

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

FM STG 71/111/201T/72/112/202T V7 (gázüzemű) kombisütők

1. CE MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Gyártó: B-14343594 (FM)

Cím: Crta de Rute km 2,7 - 14900 Lucena (Córdoba) Spanyolország

Termék: Gázüzemű sütő

Modellek: **STG 71/111/201T/72/112/202T V7**

B-14343594 kijelenti, hogy ezek a termékek megfelelnek a következőkben részletezett Európai biztonsági törvényeknek:

DC 2006/95/CE; DC 2004/108/CE; DC 2011/65/EU.

Alkalmazott szabványok:

EN 60335-1:2012/EN 60335-2-42:2003+Korrekció: 2007+A1:2008+A11:2012/EN
55014-1:2006+A1:2009+A2:2011/EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008/EN
61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009/EN 61000-3-3:2008.

A gyártócég kijelenti, hogy felelősséget csak a fentiekben felsorolt készülékekre vállal, amelyek megfelelnek a fentiekben részletezett szabványoknak.

2. GARANCIA

A készülékre alapértelmezetten 12 hónap jótállás vonatkozik a vásárlás dátumától számítva.

A garancia nem vonatkozik az üveg felületekre, lámpákra, ajtó tömítésekre és könnyen megrongálódó szigetelő anyagokra, vagy a nem megfelelő beszerelésre, helytelen karbantartásra vagy javításra vagy ezek hiányára ugyanúgy mint a készülék nem megfelelő használatára.

Mielőtt kapcsolatba lépne a szervizzel, készítse elő a készülék pontos modellszámát, gyári számát. Ezek az adatok a készülék oldalára vagy hátoldalára ragasztott adattáblán található.

Figyelmeztetés: a berendezés nem megfelelő beállítása, beszerelése, szervizelése vagy karbantartása kárt okozhat a készülékben vagy az üzemeltető személyzetben. Ezért a berendezés elindítása előtt gondosan olvassák el a használati útmutatót.

3. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

Biztonsági előírások, telepítési és karbantartási figyelmeztetések

- Mielőtt a berendezést elkezdni használni olvassa el ezt a használati útmutatót. Tartsa biztonságos és elérhető helyen. Ha technikai segítségre szorul, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel.
- A telepítést, elindítást és karbantartást csak a gyártó által megjelölt szervizpartner, vagy szakképzett személy végezheti a használati útmutató utasításainak megfelelően.
- Telepítés vagy karbantartás előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék nincs elektromos áramra csatlakoztatva!
- Telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a beüzemelési helyszínen rendelkeznek a készülék adattábláján feltüntetett áramigényekkel, egyéb szükségletekkel.
- Ne módosítsa, ne válassa le a berendezés biztonsági eszközeit. A garancia megvonását vonja maga után.
- A gyártói figyelmeztetések nem betartása károkat, sérüléseket, halálos baleseteket eredményezhet.
- Ha a sütőt állványra vagy egyéb tartó bútorra telepítené, használjon csak eredeti FM állványt és kövesse a csomagolásban található összeszerelési útmutatót.
- Utángyártott alkatrészek használata nem biztosítja az optimális működést és a garancia megvonását vonja maga után.
- A sütőt csak képzett szakember használhatja.
- A készülék oldalán lévő adattábla fontos technikai információkat tartalmaz javítás vagy karbantartás estére. Ezért kérjük, ne távolítsa el, ne módosítsa, ügyeljen annak épségére.
- Ezen biztonsági előírások be nem tartása mentesíti a gyártót minden felelősség alól, a Garancia pedig érvénytelenné válik.

A használatra vonatkozó biztonsági előírások

- Mielőtt a berendezést elkezdni használni olvassa el ezt a használati útmutatót. Tartsa biztonságos és elérhető helyen. Ha technikai segítségre szorul, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel.
- Ha a berendezés hosszabb ideig használaton kívül van az összes csatlakozást (víz és áram) le kell kapcsolni.
- A sütőt arra szabad használni, amire tervezték: friss vagy fagyasztott pékáruk és sütőipari termékek párolására, sütésére. Bármilyen más használat a sütő meghibásodásához vezethet.
- Ne tegyen a sütőbe magas alkohol tartalmú termékeket.
- A sütő belső és külső felületét gyakran kell tisztítani, a megfelelő higiénia és működés érdekében. A berendezés felületét ne tisztítsa súroló hatású vagy éghető termékekkel, mert az felsértheti a készülék felületét.
- A gyártó ajánlásaitól eltérő és nem engedélyezett termékek alkalmazása a sütő használata és tisztítása közben károsíthatja a sütőt és a felhasználót.
- Ne használjon direkt vízugarat a sütőnél annak alkatrészeinek károsodásának elkerülése érdekében.
- Amennyiben a sütő rendelkezik párástó funkcióval, javasolt vízlágyító berendezés beépítése a sütő és a vízbe csatlakozás közé. Ennek hiányában egyes sütőalkatrészek károsodhatnak. Vízkő vagy egyéb lerakódások által okozott meghibásodások nem garanciálisak!
- Ezen biztonsági előírások be nem tartása mentesíti a gyártót minden felelősség alól, a Garancia

pedig érvénytelenné válik.

INFO - Maximum terhelés

Tálca kapacitás	Maximum terhelés	Max. terhelés/ tálca
7 x (GN 1/1)	35 Kg	Max. 15 Kg/ tálca
7 x (GN 2/1)	70 Kg	Max. 30 Kg/ tálca
10 x (GN 1/1)	45 Kg	Max. 15 Kg/ tálca
11 x (GN 1/1)	50 Kg	Max. 15 Kg/ tálca
11 x (GN 2/1)	100 Kg	Max. 30 Kg/ tálca

- Ne terhelje túl soha, elkerülve ezáltal a készülék károsodását. Az ezen maximum értékek be nem tartása mentesíti a gyártót minden felelősség alól, a Garancia pedig érvénytelenné válik.

Égési sérülés veszély

- Gondosan olvassa el ezeket a figyelmeztetéseket, és kövesse ezen jelzéseket, amikor a sütő működik, vagy nem teljesen hűlt le.
- Csak a vezérlőgombokat és az ajtó fogantyút érintse kézzel. Kerülje minden más külső sütőelem kézzel való érintését, egyesek hőmérséklete elérheti az akár 60°C-t is.
- Viseljen hőálló védőkesztyűt a sütőkamra belsejében lévő edények vagy tálcák mozgatásához.
- Az ajtót lassan nyissa ki, tartsa magát enyhén távol és legyen óvatos: forró gőz távozhat a sütőkamrából!

Tűzveszély

- Ha a sütőkamra nincs tökéletesen vagy elég gyakran takarítva, felgyűlhetnek a zsíradékok vagy egyéb ételmaradékok a sütőtérben, ezek begyulladhatnak.
- Csak a gyártó által javasolt termékek sütésére/párolására használja a sütőt. Bármilyen más használat a sütő meghibásodásához és a Garancia elvesztéséhez vezethet.
- Csak a háztartásban is használt folyékony tisztítószeret és puha törölkendőt használjon a készülék külső felületeinek tisztításakor. Ne használjon korodáló, maróhatású, suroló tisztítószereket!

4. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK, SZÁLLÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

4.1 Kicsomagolás

Látható sérülések: legyen figyelmes és körültekintő a csomag kézbesítésekor!

Ha a termék leszállítása futárral történik és a csomagoláson jól kivehető külső sérüléseket lát, tegyen részletes kárbejelentést a futár PDA eszközén vagy a Kárjegyzőkönyvben!

Rövid leírás, mind "sérült csomagolás" vagy "sérülés látható" stb. nem elégséges!

Készítsen és mellékeljen jó minőségű fotókat amelyeken jól láthatóak a csomagoláson lévő külső sérülések!

Rejtett sérülések: legyen figyelmes és körültekintő a csomag kibontásakor!

Ha a terméket átvette és a rejtett sérülést 24 órán belül fedezte fel, készítsen jó minőségű fotókat a sérülésről és a termék csomagolásáról. A szállítási címet jelző címke is jól látható kell legyen! Amennyiben a mellékelt fotókon csak a csomag tartalma, vagy csak a termék bizonyos elemei láthatóak, úgy azok nem kerülnek elfogadásra.

Mindkét esetben vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával!

