

# ELECTROLUX

## Elektromos és gázüzemű Digitális KOMBIPÁROLÓK



0595402M00- 2020.10

## Tartalom

A	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK .....	4
A.1	BEVEZETÉS .....	4
A.2	BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	5
A.2.1	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK.....	5
A.2.2	MOZGATÁS, TÁROLÁS .....	5
A.3	TECHNIKAI ADATOK .....	6
A.4	KICSOMAGOLÁS ÉS MOZGATÁS .....	7
A.5	KÖRNYEZETI FELTÉTELEK.....	8
A.6	NEM MEGFELELŐ HASZNÁLAT .....	8
B	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA .....	9
B.1	ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVÓ RENDSZABÁLYOK.....	9
B.2	A KÉSZÜLÉK RÉSZEI .....	10
B.3	A VEZÉRLŐPANEL .....	10
B.4	AZ AJTÓ NYITÁSA .....	11
B.5	A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE, FUNKCIÓI .....	11
B.5.1	BEKAPCSOLÁS.....	11
B.5.2	A KEZELŐI PANEL ELEMEI.....	11
B.5.3	PÉLDA A FŐZÉSI CIKLUS BEÁLLÍTÁSÁRA .....	13
B.5.4	RECEPTEK (PROGRAMOK).....	15
B.5.5	VISSZAJELZŐ LÁMPÁK.....	15
B.5.6	SPECIÁLIS FUNKCIÓK .....	16
B.5.7	VEGYSZEREK HASZNÁLATA .....	16
C	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	18
C.1	ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS/TISZTÍTÁS.....	18
C.2	HIBAÜZENETEK.....	20



## A ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

### A.1 BEVEZETÉS

Tisztelt Vásárló!

Fogadja 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.

#### Fontos figyelmeztetések!

**A berendezést csakis és kizárólag arra a célra szabad használni, amire tervezték. 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 telepítése 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.**

**Tilos a készülék tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig, amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.**

**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.**

**Amikor nem használja a berendezést, mindig nyissa ki az ajtaját a szellőzés biztosítása érdekében.**

**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.2 BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

### A.2.1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A célja ennek a kiadványnak, hogy a készülékek beüzemeléséhez szükséges információkat biztosítsa. Ajánlott alaposan átolvasni a beüzemelés megkezdése előtt.

Ebbe a dokumentumban a következő figyelmeztető szimbólumok szerepelnek:



**Fontos!** = Különösen fontos információ



**Vigyázat!** = Gép sérülésének veszélye



**Veszély!** = Kezelőre nézve veszélyes művelet



**Veszély!** = Áramütés veszélye



Fontos információ



Magyarázat


Ne használjon olyan tisztítószeret, még higított állapotban sem, melyek tartalmazznak klórszármazékokat (pl. hipo, sósav, stb.) a készülék, illetve az alatta lévő padló tisztítására. Ne használjon

fém eszközöket az acél részek tisztításakor (drótkefét vagy Scotch Brite-ot).

Ne hagyja, hogy a zsír és egyéb ételmaradványok lerakódásokat képezzenek a készüléken.

**TILOS a készülékeket vízsugárral vagy gőzzel takarítani!**



A készüléken található  szimbólum mutatja, hogy leselejtezéskor, nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem a megfelelő jogszabályok betartásával kell kezelni, hogy a ne szennyezzük a környezetet.

### A.2.2 MOZGATÁS, TÁROLÁS

**Kicsomagolás előtt alaposan ellenőrizze a csomagolást, nincs-e sérülés rajta. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállítónál, és a gyártónál.**

A készülék mozgatását csak megfelelően képzett, és megfelelő védőöltözetet, eszközöket viselő szakemberek végezhetik.






#### MOZGATÁS

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

#### TÁROLÁS

A gép, ill. részei nedvességtől védett, vibrációmentes helyen, 10 és 50°C között tárolható. A tárolóhely padlózata vízszintes legyen, hogy a gép ne deformálódjon a tárolás alatt.

Az alábbi táblázat mutatja, hogy mikor milyen **személyes védőfelszereléseket (Personal Protection Equipment = PPE)** kell használni a különböző munkálatok során.

	Védőruha 	Biztonsági cipő 	Kesztyű 	Védőszemüveg 	Védősisak 
Szállítás	—	●	○	—	○
Elhelyezés	—	●	○	—	—
Kicsomagolás	—	●	○	—	—
Beüzemelés	—	●	○	—	—
Használat	●	●	●	—	—
Beállítások	○	●	—	—	—
Tisztítás	○	●	○	○	—
Karbantartás	○	●	○	—	—
Szétszerelés	○	●	○	○	—
Leselejtezés	○	●	○	○	—
Jelölések:					
●	PPE SZÜKSÉGES				
○	PPE SZÜKSÉG ESETÉN				
—	PPE NEM SZÜKSÉGES				

## A.3 TECHNIKAI ADATOK

ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tápfeszültség	V	380-415	380-415	380-415	380-415	380-415	380-415
Fázisszám		3N~	3N -	3N -	3N -	3N -	3N -
Max. áramfelvétel	A	17	32	29	53	56	98,6
Frekvencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Elektromos teljesítmény	kW	10-11,9	19,3-23	17,2-20,6	31,9-38,1	33,9-40,5	58,5-70,8
Ventilátor teljesítmény	kW	0,56	0,94	0,56	0,94	1,1	1,9
Bojler teljesítmény	kW	9	18	18	36	36	54
Sütőtér fűtési teljesítmény	kW	10	20	18	34	36	68

GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tápfeszültség	V	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Elektromos teljesítmény	kW	1,1	1,5	1,1	1,5	1,8	2,6
Max. áramfelvétel	A	4,8	6,5	4,8	6,5	7,8	11,3
Frekvencia	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Névleges hőteljesítmény	kW	19	32	31	47	54	100
Bojler névl. hőteljesítmény	kW	13	16	21	25	25	60
Sütőtér névl. hőteljesítmény	kW	12	24	21	35	42	70
Csatlakozás ISO 7/1	∅	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1/2" M	1" M	1" M
Konstruktív típus		A3	A3	A3	A3	A3	A3

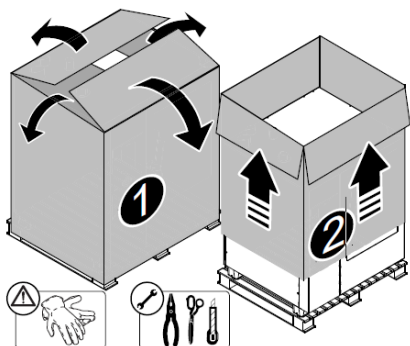
TÁPNYOMÁS	GÁZÜZEMŰ KÉSZÜLÉKEK		MODELLEK					
			6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
G20	mbar		20	20	20	20	20	20
			G31 (L.P.G.)	37	37	37	37	37
FOGYASZTÁS	kg/h	G30	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,41
		G31 (L.P.G.)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,20	7,30
	m <sup>3</sup> /h	G20	2,01	3,39	3,28	4,97	5,71	9,94
		G25	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	11,56

A KÉSZÜLÉKEK KAPACITÁSA		MODELLEK					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
A készülék max. kapacitása	kg	30	60	50	100	100	200
Max. tálcánkénti kapacitás		15	30	15	30	15	30
Elektromos készülék tömeg		128	148	151	x	x	x
Gázüzemű készülék tömeg		142	163	159	200	x	x

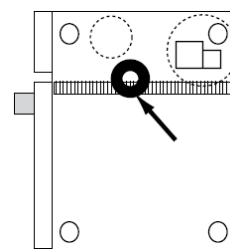
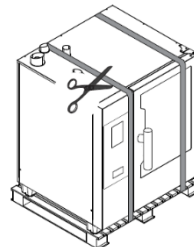
## A.4 KICSOMAGOLÁS ÉS MOZGATÁS



**FONTOS!** A becsomagolt készülék átvételekor nagyon alaposan nézze át a csomagolást, nincs-e rajta sérülés vagy ütődés nyoma. Ha bármilyen sérülést talál, a szállító átvételi elismervényén jelezze.



Távolítsa el a karton csomagolást a készülékről, majd vágja le a raklaphoz rögzítő pántszalagokat.



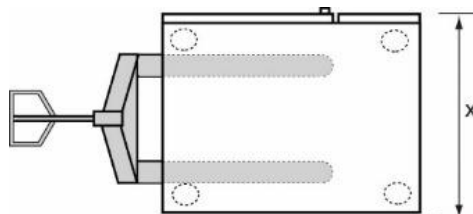
A készülék mozgatásakor vegye figyelembe, hogy a súlypontja **NEM** a készülék közepén, hanem az ábrán nyíllal jelölt területen van.



Ügyeljen arra, hogy a készülék alján kiálló csatlakozási pontok ne sérüljenek meg, amikor a raklapról leemelik, illetve raklap nélkül mozgtatják.

