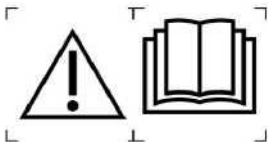


TR - KOMPAKT KONVEKSİYONEL / BUHARLI FIRINLAR

TÜRKÇE: Kurulum, Kullanım ve Bakım Kılavuzu



11/2017

Rev. 2_07/2021

İçindekiler

1. KURULUM	5
1.1 Genel ve güvenlik uyarıları	5
1.2 Yerleştirme	9
1.3 Su Bağlantısı	10
1.4 Giderin bağlanması	11
1.5 Elektrik Bağlantısı	11
1.6 Fırının devreye alınması ve test edilmesi	13
2. GENEL KULLANIM TALİMATLARI	15
2.1 Kontrollerin Tanımlanması	15
2.2 İlk kullanım bilgileri	16
2.3 Fırının açılıp kapatılması	17
2.4 Pişirmenin Başlatılması/Durdurulması	18
2.5 Pişirme haznesinin soğutulması	18
2.6 Pişirme haznesinin aydınlatması	18
3. MANUEL PROGRAMLAMA	19
3.1 Pişirme sıcaklığını ayarlama	19
3.2 Pişirme süresini ayarlama	19
3.3 Fan hızını ayarlama	20
3.4 Pişirme modunu ayarlama	20
3.5 Pişirme termometresi ile pişirme (isteğe bağlı)	21
3.6 Delta-T pişirme modu	23
3.7 Birden fazla pişirme aşamasının programlanması	24
3.8 Pişirme haznesinin otomatik ön ısıtmasının ayarlanması	25
3.9 Kısma valfini açma ve kapatma	25
4. PROGRAMLAMA	26
4.1 Bir pişirme programını kaydetme	26
4.2 Kaydedilmiş bir pişirme programını yükleme	26
4.3 Kaydedilmiş bir pişirme programını değiştirme	26
4.4 Kaydedilen programın iptali	27
4.5 USB yoluyla tarif yükleme/indirme	27
4.6 HACCP kaydı	28

4.7 GÜÇ KESİNTİSİ alarmı	29
5. BAKIM ve TEMİZLİK	29
5.1 Temizlik	29
5.2 Otomatik temizlik	30
5.3 Yıkama difüzörünün temizlenmesi	31
5.4 Teknik bölme havalandırma filtresi	31
5.5 Nem tahliyesi	32
5.6 Camın temizlenmesi	32
5.7 Kapak kapatma menteşelerinin ayarlanması	33
6. SORUN GİDERME	34
6.1 Sık görülen sorunlar	34
6.2 Alarmlar	35
7. MAKİNEİN İMHA EDİLMESİ	36
8. KABLOLAMA ŞEMASI	37
8.1 6 GN 1/1 (W)	37
9. TEKNİK VERİ FÖYÜ	38
9.1 6 GN 1/1 (W)	38
10. GELEN SUYUN ÖZELLİKLERİ	344

Sayın Müşteri,

Ürünlerimizden birini satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu cihaz, gıda ve içecek endüstrisi için özel olarak tasarlanmış bir ekipman yelpazesinin parçasıdır.

Kullanım kolaylığı ve ergonomiyi hoş ve modern bir tasarımla bir araya getiren cihazlardır.

Cihaz, satış faturasında belirtilen tarihten itibaren geçerli olmak üzere, her türlü üretim hatasına karşı 12 ay garantilidir. Garanti, cihazın normal çalışmasını kapsamakta olup sarf malzemelerini (ampul vb.) ve montaj, bakım, hatalı tamir ve temizlik, kurcalama ve yanlış kullanımdan kaynaklanan arızaları kapsamaz.

Üretici, gerekli veya yararlı gördüğü herhangi bir zamanda değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

1. KURULUM

1.1 Genel ve güvenlik uyarıları

- Fırının kurulumunu yapmadan ve kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun, çünkü güvenli kurulum, kullanım ve bakım konusunda önemli talimatlar içermektedir.
- Kılavuzu, operatörlerin ileride başvurabilecekleri kolay erişilebilir bir yerde saklayın.
- Fırının taşınması durumunda mutlaka kullanım kılavuzunu da yanınızda bulundurun; gerekirse yetkili satıcınızdan veya doğrudan üreticiden yeni bir kopyasını isteyin.
- Ambalajı açtığınızda cihazın iyi durumda olduğundan ve nakliye sırasında herhangi bir hasar meydana gelmediğinden emin olun. Hasarlı bir cihazı asla monte etmeyin veya kullanmayın; şüphelenir varsanız derhal satış sonrası teknik destek departmanı ile veya yerel bayinizle iletişime geçin.
- Ambalaj malzemesi potansiyel olarak tehlikeli olduğundan çocukların veya hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklanmalı ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde doğru şekilde bertaraf edilmelidir.
- Ekipmanı kurmadan önce, sistemlerin kullanılacağı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere ve bilgilendirme levhasında belirtilenlere uygun olduğunu kontrol edin.
- Kılavuzda belirtilenlerden farklı montaj veya bakım yapılması, hasara, yaralanmaya veya ölümcül kazalara neden olabilir.
- Cihazların montajı, olağan dışı bakım ve onarım işlemleri mutlaka mesleki yeterliliğe sahip personel tarafından ve üretici firmanın talimatları doğrultusunda yapılmalıdır.
- Ekipmanın montajı sırasında kurulum için görevlendirilmeyen personelin çalışma sahasında kalması ve buradan geçmesi yasaktır.

- Cihaz, kapalı alanlarda gıda pişirmek için tasarlanmıştır ve yalnızca bu fonksiyon için kullanılmalıdır. Bu nedenle başka türlü kullanımlardan kaçınılmalıdır, çünkü bu tür kullanımlar uygunsuz ve tehlikeli olup garantiyi geçersiz kılar.
- Cihaz yalnızca kullanımı konusunda uygun eğitimi almış personel tarafından kullanılmalıdır. Kaza veya ekipmana gelebilecek zarar riskini önlemek için personelin güvenli çalışma konusunda sürekli olarak eğitilmesi esastır.
- Cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya gerekli deneyime veya bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından ekipmanın kullanımı konusunda gözetim veya talimat verilmediği sürece kullanılmamalıdır.
- Cihaz, havadaki zararlı maddelerin aşırı birikmesini önlemek için uygun şekilde havalandırılan bir odaya yerleştirilmelidir.
- Çocukların cihazla oynamamaları ve kullanmamaları için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Çalışma esnasında ekipmanın dış yüzeylerindeki sıcak bölgelere dikkat edin; bu bölgelerin sıcaklığı çalışma esnasında 60°C'yi aşabilir.
- Fırının ses basınç seviyesi 70 dB(A)'dan düşük olduğundan kulak koruması kullanmasına gerek yoktur.
- Arıza veya bozukluk durumunda ekipman devre dışı bırakılmalı, onarımlar mutlaka üretici tarafından yetkilendirilmiş bir destek merkezi tarafından yapılmalı ve orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Herhangi bir kurulum veya bakım işlemi yapmadan önce cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Bu kılavuzda belirtilen hususlara uyulmadan, açıkça yetkilendirilmemiş müdahaleler, kurcalamalar veya değişiklikler yapılması garantiyi geçersiz kılacaktır.

- Fırının yakınına kızartma tavası veya pişirme kabı gibi başka ısı kaynakları koymayın.
- Ekipmanın yakınına yanıcı maddeler atmayın veya kullanmayın.
- Uzun süreli kullanılmama durumunda elektrik ve suyun kapatılması gerekmektedir.
- Cihazınızı devreye almadan önce ambalajın tüm parçalarının çıkarıldığından ve yürürlükteki mevzuata uygun şekilde bertaraf edildiğinden emin olun.
- Cihaz montajında gerekli görülen her türlü değişiklik yetkili teknik personel tarafından onaylanmalı ve gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece profesyonel kullanım içindir.
- Ekipmanın kablolamasında hiçbir tür değişikliğe izin verilmez.
- Önceki uyarılara uyulmaması hem sizin hem de ekipmanın güvenliğini tehlikeye atabilir.
- Pişirme haznesi sıcak olduğunda kapağı açarken dikkatli olun. **YANIK TEHLİKESİ!!**
- Tepsi ve ızgaralar sıcak fırından, ellere ısıya dayanıklı koruyucu eldiven takılarak çıkarılmalıdır.
- Pişirme haznesi temizleme işlemleri sırasında koruyucu gözlük ve uygun eldiven kullanın.
- DİKKAT: Fırının yakınındaki zemin kaygan olabilir.
- Bilgi levhası önemli teknik bilgiler içerir: Bu, cihazın bakımı veya onarımı için müdahale talep edilmesi durumunda önemlidir; bu nedenle çıkarılmamalı, hasar görmemeli veya değiştirilmemelidir.
- Ekipman, 2006/42/EC Makine Direktifinin temel gerekliliklerine uygundur.
- Ekipman, 2014/30/EU Elektromanyetik Uyumluluk Direktifinin temel gerekliliklerine uygundur.

- Ekipman, 2014/35/EU Alçak Gerilim Direktifinin temel gerekliliklerine uygundur.

1.2 Yerleştirme

Cihazlar iç mekanlara monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Açık havada kullanılamaz ve atmosferik etkenlere maruz bırakılamaz.

Fırının montajı için belirlenen yer, cihaz/destek tertibatının ağırlığını (95 kg) ve maksimum kapasitedeki yükü güvenli bir şekilde taşıyabilecek sağlam, düz ve yatay bir yüzeye sahip olmalıdır.

Cihaz, ahşap palet üzerinde ambalajlanarak kurulum yerine taşınmalıdır.