4.2 Szállítás

Mielőtt a készüléket a végső beüzemelési pontra mozgatná, bizonyosodjon meg arról, hogy: a készülék befér az ajtón, a bekötési ponton a padló elbírja a terhelést.

A szállítást-mozgatást csak és kizárólag mechanikus eszközökkel, például raklapos emelővel szabad végezni, mindig raklapon!

4.3 Előzetes műveletek

Távolítsa el a sütő külső borításán lévő védőfóliákat. Tisztítsa meg a készüléket az esetlegesen megmaradt ragasztó maradványoktól. Soha ne használjon súroló vagy maró tisztítószer vagy eszközt, megkárosíthatja a sütő felületeit!

Ha az Ön modellje maghőmérővel szerelt változat, telepítés előtt távolítsa el a szilikon védőtokot! Ellenkező esetben az ráolvadhat és tönkre teheti a maghőmérőt.

4.4 A készülék elhelyezése

Helyezze a készüléket a kijelölt helyére a lentebb jelölt biztonsági távolságokat megtartva. Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hűtőventilátoraihoz elegendő hűvös levegő tud áramolni a sütő helyes működése érdekében. Ellenkezőleg a készülék túlmelegedhet és egyes alkatrészei tönkre mehetnek.



- Ha a sütőt állványra fogják helyezni, rögzítsék a készüléket az állványon.
- A munkaponton biztosítani kell a megfelelő szellőztetést, az meg kell feleljen a létesítmények biztonságára vonatkozó hatályos előírásoknak.
- A sütő védve kell legyen a légköri tényezőktől
- A sütő helyes működése érdekében a környezeti hőmérséklet 5°C és 35°C között kell legyen
- A munkaponton lévő páratartalom nem lépheti át a 70%-t

Hagyjon egy 120 mm-es rést az esetleges javításra. Ha vannak hőforrások vagy gyúlékony elemek, akkor a biztonsági távolságnak legalább 700 mm-nek kell lennie. Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről az alkatrészek túlmelegedésének megakadályozása érdekében.

Biztosítson egy kb. 500 mm szabad munkaterületet az esedékes karbantartási műveletekhez.

FIGYELEM! A készülék nem építhető be bútorba!

5. A készülék telepítése

5.1 Elektromos bekötés

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a helyszínen lévő elektromos hálózat jellemzői megegyeznek-e készülék adattábláján feltüntetett jellemzőkkel.

Az elektromos beüzemelést csak hivatalos szakember végezheti az érvényben lévő szabályoknak megfelelően.

A helyes elektromos csatlakozás érdekében célszerű a sütő áramigényének megfelelő, típusú és kapacitású elektromos csatlakozóaljzatot felszerelni.

Ha ez nem kivitelezhető, lehetőség van a készülék direkt bekötésére.

Nem szabad a készüléket

COLOUR CODE:			
PHASES	Grey (R)	Black (S)	Brown (T)
NEUTRAL	Blue (N)		
GROUNDING	Yellow / Green 		

időzítőkapcsolóra, vagy rendszeresen megszakadó áramforrásra kötni: az áramingadozások, kimaradások a készülék meghibásodásához vezethetnek.

Javasolt egy fix tápcsatlakozás, amelyet megfelelő méretű mágneses hőkioldó véd.

Vegye figyelembe a vezetékek színkódját. A nem megfelelő csatlakoztatás károsíthatja a sütőt.

5.2 Víz csatlakozás

Ajánlott egy vízlágyító és egy visszacsapó szelep közbeiktatása a készülék vízbemenete és a vízcsap közé.

A sütő vízbemeneti csatlakozója $\frac{3}{4}$ ".

Ajánlott egy digitális vízóra felszerelése a sütő által elfogyasztott víz mennyiségének mérésére, így tudni fogja, mikor kell kicserélni a szűrőt, vagy regenerálni a vízlágyítót.

FONTOS: a vízre való csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy nincs-e bármilyen koszolódás, maradék a bemeneti csőben. A bemeneti víznyomás 2 és 3 bar között kell legyen, a hőmérséklete legfeljebb 30 °C. Ha a bemeneti víznyomás nagyobb, kötelező nyomáscsökkentőt felszerelni.

5.3 Csatorna csatlakozás

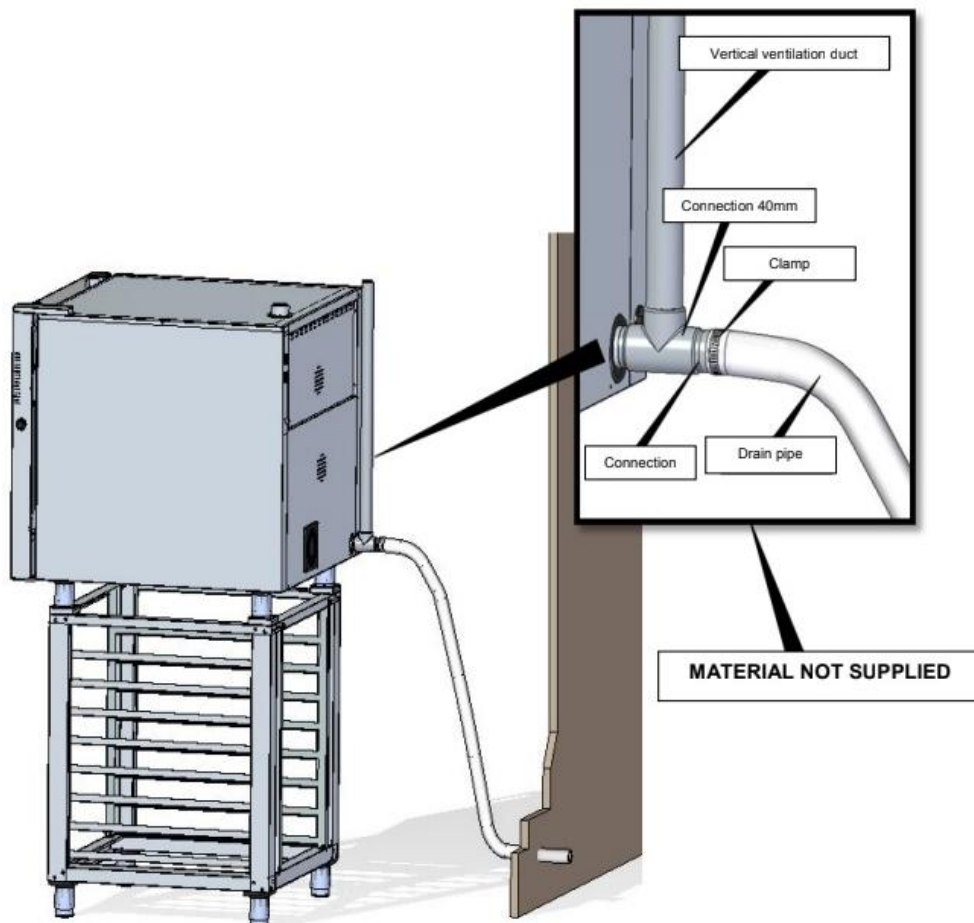
- Használjon hőálló csövet a kondenzvíz kivezetéséhez.
- Célszerű a sütő lefolyócsövét egy megfelelő szifonra csatlakoztatni. A lefolyócsőnek legyen egy legalább 4%-os lejtése!
- A lefolyócső átmérője legyen nagyobb, mint a csatorna csatlakozás.
- A sütő csatornabekötése legyen önálló. Ha ez nem kivitelezhető, bizonyosodjon meg arról, hogy a fő csatorna úgy van méretezve, hogy az akadálymentes és garantálja a megfelelő áramlást
- Ne használjon a kifolyócsövön szűkítőt!