A bejárat minimális szélessége – ahol a készülék még befér -, **LESZERELT FOGANTYÚ ESETÉN:**

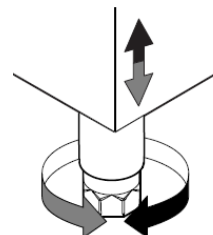
Required entrance dimension, without handle!!	Appliance Models			
	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
X mm	775	971	775	971



A készüléket a tűzvédelmi és a biztonságtechnikai szabályok figyelembevételével helyezze el. Használjon megfelelő személyes védőeszközöket (pl. munkavédelmi cipő, védőkesztyű). Ha nem tudja az 50mm oldaltávolságot megtartani, helyezzen szigetelőlapokat a felületre. Miután a végleges helyére tette a készüléket, szintezze be az állítható lábak segítségével.



**A GARANCIA FELTÉTELE, HOGY A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉSÉT HIVATALOS SZERVIZPARTNER VÉGEZZE EL.**



## A.5 KÖRNYEZETI FELTÉTELEK

A folyamatos működés garantálásához a helyiség hőmérséklete 5°C és 40°C között kell, hogy legyen.

A készülék nem szabadtéri felhasználásra lett tervezve.

Melegentartó szekrényre helyezett sütő esetén használjon légterelőt annak megakadályozására, hogy meleg levegő kerüljön a készülék hűtőlevegő beszívó nyílásához, ami az elektronikák túlmelegedését okozhatja.

A túl magas környezeti páratartalom kondenzációt okozhat a készülék belső felületein, ami az elektronikus alkatrészek tönkremenetelét, valamint zárlatot okozhat.

Ha a készülék környezetében korrozív anyagok vannak, vagy klóros vízű medence közelében van elhelyezve, egy paraffin olajjal átitatott ronggyal törölje át a külső felületeit, ez csökkenti a korrozív hatást.

Medence közelében történő elhelyezés esetén csak a sütő körüli légtérnek túlnyomás alá helyezése (tisztá levegővel) biztosíthatja, hogy a klórtartalmú levegő ne okozzon korróziót a készülék rozsdamentes felületein.



**Külső tényezők által okozott korróziós károkért a Gyártó nem vállal felelősséget.**

## A.6 NEM MEGFELELŐ HASZNÁLAT

Nem megfelelő használatnak minősül bármilyen más használati mód, mint ami ebben a kézikönyvben meg van határozva. A gép működtetésével kapcsolatos minden olyan tevékenység nem megfelelőnek minősül, ami kezelő illetve a készülék biztonságára nézve veszélyes.

Tipikusan előforduló problémák, melyek "nem megfelelő használatnak" minősülnek:

- karbantartás hiánya (tisztítás és rendszeres karbantartás);
- módosítások/átalakítások a gép működésében, felépítésében;
- biztonsági eszközök áthidalása/átalakítása;
- a személyes védőeszközök használatának mellőzése;
- gyúlékony vagy tűzveszélyes anyagok tárolása a gép közelében;
- nem megfelelő géptelepítés;
- olyan dolgok tárolása/melegítése a sütőtérben, melyek kárt okozhatnak a készülékben, sérülést a kezelőnek, vagy környezetszennyezők (pl. konzervek, műanyagok, zárt edények, vegyszerek);
- felmászni/ráállni a gép tetejére;



## **B A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**

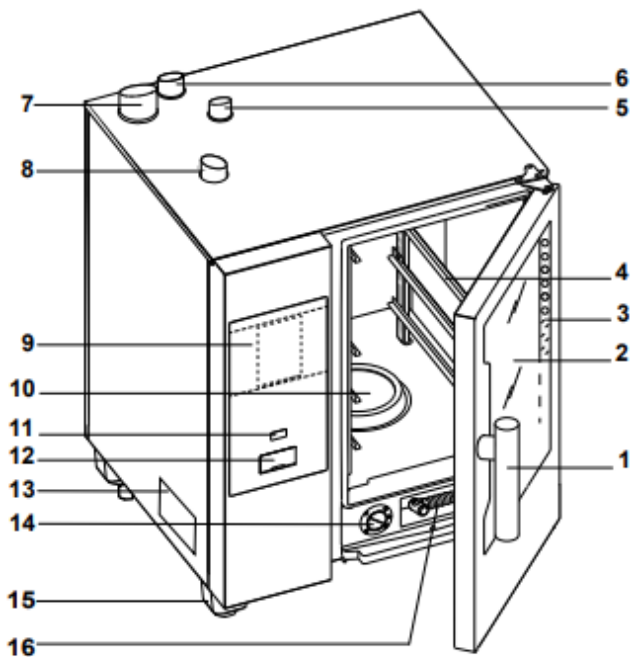
### **B.1 ÁLTALÁNOS IRÁNYELVEK ÉS ÓVÓ RENDSZABÁLYOK**

- Mikor a gép végleg használaton kívül van helyezve, használhatatlanná kell tenni a betáp kábel levágásával.
- A készüléket kimondottan nagykonyhai használatra fejlesztették ki.
- A berendezést csakis és kizárólag arra a célra szabad használni, amire tervezték: ételek főzésére, sütésére, párolására, regenerálására, felolvasztására és melegen tartására. Bármilyen más használati mód tilos, és nem rendeltetésszerű üzemeltetésnek minősül. Azon túlmenően, hogy működési zavarokat okozhat, a készülék garanciájának teljes elvesztésével jár!
- A készülék kezelését és használatát csakis, és kizárólag az arra betanított és felhatalmazott személy végezheti.
- A kezelési kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, felkészülve arra a lehetőségére, hogy új kezelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.
- Tilos a készüléket működés közben felügyelet nélkül hagyni!
- A főzőtér ajtajának nyitását mindig óvatosan végezze, mert az eltávozó gőz és pára könnyen okozhat égési sérüléseket a kézen és az arcon egyaránt.
- A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért figyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Puszta kézzel lehetőleg kerülje a külső felületek (ajtó, felső borító lemezek, stb.) megérintését is.
- A készülék tetejére ne tegyen edényeket, vagy bármilyen eszközt, nehogy eltorlaszolja a készülék felső nyílásait.
- Rendszeresen ellenőriztesse a készüléket. Ajánlatos karbantartási szerződést kötni a szakszervizzel.
- A maghőmérő egy precíziós eszköz. Soha ne erőltesse a behelyezéskor, ill. kihúzáskor. Ne húzza ki a vezetékénél fogva. A garancia nem vonatkozik a sérülésből adódó maghőmérő hibára.
- Kombi módban nem ajánlott 200-210°C feletti hőmérsékleten használni a készüléket, mert ez csökkenti a készülék tömítéseinek élettartamát.
- A sütőtérbe helyezett tálcák között legalább 40 mm-es távolságot tartson a megfelelő levegő cirkuláció fenntartása érdekében. A legfelső tálca nem lehet magasabban 160 cm-nél! Erre különösen akkor kell ügyelni, ha a készülék más gyártó állványára van elhelyezve.
- Ne sózza a sütőbe helyezett ételt, különösen ne párolási ciklus esetén.
- A sütőtérbe gyúlékony anyagot tenni tilos! (pl. alkohol)
- Bármilyen hibás működésre utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a berendezést és hívja a márkaszervizt!
- A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.
- Tilos a berendezés tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.

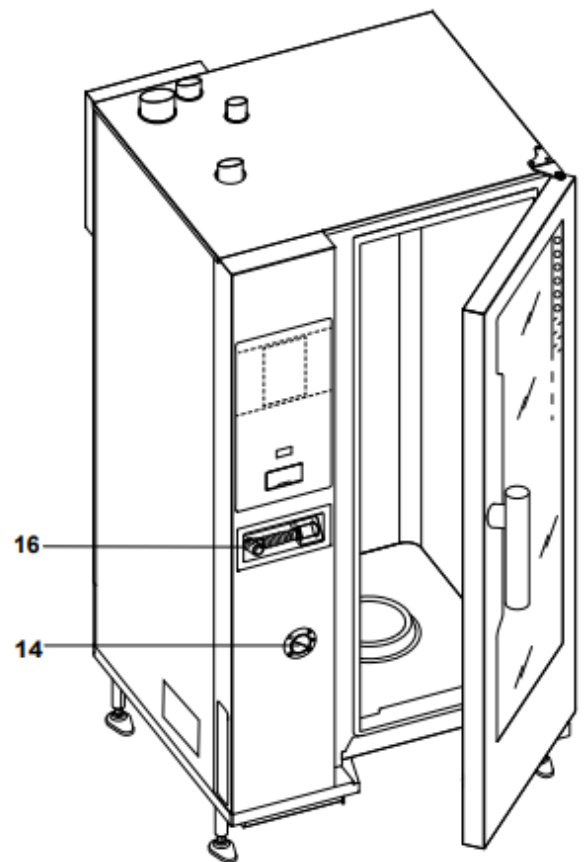
## B.2 A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- |  |  |
|--|--|
| 1, Ajtófogantyú  | 9, Érintőképernyő                                  |
| 2, Ajtó  | 10, Sütőtér szűrőelem (a tisztító tabletták helye) |
| 3, LED-es sütőtér világítás                                | 11, Be/Ki kapcsoló gomb                            |
| 4, Tálcatartó sín  | 12, USB aljzat                                     |
| 5, Sütőtér hőcserélő kivezetés<br>(csak gázüzemű modellek) | 13, Adattábla                                      |
| 6, Gőzkémény   | 14, Vízkőoldó/öblítő tabletta fiók                 |
| 7, Bőjler hőcserélő kivezetés<br>(csak gázüzemű modellek)  | 15, Állítható láb                                  |
| 8, Friss levegő beszívás                                   | 16, Kézizuhany (nem minden készülék esetén)        |