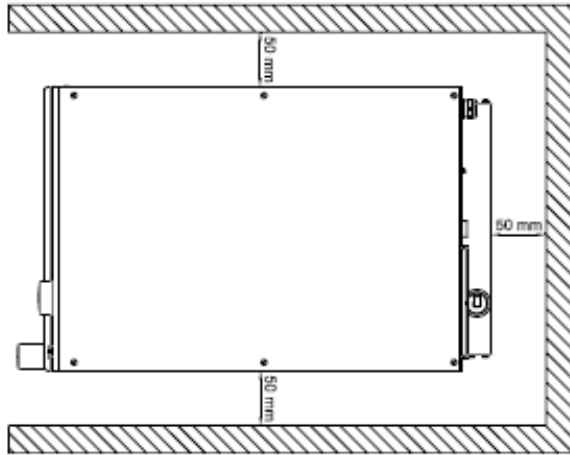
Fırının paletli bir kamyonla taşınması ve devrilmemesi için tüm önlemlerin alınması gerekmektedir. Ayrıca fırının kullanım ömrü dolduğunda devrilme tehlikesini önlemek için palet üzerine yüklenmesi ve büyük bir dikkatle taşınması gerekmektedir.

Cihaz, havadaki zararlı maddelerin aşırı birikmesini önlemek için uygun şekilde havalandırılan bir odaya yerleştirilmelidir.

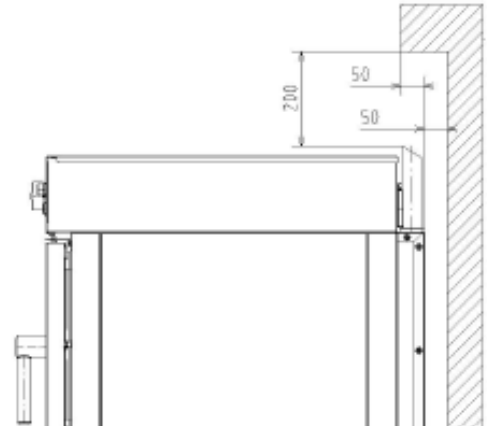
Fırın ankastre veya tezgah altı kurulumuna uygun değildir ve yalnızca sabit bir destek üzerine kurulmalıdır.

Cihazınızı ambalajından çıkarıp sağlam olduğundan emin olun. Yanıcı maddelerden yapılmış duvar, bölme, ara duvar, mutfak mobilyası veya kaplamaların üstüne veya karşısına yerleştirilmemelidir.

Yürürlükteki yangın yönetmeliklerine kesinlikle uymanızı öneririz.



Şekil 1a



Şekil 1b

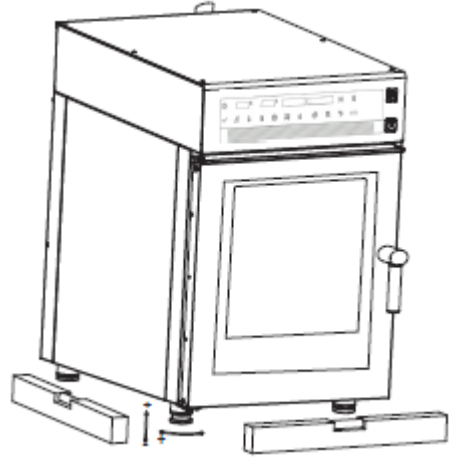
Fırın ile duvarlar veya diğer ekipmanlar arasında her taraftan **en az 50 mm mesafe** (Şekil 1a) ve bacanın **üstünde 200 mm** mesafe (Şekil 1b) bulunmalıdır. Pişirme sırasında oluşan buhar, dışarı çıktığında yetersiz mesafede yerleştirilen parçalara zarar verebilir.

Ambalajlama için kullanılan tüm malzemeler çevre ile uyumludur, tehlikesiz bir şekilde saklanabilir veya yerel yönetmeliklere göre bertaraf edilebilir.

Fırın düz konumlandırılmış olmalıdır: Düzleştirme ayaklarının yüksekliğini ayarlamak için, **Şekil 2**'de gösterildiği gibi bir su terazisi kullanın.

Fırının belirli bir derecede engebeli veya eğimli olması, fırının çalışmasını olumsuz etkileyebilir.

Cihazın dış panellerindeki koruyucu filmi tamamen çıkarın, yapıştırıcısının tüm izlerini çıkarmak için filmi yavaşça sökün.



Şekil 2

Isı alımı/tahliyesi için tasarlanmış tüm açıklıkların ve deliklerin kapatılmadığından emin olun.

1.3 Su Bağlantısı

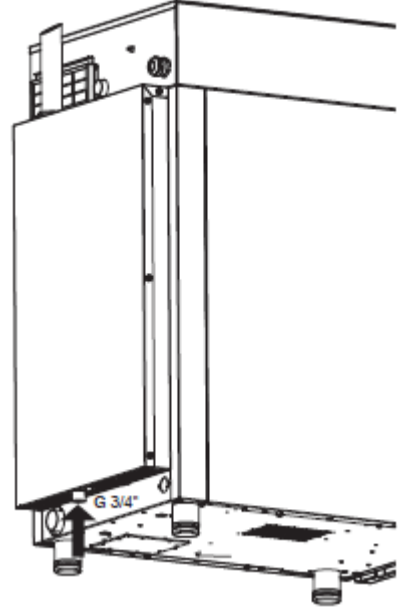
Su basıncı 150 ve 300 kPa (1,5-3 bar / 22-43 psi) aralığında olmalıdır. Şebeke suyunun basıncının bu değerden fazla olması durumunda fırının önüne bir basınç düşürücü takılması gerekmektedir.

Fırının alt orta kısmında yumuşak su girişi bulunmaktadır (**Şekil 3**).

Suyun özelliklerinin sayfa 344'teki tabloya uygun olduğunun doğrulanması önerilir.

Bağlantıyı yapmadan önce borunun içindeki metal artıklarını temizlemek için yeterli miktarda suyu boşaltın.

“Su” boru hattını su şebekesine bağlayın ve boruya bir kapatma vanası ve bir filtre takın.

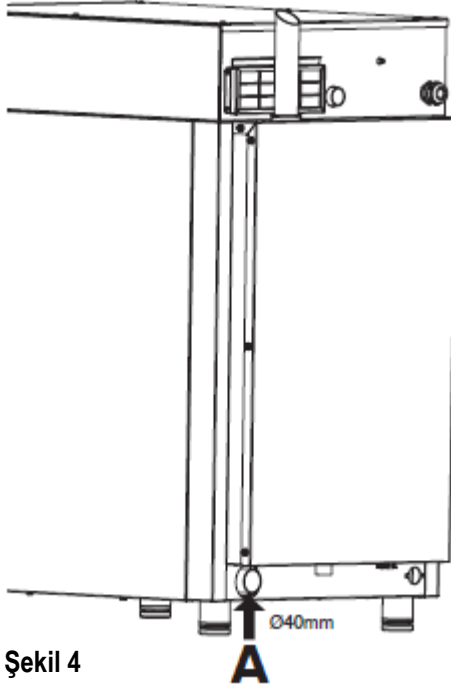


Şekil 3

Kapatma vanasının operatörün her an kolayca erişebileceği şekilde konumlandırıldığından emin olun.

Dikkat: Su tesisatında arıza varsa mutlaka yenisi ile değiştirilmeli, eskisi ise tekrar kullanılmamalıdır.

1.4 Giderin bağlanması



Şekil 4

Fırında su gideri bulunmaktadır; bu tertibat cihazın arka alt kısmında yer almakta olup çapı 40 mm olan bir borudan oluşmaktadır.

Gider borusunu bağlayın (**Şekil 4, referans A**).

Ancak borunun açık uçlu bir bacaya bağlanması tavsiye edilir.

İç filtrenin su dolu olduğundan emin olun, yoksa pişirme haznesinde bulunan giderden su doldurun.

1.5 Elektrik Bağlantısı

Yürürlükteki yönetmelikler gereği, elektrik sisteminin etkin bir topraklama sistemine sahip olması gerekmektedir.

Cihazın elektriksel güvenliği ancak elektrik sisteminin uygun olmasıyla sağlanabilir.

MOD	ECDxxxxL	S/N	XXXXXXXX	
PNC	XXXXXX			
GÜÇ KAYNAĞI	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
FIRIN GÜCÜ kW	xxx	CE	IPX4	EAC
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) ITALY'DA ÜRETİLMİŞTİR				

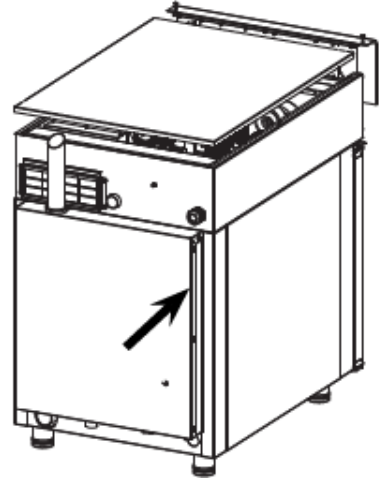
Elektrik bağlantısını yapmadan önce şebeke voltajı ve frekans değerlerinin cihazın teknik plakasında belirtilen şartlara uygun olduğundan emin olunmalıdır (**Şekil 5**).

Şekil 5

Şebekeye doğrudan bağlantı için cihaz ile şebeke arasına yük kapasitesine uygun, bağlantıyı kesmeyi sağlayacak bir cihaz yerleştirmelisiniz. Kontakları, kurulum kurallarına göre aşırı gerilim kategorisi III koşullarında tam bağlantı kesilmesini sağlayan minimum açılma mesafesine sahip olmalıdır; bu cihaz ayrıca, operatör tarafından her an kolayca kullanılabilecek şekilde yerleştirilmelidir.

Elektrik prizinin bağlanacağı ana şalteri 0 (sıfır) konumuna getirin. Soket kablo kesitinin cihaza yeterli güç çektiğinden emin olmak için yetkili bir personele kontrol ettirin.

