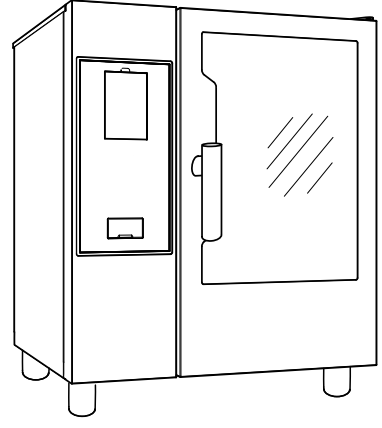


Elektrikli ve Gazlı Fırın

Combi TOUCH



TR

Kullanım kılavuzu



0595402L00- 2023.08

Önsöz



Cihazı kurmadan ve kullanmadan önce garanti şartları da dahil olmak üzere aşağıdaki talimatları okuyun.

Web sitemizi (www.electroluxprofessional.com) ziyaret edin ve Destek bölümünü açın:



Ürününüzü kaydedin



Ürün, hizmet ve onarım bilgilerinizle ilgili ipuçları alın

Kurulum, kullanım ve bakım kılavuzu (bundan sonra Kılavuz olarak anılacaktır), kullanıcıya cihazın doğru ve güvenli kullanımı için gerekli bilgileri sağlar.

Aşağıdakiler uzun ve titiz bir uyarılar listesi olarak değil, daha çok cihazın performansını her yönden artıran ve hepsinden önemlisi yanlış kullanım işlemlerinden kaynaklanan insan ve hayvan yaralanmaları ile mal hasarını önleyen bir dizi talimat olarak dikkate alınmalıdır.

Cihazın taşınması, kurulması, devreye alınması, kullanılması, onarılması ve sökülmesinde görevlendirilen tüm kişiler, cihazın bütünlüğünü veya insanları tehlikeye atacak yanlış ve hatalı işlemleri önlemek için, çeşitli işlemleri yapmadan önce bu kılavuza başvurmalı ve kılavuzu dikkatlice okumalıdır. Kullanıcıyı güvenlik kuralları konusunda düzenli olarak bilgilendirdiğinizden emin olun. Cihaz üzerinde işlem yapmaya yetkili olan çalışanlara da makinenin kullanımı ve bakımı konusunda talimat vermek ve son bilgileri sağlamak önemlidir.

Kılavuz operatörlerin kullanımına hazır olmalı ve cihazın kullanıldığı yerde saklanmalıdır, böylece her zaman şüphe durumunda veya ne zaman gerekirse başvurmak için el altında olur.

Bu kılavuzu okuduktan sonra hâlâ cihazın kullanımıyla ilgili şüpheleriniz olursa daha iyi kullanım ve en üst düzeyde cihaz verimliliği elde etmek için Üretici veya yetkili Hizmet Merkezi ile iletişime geçmekten çekinmeyin. Cihazın tüm kullanım aşamaları sırasında, her zaman yürürlükteki güvenlik, çalışma hijyeni ve çevre korumasıyla ilgili yönetmeliklere uyun. Cihazın yalnızca insanlar, hayvanlar ve mallar için en uygun güvenlik koşullarında çalıştırılmasını ve kullanılmasını sağlamak kullanıcının sorumluluğundadır.



ÖNEMLİ

- Üretici, bu kılavuzda verilen talimatları dikkate almadan cihaz üzerinde gerçekleştirilen işlemler için her türlü sorumluluğu reddeder.
- Üretici bu yayında tanıtılan cihazlarda haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
- Bu kılavuzun hiçbir bölümü çoğaltılamaz.
- Bu kılavuz elektronik biçimde de mevcuttur:
 - Satıcıyla iletişime geçin veya müşteri ilişkilerine başvurun;
 - Web sitesinden en son ve güncel kılavuzu indirebilirsiniz: www.electroluxprofessional.com;
- Kılavuz her zaman cihazın yakınında, kolay erişilebilecek bir yerde saklanmalıdır. Cihazı çalıştıranlar ve bakım personeli kılavuzu kolayca bulabilmeli ve her zaman başvurmalıdır.