6 - 10 GN model

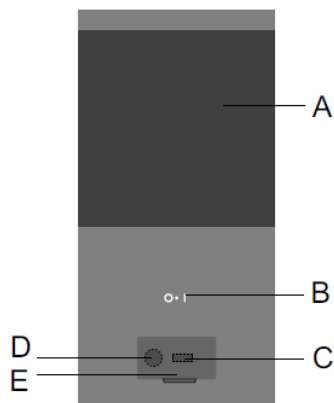


20 GN model



## B.3 A VEZÉRLŐPANEL

- A – Digitális panel  
 B – Be/Ki kapcsoló  
 C – USB aljzat  
 D – Kommunikációs csatlakozó tartozékokhoz  
 E – Felhajtható tető



## B.4 AZ AJTÓ NYITÁSA

A 6 és 10 tálcás modellek esetén fordítsa el az ajtófogantyút balra vagy jobbra ütközésig az ajtó nyitásához.

Ha főzési ciklus van folyamatban, akkor az le fog állni. Az ajtó bezárásakor nem kell a fogantyút elfordítani.

A 20 tálcás készülékek esetén a fogantyút fordítsa el jobbra 90°-al a nyitáshoz, záráskor pedig tartsa ebben a 90°-al elfordított pozícióban, majd az ajtó becsukása után – miközben nyomva tartja az ajtót – fordítsa vissza függőleges helyzetbe a záráshoz.



## B.5 A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE, FUNKCIÓI

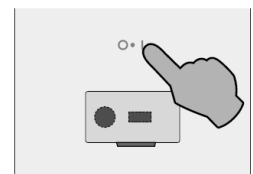
### B.5.1 BEKAPCSOLÁS

Nyomja meg az "I" gombot a kezelői panel alatt a készülék bekapcsolásához.

- A kapcsolóban lévő LED elkezd világítani,
- A kezelői panel bekapcsolódik

**i** A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt és dátumot.

- A kezelői panel gombjai, jelzőfényei világítása különböző lehet:
  - erősen világító gomb = aktív gomb
  - halványan világító gomb = inaktív gomb
  - világítás nélküli gomb = nem működő gomb
  - villogás = beállítási igény, vagy figyelmeztetés



### B.5.2 A KEZELŐI PANEL ELEMEI

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| A – Főzési ciklusok     | F – Receptek és Multifázis |
| B – Főzési paraméterek  | G – Visszajelző lámpák     |
| C – Főzési opciók       | H – Digitális kijelzők     |
| D – Speciális funkciók  | I – Billentyűzet           |
| E – Kiegészítő funkciók | J – Start gomb             |

#### **A – Főzési ciklusok**

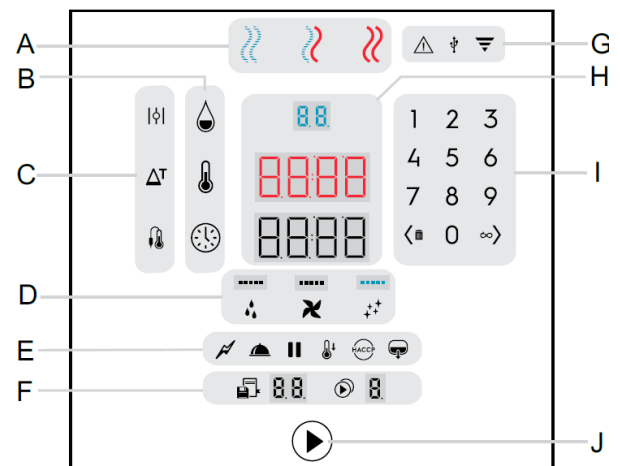
Bojleres készülékek:

- Konvekciós sütési mód: ideális sütésre és pirításra 300°C-ig.
- Kombinált üzemmód: légkeveréses sütés és gőzpárolás kombinációja. (Max. 300°C)
- Párolás telített gőzben: 100°C-on történő párolás.  
Párolás alacsony hőmérsékleten (25°C - 99°C)  
Párolás magas hőmérsékleten (101°C-130°C)

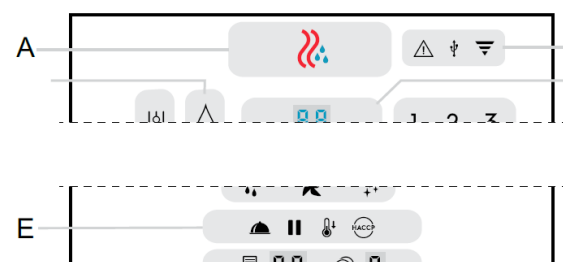
Bojler nélküli készülékek:

- Légkeveréses sütési mód: ideális sütésre és pirításra 300°C-ig.

Level B (B funkciószint)



Level C (C funkciószint - bojler nélküli)



## B – Főzési paraméterek



Páratartalom: Beállítható a:

- kívánt páratartalom kombi ciklusban,
- max. páratartalom konvekciós ciklusban,
- bojler nélküli készülékeknel a párasítási szint (1...10).



Hőmérséklet: Sütőtér hőmérséklet



Főzési idő

## C – Főzési opciók



Levegőztető szelep nyitása:

Konvekciós főzéskor használható a sütőtér teljes páratlanítására.



Eco Delta funkció:

Kímélő és egyenletes főzéshez, alacsony súlyvesztéssel. Az étel maghőmérsékletéhez képest állítja be a sütőtér hőmérsékletet (maghőmérséklet +  $\Delta^T$ )



Maghőmérséklet (10°C...290°C)

## D – Speciális funkciók



Manuális vízbefecskendezés a sütőtérbe



Ventilátor sebességének beállítása



Tisztító ciklus

## E – Kiegészítő funkciók



Félteljesítmény, bármelyik ciklusban.



Melegen tartás: időzített ciklusnál 65°C, maghőmérősnél beállítás+5°C



Szünet (a főzési ciklus fázisai között)



Lehűtés Ha magas hőmérsékletű főzés után alacsony hőmérsékleten szeretne főzni. Alapbeállítás 25°C, de módosítható.



**VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!**  
Ennél a funkciónál a ventilátor és a vízbefecskendezés (ha <180°C) NYITOTT AJTÓNÁL IS működik!



HACCP A főzési adatok elmenthetőek egy pendrive-ra



Manuális bojler leürítés (ha van). Ciklus közben nem lehet elvégezni.

## F – Receptek és Multifázis



Receptek (max. 99)



Multifázis: Egy főzési ciklus több (max 4) különböző beállítású főzési fázisból is állhat, melyek automatikusan követik egymást.

## G – Visszajelző lámpák



Hibajelzés



USB



Wi-Fi (csatlakozva)

## H – Digitális kijelzők



Páratartalom





Hőmérséklet

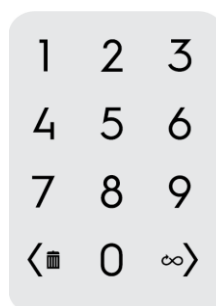


Főzési idő vagy maghőmérséklet

## I – Billentyűzet

A  gombot egyszer megnyomva csökkenti az értéket, nyomva tartva pedig törli.

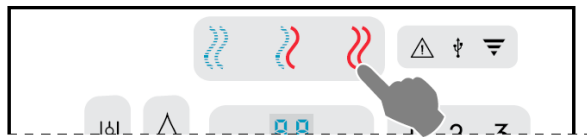
A  gombbal növelheti az értéket, illetve – főzési idő beállításakor – kiválaszthatja a folyamatos időbeállítást, azaz a főzés csak a stop gomb megnyomásával fog leállni. Az időkijelzőn "cont" fog megjelenni.



