

vendi

VENDI HUNGÁRIA Kft.
H-7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164.

Telefon/fax:
+36-74/510-053; 510-054; 419-252
E-mail: info@vendi.hu
web: www.vendi.hu

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Légkeveréses sütő
EKF423, EKF423U, EKF423M, EKF423/001,
EKF423AL
használati útmutató



Mielőtt üzembe helyezné, figyelmesen olvassa el és a készülék közelében őrizze meg jelen használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.


Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT:



TECNOEKA SRL
 VIA MARCO POLO, 11 – 35010 BORGORICCO – PADOVA – ITALY
 TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 – FAX +39 049 5794387
 E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM – WWW.TECNOEKA.COM – WWW.TECNOEKA.RU
 COD. FISC. – P.IVA 00747580280 – REA N° 133205 – CAP. SOC. EURO 119.000,00 I.V.



EC DECLARATION OF CONFORMITY	
Appendix II A to Directive 2006/42/EC	
Manufacturer name	TECNOEKA Srl
Manufacturer address	Via Marco Polo, 11 – 35010 Borgoricco (PD) Italy
Name of person responsible for technical file	Minotto Lorenzo
Address of person responsible for technical file	Via Marco Polo, 11 – 35010 Borgoricco (PD) Italy
Type of product	Electric ovens
Purpose of product	Cooking food
Model	EKF 423 – EKF 423 AL – EKF 423/001 EKF 423 U – EKF 423 M
TECNOEKA Srl hereby declares that the above-mentioned products meet all the relevant requirements of the following directives: Low voltage directive 2006/95/EC Electromagnetic compatibility directive 2004/108/EC.	
TECNOEKA Srl hereby declares that the above-mentioned products meet the requirements of the following harmonized standards: IEC EN 60335-1; IEC EN 60335-2-42 IEC EN 55014-1; IEC EN 61000-3-2; IEC EN 61000-3-3; IEC EN 62233	
TECNOEKA Srl hereby declares that the above-mentioned products also meet the requirements of the following directives: Machinery directive 2006/42/EC; General product safety directive 2001/95/EC; Restriction of hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS) directive 2011/65/EC; Waste electrical and electronic equipment directive 2002/96/EC.	
TECNOEKA Srl hereby declares that the above-mentioned products meet the requirements of EC Regulation 1907/2006	
Borgoricco, 13/05/2015.	
 Signature of a Representative of the Board of Directors (Lora Cristina)	

1. Műszaki szerviz

Az évi egy-két alkalommal történő ellenőrzés hozzájárul a készülék élettartamának növeléséhez, és garantálja a jobb működést. Bizonyosodjon meg arról, hogy a karbantartást kizárólag szakképzett személy végzi. Az alkatrész rendelése, illetve bármilyen információ kérése esetén mindig jelezze a készülék sorozatszámát, és a modelt, amelyek a készülék „műszaki adatok” tábláján találhatóak a sütő hátoldalán.

2. Általános figyelmeztetések

Nagyon fontos! Tartsa ezt az információs könyvecskét a készülékkel együtt azért, hogy később is tanulmányozhassa. A figyelmeztetéseket a felhasználó és mások biztonsága érdekében lettek összeállítva. Gondosan olvassa el ezeket, mielőtt beszerelné, vagy használná a készüléket.

- Ha a készülék átvételekor a csomagolás sérült, a következőket írja az átvételi elismervényre: **“I REVERSE THE RIGHT TO CONTROL THE GOODS” (Az áru átvételét elutasítom)**, nevezze meg a kért, írassa alá az el nem fogadás elismervényét, és küldjön egy írásos igénybejelentést az eladónak az átvételtől számított 4 naptári napon belül. Ezután semmilyen igényt nem tudunk elfogadni.

- A raktár belső hőmérséklete nem lehet -9°C alacsonyabb, máskülönben a termosztát (a szabályozó és a biztonsági termosztát) szabályozta szerkezetek károsulnak a készülékben. Amennyiben ennek a szabálynak nem tesznek eleget, a gyártó mentesül a garanciális kötelezettségei alól.

- A készüléket professzionális használatra tervezték, és csak olyan személyek használhatják, akik a használattal kapcsolatban oktatásban részesültek.

- Bármilyen módosítást, ami szükséges lehet az elektromos rendszeren végezni a beszerelés miatt, kizárólag szakképzett személy által végezhető el.