Fırın, 3N 400V kablo ile birlikte verilir. Farklı bir voltaja bağladığınızda, üst bölmeyi açın, montaj vidalarını sökün (**Şekil 6**) ve yürürlükteki düzenlemelere uygun kabloyu güç kaynağı terminal kartına bağlayın. **Tab. 1'e bakın.**



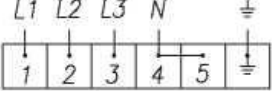
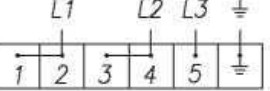
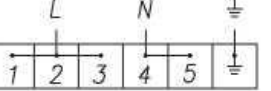
Şekil 6

Elektrik bağlantısını yapmak için bu kılavuza eklenmiş olan kablolama şemalarına bakın.

Elektrik kablosunu fırının sağ üst arka tarafında bulunan kablo rakorunun deliğine takın (**Şekil 6**).

Kabloyu kablo rakoruyla sabitleyin.

Çalışır durumdaki cihazın besleme gerilimi nominal gerilimden $\pm\%10$ 'dan fazla sapmamalıdır.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
			
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²

tab. 1

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak verimliliği kontrol edilen bir eşpotansiyel sistem içerisinde bulunmalıdır. Bağlantı için, çerçeve üzerine yerleştirilmiş ve **Şekil 7**'deki sembollerle işaretlenmiş kelepçeyi kullanın ve bu kelepçeye minimum kesiti 10 mm² olan bir kablo bağlayın.



Şekil 7

1.6 Fırının devreye alınması ve test edilmesi

Fırını çalıştırmadan önce, ekipmanın ve cihazın kurulumunun yasalara uygunluğunu ve bu kılavuzda verilen teknik ve güvenlik talimatlarına uygunluğunu doğrulamak için gerekli tüm kontrolleri dikkatlice yapmalısınız.

- Aşağıdaki hususların uygunluğunun da kontrol edilmesi gerekir:
- Fırının kurulum alanındaki sıcaklık +4°C'den büyük olmalıdır.
- Pişirme haznesi boş olmalıdır.
- Fırın duvarlarına uygulanan koruyucu film de dahil olmak üzere tüm ambalajlar tamamen çıkarılmalıdır.
- Havalandırma delikleri ve hava yuvaları açık olmalı ve herhangi bir engel bulunmamalıdır.
- Montaj için fırının sökülen parçalarının yerine takılması gerekmektedir.
- Ana şalter kapatılmalı ve ünitenin girişindeki su kesme vanası açılmalıdır.

Test

Fırın, herhangi bir anormallik veya sorun olmadan ekipmanın düzgün çalıştığını doğrulamak için bir pişirme çevrimi tamamlanarak test edilmelidir.

Fırını ana şalter **T1 (Şekil 8)** üzerindeki düğmeyi kullanarak açın (sonraki sayfa)

Pişirme çevrimini 150°C sıcaklıkta, 10 dakika sürede ve 2 nem oranında ayarlayın.

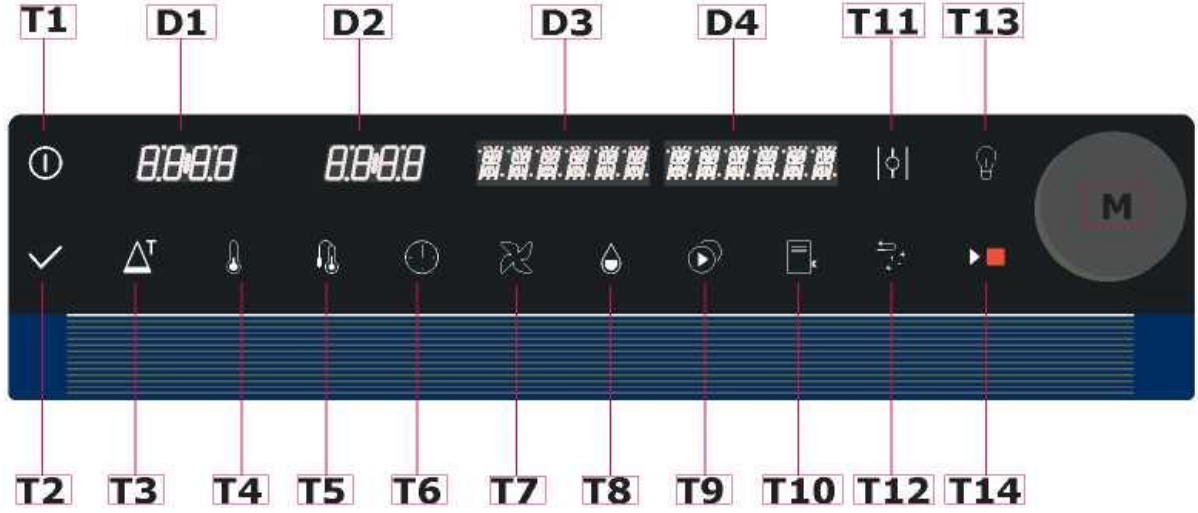
T14 (Şekil 8) "Başlat/Durdur" tuşuna basın.

Aşağıdaki listede verilen noktaları dikkatlice kontrol edin:

- Pişirme haznesindeki ışıklar ilgili **T13 (Şekil 8)** tuşuna basıldığında yanar ve tekrar tuşa basılarak erken kapatılmazsa 45 saniye sonra kendiliğinden söner.
- Fırının kapağı açıldığında fırın durur, kapak kapatıldığında ise tekrar çalışmaya başlar.
- Pişirme haznesindeki sıcaklık düzenleme termostadı, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ve ısıtma elemanı/elemanları geçici olarak kapatıldığında devreye girer;
- Fan motoru dönüş yönünü otomatik olarak tersine çevirir; tersine çevirme işlemi yaklaşık 2 dakikada bir gerçekleşir (zaman pişirme süresine bağlı olarak değişir).
- Pişirme haznesindeki nem giriş borusundan fan yönünde su çıkışını kontrol edin.
- Pişirme işleminin sonunda fırın sesli sinyal verir.

2. GENEL KULLANIM TALİMATLARI

2.1 Kontrollerin Tanımlanması



Şekil 8

DÜĞME	ADI	EYLEME GEÇİN
T1	AÇMA/KAPAMA	Fırını açar ve kapatır
T2	FAZ AKTİVASYONU	Pişirme aşamasını etkinleştirir
T3	DELTA-T	Delta-T pişirme modu
T4	SICAKLIK	Sabit sıcaklıkta pişirme modu
T5	TERMOMETRE	Piştirme termometresinin sıcaklığını ayarlar (isteğe bağlı)
T6	SÜRE	Fazın süresini, zamanlayıcıyı veya sonsuzluğu ayarlar
T7	FAN	Fanın hızını 1-3 olarak ayarlar
T8	NEM BUHARI	COMBI pişirme ve buharlı pişirme modunda nemi ayarlar

T9	FAZ	Birden fazla pişirme aşamasının programlanmasına/görüntülenmesine olanak tanır
T10	PROGRAMLAR	Kaydedilen programlara erişim sağlar
T11	NEM TAHLİYE VANASI	“Baca”nın nem tahliyesini açar/kapatır
T12	ESC / GERİ YIKAMA	Geri tuşu. Ayrıca, otomatik yıkamayı ayarlamınıza da olanak tanır.
T13	AYDINLATMA	Pişirme haznesindeki ışıkları açıp kapatır
T14	BAŞLAT/DURDUR	Pişirmeyi başlatır/durdurur
D1	SICAKLIĞI GÖRÜNTÜLE	Odadaki sıcaklığı veya Delta-T sıcaklığını gösterir
D2	GÖRÜNTÜLEME ZAMANI / TERMOMETRE	Pişirme termometresinin zamanını veya sıcaklığını gösterir
D3	EKRAN FANI / NEM	Fan hızını ve nem ayarını gösterir
D4	GÖRÜNTÜLEME FAZI / PROG.	Program numarasını ve faz numarasını gösterir
M	DÖNER KADRAN	Değeri artırmak için saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. Onaylamak için basın

2.2 İlk kullanım bilgileri

Cihaz, kapalı alanlarda gıda pişirmek için tasarlanmıştır ve yalnızca bu fonksiyon için kullanılmalıdır. Bu nedenle farklı kullanımlardan kaçınılmalıdır, çünkü bu tür kullanımlar uygunsuz ve tehlikeli olup garantiyi geçersiz kılar.

Fırının üst kısmını herhangi bir nesneyi desteklemek için kullanmayın.

Cihazı çalıştırırken mutlaka kontrol altında tutunuz.

Piştirme işlemine başlamadan önce fırının otomatik ön ısıtma fonksiyonu kullanılarak önceden ısıtılması önerilir (**para. 3.8**).

Ekranda kapasitif dokunmatik tuşlar bulunur. Farklı fonksiyonları seçmek için, ayarlanacak fonksiyona karşılık gelen düğmeye basın. Seçilen piştirme parametresinin ayarlanması, tuşuna basıldığında yanıp sönmesiyle gerçekleşir.

Not: Çok kalın eldiven kullanımı düğmenin çalışmasını engelleyebilir.

Döner kadran M (Şekil 8) ile istenilen fonksiyonun değeri ayarlanabilir (örneğin sıcaklık / süre / nem oranı artırılabilir veya azaltılabilir). Girilen değerin onayı, aynı veya ilgili tuşa basılarak alınır.

Not: (M) kadranına basılarak alarmların susturulması mümkündür.

Bazı piştirme işlemleri, her piştirmeden sonra derhal temizlenmesi gereken yağ birikintileri oluşturur (örneğin kızarmış tavuk); bunların temizlenmemesi, garanti kapsamında olmayan parçaların hasar görmesine veya tıkanmasına neden olabilir.

Izgara sebzelerin en iyi şekilde pişirilmesi tek bir tava kullanılarak sağlanabilir.

2.3 Fırının açılıp kapatılması

T1 tuşuna (**Şekil 8**) üç kez basıldığında fırın açılıp kapanır. Fırın ateşlemeden sonra piştirme parametrelerinin girilmesini bekleyerek bekleme moduna geçer.

T1 ana şalterine basılı tutularak fırın kapatıldığında, ünitenin üst tarafında bulunan su kesme vanası kapanacaktır.

