

ROFCO - BVBA  
Dronckaertstraat 289  
8930 Lauwe  
Tel : 056 21 06 88  
Email: info@rofco.be Web: www.rofco.be

## Kézikönyv

O	B 5	O	K N4	O	RK 30
O	B 1 0	O	N 10	O	R K 48
O	B 2 0	O	N 15		
O	B 3 0				
O	B 4 0				



# TARTALOM

„CE” megfeleléségi nyilatkozat .....	3
Kézikönyvek .....	4
Sütők - Általános tudnivalók.....	5
Sütők - B5, B10 és B20 modellek .....	6
B40 sütő .....	7
Kézi dagasztók - KN4, N10, N15 modell.....	8
Kézi kelesztők RK30 és RK48 modell.....	9

## **Megjegyzés!**

**Tisztelt Ügyfelünk!**

**Kérjük, mielőtt üzembe helyezné a készüléket, figyelmesen olvassa el a kézikönyvet.**

## CE megfelelőségi nyilatkozat— II A

Rofco BVBA vállalat, B-8930 Lauwe  
Dronckaertstraat 289  
8930 Lauwe (Belgium) Tel: 056/21.06.88  
Fax: 056/45.73.98  
Email: info@rofco.be

Alulírott, a **Rofco BVBA** által felhatalmazott **Laperre M.** kijelentem, hogy ez az eszköz az alábbi előírásoknak megfelelően készült:

73/23 / EEG irányelv az alacsony feszültségről, módosítás: 93/68 / EEG

A 89/336 / EEG EMC-irányelv, módosítás: 92/31/EEG és 93/68 /EEG

A 89/392 / EEG Gépekre vonatkozó rendelet, módosítások: 91/368 / EEG - 93/44 / EEG - 93/68 / EEG

Dátum:

Aláírás:

---

## Kézikönyvek

### SÜTŐK - ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

#### Elektromos csatlakoztatás

A sütőt 230 V-os, földelt, 16 amperes konnektorhoz kell csatlakoztatni.

**Fontos!** A sütő felmelegítése előtt ellenőrizze, hogy az összes védőfóliát eltávolította-e a sütőről!

#### Üzembehelyezés

Állítsa a sütőt 250°-ra. A melegítés során 10 percenként nyissa ki az ajtót, mindaddig, amíg füst távozik a nyitáskor, a kiáramló levegő szagtalan nem lesz, és amíg a sütő el nem éri a 250 °-ot (kb. 2 óra). Ezt követően a sütő használatra kész.

#### Új sütőtálca használata

1. Mossa el és szárítsa meg a sütőtálcákat.
2. Zsírozza be (belül, kívül és a széleken is) sütőtálcákhoz használatos sütőpermettel.
3. A sütőtálcákat papírtörülővel törölje teljesen szárazra.
4. Tegye a tálcákat a forró sütőbe (250 °) és hagyja addig a forró sütőben, amíg a tálca már nem füstöl.
5. Rendszeresen nyissa ki az ajtót, hogy a füst távozzon.
6. Vegye ki a tálcákat és hagyja őket kihűlni.
7. Ismétlje meg még egyszer a 2–4. lépést, hogy a tálcák kétszer legyenek átsütve.
8. Ezt követően a sütőtálcák készen állnak a használatra.

Fontos: A kezelés után a sütőtálcát többé nem lehet lemosni! Ezzel megakadályozzuk, hogy korrodálódjon. Csak ruhával vagy papírtörlővel tisztítsa.

## **Karbantartás**

- A készülék karbantartása előtt, biztonsági okokból, minden esetben húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból!
- A sütő belsejét semmiképpen sem szabad vízzel vagy más folyadékkal lemosni.
- A kövön végzett minden sütés után tisztítsa le a sütőt kézikéfével. (kókuszrost)
- Ha zsír- vagy cukorfoltot észlel, akkor a samott téglát egy trokserrel vagy csiszolópapírral majd a kézikéfével tisztítsa le.

**Javasoljuk, hogy permetezőt semmiképp ne használjon, ha gőzzel akar sütni! Ehelyett használja a Rofco gőztálcákat.**

## **Megjegyzések**

- A cukros és zsíros termékeket ne tegye közvetlenül a kőre. Ha sütőtálcára teszi őket, a kő tiszta marad és a nemkívánatos szagok kialakulását is megelőzheti.
- Amikor valószínű, hogy a tészta túlcsoordul, például sütemény vagy pite esetében, célszerű először egy sütőtálcát vagy alátétet tenni a sütőbe.
- A sütés során a sütőt legalább 50 °-ra kell állítani, hogy a belső világítás és a hűtés működjön.
- Az egyes ételek elkészítéséhez a megfelelő sütési hőmérsékletet, némi kísérletezéssel, Ön fogja meghatározni.