Ajánlott bekötési módok:

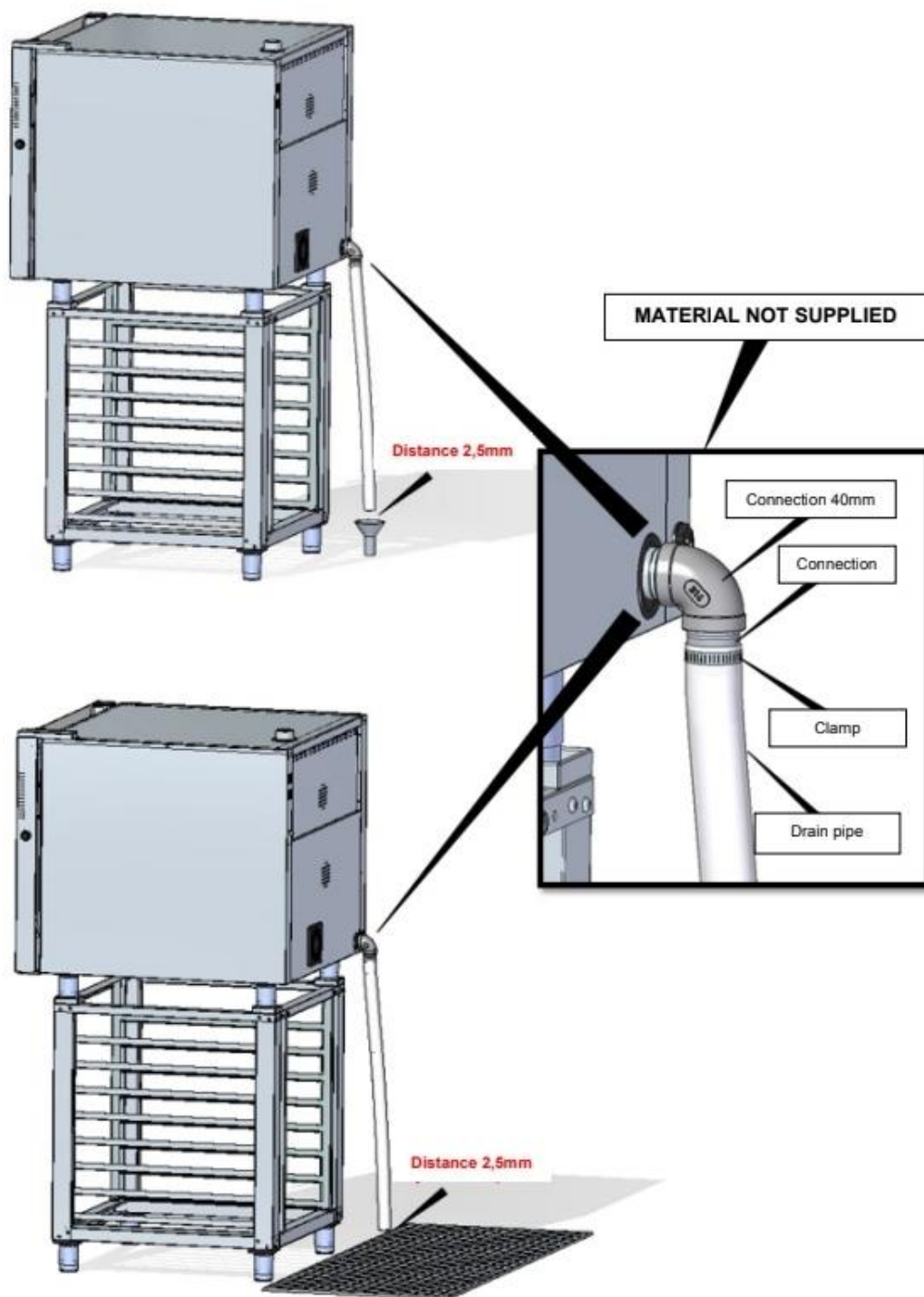
1. Fali csatlakoztatás

Be kell építeni egy függőleges, legalább 25 mm átmérőjű szellőző csövet, amely a jobb oldali ábrán látható módon a sütő felső burkolata fölé kell, hogy kiérjen.

A függőleges szellőzőcsatorna beszerelésének elmulasztása esetén a megfelelő vízvezetés nem garantált, meghibásodáshoz és a garancia elvesztéshez vezethet.



2. Önálló, padlóból kiálló szifonra való bekötés - padlóösszefolyóba való kivezetés



5.4 Sütőkamrából származó gőzkivezetés

A készülékből kiáramló gőzök nedvesek és magas hőmérsékletűek lehetnek, ezért ne használjon olyan anyagból készült elvezető csövet, amely nem egyformán hőálló, akár 250 °C-ig.

A párolás/sütés közben keletkező gázok/pára elvezetésére alkalmazható egy kondenzátor, amely lehetővé teszi a gőzök lecsapódását és a keletkezett víz elvezetését. A sütő hátoldalán található a gáz/gőzkivezetésre alkalmas kimeneti csatlakozó.

FONTOS: a kondenz képződés veszélye miatt a lefolyó csatlakozási pontja és a sütő kipufogó közötti távolságnak 2 m-en belülnek kell lennie.

5.5 Gáz bekötés

Figyelem! A gázhálózatra kötést csak a helyi gázszolgáltató által elfogadott szerelő végezheti a helyi és az országos előírásoknak megfelelően. A készüléket olyan helyiségben kell elhelyezni, amelynek szellőztetése megoldott, ezért ellenőrizze, hogy a friss levegő folyamatosan áramlik a helyiségben a megfelelő égés eléréséhez. A nem megfelelő csatlakoztatás tűzveszélyt okoz!

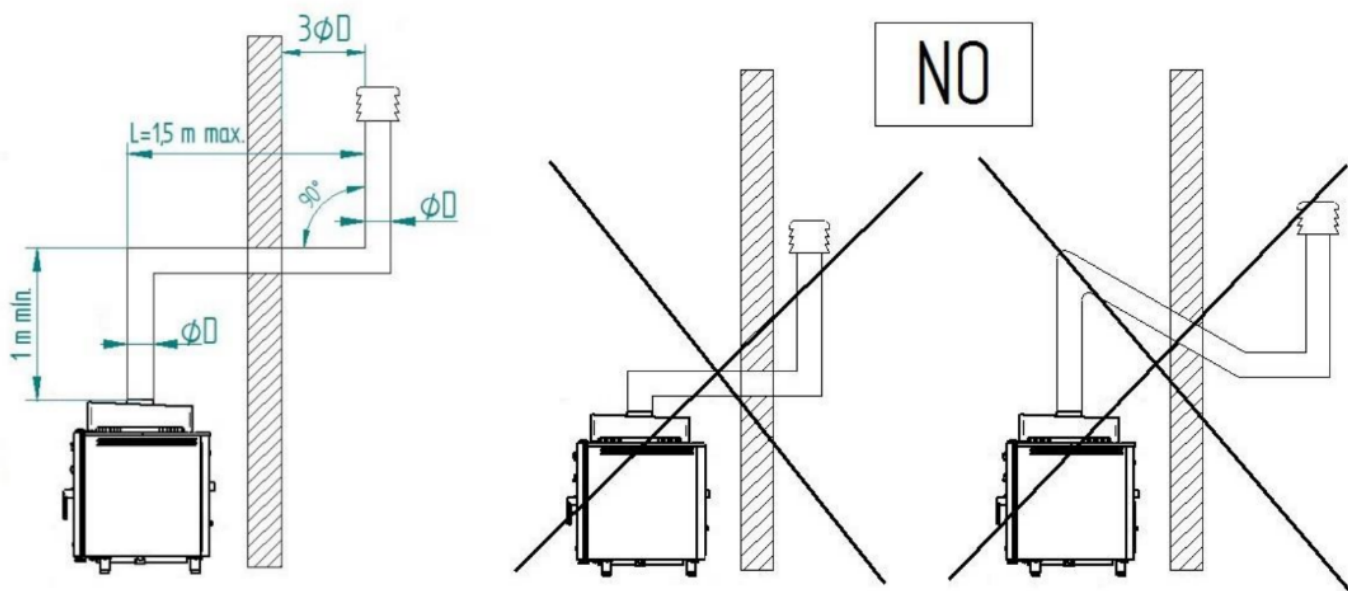
Ellenőrizze, hogy a készülék adatlapján szereplő gáz típus megfelel-e a helyi hálózat gáz típusának. Ellenőrizze, hogy a csatlakozási ponton mérhető gáznyomás megfelel a sütő használatához, és ha nem, egyeztessen a gázszolgáltatóval.

Vezetékes gázra való bekötés esetén ellenőrizze, hogy a nyomás legfeljebb 30 mbar legyen, ennél magasabb nyomás esetén a készüléket hálózatra kötni nem szabad. Bekötéskor a bemeneti csatlakozó előtt csap beszerelése kötelező!