Fırın kapatıldığında, piştirme haznesinin üstündeki teknik bölmenin havalandırması, soğutma çevrimini tamamlamak için sürekli çalışıyor olabilir.

2.4 Pişirmenin Başlatılması/Durdurulması

Başlat/Durdur düğmesine **T14** (Şekil 9) basıldığında pişirme işlemi başlatılır veya durdurulur.

Pişirme işlemi fırın kapağını açarak da kesilebilir. Tekrar kapatıldığında pişirme kaldığı yerden devam eder.

2.5 Pişirme haznesinin soğutulması

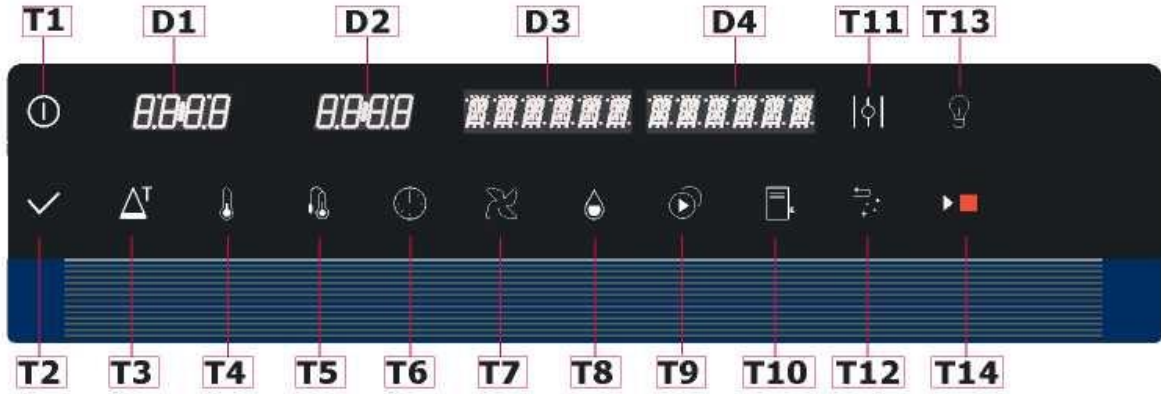
Başlangıç durumuna dönmek ve sıcaklık AYAR NOKTASI'nı 50 °C'ye ayarlamak için Esc **T12**'ye (Şekil 9) basın. Daha sonra Soğutmayı başlatmak için Başlat düğmesine **T14**'e (Şekil 9) basın ve ancak **bundan sonra kapağı açın**.

Pişirme haznesinin soğutulması ancak haznede ölçülen sıcaklık 50°C'nin üzerinde olduğunda işe yarar.

2.6 Pişirme haznesinin aydınlatması

Pişirme haznesini aydınlatmak için **T13** (Şekil 9) tuşuna basın.

Ayarlanan süre sonunda ışıklar otomatik olarak veya aynı tuşa tekrar basıldığında kapanır.



Şekil 9

3. MANUEL PROGRAMLAMA

3.1 Pişirme sıcaklığını ayarlama

T1 (Şekil 10) tuşuna basılarak fırın çalıştırıldığında, pişirme parametrelerinin girilmesini beklemek üzere bekleme moduna geçer.

Ateşleme anında varsayılan değerler sıcaklık için 160°C, süre için ise 30 dakikadır.

Ayarlanan sıcaklık **D1** ekranından (Şekil 10) görülebilir. **T4** tuşuna basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın (Şekil 10). Saati ayarlamak için kadranı **M** saat yönünde çevirerek saati artırın veya saat yönünün tersine çevirerek azaltın. Girilen değeri onaylamak için **M** kadranına veya **T4** tuşuna basın. Ayarlanabilen sıcaklıklar, ayarlanan pişirme moduna bağlı olarak değişir (bkz . para. 3.3) ve:

- Konveksiyon: min. 50°C - maks. 280°C
- Karışık: min. 50°C - maks. 250°C
- Buhar: min. 50°C - maks. 120°C

3.2 Pişirme süresini ayarlama

Pişirme süresi zamanlayıcı (geri sayım) veya sonsuz olarak ayarlanabilir. Fırın açırken, **30** **D2** ekranında 30 dakikalık bir süre önerilir (Şekil 10).

Bu değer **T6** tuşuna basılarak değiştirilebilir. Saati ayarlamak için kadranı **M** saat yönünde çevirerek saati artırın veya saat yönünün tersine çevirerek azaltın.

Sonsuz süreyi ayarlamak için, **D2** ekranı ilgili kelimeyi gösterene kadar **M** kadranını saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin **inf**.

Girilen değeri onaylamak için **M** kadranına veya **T6** tuşuna basın.



Şekil 10

3.3 Fan hızını ayarlama

Fan hızı üç farklı hıza ayarlanabilir, burada:

- HIZ 1 (düşük)
- HIZ 2 (orta)
- HIZ 3 (hızlı)

Hız ayarı **D3** ekranında görüntülenebilir **FAN 3** (Şekil 11).

T7 tuşuna basın (Şekil 11), ardından hızı artırmak için kadranı **M** saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. Girilen değeri onaylamak için **M** kadranına veya **T7** tuşuna basın.

3.4 Pişirme modunu ayarlama

Fırın üç farklı modda çalışabilir:

- KONVENSİYON
- COMBI
- BUHAR

KONVEKSİYON modları, pişirme haznesine nem girmeden (ürün tarafından doğal olarak dışarı verilen nem hariç) sadece sıcak havanın kullanılmasını içerir.

BUHAR modu ise doymuş buhar ortamında (nem %100) pişirmeyi içerir.

COMBI modu, operatör tarafından ayarlanan değişen oranlarda sıcak hava ve buharın kullanılmasıdır.



Şekil 11

Fırın açıkken varsayılan olarak **KONVEKSİYON** pişirme modu sunulur ve **D3** ekranında görünür: **T8 (Şekil 12)** düğmesine bastıktan sonra 0 = nem **0 HU**.

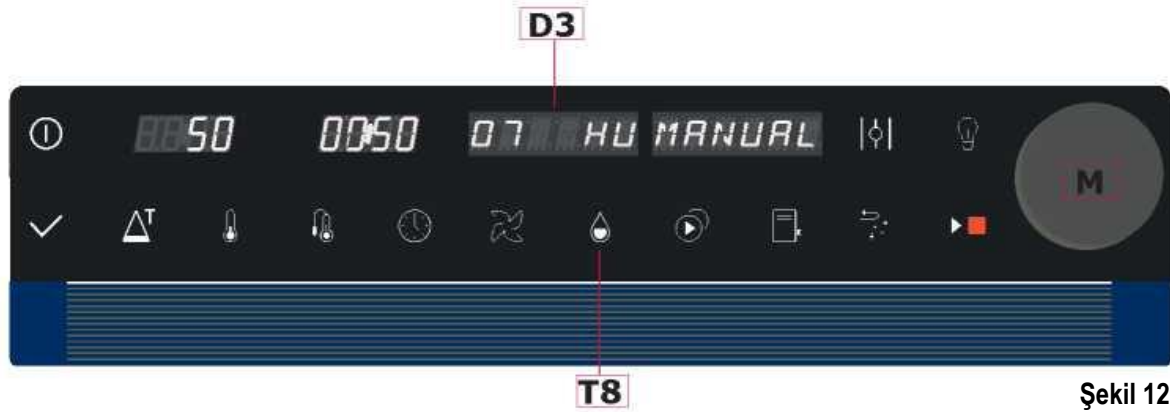
COMBI pişirme moduna geçmek için **M** kadrani çevirerek değeri 1 ile 9 = **01 HU / 09 HU** arasında ayarlamak mümkündür.

İstenilen değer aynı kadrana basılarak veya **T8** tuşuna tekrar basılarak onaylanabilir.

STEAM pişirme, yine **M** kadrani çevirerek nem değeri = 10 **10 HU** olarak ayarlandığında gerçekleşir.

Bu nedenle pişirme modu, ayarlanan temel nem değerine bağlı olarak değişir:

Nem = 0	KONVEKSİYON	Pişirme işlemi ısıtılmış hava vasıtasıyla gerçekleşir.
Nem = 1-9	COMBI	Pişirme işlemi ısıtılmış hava ve buhar vasıtasıyla gerçekleşir.
Nem = 10	BUHAR	Pişirme buharla doymuş şekilde gerçekleşir.



Şekil 12

3.5 Pişirme termometresi ile pişirme (isteğe bağlı)

Bu fonksiyon, gıdanın iç sıcaklığını ölçerek pişme durumunun belirlenmesine olanak sağlar.

Bu mod özellikle et, kümes hayvanları ve balık pişirmeye uygundur.

T5 tuşuna basıldığında (**Şekil 13**) **D2** ekranında ayarlanan sıcaklık gösterilir. Bu değeri, sıcaklığı artırmak için **M** kadrani saat yönünde veya azaltmak için saat yönünün tersine çevirerek değiştirin.

Girilen değeri onaylamak için **M** kadranına veya **T5** tuşuna tekrar basın.

Not: Pişirme haznesi sıcaklığı, ayarlanan pişirme sıcaklığından en az 5°C daha yüksek olmalıdır.

Pişirme termometresinin konumlandırılması (isteğe bağlı):

İğne ucu, uç kısmı ürünün en kalın kısmının ortasına gelecek şekilde gıdaya yerleştirilmelidir.