## **Az ajtó bezárása**

1. Hajtsa fel az ajtót a zárig.
  2. Nyomja le a fogantyút, amíg az ajtó bezáródik.
  3. **Fontos!** Soha ne csapja be az ajtót! Ezzel megóvjja a gumit és a zárat.
-

## Sütők - B5, B10, B20 modellek

### A készülék működtetése

Amikor a vezérlőgombot jobbra fordítja, két lámpa fog világítani – egy piros és egy zöld; valamint a belső teret megvilágító világítás. A piros fény az elektromos áram jelenlétét mutatja, a zöld pedig azt, hogy a sütő melegszik. A kívánt hőmérséklet elérése után a zöld fény kialszik. A felmelegedési idő, a környezet hőmérsékletétől függően, körülbelül 50 perc.

**Először mindig a sütőt kapcsolja be, csak ezt követően készítse el a tésztát!** Így a köveket teljesen átjárja a hő.

### Sütés

Állítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre (kenyér esetén ez kb. 230°). Miután elérte a kívánt hőmérsékletet, helyezze a kenyeret vagy süteményt a sütőbe, és tartsa a termosztátot ugyanezen a hőmérsékleten, amíg az étel a kívánt szint eléri (8-10 perc). Ekkor állítsa 50°-ra a termosztátot. Most az átmelegedett kövön folytatódik a sütés. A sütési idő végén ki kell nyitni a gőznyílásokat (lásd a receptkönyvet). A sütés ideje alatt nem szabad kinyitni az ajtót!

### Sütés gőzzel

A Rofco gőztálcák használata során az alábbi lépéseket kövesse, hogy tökéletesen ropogós legyen a kenyér, bagett vagy belga pistolet péksütemény héja:

1. A gőztálcákat a sütővel együtt melegítse. Javasoljuk, hogy a tálcákat a kövek középre helyezze. Így több hőt fognak felvenni.
2. Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, a tálcákat a sütő szélére helyezheti. Kérjük, ehhez feltétlenül vegyen fel konyhai kesztyűt! Ezt követően a sütőbe teheti a tésztát.
3. Most öntsön kb. 60 ml vizet minden gőztálcába.
4. Ezután mielőbb csukja be az ajtót. Tartsa meg az ajtót néhány másodpercig a kilincsnél. Ellenkező esetben az ajtó a gőz nyomása miatt kinyílnak.
5. A receptkönyv jelzi, hogy mikor kell kinyitni az ajtóban lévő gőznyílásokat. Ez receptenként eltérő lehet.

# B40 Sütő

## Használati utasítás

Ha mindkét vezérlőgombot jobbra fordítja, három jelzőfény fog világítani - két zöld és egy piros, valamint a belső világítás. A piros fény az elektromos áram jelenlétét jelzi. Mindkét zöld fény azt jelzi, hogy a sütő melegszik. A kívánt hőmérséklet elérése után a két zöld lámpa kialszik. Ha csak a bal oldali vezérlőgombot fordítja el, akkor csak a felső sütőfelület melegszik fel. Tehát két lehetőség van: vagy csak a felső sütőfelület melegszik fel, vagy az egész sütő.

## Soha ne használja csak a jobb oldali vezérlőgombot!

A felmelegedés, a környezet hőmérsékletétől függően, kb. 80 percig tart.

## Először mindig kapcsolja be a sütőt, csak ezt követően készítse el a tésztát!

Így elegendő idő lesz rá, hogy a kövek átforrósodjanak.

## Sütés

Állítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre (kenyérsütésnél ez kb. 200°). Miután a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, helyezze a kenyeret vagy süteményt a sütőbe. A sütési idő végén ki kell nyitnia a gőznyílásokat (lásd a receptkönyvet). A sütés ideje alatt nem szabad kinyitni az ajtót!