Üzembe helyezéskor füstgáz-elemzés szükséges (CO, CO₂), hogy biztosított legyen a gyártó által alapértelmezettként beállított értékek megtartása (a higítatlan CO értéknek 1000ppm alattiak kell lennie). Bekötéskor ellenőrizni kell a gázszivárgást a teljes gáz körön, ehhez használjon például szivárgás kereső sprayt vagy detektort. Szigorúan tilos szivárgás kereséshez nyílt lángot használni!

Az üzem közben keletkező gázokat ki kell vezetni a helyiségből, vagy kéménnyel, vagy elszívó ernyővel.

Füstgáz elvezetés kéménnyel:



Füstgáz elvezetés elszívó ernyővel: a készülék fölé helyezzen elszívó ernyőt, mely legalább a készülék alapterülete x 120% méretű és legalább 500mm-rel a készülék felett van. Ennek az elszívó ernyőnek mindig üzemelnie kell, amikor a sütő be van kapcsolva.

A készülékek szélvédő burkolattal vannak ellátva, amelyet eltávolítani nem szabad.

Figyelem! A kiáramló füstgáz hőmérséklete elérheti az 500°C-t is, erre legyen tekintettel, amikor a készülék füstgáz elvezetését tervezi!

Gáz paraméterek beállítása: a készülék gyárilag a Magyarországon használt szabvány szerinti vezetékes gázra van beállítva, ha ettől eltérően szeretné használni, akkor az átalakítást csak szakképzett gázszerelő végezheti.

6. Használat

Figyelmeztetés! Alaposan olvassa el ezeket az utasításokat mielőtt a gépet működtetni kezdi.

6.1 A készülék ki/be kapcsolása:

- Érintse meg az  ikont a kijelző aktiválásához.
- A készülék kikapcsolásához érintse meg a kikapcsolást jelző ikont és a képernyő standby üzemmódba kerül.
- A készüléket kikapcsolni csak akkor szabad, ha nincs sütés/főzés folyamatban.
- Nyomja meg a  ikont a kijelző "stand-by" üzemmódra váltásához.

Áram kimaradás esetén, amint az áram szolgáltatás helyreállt a gép kikapcsolt állapotban marad.

Ha az áram kimaradás a sütési ciklus során történik, és a leállási időtartam kevesebb mint 60 perc, akkor az áram szolgáltatás helyreállása után a sütés attól a fázistól fog folytatódni, amelynél az áram kimaradás keletkezett.

Ha az áram kimaradás miatt változtatást végez a sütési programban, úgy a program a következő fázistól folytatja a ciklust, amint helyreállt az áramellátás.

Ha az áram kimaradás időtartama hosszabb, mint 60 perc, akkor az áram szolgáltatás helyreállása után a készülék kikapcsolt állapotban marad.

6.2 Nyelv beállítása:

Állítsa be a nyelvet a menüből a következő lépésekben:

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék be van kapcsolva és nincs semmilyen program folyamatban.
2. Érintse meg a beállítások  ikont a főmenüben, hogy elérje a menü beállítást, válassza ki a "nyelv lehetőségek"-et, majd válassza ki a kívánt nyelvet.
3. Nyomja meg a  ikont a főmenübe való visszalépés érdekében.



ON



OFF

6.3 Óra és dátum beállítás:

Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék be van kapcsolva és nincs semmilyen program folyamatban.

1. A fő menüben érintse meg a beállítások  ikont, hogy elérje a menü beállítását.
2. Válassza ki az "órát", majd állítsa be a dátum és idő paramétereit.
3. A paraméterek változtatásához használja a  vagy  ikonokat, vagy a scroll csúszkát.
4. A helyes értékek elmentéséhez nyomja meg a  ikont.



6.4 Sütés kézi vezérléssel/sütési ciklus. Paraméterek

Előmelegítés

Minden sütési programnak lehet előmelegítés ciklusa, ennek célhőmérséklete a kiválasztott sütési módtól, a programhoz állított hőmérséklettől függ.



LÁGY ELŐMELEGÍTÉS:

A funkció aktiválásához nyomja meg az 1. ikont, a kijelzőn megjelenik a "PREHEAT SOFT". Ez esetben az előmelegítés funkció aktív marad addig, míg a sütőtérben a hőmérséklet a kiválasztott sütési/párolási ciklushoz képest +10°C nem lesz.



KÖZEPES ELŐMELEGÍTÉS:

A funkció aktiválásához nyomja meg az 1. ikont, a kijelzőn megjelenik a "PREHEAT SOFT". Ez esetben az előmelegítés funkció aktív marad addig, míg a sütőtérben a hőmérséklet a kiválasztott sütési/párolási ciklushoz képest +20°C nem lesz.



ERŐS ELŐMELEGÍTÉS

A funkció aktiválásához nyomja meg az 1. ikont, a kijelzőn megjelenik a "PREHEAT SOFT". Ez esetben az előmelegítés funkció aktív marad addig, míg a sütőtérben a hőmérséklet a kiválasztott sütési/párolási ciklushoz képest +30°C nem lesz.



Preheating

Sütés/párolás típusok



SZÁRAZ SÜTÉS/PÁROLÁS:

- a száraz sütés/párolás típus aktiválásához nyomja meg az 1. ikont
- Ez esetben a pára befecskendezés ki lesz kapcsolva, a sütőkamrában lévő hőmérséklet 30-270°C között állítható



PÁRÁS SÜTÉS/PÁROLÁS:

- a sütés típus aktiválásához nyomja meg a 2. ikont
- Ez esetben a pára befecskendezés aktív, a páratartalom a használó által 10-100% között állítható, a sütőkamrában lévő hőmérséklet 30-130°C között állítható



COMBI SÜTÉS/PÁROLÁS:

- a sütés típus aktiválásához nyomja meg a 3. ikont
- Ez esetben a pára befecskendezés is aktív, a páratartalom a használó által 10-100% között állítható, de csökkentett gőz befecskendezési idővel. Mellette a sütőkamrában lévő hőmérséklet 30-250°C között állítható.

Sütés/párolás módok



IDŐVEZÉRELT ÜZEMMÓD:

- a sütési mód aktiválásához nyomja meg a 1. ikont
- Ez esetben a sütés/párolás fázis időtartama a felhasználó által beállított időtartam lesz



MAGHŐMÉRŐ ÜZEMMÓD:

- a sütési mód aktiválásához nyomja meg a 2. ikont
- Ez esetben a felhasználónak csak az étel belsejében szükségelt hőmérsékletet és a sütőkamrában mérendő célhőmérsékletet kell beállítania. A sütő/pároló fázis befejeződik, amint a maghőmérő a felhasználó által beállított célhőmérsékletet érzékelte.



DELTA T ÜZEMMÓD:

- a sütési mód aktiválásához nyomja meg a 3. ikont
- Ez a sütési/párolási mód "slow cooking" (alacsony hőmérsékleten való lassú sütés) módként is ismert.
- Ezen sütési/párolási módban a felhasználó beállíthatja a maghőmérő által mérendő célhőmérsékletet és a Delta T értéket (a maghőmérőhöz és a sütőkamrához programozott hőmérséklet különbség).



Types of cooking



Modes cooking

Mindenik sütő/párolási típus és módnál különböző paraméterek állíthatóak:

- Sütőkamra célhőmérséklete: csak az IDŐVEZÉRELT vagy MAGHŐMÉRŐ üzemmódban állítható, függetlenül a kiválasztott sütés/párolás típusától (száraz, gőz vagy kombi).
- "Delta T" hőmérséklet különbség: csak a DELTA T (ΔT) üzemmódban állítható, függetlenül a kiválasztott sütés/párolás típusától (száraz, gőz vagy kombi).
- Páratartalom: csak PÁRÁS SÜTÉS/PÁROLÁS vagy COMBI SÜTÉS/PÁROLÁS típusnál állítható. Alapértelmezetten a páratartalom 10% és 100% között állítható, de a pára befecskendezési idő rövidebb lesz a COMBI SÜTÉS/PÁROLÁS típusánál.
- Fázis időtartama: csak IDŐVEZÉRELT ÜZEMMÓDBAN állítható.
- Maghőmérő célhőmérséklete: csak a DELTA T (ΔT) vagy a MAGHŐMÉRŐ üzemmódban állítható.
- Légkeverő ventilátor sebessége: bármely sütő/párolási típusnál és üzemmódnál állítható, 10% és 100% között.
- A füstelvezető szelep nyitása: lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy beprogramozza azt a perc időtartamot, ameddig a szelepnek nyitva kell lennie a sütés/párolás folyamat befejezése előtt.