Belirleyici pişirme sıcaklıkları:

<i>TÜR</i>	<i>PİŞİRME</i>	<i>SICAKLIK</i>
Sığır eti	az pişmiş	50°C
	orta	60°C
	iyi pişmiş	70°C
Tavuk budu	iyi pişmiş	80°C
Tavuk göğsü	iyi pişmiş	73°C
Beyaz et	iyi pişmiş	70-75° C
Genel olarak haşlanmış yiyecekler	iyi pişmiş	85-90° C
Balık	terrakota	67-72° C



Şekil 13

3.6 Delta-T pişirme modu

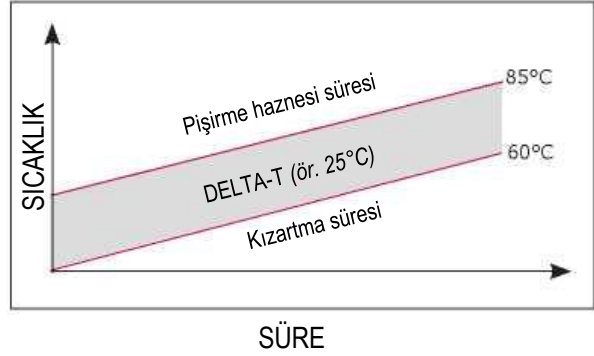
Delta-T pişirme modu, sabit sıcaklıkta pişirme modundan farklı olarak, Delta ayarına göre termometre (isteğe bağlı) tarafından ölçülen pişirme sıcaklığındaki artışa paralel olarak hazne sıcaklığının artmasını içerir.

Delta veya Delta-T, fırının pişirme sonuna kadar sabit tutacağı, ürünün pişmesi ile pişirme haznesi arasındaki sıcaklık farkını ifade eder.

Delta-T pişirme için pişirme termometresinin (isteğe bağlı) kullanılması gerekir.

T3 tuşuna basıldığında (**Şekil 14**) **D1** ekranı Delta-T sıcaklığını gösterecektir. Bu değeri, sıcaklığı artırmak için **M** kadranını saat yönünde veya azaltmak için saat yönünün tersine çevirerek değiştirin.

Girilen değeri onaylamak için **M** kadranına veya **T5** tuşuna basın. Daha sonra termometredeki pişirme sıcaklığını önceki paragrafta anlatıldığı gibi ayarlayın.



Delta-T'de pişirmeyi kullanın:

Delta-T pişirme modları özellikle orta/büyük boy rosto etleri veya jambonu pişirmek için önerilir. Bu tip pişirme sırasında pişirme haznesindeki sıcaklık, geleneksel pişirmeye göre daha düşük seviyede ancak daha uzun sürelerde sabit tutulur, böylece nihai ürünün yumuşaklığı artar ve aynı zamanda gıdanın ağırlık kaybı azalır.

Aşağıdaki Delta-T sıcaklığını ayarlamanızı öneririz:

- Pişirme sıcaklığı 45°C ile 55°C arasında olan kırmızı etleri kızartmak için 30°C;
- Pişirme sıcaklığı 75°C ile 85°C arasında olan beyaz etleri kızartmak için 25°C.



Şekil 14

3.7 Birden fazla pişirme aşamasının programlanması

Her pişirme programı, farklı ayarlara (pişirme modu, sıcaklık, zaman...) sahip farklı aşamalardan oluşabilir.

Her program en fazla 9 pişirme aşaması içerebilir.

Önceki paragrafta anlatıldığı gibi, ilk fazın parametrelerini girdikten sonra, **T9 (Şekil 15)** tuşuna basın ve kadranı saat yönünde çevirin. **D4** ekranı ikinci aşamanın devam ettiğini gösterir. Pişirmenin o fazını aktifleştirmek istediğinizi fırına iletmek için **T2** tuşuna basın.

Daha sonra ikinci fazın parametrelerini ayarlayın ve yukarıda anlatılan tekrar fazını kullanarak programlamaya başka fazları ekleyin.

Not: Sadece sonlu bir zaman veya pişirme termometresi sıcaklığı ayarlandığında bir faz eklemek mümkündür. Bu iki parametrenin de girilmemesi durumunda fırının pişirme esnasında bir sonraki aşamaya geçmesi mümkün olmayacaktır.

Not: Bir sonraki faza geçildiğinde T2 tuşu basılıncaya kadar yanıp söner. Bu tuş yanıp sönüyorsa, fazın programlanmadığı ve fırının bunu yürütmeyeceği anlamına gelir.

Programlama örneği:

1. Faz: BUHAR	110° C	15 dk.	Fan 3	10 HU
2. Faz: KONVENSİYON	205°C	6 dk.	Fan 1	0 HU
3. Faz: COMBI	168°C	50° pişirme	Fan 2	3 HU



Şekil 15

3.8 Pişirme haznesinin otomatik ön ısıtmasının ayarlanması

Başlatma/durdurma düğmesi **T14'e (Şekil 16)** basıldığında fırın, pişirme haznesini ayarlanan sıcaklıktan 25°C daha yüksek bir sıcaklığa otomatik olarak ısıtmaya başlar.

Ön ısıtma işlemi sonunda fırından bip sesi gelir ve bu sesin ardından pişirilecek yemeğin fırına konulması mümkün olur. Pişirme çevrimi, yemeğin fırına girmesinin ardından kapağın kapatılmasıyla başlar.

T14 (başlat/durdur) tuşuna 3 saniye basıldığında ön ısıtma aşaması olmadan çevrim başlatılır (uyarı verilmez).

Ön ısıtma aşaması başlatıldıktan sonra, T14 tuşuna 3 saniye basılı tutularak durdurulabilir. Bu durumda fırın sesli ve görsel uyarı verir. Pişirme çevrimi, kapağın açılıp kapatılmasıyla başlatılır. Ön ısıtmanın yönetimi farklı bir şekilde de yapılabilir: Pişirme çevrimini tanımladıktan sonra **T9** tuşuna basın ve düğmeyi saat yönünün tersine **D4** ekranında "pre?"N yazısına getirin. Aktifleştirmek için düğmeye basın; ekranda "pre?" Y yazısı belirir. Daha sonra düğmeyi saat yönünde çevirerek istediğiniz faza getirin ve Başlat'a basın.

ÖNEMLİ: FIRIN BOŞKEN ÖN ISITMA İŞLEMİNİ YAPIN.

PİŞİRİLECEK YEMEĞİ FIRINA KOYMADAN ÖNCE ÖN ISITMA BAŞARILI SİNYALİ GELENE KADAR BEKLEYİNİZ.

3.9 Kısma valfini açma ve kapatma

KONVEKSİYONLU pişirme modunda kısma valfinin açılıp kapanmasını ayarlamak mümkündür. Kısma valfinin görevi pişirme haznesindeki nemin dışarı atılmasını sağlamaktır.

Kısma valfini açmak için **T11 (Şekil 16)** düğmesine basın.

T11 düğmesinin durumuna göre valfin açılması/dozajlanması kontrol edilebilir:

AÇIK	=	VALF AÇIK
KAPALI	=	VALF KAPALI

Not: Kısma kontrolü sadece KONVEKSİYON modunda mümkündür. COMBI ve BUHAR modunda valf otomatik olarak fırın tarafından kontrol edilecektir.

4. PROGRAMLAMA

4.1 Bir pişirme programını kaydetme

Manuel modda oluşturulan her pişirme programı, 1 veya daha fazla pişirme aşamasıyla fırının dahili hafızasına kaydedilebilir ve daha sonra kullanılmak üzere programlar menüsünden çağrılabilir.

Gerekli tüm pişirme parametrelerini girdikten sonra **T10 (Şekil 16)** tuşuna 3 saniye basın. **D4** ekranı, bellekte mevcut ilk programın numarasını gösterecektir (örneğin, konumlar: 1, 2, 3 başka programlar tarafından kullanılıyorsa, yeni programı kaydetmek için 4 rakamı önerilecektir).

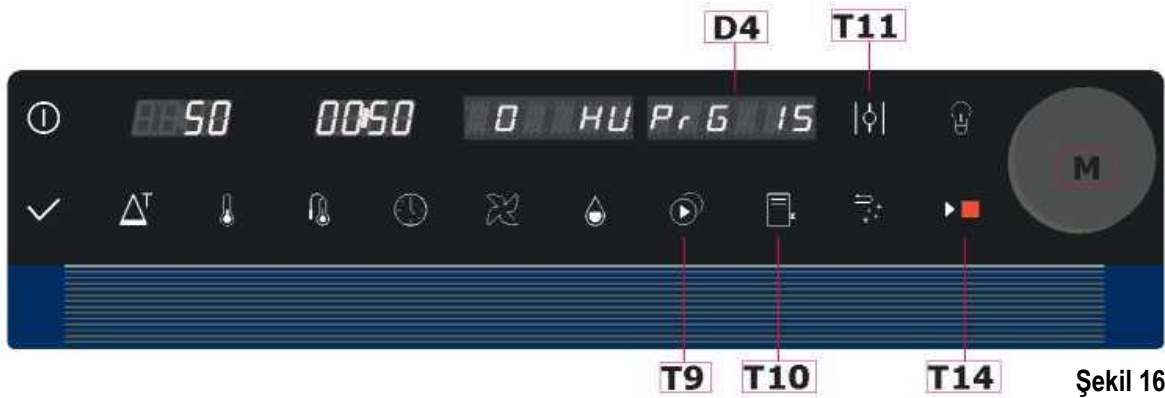
M kadranını çevirerek önerilenden farklı bir sayı seçmek mümkündür. Daha sonra **T10** tuşuna 3 saniye basılı tutarak ayarlanan pozisyonu kaydedin. **D4** ekranı **MEM** ögesini gösterecektir.

4.2 Kaydedilmiş bir pişirme programını yükleme.

Fırın bekleme modundayken **T10** tuşuna basın (Şekil 16) ve **M** kadranını çevirerek **D4** ekranında istediğiniz program numarasını seçin.

Şimdi **T14** Başlat/Durdur tuşuna basarak pişirmeyi başlatın.

Not: **T9** tuşuna basıp **M** kadranını çevirerek programın aşamalarını görmek mümkündür. **D4** ekranı, devam eden aşamayı gösterecektir.



Şekil 16

4.3 Kaydedilmiş bir pişirme programını değiştirme

İstenilen pişirme programı seçildikten sonra, **3. Bölüm “Manuel programlama”**da anlatıldığı gibi pişirme parametrelerini değiştirmek mümkündür.

Değişiklikleri kaydetmek için **T10 (Şekil 17)** tuşuna 3 saniye basılı tutun.