- A készülék jellemzőinek megváltoztatása, vagy a változtatás megkísérlése, veszélyes.

- Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlen vízsugárral, mert ha víz kerül a készülékbe, az hatással lehet a készülék biztonságos működésére. .

- Bármilyen karbantartás, vagy tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket, és várjon, amíg lehűl.

- Amikor az ajtó teljesen nyitva van, ne tegyen semmit annak a felületére, mert a zsanérok helyrehozhatatlanul károsodhatnak.

- Ne próbálja meg saját maga elvégezni az időszakos ellenőrzéseket, vagy a javításokat. Vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi szervizközponttal, és csak eredeti alkatrészeket használjon.

Figyelem: A nem megfelelő használat és a beszerelési útmutató be nem tartása feloldja a gyártó bárminemű felelősségét. Ebben a vonatkozásban az „ELHELYEZÉS” címszó alatt leírtakat szigorúan be kell tartani.

3. Műszaki adatok

MODELL	EKF 423 EKF 423 AL EKF 423/001	EKF 423 U	EKF 423 M
A készülék méretei: hossz/szélesség/magasság (mm)	590x695x590	590x695x590	590x695x590
Súly (Kg)	31	31	35
Max. felvett teljesítmény (kW)	2,8	2,8	2,6
Konvekciós fűtőelem (kW)	2,7	2,7	2,5
Grill fűtőelem (kW)	/	/	1,9
Alsó és felső fűtőelem (kW)	/	/	2,3
Maximum terhelés/edény (kg)	1,5		
Feszültség (V)	230V~(50/60 Hz)		
Osztály I	I		
Tápkábel átmérője	3x1,5mm ²		
Kábel típusa	H07RN-F		
Csatlakoztató elektromos kábel	Type Y		

4. Beszerelési útmutató

Az alábbi útmutató a szakképzett szerelő számára készült, hogy a szerelését, beállítását és karbantartását a lehető legpontosabban végezhesse el, és ezek megfeleljenek az érvényben lévő rendelkezéseknek. Bármilyen műveletet kizárólag az áramtalanított készüléken szabad csak elvégezni. A készülék használata előtt, gondosan távolítsa el a védőfóliát, amely a rozsdamentes acél felületeket óvja. Ne hagyjon semmilyen ragasztó maradványt a felületeken. Ha szükséges, használjon megfelelő oldószert ennek eltávolításához.

A lábak beszerelése – A lábak a készülék belsejében találhatóak, és ezeket a készülék alján található négy menetes lyukba kell beszerelni. Szükség esetén, a lábak magasságát be lehet állítani, be, vagy kicsavarással.

Elhelyezés – Helyezze a készüléket tökéletesen vízszintes helyzetbe egy asztalra, vagy hasonló felületre (az asztal, vagy más felület, legalább 85 cm-re kell legyen a padlótól). Helyezze a készüléket legalább 10 cm-re a hátsó és oldalfaltól, hogy a természetes levegő cirkuláció lehető legyen a készülék körül. A készülék szellőztetése különleges nyílásokon keresztül történik, amelyek a külső borítás fém falaiban vannak, amelyek lehetővé teszik a készülék hosszú élettartamát, és megfelelő működését. Ezért szigorúan tilos ezeket a nyílásokat elzárni, még részlegesen, vagy rövid időre sem. **Ennek a szabálynak a be nem tartása a készülék gyártójának a bármilyen felelősség alól való felmentéséhez vezet, és megszünteti a garanciát azonnali hatállyal a készülék tekintetében.** mivel ebben az esetben szándékosan sérül a készülék felépítéséből fakadó kötelezettség. Ezen felül, a készülék nem alkalmas beépítésre, illetve más, azonos készülékekkel való csoportos beszerelésre.