6.4.1 Sütési ciklus beállítása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék be van kapcsolva és nincs folyamatban lévő művelet.
2. A Kézi Sütés/Párolás üzemmód kiválasztásához nyomja meg a

Főmenüben a  ikont.

A Sütés/Párolás típus kiválasztása:

3. A sütés/párolás típus (száraz, gőz vagy kombi) kiválasztásához

nyomja meg a    ikonok valamelyikét.

A Sütés/Párolás mód kiválasztása:

4. A sütés/párolás mód (idővezérelt, maghőmérő vagy Delta T) kiválasztásához nyomja meg a

   ikonok valamelyikét.

A sütőkamra célhőmérsékletének beállítása (csak IDŐVEZÉRELT, vagy MAGHŐMÉRŐ sütő/pároló módoknál lehetséges):

5. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt hőmérséklet érték beállításához.

Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.



A maghőmérő célhőmérsékletének beállítása (maghőmérő vagy Delta T sütő/pároló módoknál lehetséges):

6. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt hőmérséklet érték beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.

A sütési fázis időtartamának beállítása (csak IDŐVEZÉRELT sütő/pároló módnál lehetséges):

7. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt időérték beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.

A Delta T (ΔT) értékének beállítása (csak Delta T sütő/pároló módnál lehetséges):

8. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt hőmérséklet beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.

A pára százalékanak beállítása (csak GŐZ vagy KOMBI sütő/pároló típusnál és mindhárom sütő/pároló módnál lehetséges):

9. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt százalék beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.

A légkeverő ventilátor sebességének beállítása (bármelyik sütő/pároló típusnál és módnál lehetséges):

10. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt sebesség (százalékban) beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.

A füstelvezető szelep nyitási időtartam beállítása:

11. Az időtartam beállítása csak IDŐVEZÉRELT sütő/pároló módnál lehetséges. Minden másik módban csak a nyitás vagy a zárás állítható be a felhasználó által kívánt időre. Nyomja meg a  ikont, majd használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) IDŐVEZÉRELT sütő/pároló mód esetén a kívánt időtartam beállításához, vagy a nyitás/zárás idejét MAGHŐMÉRŐ vagy DELTA T módban. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.



Sütésifázis hozzáadása sütő/pároló ciklushoz:

12. Nyomja meg a  ikont a sütő/pároló ciklushoz való fázis hozzáadásához (akár 6 fázisig). A fázisonkénti különböző opciók beállításához ismételje meg a fentebbi lépéseket. Nyomja meg a  vagy  a szükséges és korábban létrehozott fázis kiválasztásához. Ha törölni szeretne egy korábban rögzített fázist, nyomja meg a  ikont.

6.4.2 Sütési ciklus indítása

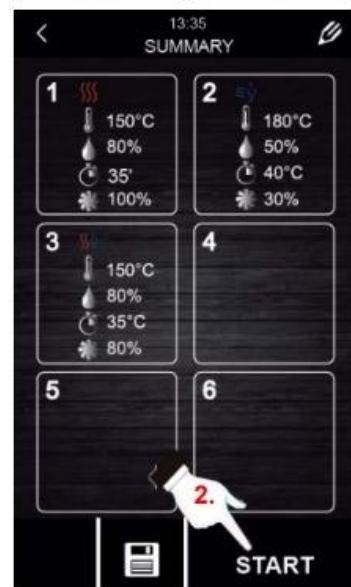
- Válassza ki a kívánt sütési ciklust (lásd 6.4.1 "Sütési ciklus beállítása").
- Nyomja meg a  ikont, a kijelzőn megjelennek a kiválasztott recepthez beállított részletek. Majd nyomja meg a **START** ikont az előmelegítés ciklus elindításához, amennyiben ez az opció előzetesen ki lett választva. Ha az ajtót kinyitja vagy becsukja leáll az előmelegítési folyamat (amennyiben aktiválva van) valamint leáll a sütési ciklus 1. fázisa is. A FÜSTELVEZETŐ SZELEP nyitása módosítható a sütési folyamat közben, ahhoz nyomja meg a  ikont. Ez esetben a nyitás átkapcsol manuális üzemmódba.
- Nyomja meg a  ikont: a sütőkamrában lévő belső világítás bekapcsol.
- Nyomja meg az  ikont: a képernyőn megjelenik a folyamatváltozók összes értéke és a sütő elemeinek állapota. Ehhez jelszóval kell rendelkeznie, amelyhez csak a Hivatalos szerviz férhet hozzá.

A sütési/párolási ciklus végét hangjelzés jelzi.

Továbbiakban, lehetősége van a sütés/párolás ciklus meghosszabbítására.

Ehhez kövesse az alábbi lépéseket:

- Nyomja meg a  ikont
- Használja a  vagy  ikonokat (vagy a scroll csúszkát) a kívánt idő érték beállításához. Majd nyomja meg a  ikont a beállított érték elmentéséhez.



Summary screen



6.4.3 Folyamatban lévő ciklus leállítása

1. Egy folyamatban lévő ciklus leállításához nyomja meg a **STOP** ikont.



Stopping the cooking cycle

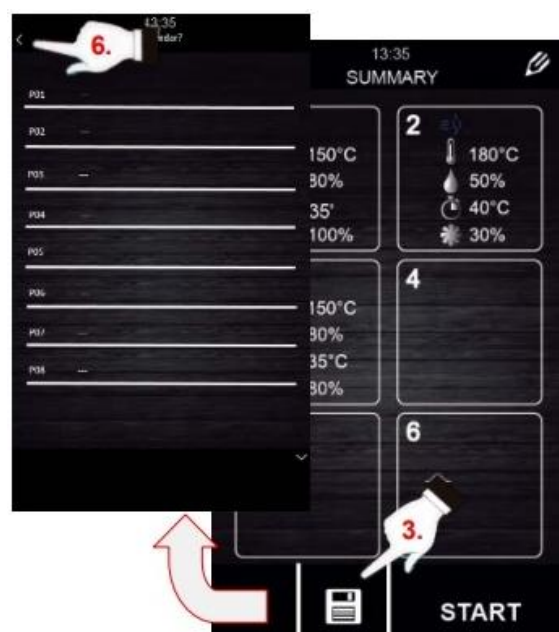
6.5 "Saját receptek" Recept könyvtár

A "Saját receptek" funkció lehetővé teszi egy adott recepten belüli ciklusbeállítások elmentését.

Ha azt elmenti, a sütő a lementett beállításokkal fog működni.

Egy recept elmentése

1. Válasszon ki egy sütés/párolás ciklust a 6.4.1. fejezetben leírtak alapján.
2. Nyomja meg a  ikont a mentési folyamat elindításához.
3. Nyomja meg a  ikont a mentés helyének kiválasztásához.
4. Léptessen arra a helyre, ahová menteni szeretné a receptet, majd nyomja meg a  ikont a művelet megerősítéséhez.
5. Írja be a recept nevét, majd nyomja meg a  ikont a mentéshez.
6. A kilépéshez és mentéshez nyomja meg a  ikont.



6.6 Egy recept elindítása

A sütő vezérlőjében két típusú recept érhető el:

1. **FM INDUSTRIAL receptek:** Ebben a recept könyvtárban számos előre beállított és elmentett receptet talál képpel ellátva, nagy választékban. Önnek csak az elkészítendő étel típusát kell kiválasztania és a sütő minden mást elvégez.

