szárazra a felületeket és a részegységeket az összeszerelés előtt.

Vízkezelési problémák eltávolítása

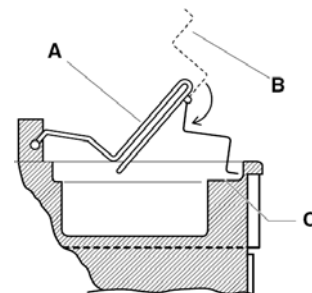
A készülék felületein lerakódó vízkezelési problémák eltávolításához, használjon speciális - a kereskedelemben kapható - vízkezelési tisztítószeret. Kövesse a szerhez mellékelt használati utasításokat.

D.1.3.1 KIHAJTHATÓ FŰTŐELEMŰ KÉSZÜLÉKEK TISZTÍTÁSA

- Várja meg, amíg a berendezés lehűl.
- Engedje le az olajat a tankból.

Emelje ki a tank fűtőelemeit (A) a „B” tartozék segítségével, majd a „B” tartozékot lefordítva támassza ki, hogy megakadályozza a fűtőelemek visszaesését. A kezelő nagyobb biztonsága érdekében ilyenkor egy beépített mikrokapcsoló leállítja a fűtőelemek áramellátását.

- A medencét óvatosan tisztítsa ki.



D.1.4 FELÜLETI SÉRÜLÉSEK ÉS KARCOLÁSOK

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

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

D.1.5 A ROZSDAMENTES FELÜLETEK MEGÓVÁSA

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

E.1 KARBANTARTÁS

E.1.1 KARBANTARTÁSI RENDSZABÁLYOK

A készülék karbantartását vagy javítását csakis és kizárólag a márkaszerviz vagy az erre kiképzett szakszerelő végezheti el. A karbantartási és javítási feladatok elvégzése előtt a szabályozó gombokat alaphelyzetbe kell állítani és a készülék elé beépített főelzáró gázszelepet valamint az elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne érjen a készülékhez nedves kézzel, vagy, ha mezítláb van. Tisztítás, vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Használjon megfelelő védőeszközöket (pl. védőkesztyű).

E.1.2 ÉVES KARBANTARTÁSI FELADATOK

Az alábbiakban részletezett karbantartási munkálatokat évente legalább egyszer el kell végezni:

Ellenőrizni kell, hogy

- az összes biztonsági berendezés és a szabályozást végző elemek megfelelően működnek.
- az égők kifogástalanul működnek.
- a piezoelektromos gyújtó megfelelően működik.
- a főégyő égési biztonsága kifogástalan.



FIGYELMEZTETÉS!

Minden egyes belső részegység vagy alkatrész cseréjét követően, le kell ellenőrizni a készülék csatlakozó elemeinek tömítettségét és újra végre kell hajtani a teljes tesztet a készülék megfelelő működésének ellenőrzésére!

F.1 JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

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