Elektromos csatlakoztatás – A készüléket a hálózathoz úgy kell csatlakoztatni, hogy eleget tegyen az érvényben lévő jogi rendelkezéseknek. A csatlakoztatás előtt, bizonyosodjon meg arról hogy:

- a hálózat feszültség és frekvencia értékei megfelelnek a készülék „Műszaki adatok” tábláján található értékeknek;
- a korlátozó szelep és a rendszer képesek eleget tenni a készülék okozta terhelésnek (lásd a „Műszaki adatok” táblát);
- **a hálózati rendszer megfelelő földeléssel rendelkezik, amely eleget tesz az érvényes jogi rendelkezéseknek;**
- egy omnipoláris kapcsoló, amely az érintkezők közötti minimális nyílása 3 mm, és amely a terhelésnek megfelel, valamint eleget tesz az érvényben lévő jogi rendelkezéseknek, be van szerelve a készülék és a hálózat között, közvetlen kapcsolatban a hálózattal;
- az omnipoláris kapcsoló könnyen elérhető, amikor a készülék be van szerelve;
- **a sárga-zöld földelési vezeték nem szakítja meg a kapcsolót;**
- az elektromos ellátás, a készülék működése közben nem térhet el az előírt feszültségi értéktől több, mint $\pm 10\%$ -kal;
- bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel, annak a betáplálási ponthoz való csatlakoztatás után, nem érintkezik a főzőterület bármelyik felforrósodó részével.
- **ha a tápkábel megsérül, csak a gyártó vagy a műszaki támogató csoport, illetve szakképzett villanyszerelő cserélheti ki, a kockázatok elkerülése végett.**

Csatlakoztatás a vízhálózathoz – A készüléket lágyított ivóvízzel kell ellátni, amelynek a keménysége $0,5^\circ\text{F}$ és 5°F között lehet (kötelező vízlágyítót alkalmazni, hogy meg lehessen előzni a vízkő képződését a főzőkamrában) és a nyomása 100 és 200 kPa (1.0 - 2.0 bar) van.

A vízhálózathoz való csatlakoztatást menetes 3/4" szolenoid-szelepen keresztül kell megtenni, amely a készülék alján, hátul található, és amelyhez egy mechanikus szűrőt és egy csapot kell beszerezni (mielőtt csatlakoztatja a szűrőt, engedjen ki valamennyi vizet, hogy a csőben esetleg jelen lévő szennyeződés távozhasson).

Az elektromos kábel csatlakoztatása

A csatlakoztatási alaplap a készülék hátoldali paneljén található. Nyissa fel az alaplap fedelét úgy, hogy egy csavarhúzó segítségével megemeli a két oldalon található füleket. Lazítsa meg a kábelszorító csavarját, és csúsztassa át a kábelt. Helyezze el a vezetékeket úgy, hogy a földelés legyen az utolsó, amit le kell szerelni az alaplapról, ha a kábel meghibásodik. Csatlakoztassa a fázis vezetékét az "L"-el jelölt helyhez, a semleges vezetékét az "N"-nel jelölthöz, a földelést pedig a  szimbólummal jelölthöz. Szorítsa meg a kábelszorító gyűrűs anyacsavarját, és csukja vissza a fedelet. A készüléket egy ekvipotenciális rendszerhez kell csatlakoztatni, amelynek a hatékonyságát ellenőrizni kell az érvényben lévő jogi rendelkezések szerint. A különböző készülékek közötti csatlakozást egy megfelelő alaplappal kell elvégezni, amely a  szimbólummal van jelölve. Az ekvipotenciális vezetéknek minimum 2,5 mm átmérőjűnek kell lennie. Az ekvipotenciális alaplap a készülék hátoldalán található.

Biztonsági hőkapcsoló - A készülék egy manuálisan visszaállítható biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik. Ez véd a veszélyes túl magas hőmérséklet ellen, ami véletlenül előfordulhat a készülék belsejében. A szerkezet a készülék hátsó részén található.

5. Használati utasítások (a felhasználó számára)

A készüléket nem használhatják gyerekek, csökkent érzékszervi, illetve mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve olyanok, akiknek nincs meg a szükséges tapasztalatuk, illetve tudásuk, hacsak nem kaptak megfelelő útmutatást, és nem állnak olyan személy felügyelete alatt, aki ennek következtében felelőssé is válik a biztonságukért.

A gyerekek felügyelete arra is ki kell terjeszteni, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

Az első használatkor javasoljuk, hogy kapcsolja be a készüléket maximális hőmérsékleten és terhelés nélkül, körülbelül egy óra hosszan. Így minden kellemetlen szag, ami a hőszigetelés és a maradék zsírozás miatt keletkezhet, eltűnik.

A készüléket kizárólag arra a célra lehet használni, amire tervezték, azaz élelmiszerek sütésére. Bármely más célú használat nem megfelelőnek minősül.