----->

2. **FELHASZNÁLÓ receptjei:** Ebben a könyvtárban az Ön által beállított és lementett receptek találhatók (maximum 48 recept eltárolására alkalmas). ----->

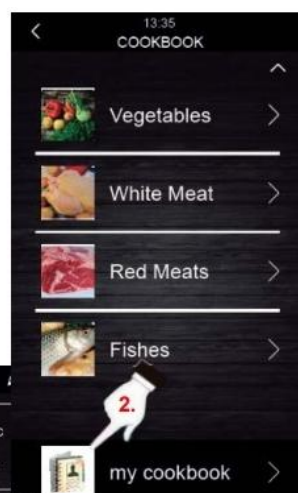
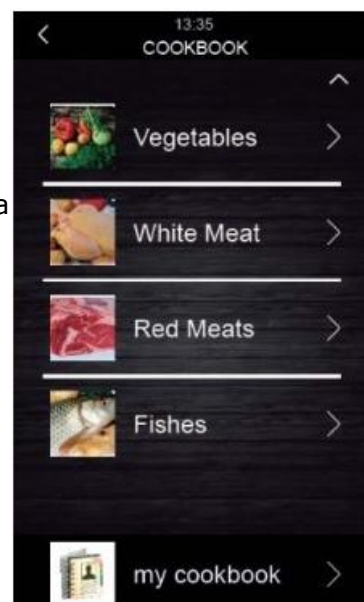
Mentett recept elindítása:

1. A receptkönyvtár eléréséhez nyomja meg a  ikont.
2. Válassza ki a szükséges receptet. Ez lehet akár a közvetlen előtte elmentett felhasználói recept, vagy egy korábban, másik felhasználó által mentett recept.
3. Nyomja meg a **START** ikont.

Mentett recept törlése:

1. A felhasználó által mentett receptek törölhetőek csak. A gyárilag feltöltött recepteken belül egyes paraméterek módosíthatóak, de azok nem törölhetőek.
2. Nyomja meg a  ikont, ezennel elérhetőek a felhasználó által mentett receptek.
3. Válassza ki a receptet, vagy mentett helyet amelyet törölni

sz szeretne, majd nyomja meg a  ikont.



Deleting a cookbook

6.7 Speciális ciklusok

A "Speciális ciklusok" menüben az FM INDUSTRIAL által beállított ciklusokat tudja használni:

- Regenerálás ciklus maghőmérővel (csak a maghőmérővel rendelkező modelleknél)
- Idővezérelt regenerálás ciklus
- Kelesztés ciklus
- Lehűtés ciklus. Lehűti a sütőt 50 °C alá (nyitott ajtóval ajánlott)
- Öntisztító ciklus (bővebben lásd a 6.8-as fejezetet)

A következő táblázatokban a fentebbi ciklusokra vonatkozó gyári beállítások találhatók:

Regenerálás ciklus maghőmérővel

Konfiguráció	Érték	Max.....Min.
Sütőkamra hőmérséklet	110 °C	20.....180°C
Páratartalom	70%	0.....100%
Maghőmérő hőmérséklet	70°C	20.....100%
Ventillátor sebesség (csak változtatható sebességű modelleknél)	Minimum	
Szelep nyitás	A ciklus végén	

Idővezérelt regenerálás ciklus

Konfiguráció	Érték	Max.....Min.
Sütőkamra hőmérséklet	110 °C	20.....180°C
Páratartalom	70%	40.....100%
Időtartam	25 perc	1.....Végtelen
Ventillátor sebesség (csak változtatható sebességű modelleknél)	Minimum	
Szelep nyitás	A ciklus végén	

Kelesztés ciklus

Konfiguráció	Érték	Max.....Min.
Sütőkamra hőmérséklet	30 °C	20.....50°C
Páratartalom	80%	40.....100%
Időtartam	2 óra	1 perc5 óra
Ventillátor sebesség (csak változtatható sebességű modelleknél)	Minimum	
Szelep nyitás	A ciklus végén	

Lehűtés ciklus

Konfiguráció	Érték	Max.....Min.
Sütőkamra hőmérséklet	50 °C	-
Páratartalom	0%	-
Időtartam	Amíg a kamra hőmérséklete 50 °C alá nem csökken.	
Ventillátor sebesség	Maximum	
Szelep nyitás	A ciklus elején	

Ha a fentebbi ciklusok nem felelnek meg az igényeinek, azok paramétereit módosíthatóak és az egyéni receptekhez hasonlóan elmenthetőek.

Ehhez nyissa meg a kívánt speciális ciklust (kelesztés, regenerálás, lehűtés, stb.) és a 6.5 fejezetben leírtakhoz hasonlóan mentse el a kívánt paramétereket.

Egy speciális ciklus elindítása

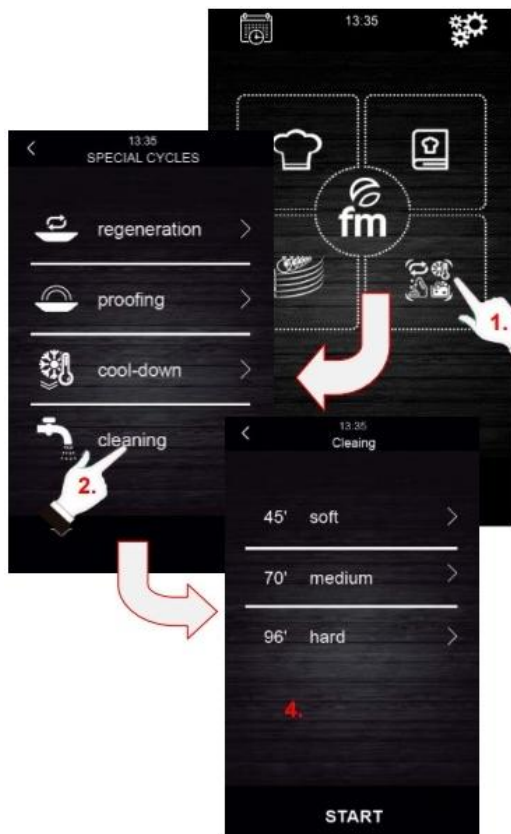
1. A "Speciális ciklusok" menü eléréséhez nyomja meg a



ikont.

2. Nyomja meg a kívánt ciklust (regenerálás, kelesztés, vagy lehűtés).

3. Majd nyomja meg a **START** ikont a kiválasztott ciklus elindításához.



Access to the
"special cycles"
menu

6.8 Automata tisztítás

A készülék elő van készítve az automata tisztító rendszer vezérlésére.

Tisztításkor három tisztító program közül választhat:

- **Lágy tisztítás (45 perc):** gyakori használatra, nem zsíros és kevésbé ellenálló szennyeződések eltávolításához ajánlott.
- **Közepes tisztítás (70 perc):** sok sütő/pároló ciklus után keletkezett kevésbé ellenálló szennyeződések eltávolítására ajánlott.
- **Erős tisztítás (96 perc):** zsíros és makacs szennyeződések eltávolítására ajánlott.

Kövesse az alábbi lépéseket egy tisztítási ciklus indításához:

1. Nyomja meg a  ikont a "Speciális ciklusok" menü eléréséhez.
2. Nyomja meg a  ikont az Automata tisztítás menü eléréséhez.
3. Válassza ki a kívánt tisztító programot (LÁGY, KÖZEPES vagy ERŐS).
4. Majd nyomja meg a **START** ikont a választott ciklus indításához.

6.9 Tisztító és öblítőszer

A készülék elő van készítve az automata tisztító rendszer vezérlésére. Tisztításkor három tisztító program közül választhat (lásd 6.8-as fejezet).

FIGYELEM! Vegyi anyagok mozgatása előtt vegyen fel mindig védő gumikesztyűt és védőmaszkot vagy védőszemüveget.

TISZTÍTÓSZER: Ez egy lúgos mosószer koncentrátum, amelyet az FM-sütők automatikus tisztítására terveztek.

FIGYELEM! Más tisztítószer használata nem megfelelő végeredményhez, vagy készülék károsodásához és a garancia elvesztéséhez vezethet

ÖBLÍTŐSZER: Ez egy vízzel oldható sav-alapú készítmény, amely gyorsabb száradást és jobb végeredményt biztosít.

FIGYELEM! Más öblítőszer használata nem megfelelő végeredményhez, vagy készülék károsodásához és a garancia elvesztéséhez vezethet



Tisztítószer

Öblítőszer

Hogyan használja

Csatlakoztassa a sütő tisztítószer és öblítőszer felszívó csöveit a megfelelő kannákba. Indítson el egy automata tisztító programot és kövesse a 6.8-as fejezetben leírt lépéseket.

Ha egy sütési program ép lejárt, és a sütő még mindig forró, a tisztítóprogram addig nem indul el, amíg a sütőtér hőmérséklete 100 °C alá nem csökken. Ehhez kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

HASZNOS! A gyári tisztítószerek beszerzéséhez vegye fel a kapcsolatot a sütő forgalmazójával!