## Sütés gőzzel

A Rofco gőztálcák használata során az alábbi lépéseket kövesse, hogy tökéletesen ropogós legyen a kenyér, bagett vagy belga pistolet péksütemény héja:

1. A gőztálcákat a sütővel együtt melegítse. Javasoljuk, hogy a tálcákat a kövek középre helyezze. Így több hőt fognak felvenni.
  2. Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, a tálcákat a sütő szélére helyezheti. Kérjük, ehhez feltétlenül vegyen fel konyhai kesztyűt! Ezt követően a sütőbe teheti a tésztát.
  3. Most öntsön kb. 60 ml vizet minden gőztálcába.
  4. Ezután mielőbb csukja be az ajtót. Tartsa az ajtót néhány másodpercig a kilincsnél. Ellenkező esetben az ajtó kinyílna a gőz nyomása miatt.
  5. A receptkönyv jelzi, hogy mikor kell kinyitni az ajtóban lévő gőznyílásokat. Ez receptenként eltérő lehet.
-

# Kézi dagasztók - KN4, N10 és N15 modell

## Csatlakozás

A dagasztót 230 V-os, földelt konnektorhoz kell csatlakoztatni.

## Tisztítás

A gépet rendszeresen és alaposan meg kell tisztítani, ennek során a tészamaradványokat el kell távolítani.

- Kapcsolja ki a gépet a kapcsolóval és húzza ki a tápkábelt.
- Tisztítsa meg a keverőtálat és a dagasztóhorgot nedves edénytörlő ruhával, majd törölje szárazra konyharuhával.
- A keretet nedves szivaccsal tisztítsa meg, majd óvatosan hagyja megszáradni - **soha** ne használjon maró hatású tisztítószereket.
- A bő vízzel történő tisztítás vagy a készülék vízbe merítése szigorúan tilos! Az ilyen tisztítással súlyos károkat okozhat.
- A gép nem igényel belső karbantartást.

## Használat

- Mielőtt először használná a gépet, alaposan meg kell tisztítani a tálat és valamennyi kapcsolódó berendezést.
- Soha ne lépje túl a gép maximális kapacitását!
- **Soha** ne engedje, hogy gyermek felnőtt felügyelete nélkül használja a gépet.

## A tál feltöltése

A gép gyorsabban működik, ha a megfelelő sorrendben adja hozzá az összetevőket:

1. Folyadék
2. Élesztő (ezt nem szabad feloldani)
3. Liszt
4. A recept szerinti további összetevők (pl. cukor, vaj, tojás stb.)
5. Só

Indítsa el a gépet.

KN4 gyúrási idő: kb. 10 perc.

N10 / N15 gyúrási idő: kb. 15 perc.

## Biztonság

A gép biztonsági kapcsolóval ellátott védőlappal rendelkezik. A fedél kinyitásakor a gép automatikusan kikapcsol. Csak akkor lehet újraindítani a gépet, ha a fedelet lezárjuk.



## Kézi kelesztők - RK30 és RK48 modell (digitális változat)

### Csatlakozás

A dagasztót 230V-os, földelt konnektorhoz kell csatlakoztatni.

### Használati utasítás

- Töltse fel a tartályt vízzel.  
0,5l víz = magas páratartalom (0,11 gal (Egyesült Királyság))  
1 l víz = alacsony páratartalom (0,22 gal (Egyesült Királyság))
- A kívánt hőmérséklet beállítása: Nyomja meg a \*\*\* bekapcsológombot, majd a kijelző aktiválásához nyomja meg egyszer a + vagy - gombot. A termosztát most a kívánt hőmérsékletre állítható a + vagy - gombokkal.
- Ha néhány másodpercig lenyomja a \*\*\*gombot, láthatja milyen magas a hőmérsékletet a kelesztőgépben.
- Körülbelül 10 perc múlva a kelesztőgép eléri a hőmérsékletet, ekkor megtöltheti a gépet tésztával.
- Amikor a tészta kellően megkelt (elérte a térfogata kétszeresét), beteheti a sütőbe.

### Használat után

- A bekapcsoló gomb megnyomásával állítsa nullára a termosztátot.
- Használat után mindig ürítse ki a víztartályt, és kb. 10 percre nyissa ki az ajtót, hogy minden nedvesség távozzon.
- Ha a kelesztő belseje megszáradt, becsukhatja az ajtót.

Erre a lépésre azért van szükség, hogy megakadályozzuk a penész megjelenését!

### Karbantartás

- A víztartály belsejében képződött vízkövet rendszeresen távolítsa el egy kevés vízzel és ecettel.
- A kelesztő belsejét nedves ruhával tisztítsa.
- Soha ne öntsön vizet vagy más folyadékot a kelesztőgépbe!

Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt.

### Az ajtó bezárása

1. Hajtsa fel az ajtót a zárig.
2. Most nyomja meg a kilincset, amíg az ajtó bezáródik.
3. **Fontos!** Soha ne csapja be az ajtót! Így tartósabban tudja majd használni a zárat, és elkerülheti, hogy eltörjön az üveglap.