Yeni değiştirilen program eskisinin üzerine yazılacaktır.

4.4 Kaydedilen programın iptali

Saklanan bir programı veya programın bir bölümünü tamamen silmek mümkündür.

Programı tamamen silmek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. İlgili programı seçin
2. İlk adıma geçin (ADIM 1)
3. **T9** düğmesine basılı tutun (Şekil 17).
4. **D4** ekranı (Şekil 17) şunu gösterecektir: **DEL? N**
5. **M** kadranını çevirin, **D4** ekranı şunu gösterecektir: **DEL? Y** ve **M** kadranına basarak işlemi onaylayın.

Sadece bir parçayı silmek için, silmek istediğiniz programı seçip silinecek fazın üzerine gelip **T9** tuşuna basınız. Yukarıda açıklanan 4. ve 5. maddelerdeki gibi ilerleyin.

Not 1: Programın bir aşamasının silinmesi, sonraki tüm aşamaların da silinmesiyle sonuçlanacaktır. Örneğin, bir programın 5 aşaması varsa ve 3. aşama silinirse, 4. ve 5. aşamalar da silinecektir:

Not 2: Bu programın yalnızca bir kısmı silindiğinde, bu kısım yeni değişiklikle birlikte kaydedilmiş olarak kalacaktır (dolayısıyla silinen fazlar olmadan).



Şekil 17

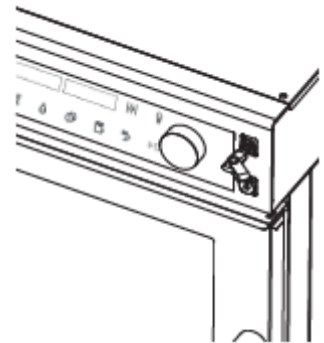
4.5 USB yoluyla tarif yükleme/indirme

Pişirme programları, kontrol panelindeki porta takılacak USB bellek vasıtasıyla fırından içeri ve dışarı aktarılabilir.

1 GB veya daha düşük kapasiteli bir USB belleğinin kullanılmasını öneriyoruz.

Programların içe aktarılması:

1. Fırını çalıştırın
2. Fırının USB girişine uyumlu bir USB bellek takın.
3. Aynı anda hem **M** kadranına hem de **T10** düğmesine basın (Şekil 19).
4. Ekranda aşağıdaki mesaj görüntülendiğinde işlem tamamlanmış olacaktır:



Şekil 18



5. USB belleği seçin

Programların dışa aktarılması:

1. Fırını çalıştırın
2. Uyumlu bir USB bellek takın
3. Aynı anda hem **M** kadrana hem de **T9** düğmesine basın (**Şekil 19**).
4. Ekranda aşağıdaki mesaj görüntülediğinde işlem tamamlanmış olacaktır:



5. USB belleği çıkarın.

4.6 HACCP kaydı

Tarih ve Saat Ayarlama

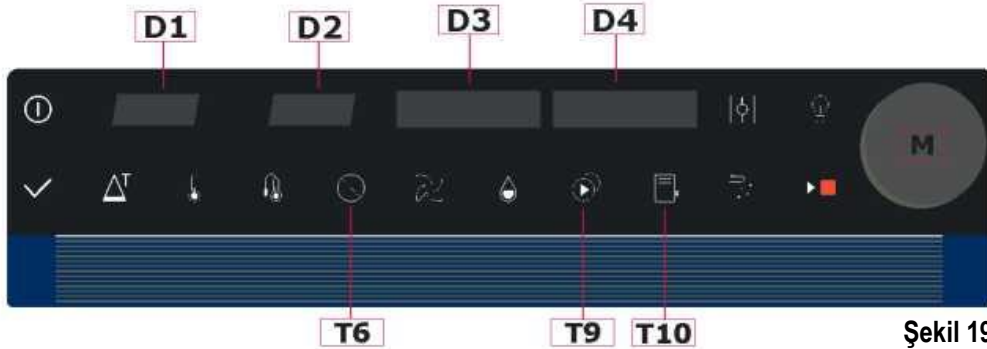
Kayıt yapabilmek için fırının tarih ve saat parametrelerinin ayarlanması gerekmektedir.

Bu işlemi gerçekleştirmek için **T6** tuşuna (**Şekil 19**) basılı tutun ve D3 ve D4 ekranlarındaki talimatları izleyin, M kadrasını saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin ve aynı kadrana basarak seçilen verileri onaylayın.

HACCP İşletimi

HACCP fonksiyonu her zaman aktiftir ve pişirme haznesinin içinde veya varsa merkez sensöründe meydana gelen sıcaklık değişikliğinin, pişirme programı sırasında meydana gelen fazın veya zamanın her değişiminin kaydedilmesini sağlar.

Her dakika gerçekleştirilen HACCP fonksiyonunun kaydı, programın başlangıcında ve USB belleğin (kontrol panelindeki ilgili porta) takılmasıyla aktif hale gelir ve program sonunda sonlanır.



Şekil 19

4.7 GÜÇ KESİNTİSİ alarmı

Elektrik kesintisi 2 dakikadan kısa bir süre devam ederse fırın tekrar açıldığında herhangi bir alarm vermeden normal çalışmasına devam eder.

Elektrik kesintisi 2 dakikadan fazla sürerse, tekrar açıldığında ekranda **GÜÇ KESİNTİSİ** yazısı belirir ve buna sesli bir sinyal eşlik eder. Düğmeye basılarak alarm sıfırlanır ve çevrim devam eder.

Yıkama esnasında elektrik kesintisi 2 dakikadan fazla sürerse, yıkamaya devam edildiğinde düğmeye basıldığında fırın eğer daha önceden deterjan konulmamışsa normal şekilde yıkamaya devam edecek veya doğrudan durulama fazına geçecektir.

5. BAKIM ve TEMİZLİK

5.1 Temizlik

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazı elektrik şebekesinden ayırın.

Çalışma günü sonunda hem hijyenik sebeplerden dolayı hem de kullanım esnasında arızaların önüne geçmek için cihazınızı temizleyin.

Yüksek sıcaklıkta konveksiyon modunda sürekli kullanım durumunda, gün sonunda kapak lastiğini nemli bir bezle ıslatın.

Kapağın ve lambaların lastikleri sarf malzemesi olarak değerlendirilecektir.

Fırın asla doğrudan su veya yüksek basınçlı su ile temizlenmemelidir. Ayrıca cihaz tel sünger, sıradan çelik fırça veya kazıyıcılarla temizlenmemeli; son olarak paslanmaz çelik yünü kullanarak, cihazı sac levhanın damarları yönünde silebilirsiniz.

Pişirme haznesi soğuyuncaya kadar bekleyin. Tepsi tutucu panelleri çıkarın.

Elle çıkarılabilen kalıntıları temizleyin ve çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesine koyun.

Pişirme haznesini temizlemek için ılık sabunlu su kullanın. Daha sonra ilgili tüm yüzeyler iyice durulanmalı ve deterjan kalıntılarının temizlendiğinden emin olunmalıdır. Fırının dış kısımlarını temizlemek için nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan kullanın.

Cam temizliğinde aşındırıcı olmayan, nötr bazlı özel bir deterjan (asit veya sodyum hidroksit içermeyen) kullanın. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

Bazı pişirme işlemleri, her pişirmeden sonra derhal temizlenmesi gereken yağ birikintileri oluşturur (örneğin kızarmış tavuk); bunların temizlenmemesi, garanti kapsamında olmayan parçaların hasar görmesine veya tıkanmasına neden olabilir.

Yetkili bir teknisyen tarafından yapılan yıllık kontrol sırasında yön değiştiriciyi çıkarın ve sabunlu suyla yıkayın.

5.2 Otomatik temizlik

OTOMATİK YIKAMA'yı (isteğe bağlı) etkinleştirmek için aşağıdaki işlemi izleyin:

- Fırını **T1** (Şekil 20) düğmesiyle açın.
- Pişirme haznesinin içindeki egzozdaki filtreyi çıkarın.
- Temizleyicinin ilgili boru vasıtasıyla fırına bağlandığından emin olun.
- **T12** (Şekil 20) tuşuna ve **M** kadranına aynı anda basın.
- **D3** ekranı (Şekil 20) yıkama türünü gösterecektir. Pişirme haznesindeki kirin cinsine ve miktarına göre **M** kadranını çevirerek **SOFT** (hafif), **NORM** (orta) veya **HARD** (yoğun) yıkama arasında seçim yapmak mümkündür.
- Uygun yıkama türünü seçtikten sonra otomatik yıkamayı başlatmak için **T14** (Şekil 20) tuşuna basın. **Temizlik yalnızca kapak kapalıyken yapılabilir.**
- Haznenin egzoz filtresini tekrar yerine takın.



Şekil 20

Önemli:



Fırın temizliğinde onaylı bir deterjan kullanılması tavsiye edilir. 10 gün boyunca kullanılmaması durumunda, garanti kapsamında olmayan deterjan artıklarını temizlemek için deterjansız, sadece su ile yıkama yapın!

Onaylanmamış bir temizlik maddesinin kullanılması yıkama sistemine ve pişirme haznesinin bütünlüğüne zarar vererek fırının garantisini geçersiz kılabilir.

TEHLİKE! YIKAMA SIRASINDA KAPAĞI AÇMAYIN

Yıkama esnasında **D3** ekranı (**Şekil 20**) aşağıdaki aşamaları gösterecektir:

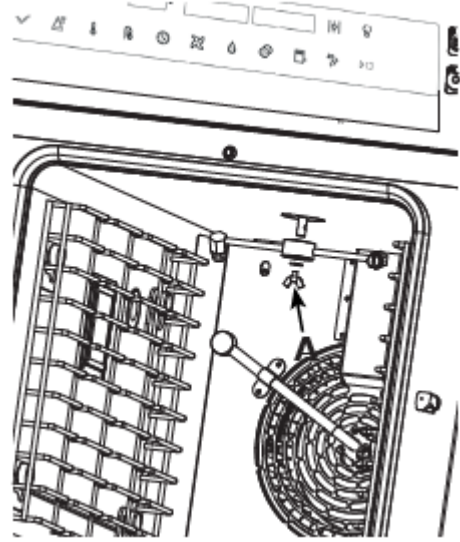
WASH	Ön yıkama - Yıkama
RINSE	Durulama
DRY	Kurutma
FINISH	Yıkama tamamlandı

5.3 Yıkama difüzörünün temizlenmesi

Temizleme başlığını periyodik olarak bulaşık makinesinde temizlemeniz gerekir.