İçindekiler

A	UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ	5
A.1	Genel bilgiler	5
A.2	Kişisel koruma ekipmanı	6
A.3	Genel güvenlik	6
A.4	Cihaza takılan koruma cihazları	7
A.5	cihazın üzerine veya çalışma alanının yakınına yerleştirilecek güvenlik işaretleri bulunur	8
A.6	Makul olarak öngörülebilir yanlış kullanım	8
A.7	Artık riskler	8
A.8	Cihaz temizliği	9
A.9	Önleyici Bakım	10
A.10	Parçalar ve aksesuarlar	10
A.11	Kullanım ve bakım önlemleri	10
A.12	Cihaz bakımı	10
B	GARANTİ	10
B.1	Garanti şartları ve istisnalar	10
C	GENEL BİLGİLER	11
C.1	Giriş	11
C.2	Kullanım amacı ve kısıtlamalar	11
C.3	Test ve inceleme	11
C.4	Telif hakkı	11
C.5	Kılavuzun saklanması	11
C.6	Kılavuzun kullanıcıları	11
C.7	Tanımlar	11
C.8	Sorumluluk	12
D	NORMAL MAKİNE KULLANIMI	12
D.1	Cihazda çalışmasına izin verilen personelin özellikleri	12
D.2	Cihaz kullanımı için temel gereksinimler	12
E	ÜRÜN AÇIKLAMASI	12
E.1	Kullanım - Giriş	12
E.2	Cihaza genel bakış	13
E.3	Fırın kapağının açılması ve kapanması	13
E.4	Kontrol paneli	14
F	ÇALIŞTIRMA	14
F.1	FİRİNİ AÇMA	14
F.2	ANA MENÜ	15
F.3	FİRİN BAĞLANTISI	16
F.4	DOKUNMATİK EKİRAN KOMUTLARI / BİLGİLERİ VE EKİRAN MESAJLARI	16
F.5	ÇEKMECE ALANI	17
F.6	MANUAL (MANUEL) MOD	18
F.6.1	ANA SAYFA	18
F.6.2	PİŞİRME ÇEVİRİMLERİ	18
F.6.3	PİŞİRME ÇEVİRİMİ AYARLAMA	18
F.6.4	GECİKMELİ BAŞLATMA	19
F.6.5	BAŞLATMA SEÇENEKLERİ	20
F.6.6	ÇEVİRİM SONU	20
F.6.7	ŞİCAKLİK SEÇENEKLERİ	21
F.6.8	NEM SEÇENEĞİ	21
F.6.9	SÜRE SEÇENEĞİ	22
F.6.10	YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ	23
F.6.11	MULTITIMER SEÇENEK	24
F.6.12	ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE	26
F.7	AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD	27
F.7.1	OTOMATİK ÇEVİRİM AYARLAMA	28
F.7.2	OTOMATİK ÇEVİRİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME	29
F.7.3	ÇEVİRİMLER+ / ÖZEL ÇEVİRİMLER	31
F.8	PROGRAMS MODU	35
F.9	ANA SAYFA FAVORİLER MODU (SKYHUB/SOLOMIO)	39
F.10	YARDIM MODU	40
F.11	AJANDA MODU (CALENDAR – MY PLANNER)	40
F.12	USB MODU	42
F.13	PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME İYİLEŞTİRİCİ MODU	44
F.14	SKYDUO/MATCH MODU (modelinize bağlı olarak - isteğe bağlı)	46
F.15	DAVLUMBAZ YÖNETİMİ	48
F.16	CLEANING MODU	48
F.16.1	ZORUNLU TEMİZLEME	52
F.16.2	KAZANDA KİREÇ ÇÖZME	52
F.17	AYARLAR	52
F.17.1	DİL	53
F.17.2	TARİH	53
F.17.3	SÜRE	53
F.17.4	ÖLÇÜM BİRİMLERİ	53
F.17.5	SES	54
F.17.6	BÖLME İŞİĞİ	54