## B.5.3 PÉLDA A FŐZÉSI CIKLUS BEÁLLÍTÁSÁRA

1, Főzési mód kiválasztása : konvekciós főzés

Bojleres készülékeknél



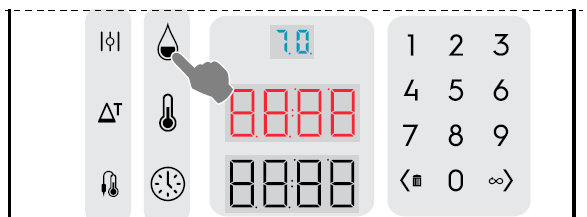
Bojler nélküli készülékeknél:



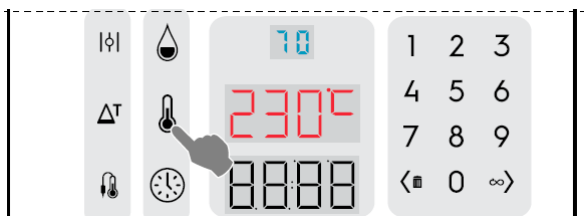
2, Páratartalom beállítás. A páratartalom ikon megnyomása után megjelenő billentyűzeten állítson be pl. 70%-ot.

A beírt érték megjelenik a kijelzőn.

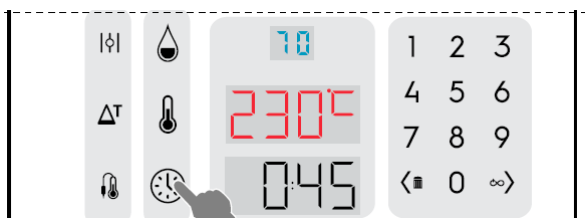
Ha "0" a beállítás, akkor a kijelző és a páratartalom szabályzás ki van kapcsolva.




3, A sütési hőmérséklet beállítása. A hőmérséklet ikon megnyomása után megjelenő billentyűzeten állítson be 230°C-ot. A beírt érték megjelenik a kijelzőn.



4, A főzési idő beállítása. Az óra ikon megnyomása után megjelenő billentyűzeten állítson be 45 percet. A beírt érték megjelenik a kijelzőn.



5, A főzési ciklust elindíthatja a  gomb megnyomásával.

6, A főzési ciklus elindítása után először az ún. előmelegítő fázis fog elindulni, az időkijelzőn a "PrEH" üzenet jelenik meg, a Start gomb vörösén világít. Ha az ajtót kinyitja, a kijelzőn ezt a "door" üzenet jelzi, a fűtés kikapcsol, majd az ajtó zárásával az előmelegítő ciklus folytatódik.

Ha át akarja ugorni az előmelegítő fázist, tartsa nyomva a Start gombot a ciklus indításakor.


Az előmelegítő fázis végén az idő kijelzőn villogó "LOAd" üzenet jelenik meg (töltse be az ételt a sütőbe).

A főzési ciklus elindul, amikor az étel betöltése után becsukja az ajtót.


Ha le akarja állítani a főzési ciklust, tartsa nyomva a  gombot.

7, A főzési ciklus végén automatikusan leáll a működés (fűtés és ventilátor), valamint hangjelzést ad a készülék. A hangjelzést bármelyik gomb megnyomása vagy az ajtó kinyitása elnémítja.


## 8, Opcionális beállítások

 Levegőztető szelep nyitása:  
Konvekciós főzéskor használható a sütőtér teljes páratlanítására.


$\Delta^T$  Eco Delta funkció: Kímélő és egyenletes főzéshez, alacsony súlyvesztéssel. Az étel maghőmérsékletéhez képest állítja be a sütőtér hőmérsékletet (aktuális maghőmérséklet +  $\Delta^T$ ). Ehhez a funkcióhoz a hőmérséklet kijelzőtől balra lévő  $\Delta^T$  gombot nyomja meg, majd állítsa be a delta-hőmérsékletet (1...120°C).


 A  $\Delta^T$  gomb megnyomása után az időbeállítás automatikusan átáll maghőmérséklet kijelzésre, mivel ez a funkció CSAK maghőmérő használatával együtt működik.





Állítsa be a végső maghőmérsékletet, helyezze be a maghőmérőt, és elindíthatja a ciklust.  
A ciklus akkor ér véget, ha az étel eléri a beállított maghőmérsékletet.  
Nagyméretű húsokhoz (pl. egész pulyka, disznócomb) ajánlott.

 Maghőmérséklet (10°C...290°C) Maghőmérő használatával precízen ellenőrizhető az étel elkészítése. A maghőmérséklet beállítás az időkijelző melletti gomb megnyomása után lehetséges. Maghőmérős ciklus elindítása előtt, vegye ki a maghőmérőt a sütőtérből, és csak az előmelegítő fázis végén, az ételbe helyezve tegye vissza.

Ügyeljen arra, hogy a maghőmérő hegye az étel középső részében legyen behelyezéskor.

 **Figyelem!**  
A maghőmérő egy precíziós műszer. Ne ütögesse, ne erőltesse a behelyezéskor, vagy húzza ki a kábelénél fogva. Regálkocsi használatakor különösen ügyeljen rá, nehogy megsérüljön. A sérülésből adódó meghibásodásokra nem vonatkozik a garancia.

 A vákuumcsomagolt ételekhez egy speciális opcionális tartozék, az USB csatlakozású maghőmérő szükséges.

 Multifázis funkció. Egy főzési ciklus több (max. 4), egymást követő, különböző főzési beállítású főzési fázisból is állhat. Miután beállította az első főzési fázis paramétereit, tartsa nyomva a  gombot, majd állítsa be a 2. fázis paramétereit, és így tovább.  
Egy fázis törlése: először válassza ki a  gombbal a törölni kívánt fázist, majd tartsa nyomva a  ikont.  
Fázis törlése esetén, az azt követő fázisok is törlődnek.

## 9, Kiegészítő funkciók (ld. még B.5.2 fejezet "E" rész)

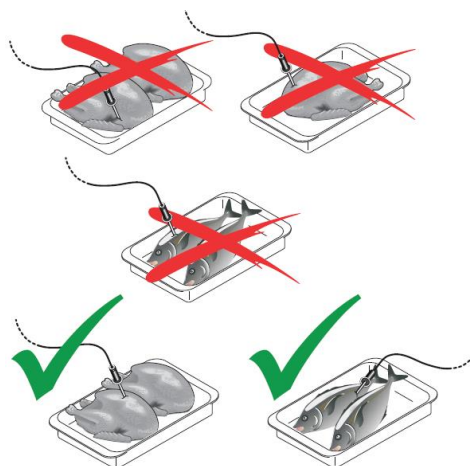
A kiegészítő funkciók is kiválaszthatóak a főzési ciklushoz. Az aktiválásukhoz csak meg kell nyomni a funkció gombját.

### Szünet

A multifázis kijelzés közben megnyomva, hozzáad egy szünet fázist a ciklushoz.  
Be kell állítani az időtartamát, ami az időkijelzőn fog megjelenni.

### Melegen tartás



A multifázis kijelzés közben megnyomva, hozzáad egy melegen tartó fázist a ciklushoz. A fázist "H"-val jelöli, és utolsó fázisként teszi a Multifázis ciklusba.  
Ha időzített ciklus volt beállítva, akkor a melegen tartó fázis hőmérséklete 65°C lesz, ha pedig maghőmérős ciklus után illeszti be, akkor maghőmérséklet + 5°C



## B.5.4 RECEPTEK (PROGRAMOK)

A "Receptek" (Program) gomb használatával előhívhatóak a már elmentett receptek, illetve elmenthetőek újabbak.

### Recept betöltése

- Nyomja meg a Recept gombot. A gomb melletti kijelzőn két vízszintes vonal elkezd villogni, az időkijelzőn pedig a "PROg" üzenet jelenik meg, a billentyűzet aktiválódik.
- Írja be a betöltendő recept számát. A kijelző további 15 másodpercig villog, egyéb funkciókat is kiválaszthat.
- A  gombbal elindíthatja a betöltött recept szerinti főzési ciklust.
- A kiválasztott receptet a  gomb 2 másodpercig történő nyomvatartásával törölheti.



### Recept mentése

- Nyomja meg a Recept gombot, és tartsa nyomva 3 másodpercig. A gomb melletti kijelzőn az első szabad programhely száma (01...99) elkezd villogni 7 másodpercig.
- Ez idő alatt az időkijelzőn pedig a "SAUE" üzenet jelenik meg, a billentyűzet aktiválódik.
- A Recept elmentéséhez nyomja meg újra a Recept gombot.

## B.5.5 VISSZAJELZŐ LÁMPÁK



A villogó szimbólum jelzi, hogy egy vagy több aktív hiba lépett fel a készülék működésében.



A szimbólum villogása mutatja, hogy érzékeli egy USB eszköz csatlakoztatását, majd abbahagyja a villogást és folyamatosan világít, ha felismeri az eszközt.

### Receptek mentése/feltöltése:

- 1, Csatlakoztasson egy USB kulcsot a készülékhez.
- 2, Nyissa meg a Receptek gombot. A hőmérséklet kijelzőn a "Prog", az időkijelzőn pedig a "OUt" üzenet jelenik meg.
- 3, Az időkijelzőn megjelent "OUt" üzenet a receptek USB-re való letöltését jelenti. Ha a készülékbe szeretné feltölteni a korábban lementett recepteket, akkor nyomja meg a villogó ">" gombot, a kijelzés "In"-re vált (=feltöltés). Visszaléphet a letöltéshez ("OUt") a < gomb megnyomásával.
- 4, Nyomja meg – a még mindig villogó – Receptek gombot a másolás elindításához, az időkijelzőn négy vonal mutatja a töltés folyamatát.
- 5, A funkció befelyezését a "donE" üzenet mutatja.