A készülék alkalmas desszertek, pizza, hús, hal, zöldség elkészítésére, valamint grillezésre, és hűtött, vagy fagyasztott élelmiszerek előkészítésére.

Amikor behelyezik az élelmiszert a sütőkamrába, legalább 40 mm rést kell hagyni a serpenyők, vagy edények között, annak érdekében, hogy a levegő áramlás lehető lehessen tenni. .

Ne használjon szükségtelenül magas edényeket, mivel ezek akadályozzák a forró levegő áramlását.

Melegítse elő a sütőt minden sütési folyamat előtt, hogy maximális hatékonyságot érjen el.
Ne sózza az élelmiszert a sütőkamra belsejében.

6. Egyéb tanácsok (a felhasználó számára)

Használat után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, hogy elkerülje a hő hirtelen kiáramlását, ami égési sebeket okozhat. Miközben a sütő működik, vigyázzon a felforrósodó külső területekre (amelyek jelölve vannak a készüléken).

Helyezze a készüléket egy padra, vagy egy hasonló felületre, ami legalább 85 cm-re van a padlószinttől.

A pad vagy a felület képes kell legyen megtartani a készülék súlyát, és megfelelően fenntartani azt.

A készülék elektromos alkatrészeket tartalmaz és soha nem szabad víz vagy gőzsugárral tisztítani.

Bármilyen tisztítási művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A helyes elektromos és víz csatlakoztatás érdekében az elektromos és a víz csatlakoztatási pontok megfelelő táblákkal vannak jelölve.

Ne használja az ajtó fogantyúját arra, hogy a készüléket mozgassa (az üveg kitörhet).

Amikor teljesen kinyitja az ajtót, ne helyezzen rá tárgyakat, mivel az ajtó zsanérok megsérülhetnek.

7. A kezelőpanel használata

<p>Fig. 1 Sütés vége program gomb</p>	<p>Fig. 2 Sütési hőmérséklet programozó gomb (csak az EKF423/001 modellnél)</p>	<p>Fig. 3 Funkció kiválasztó gomb</p>
<p>„Sütés vége” programozó jelzőfény</p>		
<p>Szabályozó termosztát jelzőfény</p>		
<p>Párásító gomb (ezzel rendelkező gépeknél)</p>		

A főzési idő programozása – Ahhoz, hogy működtesse a sütőt, fordítsa a programozó gombot (ábra 1.) a folyamatos működés szimbólummal egy vonalba, vagy a kívánt sütési időre (akár 120 perc). A második esetben a sütés végén a sütő automatikusan kikapcsol.

A sütési hőmérséklet programozása – Fordítsa el a termosztát beállítását szolgáló gombot (ábra 2.) a kívánt sütési hőmérsékleti értékhez.

Az ellenőrző termosztát kijelző lámpája- Az ellenőrző termosztát narancssárga jelzőlámpája kialszik valahányszor a beállított hőmérsékletet eléri a sütő a sütőkamrán belül. A lámpa kigyullad amikor a termosztát bekapcsol, hogy ezt a hőmérséklet ismét elérje a sütő.

"Sütés vége" programozási jelzőlámpa – A programozási zöld jelzőlámpa azt mutatja, hogy a sütő működik, és a sütési idő aktiválva van.

A sütő belső lámpája – A lámpa mindig világít, amikor a sütő működik.

8. Sütés


Mielőtt beteszi az élelmiszert a sütőbe, melegítse elő azt a kívánt hőmérsékletre. Amikor a sütő eléri ezt a hőmérsékletet, helyezze be az élelmiszert, és ellenőrizze a sütési időt. Kapcsolja ki a sütőt 5 perccel az elméleti sütési idő lejártá előtt, hogy felhasználhassa a maradék hőt.



Párásító gomb – A működésben levő sütő kamrájának párásításához nyomja meg a párásító gombot pár másodpercig.


MODD. EKF 423 – EKF 423 AL – EKF 423/001 – EKF 423 U


Konvekciós sütés – Kapcsolja be a sütőt, és fordítsa a termosztát gombját a kívánt hőmérsékleti értékre.


Kiolvasztás – Kapcsolja be a sütőt, és fordítsa a termosztátot az OFF (KI) helyzetbe.