6.10 Az automata tisztítás fázisai

Mindenik tisztító ciklus az alábbi fázisokból áll:

1. **Előtisztítás fázis:** a sütőkamra felfűtésre kerül megkönnyítve a tisztítási folyamatot. Ezt követően a sütő gőzt juttat a sütőkamrába, 15 percen át. Következő lépésben a mosókar 2 percen át öblítővizet fecskendez a sütőtérbe.
2. **Tisztítás fázis:** a rendszer tisztítószerrel fecskendez a sütőtérbe, majd egy gyárilag beállított időre szünetel a tisztítószer behatásának érdekében. Ezt követi a vizes öblítés.
3. **Öblítés fázis:** a rendszer öblítőszert fecskendez a sütőtérbe, majd egy gyárilag beállított időre szünetel a tisztítószer behatásának érdekében. Ezt követi a vizes öblítés.
4. **Száritás fázis:** ebben a fázisban a sütő felfűt, a légkeverő ventilátor(ok) bekapcsol(nak) és kiszárítja a sütőtérbe.

6.11 Időzített automatikus indítás

A funkció segítségével előre be tud programozni 9 heti programot az előre lementett receptek alapján.

Automatikus bekapcsolás beállítása:

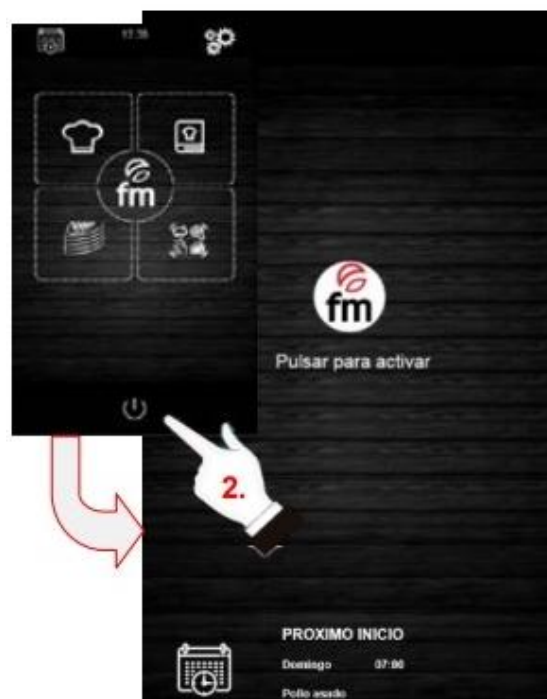
1. Ellenőrizze, hogy van-e legalább egy elmentett recept.
2. Nyomja meg a  ikont, hogy elérje a heti ütemtervet.
3. Majd állítsa be a dátumot, órát és a kívánt recept számát. Ha további sütőprogramot szeretne egy másik időzített kezdésre hozzáadni, nyomja meg a  ikont.
4. Nyomja meg a  ikont, a beállítások mentésre és érvényesítésre kerülnek.



Automatikus bekapcsolás aktiválása

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy létezik legalább egy időzített automatikus indítás.
2. Kapcsolja ki a sütőt a  ikon érintésével. Majd nyomja meg a  ikont, ezzel aktiválja a sütő következő indítását előre időzített üzemmódban.

Ezt követően a kijelzőn megjelenik az előre elmentett bekapcsolás pontos ideje.



Activating the automatic start

6.12 "Multicook" sütés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy különböző ételeket süssön/pároljon egyszerre, egymástól eltérő sütési időkkal. A rendszer a kijelzőn folyamatosan tájékoztatja a felhasználót a különböző sütési folyamatok befejezéséről, a különböző tálcákban lévő ételek elkészüléséről.

A "Multicook" mód kétféleképpen érhető el:

• Multicook sütési ciklus beállítása előre elmentett receptek alkalmazásával:

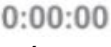
1. Bizonyosodjon meg arról, hogy nincs folyamatban lévő művelet.
2. Válasszon ki egy receptet, majd válassza ki a



"MULTICOOK" ciklust. Majd nyomja meg a  ikont a recept részleteinek eléréséhez.

3. Válasszon ki egy már elmentett receptet a recepttárból. A kijelzőn megjelenik a választható tálcák száma. A kijelző alsó részén megjelennek a sütési paraméterek és a sütőben lévő aktuális hőmérséklet.
4. Nyomja meg azon tálcasínhez kapcsolódó  ikont, amelyen sütni szeretne. Majd nyomja meg a "TRAY" ikont további receptek hozzáadásához. A sütő rászúr azon receptekre, amelyek a kiválasztott paraméterekkel kompatibilisek.
5. Ha új tálcát szeretne kiválasztani, anélkül, hogy belépne a recepttárba, csak válassza ki a kívánt

tálcaszintet, pl.  4. Vegye figyelembe, hogy erre a tálcára ugyanazon paraméterek lesznek érvényben (páratartalom és hőmérséklet) mind az első tálcára beállítottak.

6. Majd nyomja meg a  0:00:00 ikont és állítsa be a sütés időtartamát erre a tálcára.
7. Nyomja meg a  vagy  ikont, (vagy mozgassa a csúszkát) a szükséges időintervallum kiválasztásához.
8. Nyomja meg a **START** ikont a beállítások mentéséhez és a sütési folyamat elindításához.
9. Amint befejeződött az előmelegítési ciklus, nyissa ki az ajtót és helyezze be az összes kiválasztott tálcát. Ha egy adott étel sütése befejeződött, erről hangjelzés értesít, majd az érintett tálcánál zöld jel villan fel. Ilyenkor nyissa ki az ajtót, vegye ki az érintett tálcát majd csukja vissza az ajtót. Ismételje meg ezeket a lépéseket a teljes recept befejezéséig.
10. Ha le akarja állítani a folyamatot, nyomja meg a **STOP** ikont.



• Multicook sütési ciklus beállítása kézzel mentett recept alkalmazásával:

1. Válasszon ki egy receptet, majd válassza ki a "MULTICOOK" ciklust.

Majd nyomja meg a  ikont a recept részleteinek eléréséhez.

2. Állítsa be a kívánt sütési paramétereket (előmelegítés,

páratartalom, hőmérséklet ...) és nyomja meg a  ikont a mentéshez.

3. Ha szeretne további tálcát hozzáadni, nyomja meg azon tálcáshoz

kapcsolódó  ikont, amelyen sütni szeretne. Vegye figyelembe, hogy erre a tálcára ugyanazon paraméterek lesznek érvényben (páratartalom és hőmérséklet) mind az első tálcára beállítottak.

4. Majd nyomja meg a **0:00:00** ikont és állítsa be a sütés időtartamát erre a tálcára.

5. Nyomja meg a  vagy  ikont, (vagy mozgassa a csúszkát) a szükséges időintervallum kiválasztásához.

6. Nyomja meg a **START** ikont a beállítások mentéséhez és a sütési folyamat elindításához.

7. Amint befejeződött az előmelegítési ciklus, nyissa ki az ajtót és helyezze be az összes kiválasztott tálcát. Ha egy adott étel sütése befejeződött, erről hangjelzés értesít, majd az érintett tálcánál zöld jel villan fel. Ilyenkor nyissa ki az ajtót, vegye ki az érintett tálcát majd csukja vissza az ajtót. Ismételje meg ezeket a lépéseket a teljes recept befejezéséig.

8. Ha le akarja állítani a folyamatot, nyomja meg a **STOP** ikont.



6.13 "All On Time" sütés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a felhasználó különböző ételeket süssön/pároljon egyszerre, azonos befejezési idővel. A sütő jelzi, mikor helyezze be az előre beprogramozott tálcákat. A program végül az összes ételt egyidőre készíti el.

Az "All On Time" funkció kiválasztása előtt, kövesse előbb a 6.12-es fejezetben leírt lépéseket (Multicook sütési ciklus beállítása előre elmentett receptek vagy kézi beállítások alkalmazásával).



1. A konfigurálás (6.12-es fejezet) után nyomja meg a  ikont a "Mindent egy időre/ All On Time" sütési funkció aktiválásához.
2. Az előmelegítés művelet végeztével, nyissa ki a sütő ajtaját majd helyezze be a tepsiket abban a sorrendben, ahogyan a sütő kéri (a kijelzőn zölddel jelzi). Csukja be a sütő ajtaját. A sütő hangjelzéssel, a kijelző zölden figyelmeztet, hová, mely sínre helyezhető be a következő tepsí. Így minden fogás ugyanarra az időre készül el egyszerre.