### HACCP adatok mentése:

- 1, Csatlakoztasson egy USB kulcsot a készülékhez.
- 2, Nyomja meg a HACCP gombot. A hőmérséklet kijelzőn a "HACC", az időkijelzőn pedig a "OUt" üzenet jelenik meg.
- 3, Nyomja meg – a még mindig villogó – HACCP gombot a letöltés elindításához, az időkijelzőn négy vonal mutatja a töltés folyamatát.
- 4, A funkció befelyezését a "donE" üzenet mutatja.



A letöltött fájl neve = modellkód/dátum/idő




Wi-Fi (csatlakozva)


A visszajelző lámpa akkor világít, ha a készülék csatlakozott egy Wi-Fi hálózathoz.




## B.5.6 SPECIÁLIS FUNKCIÓK

 Manuális vízbefecskendezés a sütőtérbe. A gomb többszöri megnyomásával növelhetjük a befecskendezés idejét (1 gombnyomás = 10 sec). A mellékelt kép szerinti példában 3 gombnyomást mutat a három fekete pont, ami 30 másodpercig tartó vízbefecskendezést jelent.



 Ventilátor sebességének beállítása. A gomb többszöri megnyomásával növelhetjük a ventilátor sebességét. A mellékelt kép szerinti példában 4 gombnyomást mutat a négy fekete pont, ami a 4-es sebességet jelenti (max sebesség = 5).



 Tisztító ciklus. A gomb többszöri megnyomásával választható ki a megfelelő tisztító ciklus. A kiválasztott ciklus számát a gomb feletti pontok száma mutatja (a képen ez a 2-es).




**CLn1 = Enyhe** Olyan esetekben ajánlott, amikor a főzőtér csak kis mértékben, enyhén szennyezett, és a lerakódások még frissek, 200°C alatti ciklusok után (pl. párolás). 1 tisztítótablettát használjon a 6 és 10 tálcás készülékek esetén.

**CLn2 = Közepes** A főzőtér normál, nem túl erős mértékű szennyezettsége esetén ajánlott, 200°C alatti ciklusok után.

**CLn3 = Erős** Olyan esetekben ajánlott, amikor a főzőtér erősen szennyezett, és a lerakódások nagy zsírtartalmú ételkészítésből származnak (pl. csirke sütése, szósok készítése, stb...).

**CLn4 = Extra erős** Akkor ajánlott, amikor a főzőtér extrém mértékben szennyezett, és a többretegű lerakódások nagy zsírtartalmú ételkészítésből származnak, vagy már rászáradtak a belső felületekre.

**CLn5 = Öblítés** A funkció egy hideg vizes öblítést végeztet el. Ehhez a funkcióhoz NE használjon vegyszer tablettát.

A tisztító ciklust a  gomb megérintésével indíthatja el.

A sütőtérből mindent távolítson el.

Nyissa ki az ajtót, és helyezze a szűrőre a ciklushoz szükséges tisztító tablettát/tasaknyi port, és a fiókba a vízkötelenítő/öblítő tablettát.

Az ajtó bezárása után a tisztító ciklus elindul.



**FONTOS!**

**Ne nyissa ki az ajtót a tisztítóciklus alatt!**

## B.5.7 VEGYSZEREK HASZNÁLATA

### A - TISZTÍTÓSZEREK:

Nyisson ki a táblázat szerinti tasaknyi tisztítószeret, a kiválasztott ciklushoz, majd ürítse őket a sütőtér közepén lévő lefolyó szűrőjébe.

Tisztító ciklus	GN6 és 10	GN20
CLn 1	1	2
CLn 2	2	3
CLn 3	3	4
CLn 4	4	6
CLn 5	0	0



**Fontos!**

**Az Electrolux Professional által elfogadott tisztítószer: C23 por**



## **B - ÖBLÍTŐ/VÍZKŐTELENÍTŐ tabletta:**

Nyisson ki 1 tablettát a 6 és 10 tálcás készülékeknél, a 20 tálcások esetén pedig 2 db tablettát, majd tegye őket az elöl lévő fiókba.

Szilárd öblítő és vízkőtelenítő tabletta (alapbeállítás)

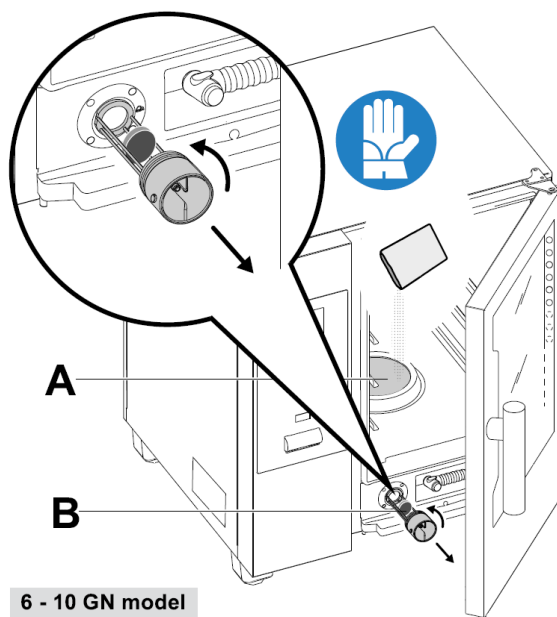
A vízkőtelenítő funkció csak a bojleres készülékeknél működik.



**Fontos! Csak az Electrolux Professional C25 Öblítő és Vízkőtelenítő tablettát használja!**

A tabletta rendszeres használata mellett a bojler is rendszeresen vízkőtelenítve van, azonban nagyon kemény tápvíz esetén előfordulhat, hogy a "dESC" (= bojler vízköves!) hibaüzenet jelenik meg. Ilyen esetben futasson le egy tisztítóciklust (CLn1 ...CLn4) a 6 és 10 tálcás készülékeknél 2 db, a 20 tálcások esetén pedig 3 db Öblítő/Vízkőoldó (C25) tablettával, tisztítószer használata nélkül.

Ha a "dESC" hibaüzenet ezután is megjelenik, hívja ki a szakszervizt.



**Fontos!**

**Ne használjon vízben feloldott, gél állagú, vagy klórtartalmú vegyszereket!**



**FONTOS!**

**A vegyszerek kezelésekor használjon megfelelő védőeszközöket. Az előirt védőeszköz fel van tüntetve a vegyszer leírásában.**

**Ha a tisztító ciklus bármilyen okból nem volt befejezve, és/vagy vegyszermaradék van a sütőtérben, NE INDÍTSON EL FŐZÉSI CIKLUST, amíg alaposan nincs átöblítve a készülék.**

**Ha sérülést, és/vagy gőzszivárgást tapasztal az ajtó tömítésénél, NE indítson el tisztító ciklust, hívja ki a szervizt.**

**A GARANCIA FELTÉTELE AZ ELECTROLUX PROFESSIONAL ÁLTAL ELFOGADOTT VEGYSZEREK HASZNÁLATA!**

## C TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



**FONTOS!**

Tartsa be a Biztonsági információk, és az Óvó rendszabályok fejezetekben leírtakat!

### C.1 ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁS/TISZTÍTÁS

Az általános karbantartás elvégzéséhez nem kell speciális képzés, vagy szakképesítés, csak kövesse a kézikönyv utasításait.

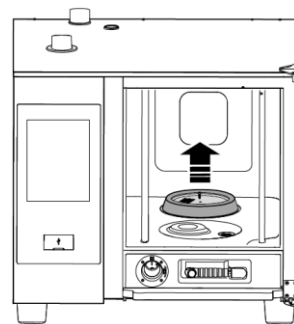
#### A sütőtér tisztítása

A sütőtér tisztítására vannak speciális tisztító funkciói a készüléknek, melyek a tisztítás mellett a bojler és a sütőtér vízkötelenítését is elvégzik.

#### Sütőtér lefolyószűrő tisztítása

A sütőtér lefolyószűrője megakadályozza a tisztítópumpa tönkremenetelét, a tisztítórendszer és a lefolyó eldugulását.

Tisztítsa meg rendszeresen a szennyezettségtől függően.

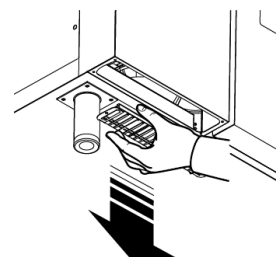
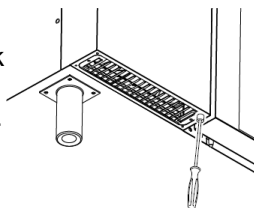


#### Levegőszűrő tisztítása

A kezelői panel alsó részén található az elektronikák hűtőlevegőjének szűrője.