Hagyományos sütés – Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a gombot a funkciók kiválasztási helyzetbe (1. Ábra) a  szimbólumhoz, a termosztát gombját pedig a kívánt hőmérsékleti értékhez. Ha különböző hőmérsékletet szeretne felül,


vagy a lul, fordítsa a funkcióválasztó gombot a , vagy a  jelek egyikéhez. .

A grill használata – Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a funkcióválasztó gombot a  jelhez, és a termosztát gombját a kívánt hőmérsékleti értékhez. (FONTOS: a grillezést úgy kell végezni, hogy a sütő ajtaja csukva van).

Sütés légkeveréssel grillel – Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a funkcióválasztó gombot a  jelhez, és a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. (FONTOS: grillezéskor a sütő ajtajának csukva kell lennie).

Légkeveréssel hagyományos sütés - Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a funkcióválasztó gombot a  jelhez, és a termosztátot a kívánt hőmérsékletre.

Konvekciós sütés - Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a funkcióválasztó gombot a  jelhez, és a termosztátot a kívánt hőmérsékletre.

Kiolvasztás- Kapcsolja be a sütőt. Fordítsa a funkcióválasztó gombot a  jelhez, és a termosztátot az OFF (KI) helyzetbe.

9. Sütési tanácsok

Hagyományos sütés – A hő alulról és felülről érkezik, így az általános irányvonalak a mérvadók. Ha a sütéshez plusz hőre van szükség felülről, vagy alulról, használja a felső vagy alsó sütést.

Konvekciós sütés – A hő az élelmiszerhez előmelegített levegő segítségével jut, amely a sütőkamrában cirkulál. A hő gyorsan és egyenletesen jut el a sütőkamra minden részébe, így egyszerre lehet különféle élelmiszereket elkészíteni, feltéve, hogy azonos sütési hőmérsékletet igényelnek, és amelyek a polcokra helyezve nem keverednek az illatok vagy az ízek. A konvekciós sütés különösen alkalmas a gyors leolvasztáshoz, a befőttek fertőtlenítéséhez, és a gomba és gyümölcsök szárításához. .

Grillezés – A grillezést a hőszugárzás okozza, amit egy elektromos fűtőszál bocsát ki. Az infravörös sugárzás által leadott hőmérséklet nagyon magas és egy irányban terjed (felülről lefelé), így az élelmiszer felülete azonnal megpirul.

Légkeveréssel grillezés – A légkeverés és a hőszugárzás összeadódik, így a hő fokozatosan éri el az élelmiszer belsejét, anélkül hogy a felület megégne.

Desszertek készítése – A desszertek esetében nagyon magas hőmérsékletre van szükség (általában 150-200 °C) és előmelegített sütőre (Kb. 10 percig). A sütő ajtaját nem szabad kinyitni legalább addig, amíg a sütési idő $\frac{3}{4}$ le nem telt. A kelesztett tészta nehezen válhat le egy kanálról, ahhoz, hogy megfelelő állagú legyen, mivel a túlzott nedvességtartalom meghosszabbítja a sütési időt.

Hús sütése – A hús legalább 1 kg-nak kell lennie, hogy ne száradjon ki sütés közben.

A nagyon lágy vörös húsok „véresre” való sütéséhez a hús külsejét kell megsütni, annak érdekében, hogy a szaft belül maradjon, ezért rövid sütési időre van szükség, magas hőmérsékleten (200-250 °C). A szósz összetevőit eleve be kell tenni a tepsibe, ha a sütési idő rövid, máskülönben pedig a sütési idő utolsó fél órájában. A sütés előrehaladtát egy kanál segítségével ellenőrizheti, azzal megnyomva a húst.: ha a húst nem lehet összenyomni, elkészült. A sült marhahús és a bélszín esetén, amelyek rózsaszínűnek kell maradniuk belül, a sütési időnek nagyon rövidnek kell lennie. A húsokat hőálló tányérra kell helyezni, vagy egyenesen a grillre, amely alá tálcát kell helyezni, hogy össze lehessen gyűjteni a folyadékot. A sütés végén javasoljuk, hogy várjon 15 percet, mielőtt felvágja a húst, hogy a szaft ne folyék ki. Tálalás előtt a tálaló edényeket melegen lehet tartani a sütőben minimum hőmérsékleten. .