A vidasını gevşetin (**Şekil 21**) ve nozulu aşağı doğru çekerek çıkarın.

Temizledikten sonra difüzörü yukarı doğru iterek yuvasına tekrar takın ve vidasını sıkın.



Şekil 21

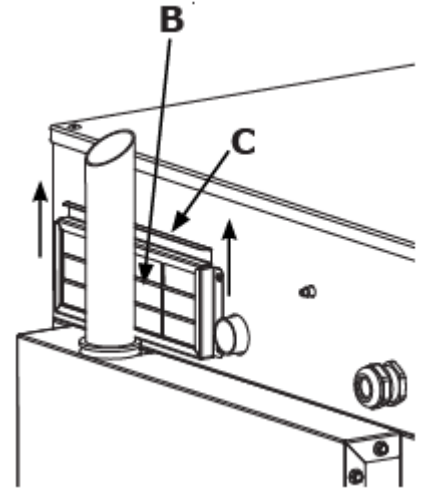
5.4 Teknik bölme havalandırma filtresi

Fırının elektronik aksamalarının güvenli bir sıcaklıkta kalabilmesi için havalandırma filtresinin **en az ayda bir kez** periyodik olarak temizlenmesi gerekmektedir.

Filtre, fırının arka kısmında yer almaktadır (**Ref. B Şekil 22**).

Aşağıdaki işlemleri uygulayın:

1. Filtre tırnağını (**Ref.C**) tutun ve kaldırın, filtreyi yuvasından yukarı doğru kaydırın.
2. Filtreyi kalıbından çıkarıp ılık su ve yumuşak sabunla yıkayın ve temiz bir bezle kurulayın.
3. Filtreyi kalıbın içerisine yerleştirin ve yuvasının içine kaydırın.

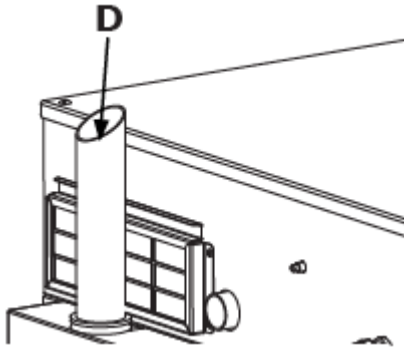


Şekil 22

UYARI:

Fırın Yüksek Sıcaklık alarm durumuna giriyorsa, bunun en olası nedeni filtrede aşırı kir birikmesidir.

Bu nedenle filtreyi hemen temizleyin.

5.5 Nem tahliyesi

Şekil 23

Nem tahliyesi (Ref.D Şekil 23) pişirme haznesinin içinde oluşan buharları dışarı atar.

Her zaman mükemmel derecede temiz ve tıkanıklıklardan arınmış olduğundan emin olun.

5.6 Camın temizlenmesi

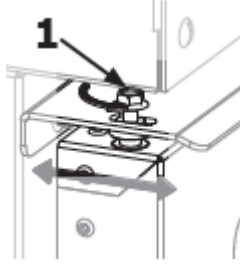
Şekil 24

Kapak camının hem dışını hem de içini temizleyebilirsiniz. Bunun için, iç camı yerinde tutan mandalı çevirin (Şekil 24) ve camı çıkardıktan sonra uygun bir deterjanla temizleyin. Aşındırıcı malzemeler ve asidik veya bazik deterjanlar (örneğin sodyum hidroksit) asla kullanılmamalıdır.

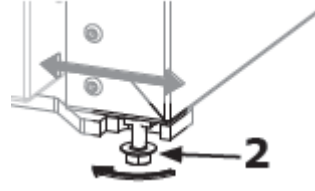
Daha sonra cam düzgün bir şekilde takılmalı ve özel mandalı çevrilerek yerine kilitlenmelidir.

5.7 Kapak kapatma menteşelerinin ayarlanması

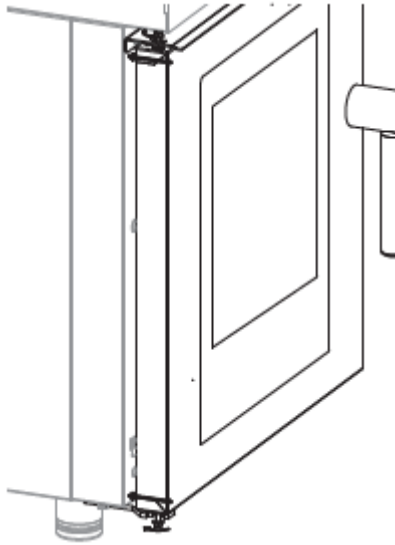
İstenildiği takdirde fırının ön panelindeki kapak contasının kapanmasını ve sıkılığını optimize etmek için kapak menteşeleri ayarlanabilir.



Şekil 25



Şekil 26



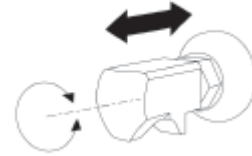
Şekil 27

Fırının çalışması esnasında maksimum sızdırmazlığı sağlayacak şekilde kapak menteşelerinin ayarlanması gerekmektedir. Hem üst hem de alt menteşe ayarlanabilir (Şekil 25 ve Şekil 26).

Gerektiğinde kapak contasını ayarlamak için cıvataları gevşetin (Ref. 1-2 Şekil 25 ve Şekil 26) ve kapağı istediğiniz konuma getirin (Şekil 27).

Ayarlamadan sonra cıvataları tekrar sıkın.

Kapağın ön panele paralel kalması için menteşe cıvatalarını ayarladıktan sonra fırının ön tarafında bulunan kulpun burun kısmını ayarlamak gerekebilir (kilit somununu gevşetin, ayarlayın, sıkın) Şekil 28.



Şekil 28

6. SORUN GİDERME

6.1 Sık görülen sorunlar

Ciddi bir arıza durumunda, cihazın kapatılması, omnipolar devre kesicinin çalıştırılması ve cihazın yukarısında bulunan su kesme vanasının kapatılması zorunludur.

Herhangi bir onarım için yalnızca üretici tarafından onaylanmış bir satış sonrası merkezini kullanın ve üretici tarafından onaylanmış yedek parçaların kullanıldığından emin olun.

Yukarıdakilere uyulmaması, ekipmanın güvenliğini tehlikeye atacak ve her türlü garantiyi geçersiz kılacaktır .

Sorun	Olası çözüm
Fırın çalışmıyor.	Omnipolar devre kesicinin kapalı olduğunu ve şebeke elektriğinin mevcut olduğunu kontrol edin.
	Fırının koruma sigortalarının bütünlüğünü kontrol edin.
	Fırın kapağının doğru şekilde kapatıldığından emin olun.
	Pişirme çevriminin parametrelerini doğru ayarladığınızdan emin olun.
	Fırının arızalı olmadığından emin olun.
Tüm bu işlemlerden sonra fırın çalışmazsa destek merkeziyle iletişime geçin.	
Fan çalışma sırasında duruyor.	Olası “motor alarmı” sinyali: Fırını kapatın ve motorun termal kesicisinin otomatik olarak eski haline dönmesini bekleyin.
	Soğutma deliklerinin tıkalı olmadığından emin olun.
Eğer sorun devam ederse, destek merkezi ile irtibata geçin.	
İç aydınlatma çalışmıyor	Isıya dayanıklı lambalar kullanın.
	Lambaları değiştirmek için aşağıdaki adımları izleyin: - Fırının önüne takılı olan omnipolar devre kesicinin açık olduğundan ve cihazın soğuk olduğundan emin olun. - Sol tepsi tutucu panelini çıkarın. - Lamba bağlantısını sabitleyen vidaları gevşetin. - Bağlantı parçasını, camı ve contayı çıkarın. 25W'lık halojen lambalar kullanın. Ampülü parmaklarınızla doğrudan temas etmemesi için temiz bir bez veya kağıt kullanarak tutun.

Eğer sorun devam ederse, destek merkezi ile irtibata geçin.	
Nemlendirici borularından su gelmiyor	Su kesme vanasının açık olduğundan emin olun.
Eğer sorun devam ederse, destek merkezi ile irtibata geçin.	
Yüksek Sıcaklık alarmı	M kadranına basılarak geri yüklenebilir
Yüksek Sıcaklık alarmı, fırının teknik bölmesinin aşırı ısındığını bildirir. Filtre temizliğini para. 5.4'te açıklandığı şekilde yapın.	

6.2 Alarmlar

No.	MESAJ	AÇIKLAMA
1	"FIRIN YAPILANDIRILMADI"	FORNO NON CONFIGURATO
2	"TERMOMETRE BAĞLI DEĞİL"	SPILLONE NON COLLEGATO
3	"TCJ1 SH.CIRC"	ANA TERMOMETRE KISA DEVRE YAPMIŞ
4	"TCJ1 AÇIK"	ANA TERMOMETRE AÇIK (BAĞLANTI KESİLDİ)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	TERMOMETRE KISA DEVRE YAPMIŞ
6	"GÜVENLİK TERM"	TERMOSTATO DI SICUREZZA
7	"ALARM MOTORLARI"	ALLARME MOTORI
8	"HI TEMP"	BÖLMEDE YÜKSEK SICAKLIK ALARMI
9	"NO COM"	KART İLE İLETİŞİM YOK
10	"NO WATER"	SU YOK (sadece yıkamalı fırınlar)

7. MAKİNEİNİN İMHA EDİLMESİ

Ekipman sökümüne ilişkin makro işlemlere ilişkin prosedür

Makinenin hurdaya çıkarılmasından önce, fiziksel durumunun dikkatlice kontrol edilmesi, yıkım sırasında yapısal bir arıza veya kırılmaya maruz kalabilecek herhangi bir parçanın olmadığından emin olunması tavsiye edilir. Makinenin bileşenlerinin (örneğin metaller, yağlar, gresler, kauçuk, plastik vb.) farklı nitelikte olmaları dikkate alınarak farklılaştırılmış bir şekilde bertaraf edilmesi sağlanmalıdır. Kullanıldığı ülkelerde farklı yasalar mevcuttur, bu nedenle elden çıkarılacağı ülkenin yasaları ve yetkili organları tarafından konulan şartlara uyulmalıdır. Genel olarak ekipmanlarınızı toplama/imha konusunda uzmanlaşmış merkezlere götürün.