F.17.7	EKRAN	54
F.17.8	DOKUNMATİK EKRAN KALİBRASYONU	54
F.17.9	DOKUNMATİK EKRAN TESTİ	54
F.17.10	GIDA GÜVENLİĞİ	54
F.17.11	OTOMATİK BAŞLATMA	54
F.17.12	MANUEL	55
F.17.13	OTOMATİK	56
F.17.14	PROGRAMLAR	57
F.17.15	MULTITIMER	57
F.17.16	ANA SAYFA FAVORİLER MODU	57
F.17.17	TEMİZLİK	57
F.17.18	ÇEVRECİ/EKONOMİK	58
F.17.19	AKSESUARLAR	58
F.17.20	BAŞLATMA SAYFASI	58
F.17.21	KİMLİK KARTI	58
F.17.22	KULLANICI PAROLASI	59
F.17.23	SERVİS	59
F.18	FIRINI KAPATMA	59
G	FIRIN BAKIMI	59
G.1	Bakım bilgileri	59
G.2	Temizlemeye giriş	60
G.3	Cihaz temizliği	60
G.4	Pişirme bölmesi	60
G.5	Kazan veya buhar üretici (yalnızca donanımlı modeller)	60
G.6	Pişirme bölmesi filtresi	60
G.7	Hava filtresi	60
G.8	Kapak contası	60
G.9	İç, dış ve pişirme bölmesi camı	61
G.10	Kapak alanı	61
G.11	Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü	62
G.12	Yoğuşma damla kolektörü	62
G.13	Yiyecek sondası	62
G.14	Diğer yüzeyler	62
G.15	Kullanım dışı dönemler	62
G.16	Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi	62
G.17	Onarım ve olağan dışı bakım	63
G.18	Bakım aralıkları	63
G.19	Bakım için iletişim bilgileri (yalnızca Avustralya için)	63
H	SORUN GİDERME	63
H.1	Giriş	63
H.2	Hata kodları	64
H.3	Fırın bağlantı sorunları (yazılım sürümünüze bağlı olarak)	73
I	DİĞER BİLGİLER	73
I.1	Ergonomik özellikler	73
I.1.1	Sertifika	73
I.1.2	Genel öneriler	73

A UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ

A.1 Genel bilgiler

Cihazın güvenli kullanımından ve kılavuzun doğru anlaşıldığından emin olmak için belgede kullanılan terimlere ve basım kurallarına aşına olunması gerekir. Çeşitli tehlike türlerini belirtmek ve tanımlamak için kılavuzda aşağıdaki simgeler kullanılmıştır:



UYARI

Operatörlerin sağlığına ve güvenliğine yönelik tehlike.



UYARI

Elektrik çarpması tehlikesi - tehlikeli gerilim.



DİKKAT

Cihaza ve ürüne hasar verme riski.