Grillezés – Majdnem minden húsfajtát lehet grillezni, kivéve néhány sovány vadhúst, és húspogácsát. Kenjen egy kevés étolajat a grillezni kívánt húsról vagy halra, és mindig a grillre helyezze azt – tegye azokat közelebb vagy távolabb a fűtőszálhoz az élelmiszer tömegétől függően, hogy elkerülje a tökéletlen sütést, vagy azt, hogy az élelmiszer megégjen. Javasoljuk, hogy tegyen egy tálcát a grill alá, hogy összegyűjtse a folyadékot, és a zsíradékot..

10. Rutin tisztítás és karbantartás

(FIGYELEM: Áramtalanítsa a készüléket minden ilyen művelet előtt)

Általános tisztítás – Akkor tisztítsa a sütőt, amikor a kihűlt. Mossa le a zománczott részeket kézmeleg vízzel és mosogatószerrel, ne használjon súroló anyagokat, acélgyapotot, vagy savakat, amelyek tönkretelhetik azokat. Az acél részek tisztításához ne használjon klórt tartalmazó termékeket (hypo, klórsav, stb), még hígított formában sem. Használjon a kereskedelemben kapható, erre a célra készült termékeket, vagy kevés ecetet. Vízzel öblítse le ezeket a részeket, és

törölje szárazra egy darab textíliával. Az ajtóüveget csak meleg vízzel tisztítsa, ne használjon durva anyagokat. Ne tegyen élelmiszereket (különösen savasakat, mint az ecet, citrom, só, stb) a rozsdamentes acél részekre, mert azok sérülhetnek. Ne mossa a készüléket vízszugárral, mert ha víz kerül a készülékbe, az hatással lehet a biztonságra. Ne használjon korróziót okozó anyagokat (hypo,) a sütőt tartó munkapad tisztítására.

A sütő tisztítása – A sütőt minden munkanap végén ki kell tisztítani. Így könnyebb eltávolítani a sütés maradványait, és így nem égnek a következő használat során. Alaposan tisztítsa meg forró vízzel és mosogatószerrel, vagy a megfelelő, kereskedelemben kapható termékkel.

A sütő ajtajának tisztítása (Kivéve az EKF423_AL készülék)

A következőképpen járjon el:

- nyissa ki az ajtót teljesen;
- helyezze be a mellékelt dugókat az "A" nyílásokba a zsanérokon (4. Ábra);
- óvatosan emelje meg az ajtót, és húzza ki (5. Ábra);
- tegye vissza az ajtót a fenti műveletek fordított sorrendben való elvégzésével.