Legalább havonta egyszer – olajgőzös, poros instalációk esetén gyakrabban – tisztítsa meg.

A szűrő kivételéhez először a rögzítőcsavarokat el kell távolítani.



**Fontos!**

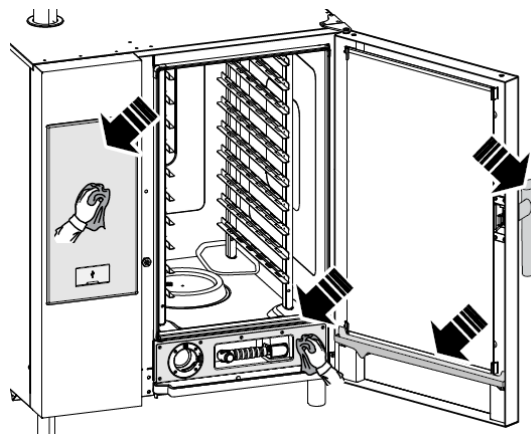
Ha a szűrő nincs visszatéve a helyére, a készülék nem fog működni.

A nem takarított, eltömődött szűrő az elektronikák túlmelegedését fogja okozni.

#### Egyéb felületek

Az üveg, fém és műanyag alkatrészek tisztításakor ne használjon agresszív tisztítószereket. Azonnal hagyja abba azon tisztítószerek használatát, melyek bármilyen látható vagy tapintható elváltozást okoznak a felületen, és öblítse át alaposan tiszta vízzel a vegyszerrel kezelt részeket.

A rozsdamentes felületeket naponta tisztítsa meg langyos szappanos vízzel, majd öblítse át.

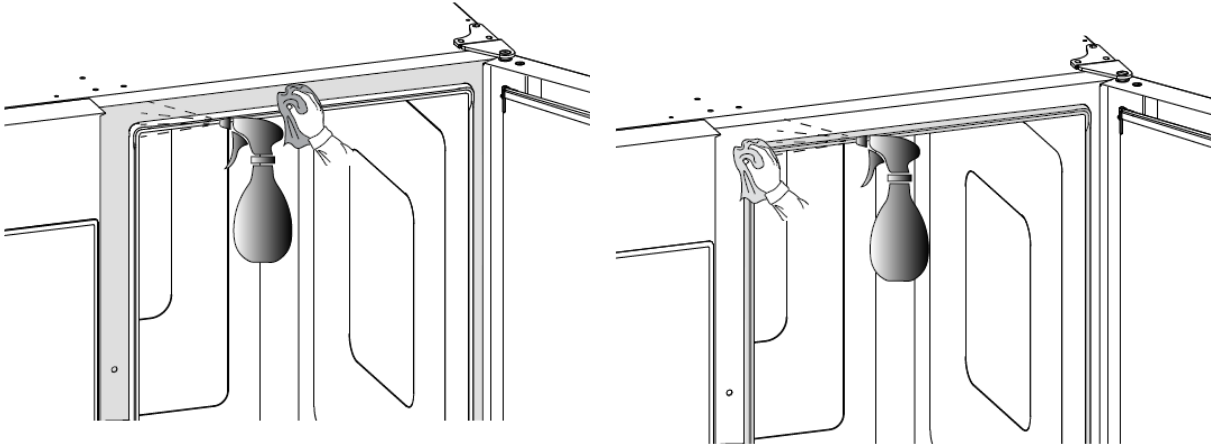


## Sütőtér ajtó napi tisztítása

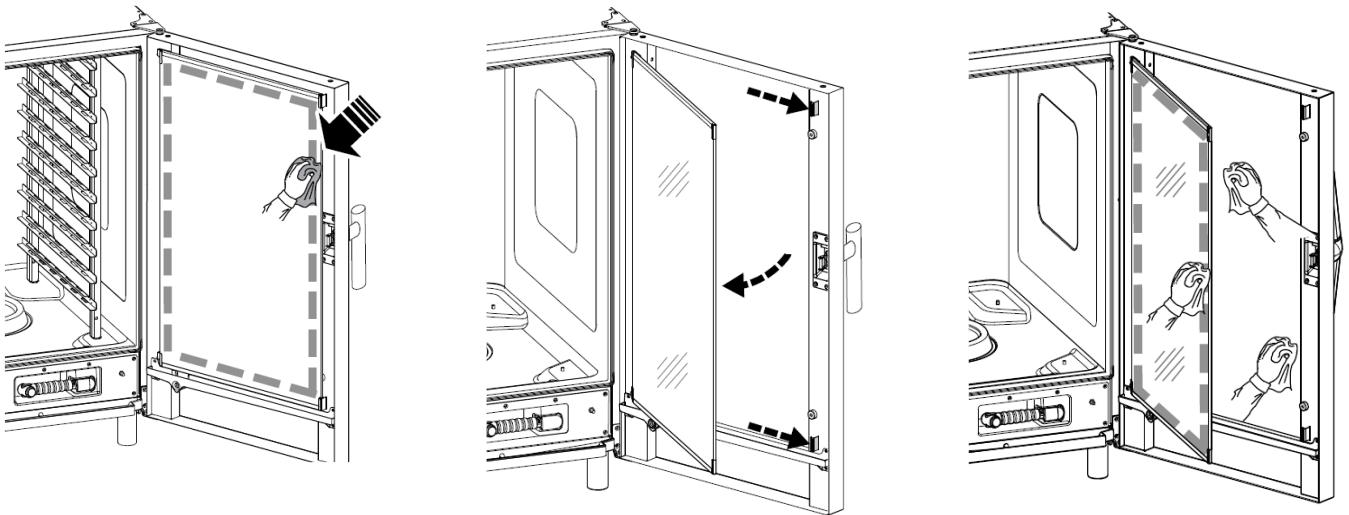


Az ajtó tömítés és az azzal érintkező, záródó felületek napi tisztítása elengedhetetlen a megbízható működéshez.

Tisztítsa meg az ajtó tömítést, és a tömítés melletti készülék felületeket alaposan minden munkanap végén.



Alaposan tisztítsa meg az ajtó belső üvegét, különösen a gumitömítésre záródó széleit, valamint a belső üveget kinyitva, a külső és belső üveg közötti részt.



## Maghőmérő

A maghőmérőt rendszeresen tisztítsa meg langyos, szappanos vízzel, majd öblítse át alaposan tiszta vízzel.



Óvatosan kezelje a maghőmérőt. A hegyes vége könnyedén megsértheti a kezét.

## C.2 HIBAÜZENETEK

Ha a hiba nem oldható meg az alábbi leírások segítségével, hívja ki a szakszervizt, áramtalanítsa a készüléket, zárja el a gáz- és vízcsapokat.