Ürün üzerindeki sembol, ürünün evsel atık olarak değerlendirilmemesi gerektiğini, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açmaması için doğru şekilde bertaraf edilmesi gerektiğini ifade eder. Bu ürünün geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi edinmek için, ürünün temsilcisine veya yerel satıcısına, satış sonrası servisine veya atık bertarafından sorumlu yerel kuruluşa başvurun.

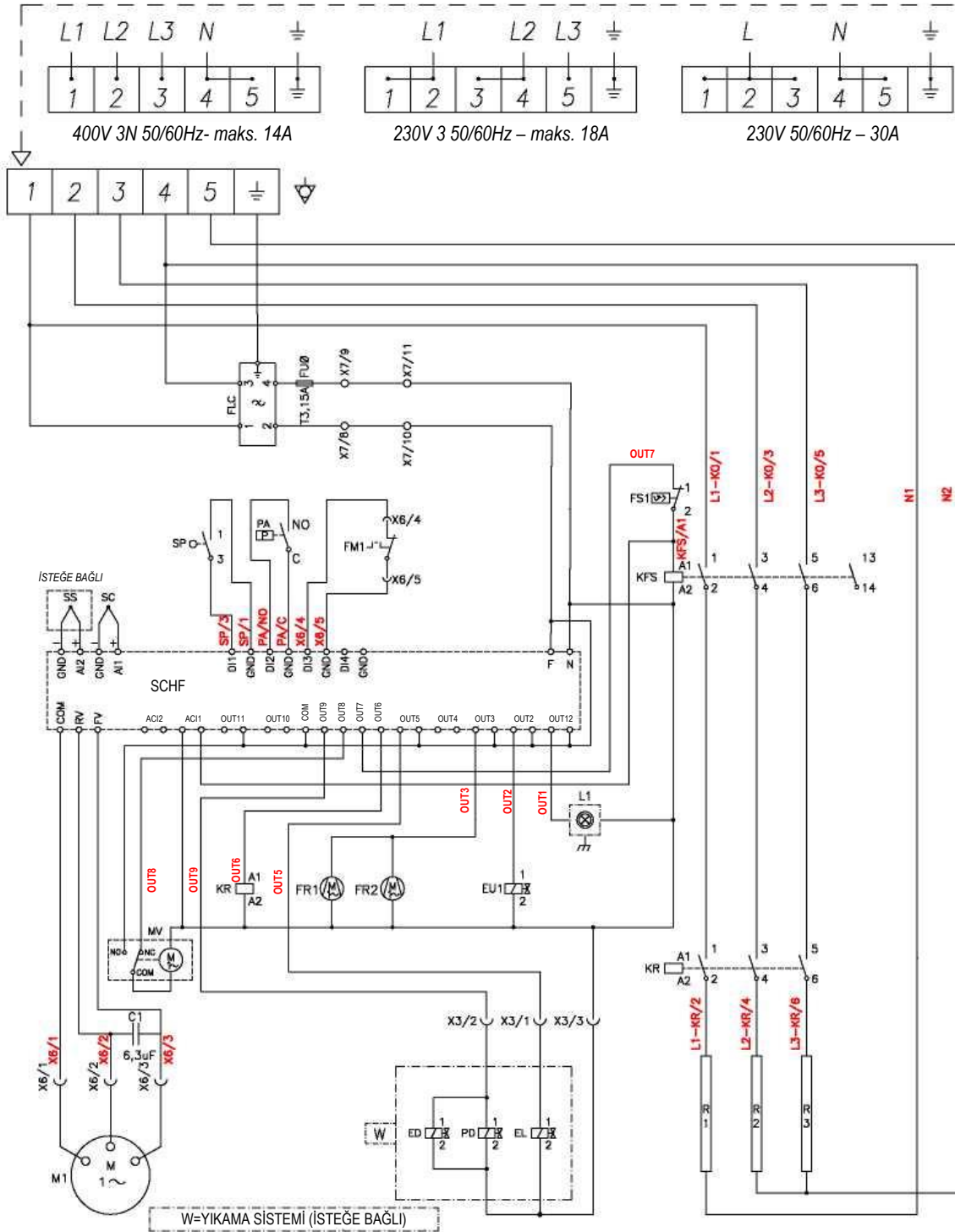


NOT!

Makinenin imhası sırasında her türlü işaretleme, bu kılavuz ve ekipmana ait diğer dokümanlar imha edilmelidir.

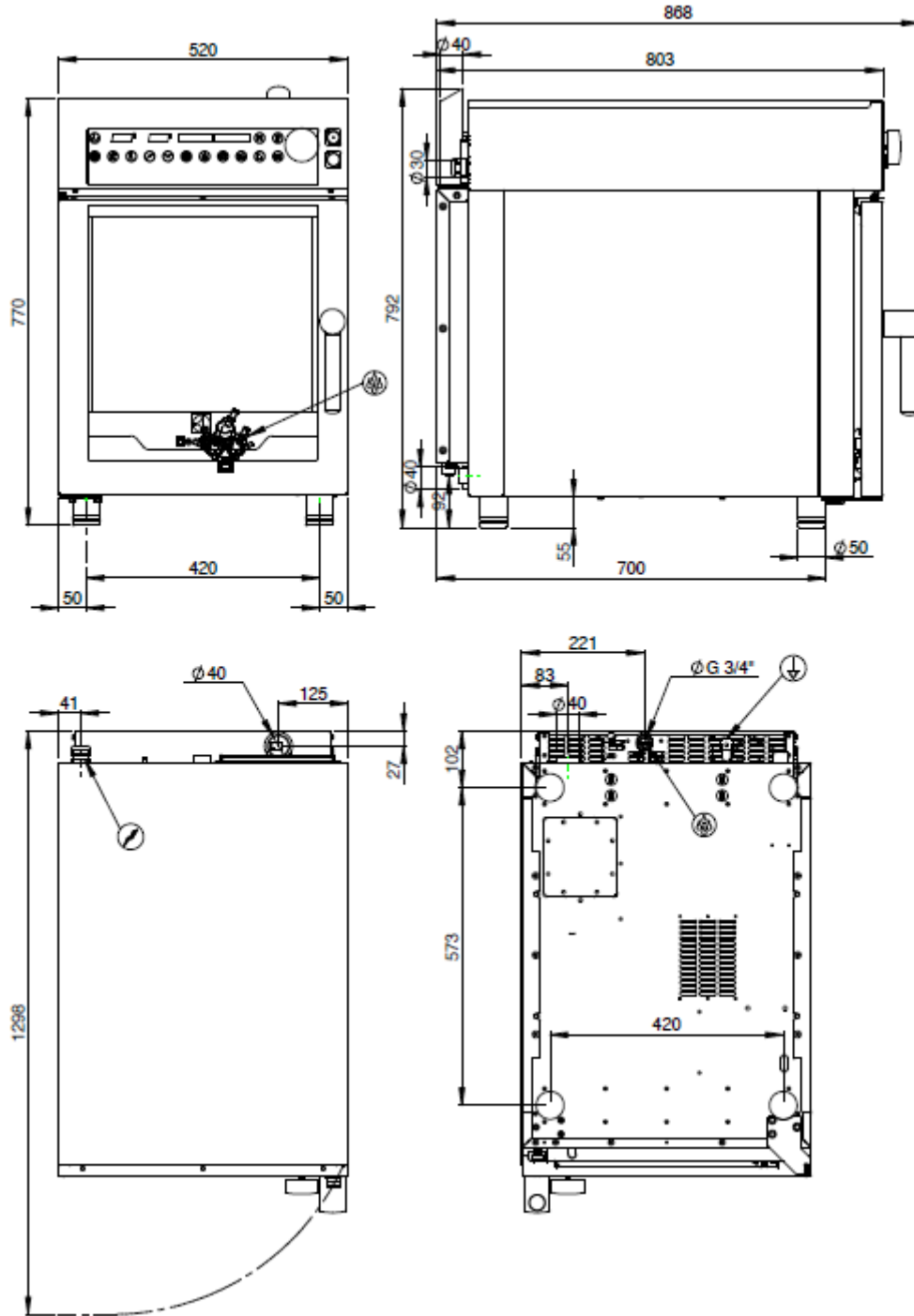
8. KABLOLAMA ŞEMASI

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. TEKNİK VERİ FÖYÜ

9.1 6 GN 1/1 (W)



10. GELEN SUYUN ÖZELLİKLERİ

TR	
İçilebilir	
Maksimum sıcaklık	15°C±5
Sertlik (CaCO ₃)	3°f -9°f (30-90ppm; 1,5-5°d)
Basınç	1,5 -3 bar (150 -300kPa)
PH	7,0-8,5
TDS (Sabit kalıntılar)	40-150 mg/L
Langelier endeksi	>0.5
Metalik iyon ve tuz içeriği	
Klorürler	< 20 mg/L
Sülfatlar + Nitratlar	< 20 mg/L
Serbest klor	< 0,1 mg/L
Kloraminler	< 0,5 mg/L
Demir	< 0,1 mg/L
Toplam silika	< 10 mg/L

CE



Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone – Italy

www.electrolux-professional.com