3. A funkció bármikor leállítható, ehhez nyomja meg a **STOP** ikont.



6.14 Egy "Multicook/All On Time" recept elmentése

Egy recept elmentéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Válasszon ki egy sütési ciklust a 6.12 vagy 6.13 fejezetnek megfelelően
2. Nyomja meg a  ikont a recept elmentéséhez
3. Válassza ki azt a pozíciószámot, amelybe a receptet szeretné menteni.
4. Adja meg a recept nevét
5. Nyomja meg a  ikont, a név elmentésre kerül
6. Nyomja meg a  ikont, a recept elmentésre kerül és egyben kilép a menüből



6.12 HACCP adatok regisztrálása

A sütő képes a HACCP adatok regisztrálására, amely adatok elemzése lehetővé teszi a megelőzésre összpontosító vezérlőrendszerek létrehozását.

Ezen célból a készülék lehetővé teszi a következő folyamatok és hőmérsékletek regisztrálását:

FOLYAMATOK

- a felhasznált recept
- az ajtó nyitását és zárását
- mindenik sütési fázis indítási és lezárási idejét
- 5 percenként hőmérséklet mintavétel

HŐMÉRSÉKLET

- sütőtér hőmérséklete
- maghőmérő hőmérséklete

HACCP adatok rögzítése:

1. A kijelző legyen "Érintse meg az aktiváláshoz" üzemmódban
2. Csatlakoztasson egy külső adathordozót (pendrive) a kijelzőn lévő USB csatlakozóba
3. Nyomja meg a "HACCP adatok letöltése" ikont.
4. Válassza ki a dátumot, amelytől kezdve szeretné az adatokat letölteni. Majd nyomja meg a  ikont.
5. Erősítse meg a "Letölti a HACCP adatokat?" üzenetet ismét a  ikonra kattintva.
6. Távolítsa el a külső adathordozót (pendrive).

A letöltött adatokat számítógépen tudja kielemezni.

FIGYELEM! A HACCP adatok helyes értelmezése érdekében legyen a sütőn mindig helyesen beállítva a dátum és idő.

7. Hibajelzések



Hiba esetén a kijelzőn megjelenik a  ikon és egy hibakód. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a képernyő közepét. A következő táblázat mutatja a figyelmeztető kódokat:

Hiba kód	Jelentése és lehetséges megoldása
RTC Alarm	Hibaleírás: - RTC (Helytelen dátum és idő konfigurálás). Megoldás: - A hiba megszüntetéséhez állítsa be a helyes dátumot és időt. - Nyomja meg a Főmenüben a "Beállítások" ikont majd válassza az Órát (Clock)
Chamber probe Alarm	Hibaleírás: - Hiba a sütőkamrában. Megoldás: - Ellenőrizze a maghőmérőt és készülékhez való csatlakozását - Ha a probléma továbbra is fennáll, cserélje ki a maghőmérőt. Fő konzekvenciák: - Ha a hiba bekapcsolt készüléknél jelentkezik, nem indítható sütési ciklus. - Ha a hiba sütési ciklus közben jelentkezik, az adott ciklus le fog állni. - A hőmérséklet beállítására szolgáló kimenet le lesz választva.
Core probe Alarm	Hibaleírás: - Hiba a maghőmérővel. Megoldás: - Ellenőrizze a maghőmérőt és készülékhez történő csatlakozását - Ha a probléma továbbra is fennáll, cserélje ki a maghőmérőt. Fő konzekvenciák: - Ha a hiba bekapcsolt készüléknél jelentkezik, nem indítható sütési program Delta T ciklussal vagy maghőmérővel. - Ha a hiba Delta T-vel vagy maghőmérővel való sütési ciklus közben jelentkezik, az adott ciklus le fog állni.
PF Alarm	Hibaleírás: Áramellátás kimaradás, vagy helytelen sütő lekapcsolás. Akkor aktív, ha áramkimaradás, vagy helytelen sütő lekapcsolás történik. A sütő akkor van helyesen kikapcsolva, ha a tervezett kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenik a "PRESS TO ACTIVATE" (Érintse meg az aktiváláshoz) üzenet. Megoldás: - Érintse meg és eltűnik a Hibaüzenet a kijelzőről - Ellenőrizze a hálózati csatlakozást és a készülék áramellátását - Ellenőrizze, hogy a sütő akkor lett-e kikapcsolva, amint megjelent a kijelzőn a "PRESS TO ACTIVATE" (Érintse meg az aktiváláshoz) üzenet. Fő konzekvenciák: - Ha az áramszünet sütés/párolás ciklus alatt következett be, úgy az áram visszakapcsolását követően a ciklus az elejétől fog folytatódni. - Ha egy főzési ciklus során áramszünet keletkezik, az áram visszakapcsolás 60 percen belül történik, úgy a sütési ciklus a ciklus elejétől folytatódik. - Ha az áram visszakapcsolás 60 percen után történik, úgy a sütési ciklus megszakad.
COM. BASE Alarm	Hibaleírás: COM BASE (kommunikációs hiba a vezérlő panel és a kijelző között.). Megoldás: - Ellenőrizze a kijelző és a vezérlő panel közötti kábelcsatlakozást. Ellenőrizze, hogy a fehér kábel (pin 35) és a sárga kábel (pin 34) megfelelően vannak csatlakoztatva a vezérlő panelre és a kijelzőre Fő konzekvenciák: - Ha a hiba bekapcsolt készüléknél jelentkezik, nem indítható sütési ciklus. - Ha a hiba sütési ciklus közben jelentkezik, az adott ciklus le fog állni.
Thermal protection Alarm	Hibaleírás: motor hővédelem Megoldás: - Kapcsolja ki, majd 10 perc múlva kapcsolja be a sütőt. - Ellenőrizze szemrevételezéssel a motor állapotát. Ha az sérült állapotban van, cserélje ki.

	- Ha lehetséges, ellenőrizze, hogy van-e folytonosság a motorok belső klixon hőkioldójában, hogy felismerje, melyik motor van rossz állapotban. Ha sikerült beazonosítani, cserélje ki a meghibásodott elemet. Fő konzekvenciák: - Ha a hiba bekapcsolt készüléknél jelentkezik, nem indítható sütési ciklus. - Ha a hiba sütési ciklus közben jelentkezik, az adott ciklus le fog állni.
HT Alarm	Hibaleírás: - a sütő vezérlő panelje túlmelegedett Megoldás: - Ellenőrizze, hogy a hűtőventilátor megfelelően működik-e. - Ellenőrizze, hogy a sütő a Használati útmutatóban feltüntetett biztonsági távolságoknak megfelelően van telepítve, a szellőzőrácsokat nem takarja semmi olyan tárgy, amely meggátolná a helyes szellőzést. - Ha a hiba nem szűnik meg, egyeztessen a Szakszervizzel. .
	Hibaleírás: - Az ajtó nyitva van Megoldás: - Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően van-e becsukva. - Ellenőrizze, hogy az ajtó biztonsági mikro kapcsoló nem sérült-e. Ha igen, cserélje ki. - Ha a figyelmeztetés továbbra is fennáll lépjen kapcsolatba a hivatalos szerviz szakemberrel. Fő konzekvenciák: - Ha a hiba folyamatban lévő ciklusnál jelentkezik, úgy az adott ciklus az ajtó bezárásáig leáll.
Safety thermostat alarm	Hibaleírás: - Biztonsági termosztát. Megoldás: - Kapcsolja vissza a biztonsági termosztátot. - Ellenőrizze a biztonsági termosztátot (helyesen van-e visszakapcsolva). - Ha a figyelmeztetés továbbra is fennáll lépjen kapcsolatba a hivatalos szerviz szakemberrel. Fő konzekvenciák: - Ha a figyelmeztetés megjelenik egy főzési ciklus során, a ciklus le fog állni. - Ellenőrizze, hogy a tápkábel (pin 9) helyesen van-e csatlakoztatva. Fő konzekvenciák: - Ha a hiba bekapcsolt készüléknél jelentkezik, nem indítható sütési ciklus. - Ha a hiba sütési ciklus közben jelentkezik, az adott ciklus le fog állni.