

NÁVOD NA OBSLUHU

Teplovzdušná rúra

T745510; T745500; T745520



OBSAH

1. Technické údaje

2. Inštalácia

2.1 Montáž

2.2 Upozornenie

2.3 Elektrické pripojenie

3. Návod na obsluhu

4. Použitie ovládacieho panelu

5. Uvedenie do činnosti

6. Údržba – čistenie

6.1 DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE pred prvým použitím prístroja

6.2 Čistenie prístroja

6.3 Údržba

6.4 Možné poruchy

7. Proces dusenia

7.1 Proces dusenia s grilom a nastavením výkonu

7.2 Použitie grilovacieho výhrevného článku

8. Premenná veľkosť pri procese dusenia

8.1 Teplota

8.2 Čas

8.3 Množstvo

8.4 Naparovanie

9. Použitie foriem na pečenie – rošt

10. Metóda dusenia

10.1 Prvý chod

10.2 Pečenie

10.3 Zhnednutie mäsa

10.4 Roastbeef

10.5 Ryby

10.6 Zemiaky

10.7 Pečivo

10.8 Chleba

10.9 Dusenie zmrazených produktov

10.10 Chlebíčky – toasty

10.11 Ohrievanie jedál

10.12 Rozmrazenie jedál



1. Technické údaje

Model	T745510	T745500
Rozmery š x h x v	589 x 663 x 580 mm	686 x 660 x 580 mm
Váha	36 kg	39 kg
Príkón	3,12 kW 230 V 50 Hz	3,12 kW 230 V 50 Hz
Vnútorne rozmery	464 x 420 x 370 mm	560 x 432 x 370 mm
Teplotný rozsah	50 °C – 280 °C	50 °C – 280 °C
Časový spínač	0 – 60 min	0 – 60 min

2. Inštalácia

Všetky inštalačné práce musia byť vykonané technicky kvalifikovaným odborníkom.

2.1 Montáž

Prístroj umiestniť na rovný a stabilný podklad. Zástrčka musí byť dobre prístupná.

2.2 Upozornenie

Opatrne stiahnite z vonkajších stien ochrannú vrstvu. V prípade, že na prístroji ostanú zvyšky lepidla, je nutné ho odstrániť s vhodným čistiacim prostriedkom.

2.3 Elektrické pripojenie

Pripojenie na elektrickú sieť musí byť prevedené zodpovedajúc bezpečnostným predpisom. Ubezpečte sa ešte pred prevedením elektrického pripojenia, či napätie a frekvencia na prevádzke súhlasia s údajmi na výrobnom štítku.

Ak je prístroj vo funkcii, nesmie sa napájacie napätie odchýliť od nominálneho napätia viac ako $\pm 10\%$.

3. Návod na obsluhu

POZOR:

- Prístroj nečistiť s prúdom vody.
- Prístroj je vyvinutý pre profesionálny účel a môže byť obsluhovaný len kvalifikovaným odbroným personálom.

3.1 Inštrukcie pre používateľa

POKYNY:

- Návod na obsluhu si treba dôkladne prečítať.
- Pri poruchách sa obráťte na autorizovaný servis a žiadajte originálne náhradné diely.

Nerešpektovaním uvedených pokynov môžete poškodiť prístroj.

UPOZORNENIE:

Pri dlhšom používaní, môžu byť vonkajšie steny prístroja veľmi horúce. Vonkajších plôch prístroja sa nedotýkajte. Prístroj sa smie používať len na uvedený účel:

- Pre akékoľvek dusenie v peci krémov, sladkých jedál, omáčok, píc, mäsa, rýb a zeleniny; na zapekanie; na upravovanie zachladených a zmrazených jedál.

Dávajte pozor pri umiestnení jedál do komory, aby bol udržaný minimálny odstup medzi nádobami 40 mm, pre umožnenie lepšej cirkulácie vzduchu. Nesol'te jedlá v komore.