Hibakód	Hiba típus	Leírás	Lehetséges okok	Teendők
<b>ACF</b>	Figyelmeztetés	A levegőszűrő nincs a helyén	Szűrő nincs a helyén. Hibás szűrőérzékelés.	Tegye a helyére a szűrőt. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>ACUM</b>	Leállítja a készüléket.	A vezérlőkártyát nem érzékeli.	Kommunikációs hiba a vezérlőkártyával	Kapcsolja a készüléket ki, majd be. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>ASCH</b>	Figyelmeztetés	Magas hőmérséklet az elektronikai paneleknél	Elkoszolódott szűrő Túl magas helyiség hőmérséklet	Tisztítsa meg a szűrőt, majd várjon, amíg a készülék visszahűl. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>BEtc</b>	Leállítja a tisztítóciklust	Túl hosszú légbeeresztő szelep zárási idő	Mechanikus vagy elektromos szelep hiba	Hívja ki a szervizt.
<b>BEto</b>	Leállítja a tisztítóciklust	Túl hosszú légbeeresztő szelep nyitási idő	Mechanikus vagy elektromos szelep hiba	Hívja ki a szervizt.
<b>BEtr</b>	Figyelmeztetés	A bojler túl lassan melegszik		A főzés lehetséges, de ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>Bhtc</b>	Figyelmeztetés	Túl hosszú légbeeresztő szelep zárási idő	Mechanikus vagy elektromos szelep hiba	A főzés lehetséges, de a főzési eredmény eltérhet a várttól. Lehűlt készülék esetén ellenőrizze a légbeeresztő kéményt, nem-e esett bele valami, ami akadályozza a szelepet. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>Bhto</b>	Figyelmeztetés	Túl hosszú légbeeresztő szelep nyitási idő	Mechanikus vagy elektromos szelep hiba	A főzés lehetséges, de a főzési eredmény eltérhet a várttól. Lehűlt készülék esetén ellenőrizze a légbeeresztő kéményt, nem-e esett bele valami, ami akadályozza a szelepet. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>bntC</b>	A bojler letiltja	Bojler SSR NTC hiba (NTC4)	Hőmérséklet érzékelő hiba	A bojler működési hibája miatt ellenőrizze, hogy az elkészült étel minősége megfelelő-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>BoLt</b>	Leállítja a ciklust (ha ahhoz szükséges a bojler)	Bojler feltöltés időtúllépés	Tápvíz probléma (nincs, vagy alacsony a nyomás) Vízszint érzékelési hiba	Ellenőrizze, hogy a: -vízcsap nyitva van - a víznyomás megfelelő - a vízszűrőbetét nincs eltömődve. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>BSHt</b>	Figyelmeztetés	Bojler SSR NTC (NTC4) túl magas hőmérséklet	Levegőszűrő eltömődött Ventilátor hiba Túl meleg a beszívott levegő Pára kerül a sütőtérből az elektronikus alkatrészekhez	Ne kapcsolja ki a sütőt Várjon, amíg csökken a hőmérséklet Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetétnél, ha nincs, hívja ki a szervizt. Ha túl forró a beszívott levegő, próbálja meg megszüntetni ennek okát, ha lehetséges (pl. kikapcsolni/áthelyezni a sütő mellé helyezett nagy hőkibocsátású készüléket)
<b>BSOt</b>	Leállítja a főzőciklust	Bojler SSR NTC túlmelegedés (NTC4)	Levegőszűrő eltömődött Ventilátor hiba. Túl meleg a beszívott levegő. Pára kerül a sütőtérből az elektronikus alkatrészekhez	Ne kapcsolja ki a sütőt Várjon, amíg csökken a hőmérséklet Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetétnél, ha nincs, hívja ki a szervizt. Ha túl forró a beszívott levegő, próbálja meg megszüntetni ennek okát, ha lehetséges (pl. kikapcsolni/áthelyezni a sütő mellé helyezett nagy hőkibocsátású készüléket)
<b>Cdo</b>	Leállítja a tisztítóciklust	Nincs a tablettafiók a helyén	Nincs a fiók a helyén Érzékelő hiba	Főzési ciklust lehet futtatni, de a tisztítás nem lehetséges, amíg a fiók nincs a helyén. Ha a fiók a helyén van, és mégis jelentkezik a hiba, hívja ki a szervizt.

Hibakód	Hiba típus	Leírás	Lehetséges okok	Teendők
<b>CFbL</b>	Figyelmeztetés	Hűtőventilátor hiba	Koszlerakódások miatt megszorult a ventilátor. Hibás ventilátor.	A készülék addig tud tovább működni, amíg az elektromos részek nem melegszenek túl. Hívja ki a szakszervizt.
<b>CntC</b>	Letiltja a főzési ciklust	Sütőtér SSR NTC hiba (NTC3)	Csatlakozó hiba NTC hiba Kártya hiba	Indítsa újra a készüléket, ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szakszervizt.
<b>CPUA</b>	Leállítja a készüléket.	Az ACS micro nem kommunikál.	PCB hiba	Kapcsolja a készüléket ki, majd be. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>CPUt</b>	Leállítja a készüléket.	Az TC micro nem kommunikál.	PCB hiba	Kapcsolja a készüléket ki, majd be. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>CSHt</b>	Figyelmeztetés	Sütőtér SSR NTC (NTC3) túl magas hőmérséklet	Levegőszűrő eltömődött Ventilátor hiba Túl meleg a beszívott levegő Pára kerül a sütőtérből az elektronikus alkatrészekhez	Ne kapcsolja ki a sütőt Várjon, amíg csökken a hőmérséklet Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetéténél, ha nincs, hívja ki a szervizt. Ha túl forró a beszívott levegő, próbálja meg megszüntetni ennek okát, ha lehetséges (pl. kikapcsolni/áthelyezni a sütő mellé helyezett nagy hőkibocsátású készüléket)
<b>CSOt</b>	Leállítja a főzőciklust	Sütőtér SSR NTC (NTC3) túl magas hőmérséklet	Levegőszűrő eltömődött Ventilátor hiba. Túl meleg a beszívott levegő. Pára kerül a sütőtérből az elektronikus alkatrészekhez	Ne kapcsolja ki a sütőt Várjon, amíg csökken a hőmérséklet Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetéténél, ha nincs, hívja ki a szervizt. Ha túl forró a beszívott levegő, próbálja meg megszüntetni ennek okát, ha lehetséges (pl. kikapcsolni/áthelyezni a sütő mellé helyezett nagy hőkibocsátású készüléket)
<b>dESC</b>	Bojler működése letiltva	Vízköves a bojler	Vízkö	A kézikönyv szerint futasson egy tisztítóciklust 2 db (20 tálcás esetén 3 db) C25-ös tablettával (csak Premium verzió, tisztítószer nélkül)
<b>EbOL</b>	Leállítja a főzőciklust/ előmelegítést	Bojler hőmérséklet érzékelő hiba	Csatlakozó hiba TC érzékelő hiba Kártya hiba	A sütő tovább működik a bojler előmelegítése nélkül. Ellenőrizze az étel minőségét. Informálja a szervizt a hibáról.
<b>EbYP</b>	Figyelmeztetés	Páraecsapató szenzor hiba	Csatlakozó hiba TC érzékelő hiba Kártya hiba	A készülék tovább működik, de a vízfogyasztás megnő. Hívja ki a szakszervizt.
<b>ECEd</b>	Leállítja a főzőciklust	Alsó sütőtér hőmérséklet érzékelő hiba	Csatlakozó hiba TC érzékelő hiba Kártya hiba	A sütő csak 100°C-os ciklusban használható.. Hívja ki a szakszervizt.
<b>ECEu</b>	Leállítja a főzőciklust	Felső sütőtér hőmérséklet érzékelő hiba	Csatlakozó hiba TC érzékelő hiba Kártya hiba	A sütő csak 100°C-os ciklusban használható.. Hívja ki a szakszervizt.
<b>EH2O</b>	Leállítja a készüléket	A mért vízárám nem felel meg a szelepek állapotának	A tápvízszelep zárt, vagy részlegesen zárt Időszakos tápvízhiány Áramlásérzékelő hiba Vízrendszer hiba	A főzés lehetséges. Ellenőrizze, hogy a tápvízcsap nyitva van-e, és a tápvíz nyomás > 1,5 bar Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>ELMb</b>	A 100°C feletti pároló ciklusokat letiltja	Lambda szenzor hiba	Lambda szenzor hiba	A főzési(párolási) eredmények eltérhetnek a várttól. Hívja ki a szakszervizt.
<b>EntC</b>	Leállítja a készüléket	Elektromos rekesz NTC1 hiba	Csatlakozó hiba NTC érzékelő hiba Kártya hiba	Az elektronikus kártya hőmérséklet érzékelője hibás. Főzés nem lehetséges. Hívja ki a szakszervizt.
<b>Eotd</b>	Figyelmeztetés	Magas hőmérséklet a szifonban	Lehet, hogy nincs víz a szifonban	Ellenőrizze a sütő tápvízellátását Öntsön egy kis vizet a sütőtér alsó szűrőjére. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.