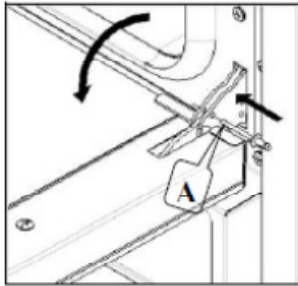


Fig. 4

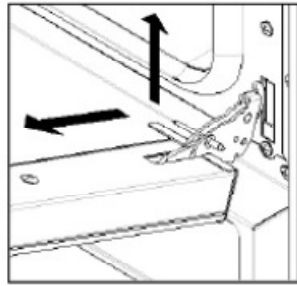


Fig. 5

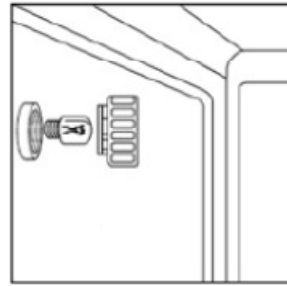


Fig. 6

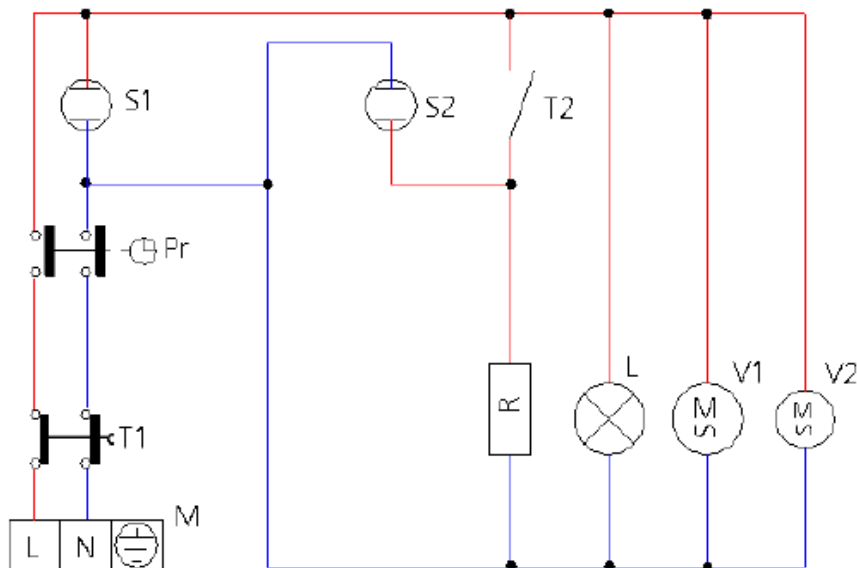
A sütő lámpájának cseréje – Áramtalanítsa a készüléket, csavarja le az védőüveget (6. Ábra), távolítsa el a kiégett halogén lámpát, és helyezze be az újat egy darab papír segítségével, hogy ne érintse meg a lámpatestet.

Az új halogén lámpának azonos tulajdonságokkal kell rendelkeznie, mint az, amit eltávolított (alkalmas magas hőmérsékletre). Jellemzők:

230/240V, 35W, E14

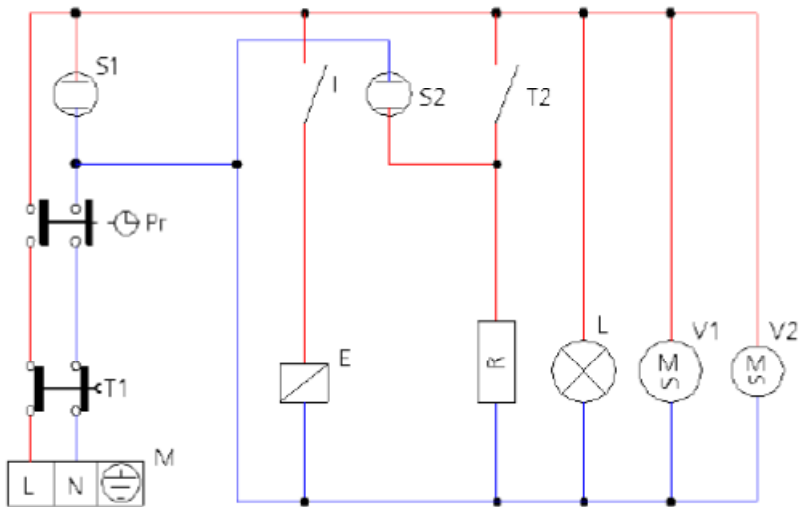
Tegye vissza a lámpavédőt, és kapcsolja vissza az áramellátást.

13. Huzalozási rajzok EKF423 – EKF423AL – EKF423/001



M Csatlakoztatási alaplap	S1 Programozó jelzőlámpája
Pr "Sütés vége" programozó	S2 Termosztát jelzőlámpája
T1 Biztonsági termosztát	L Sütőtéri Lámpa
T2 Sütő termosztát	V1 Radiális motor ventilátorok
R Köralakú fűtőelemek	V2 Tangenciális motoros ventilátor

Huzalozási rajzok EKF423 U



M Csatlakoztatási alaplap	I Párásító kapcsolója	R Köralakú fűtőelemek
Pr "Sütés vége" programozó	L Sütőtéri lámpa	E Párásító szolenoid szelep
T1 Biztonsági termosztát	V1 Radiális motoros ventilátorok	S1 Programozó jelzőlámpája
T2 Ellenőrző termosztát	V2 Tangenciális motoros ventilátor	S2 Termosztát jelzőlámpája

FONTOS – Évente legalább egyszer kéjen fel egy szakképzett technikust, hogy ellenőrizze a készüléket, különös tekintettel a gáz és elektromos csatlakoztatásokra. A gyártó nem tehető felelőssé bármilyen közvetlen, vagy közvetett kárért, ami a készülék helytelen használatából, helytelen beszereléséből, karbantartásából, vagy bármi másból fakad, ami szerepel az értékesítési feltételekben.

Ártalmatlanítás, környezet

Élettartama végén, a készüléket az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa.

A csomagoló anyagokat, mint műanyag, fa és papír, a megfelelő konténerbe



helyezze!