4. Použitie ovládacieho panelu

- Hlavný a časový spínač 0 – 60, pri ukončení sa ozve zvonenie.
- Svetelná kontrolka pre časovací spínač.
- Teplotný spínač 50 °C – 280 °C

5. Uvedenie do činnosti

Otočením hlavného/časového spínača sa zapne vnútorné osvetlenie a motor ventilátora. Otočením teplotného spínača nastavíte požadovanú teplotu. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zazvonenie a prístroj sa zapne.

6. Údržba – čistenie

UPOZORNENIE:

Pred začatím údržbárskych alebo čistiacich prác, je nutné prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete a počkajte kým prístroj vychladne.

6.1 DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE pred prvým použitím prístroja

Očistite kovové časti s teplou mydlovou vodou a dôkladne opláchnite. Potom na cca 2 hod. rozohrejte prístroj na najvyššiu teplotu a v prípade možných prekážajúcich zápachov, ktoré pochádzajú z tepelnej izolácie, odstráňte.



6.2 Čistenie prístroja

Na konci pracovného dňa očistite vnútornú komoru prístroja vhodnými čistiacimi prostriedkami a podľa pokynov výrobcu. Očistite vrchnú plochu prístroja mydlovou vodou, nepoužívajte prostriedky na drhnutie, potom prístroj dôkladne opláchnite a vysušte. Na čistenie nepoužívajte prostriedky obsahujúce chlór.

6.3 Údržba

- Pred údržbou prístroj odpojiť od elektrickej siete.
- Minimálne raz ročne je nutné naolejovať pánty.

6.4 Možné poruchy

1. Výmena lampy vnútorného osvetlenia:
Prístroj odpojiť od elektrickej siete a vnútornú komoru nechať vychladnúť. Plech a rošt vytiahnuť von. Žiarovku odšróbovať a nahradiť novou, ktorá má tie isté technické parametre (230 V, 0,06 A, 15 W).
2. Keď je prístroj zapnutý a aj napriek tomu nefunguje, skontrolujte, či sa zapla ochrana proti prehriatiu. (Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu, ktorá sa spustí pri 330 °C. Nachádza sa na zadnej strane prístroja.)
3. Mimo prevádzky v prípade poruchy:
V prípade poruchy vypnite prístroj:
 - Vytiahnite konektor zo zásuvky.
 - Obráťte sa na technický, výrobcom autorizovaný servis.

7. Premenná veľkosť pri procese dusenia

- Teplota
- Čas
- Množstvo

7.1 Teplota

Exaktné nastavenie teploty zaručuje správne dusenie jedál, nielen na vonkajšej strane ako aj vo vnútri. Príliš nízka teplota ovplyvňuje vysušenie jedál. Príliš vysoká teplota môže viesť

k spáleniu jedál na vonkajšej strane, pri čom vnútro ostalo ešte surové.

7.2 Čas

Čas závisí od množstva jedál, ktoré sú vložené do komory. Čím vyššie je množstvo, tým dlhší je čas dusenia a opačne. Pre umožnenie kratšieho času dusenia porovnateľne so správnym časom dusenia žiadne úplne dusenie jedál; príliš dlhý čas dusenia vedie ku spečeniu vonkajšej strany jedál.

7.3 Množstvo

Množstvo jedla ovplyvňuje čas dusenia. Veľké množstvo jedál vedie vždy k dlhšiemu času dusenia a opačne.



8. Použitie foriem na pečenie – rošt

Odporúčané:

Formy na pečenie z alumínia pre:

- pečivo a nie pre zmrazený chleba.

Formy na pečenie z ocele pre:

- predjedlá, mäso, ryby, zemiaky.

Rošt:

Na pečenie mäsa ako napr. rezeň, klobásky, alebo na prípravu mrazenej pizze.

Medzi formamy dodržiavať odstup minimálne 4 cm pre umožnenie cirkulácie vzduchu.