Hibakód	Hiba típus	Leírás	Lehetséges okok	Teendők
<b>Eprb</b>	Maghőmérős ciklust leállítja	Maghőmérő hiba	Hibás/sérült maghőmérő Csatlakozó hiba Vezérlőkártya hiba	Csak időalapú főzés lehetséges. Használja a külső (opcionális) USB maghőmérőt Hívja ki a szervizt.
<b>Ertc</b>	Figyelmeztetés	Belső óra hiba	Belső óra hiba/az elem lemerült a vezérlőkártyán	Bizonyos funkciók (pl. HACCP) nem fognak működni. Hívja ki a szervizt.
<b>ESCH</b>	Leállítja a készüléket	Túl magas hőmérséklet az elektromos paneleknél	Levegőszűrő eltömődött Ventilátor hiba. Túl meleg a beszívott levegő. Pára kerül a sütőtérből az elektronikus alkatrészekhez	Ne kapcsolja ki a sütőt Várjon, amíg csökken a hőmérséklet Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetéténél, ha nincs, hívja ki a szervizt. Ha túl forró a beszívott levegő, próbálja meg megszüntetni ennek okát, ha lehetséges (pl. kikapcsolni/áthelyezni a sütő mellé helyezett nagy hőkibocsátású készüléket)
<b>EStd</b>	Figyelmeztetés	Szifon NTC hiba	Csatlakozó hiba NTC érzékelő hiba Kártya hiba	A készülék tovább működik. Javítsa meg a készüléket.
<b>Etb</b>	Leállítja a ciklust/ bojler	Bojler biztonsági termosztát leoldott	Kevés a víz a bojlerben Vízköves a bojler A biztonsági termosztát érzékelője nincs a helyén Hibás termosztát A BOT paraméter értéke túl magasra lett állítva A helyiség hőm. <5°C	A bojler nem működőképes, csak vízbefecskendezéssel lehet párasítani a sütőtérben. Hívja ki a szakszervizt.
<b>EtC</b>	Leállítja a készüléket	Sütőtér biztonsági termosztát leoldott	Túl koszos a sütőtér A COT paraméter értéke túl magasra lett állítva Hibás termosztát Nem forog a légkeringető ventilátor lapátja A sütőtér hőmérséklet érzékelő hibás A helyiség hőm. <5°C	Takarítsa ki a sütőteret manuálisan, és hívja ki a szakszervizt.
<b>EtUb</b>	Leállítja a bojler	Bojler túl melegedés	Kevés a víz a bojlerben Vízköves a bojler A biztonsági termosztát érzékelője nincs a helyén Hibás termosztát A BOT paraméter értéke túl alacsonyra lett állítva	Várja meg, amíg a bojler visszahűl (a hibaüzenet eltűnik). Vízkötelenítse a bojler: A kézikönyv szerint futasson egy tisztítóciklust 2 db C25-ös tablettával (tisztítószer nélkül). Ha ezután újra megjelenik az EtUb üzenet, ismételje meg a fenti vízkötelenítést. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>EtUC</b>	Leállítja a készüléket	Sütőtér túlmelegedés	Túl koszos a sütőtér A COT paraméter értéke túl alacsonyra lett állítva	Futasson egy lehűtő ciklust (a hibaüzenet eltűnik), majd tisztítsa meg a sütőteret. A visszahűtés után indítható újabb főzőciklus. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>FA8H</b>	A főzési ciklus végén a készülék működése leáll.	A készülék 8 órán keresztül működött levegőszűrő nélkül.	Nincs a helyén a levegőszűrő Hibás érzékelés	Tegye a helyére a szűrőt (megtisztítva!). Ha a szűrő nincs meg, szerezzen be egy újat a szervizpartneren keresztül.
<b>FDxx</b>	Leállítja a készüléket	Alsó ventilátor motor hiba	A hibakódban mutatott szám (az <b>xx</b> helyén) segít a szerviznek a hiba beazonosításában	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>FILS</b>	A bojleres ciklusokat leállítja	A bojler nem töltődött fel a megadott idő alatt	Tápvíz hiány Vízszelep hiba Szintérezékelés hiba Leűrtőszelep szivárgás	A készülék csak száraz sütőciklusban működőképes. Ellenőrizze a tápvízcsapot, a szűrőbetétet. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.

Hibakód	Hiba típus	Leírás	Lehetséges okok	Teendők
<b>FSnr</b>	Figyelmeztetés	Hűtési probléma	A légszűrő eltömődött A hűtőventilátor hibás	Tisztítsa meg a szűrőbetétet Ellenőrizze egy kis papírlappal, hogy van levegőbeszívás a szűrőbetétnél, ha nincs, hívja ki a szervizt.
<b>FUxx</b>	Leállítja a készüléket	Felső ventilátor motor hiba	A hibakódban mutatott szám (az <b>xx</b> helyén) segít a szerviznek a hiba beazonosításában	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>GbbU</b>	Leállítja a bojler	Bojler gázégő blokkolva	Gázcsap zárva Levegős a gázrendszer Lángvezérlő hiba Gázégő hiba	A készülék tovább használható légkeveréses módban, bízbefecskendezéssel párásíthat. Ellenőrizze, hogy a gázcsap nyitva van. A hiba törléséhez kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a hibaüzenet a bekapcsolás után azonnal jelentkezik, hívja a szervizt. Az újraindítás után 5x próbál begyűjtani. Ha a csőrendszer levegős volt (új beüzemelés esetén), akkor lehet, hogy az 5 begyűjtési próba nem volt elég a légtelenítéshez, törölje a hibát, és indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>GbCd</b>	A főzési ciklust szünetelteti	Sütőtér alsó gázégő blokkolva	Gázcsap zárva Levegős a gázrendszer Lángvezérlő hiba Gázégő hiba	A készülék nem használható tovább, a hiba törléséig. Ellenőrizze, hogy a gázcsap nyitva van. A hiba törléséhez kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a hibaüzenet a bekapcsolás után azonnal jelentkezik, hívja a szervizt. Az újraindítás után 5x próbál begyűjtani. Ha a csőrendszer levegős volt (új beüzemelés esetén), akkor lehet, hogy az 5 begyűjtési próba nem volt elég a légtelenítéshez, törölje a hibát, és indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>GbCU</b>	A főzési ciklust szünetelteti	Sütőtér felső gázégő blokkolva	Gázcsap zárva Levegős a gázrendszer Lángvezérlő hiba Gázégő hiba	A készülék nem használható tovább, a hiba törléséig. Ellenőrizze, hogy a gázcsap nyitva van. A hiba törléséhez kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a hibaüzenet a bekapcsolás után azonnal jelentkezik, hívja a szervizt. Az újraindítás után 5x próbál begyűjtani. Ha a csőrendszer levegős volt (új beüzemelés esetén), akkor lehet, hogy az 5 begyűjtési próba nem volt elég a légtelenítéshez, törölje a hibát, és indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>GrCo</b>	A tisztító ciklus leáll	A zsírgyűjtő szelep ki van nyitva	Helytelen kezelés	Bizonyosodjon meg a zsírgyűjtő szelep zárt pozíciójáról, mielőtt újraindítaná a tisztító ciklust
<b>Hdxx</b>	Leállítja a készüléket	Szelepek/pumpák aktiválása	A hibakódban mutatott szám (az <b>xx</b> helyén) segít a szerviznek a hiba beazonosításában	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>HFnl</b>	Figyelmeztetés	Nem működik a vízbefecskendezés	Nincs tápvíz Az ISG kör el van dugulva/vízköves	Csak légkeveréses módban használható a készülék. Ellenőrizze, hogy van-e tápvíz, és a csap nyitva van-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>HFnl</b>	Leállítja a vízbefecskendezést	Nem működik a vízbefecskendezés	Nincs tápvíz Az ISG kör el van dugulva/vízköves	Csak légkeveréses módban használható a készülék. Ellenőrizze, hogy van-e tápvíz, és a csap nyitva van-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>Htd</b>	Leállítja a készüléket	A szifon hőmérséklet a biztonsági szintnél magasabb	Nincs benne víz	Ellenőrizze a távízellátást Öntsön vizet a sütőtér összefolyó szűrőjébe, majd várja meg, amíg a hiba meg nem szűnik. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.

Hibakód	Hiba típus	Leírás	Lehetséges okok	Teendők
<b>LPIn</b>	Leállítja a ciklust	Bojler szintérzékelő probléma	Elektróda csatlakozás hiba Vízkezelő Elektróda szigetelés hiba	A párolás csak vízbefecskendezéssel lehetséges. Vízkötelenítse a bojler: A kézikönyv szerint futasson egy tisztítóciklust 2 db C25-ös tablettával (tisztítószer nélkül). Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>MCbM</b>	Leállítja a készüléket	Kommunikációs hiba az alsó inverterrel	Inverter hiba Csatlakozási hiba	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>MCtM</b>	Leállítja a készüléket	Kommunikációs hiba a felső inverterrel	Inverter hiba Csatlakozási hiba	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>PFAC</b>	Leállítja a készüléket	Paraméter hiba	Szoftveres vagy hardveres hiba	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.
<b>SbbU</b>	Kikapcsolja a gázüzemű bojler	Bojler gázégő ventilátor sebesség hiba	A ventilátor elkoszolódott Hibás ventilátor Hibás csatlakozás	A bojler égőfej ventilátora nem éri el a beállított sebességet, hívja ki a szervizt.
<b>SbCd</b>	Leállítja a ciklust	Sütőtér alsó gázégő ventilátor sebesség hiba	A ventilátor elkoszolódott Hibás ventilátor Hibás csatlakozás	A sütőtér alsó égőfej ventilátora nem éri el a beállított sebességet, hívja ki a szervizt.
<b>SbCU</b>	Leállítja a ciklust	Sütőtér felső gázégő ventilátor sebesség hiba	A ventilátor elkoszolódott Hibás ventilátor Hibás csatlakozás	A sütőtér felső égőfej ventilátora nem éri el a beállított sebességet, hívja ki a szervizt. Csak 100°C-os pároló ciklus futtatható
<b>SLUS</b>	Leállítja a ciklust (ha ahhoz szükséges a bojler)	Bojler feltöltés (felső szintre) időtúllépés	Tápvíz probléma (nincs, vagy alacsony a nyomás) Vízszint érzékelési hiba Szivárgás a bojler leürítő szelepleben	Ellenőrizze, hogy a: - vízcsap nyitva van - a víznyomás megfelelő - a vízsűrűbetét nincs eltömődve. Ha a hiba továbbra is fennáll, hívja ki a szervizt.

Ha a leírtak nem segítenek a probléma megoldásában, jegyezze fel a hibakódot, a készülék PNC-jét, és sorozatszámát (Ser), és küldje el ezeket a szerviznek.



A PNC és sorozatszám elengedhetetlen a készülék pontos beazonosításához.