ÖNEMLİ

Ürünle ilgili önemli talimatlar veya bilgiler



Eşpotansiyellik



Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun








Açıklamalar ve yorumlar

- Cihazda yanlış kurulum, servis, bakım, temizlik ve değişiklik işlemleri yapmak hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir.
- Cihazı yalnızca yetkili uzman personel kullanabilir.
- Bu cihaz, devamlı toplu yiyecek üretimi için değil; örneğin restoran, kantin, hastane ile fırın, kasap vb. ticari kurumların mutfaklarında olmak üzere ticari ve toplu kullanım için tasarlanmıştır. Başka türlü kullanım yanlış kullanım olarak değerlendirilir.
- Bu cihaz, reşit olmayanlar ile sınırlı fiziksel, algılama ve akli yeteneklere sahip ya da kullanımıyla ilgili yeterli deneyime ve bilgiye sahip olmayan yetişkinler tarafından kullanılmamalıdır.
- Güvenliğiniz için bu veya başka herhangi bir cihazın yakınında benzin veya başka yanıcı buharlar, sıvılar veya maddeler saklamayın ya da kullanmayın.
- Yanıcı yakıt içeren basınçlı kaplar gibi patlayıcı maddeleri bu cihazda saklamayın.
- Üreticiyle ilişkiler için (ör. yedek parça sipariş ederken vb.) cihazın veri plakasında verilen verilere bakın.
- Cihazı hurdaya çıkarırken CE işareti imha edilmelidir.
- Çeşitli operatörler tarafından başvurulması için bu talimatları dikkatli bir şekilde saklayın.

A.2 Kişisel koruma ekipmanı

Cihazın hizmet ömrü boyunca çeşitli aşamalarda kullanılacak Kişisel Koruma Ekipmanlarına (PPE) ilişkin bir özet tablo sunulmuştur.

Aşama	Koruyucu giysiler 	Koruyucu ayakkabılar 	Eldivenler 	Gözlükler 	Baret 
Taşıma	—	●	○	—	○
Yerleştirme	—	●	○	—	—
Ambalajını Açma	—	●	○	—	—
Kurulum	—	●	● ¹	—	—
Normal kullanım	●	●	● ²	—	—
Ayarlar	○	●	—	—	—
Rutin temizlik	○	●	● ¹⁻³	○	—
Olağan dışı temizlik	○	●	● ¹⁻³	○	—
Bakım	○	●	○	—	—
Söküm	○	●	○	○	—
Hurdaya Çıkarma	○	●	○	○	—
Anahtar:					
●	PPE GEREKLİDİR				
○	PPE GEREKİRSE MEVCUTTUR VEYA KULLANILIR				
—	PPE GEREKLİ DEĞİLDİR				

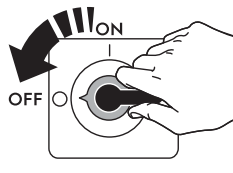
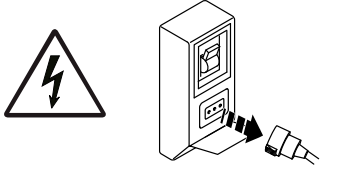
1. Bu işlemler sırasında eldivenlerin kesilmelere karşı dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

2. Bu işlemler sırasında, sıcak yemekle veya cihazın sıcak kısımlarıyla ve/veya cihazdan sıcak ürünleri çıkarırken ellerin sıcakla teması için eldivenlerin ısıya dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması kimyasal maddeye maruz kalma riskine neden olabilir ve sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

3. Bu işlemler sırasında kullanılan kimyasal maddelerle temasa uygun olması gerekir (Gerekli PPE hakkındaki bilgiler için kullanılan maddeler güvenlik bilgileri sayfasına bakın). Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması kimyasal maddeye maruz kalma riskine neden olabilir ve sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

A.3 Genel güvenlik

- Cihazlar, çalışanları ve cihazın kendisini korumak için elektrikli ve/veya mekanik güvenlik cihazlarıyla birlikte sunulur.
- Cihazı asla korumaları, koruma ve güvenlik cihazlarını çıkararak, bunların üzerinde değişiklik yaparak veya kurcalayarak çalıştırmayın.
- Cihazla birlikte verilen parçalar üzerinde değişiklik yapmayın.
- Kılavuzdaki bazı resimler cihazı veya parçalarını korumalar varken veya korumalar çıkarılmış haldeyken göstermektedir. Bu tamamen açıklama amaçlarına yöneliktir. Cihazı asla korumalar olmadan veya güvenlik cihazları devre dışıyken kullanmayın.



Herhangi bir kurulum, montaj, temizleme veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın güç kaynağı bağlantısını kesin.

- Cihaz üzerindeki CE, güvenlik, tehlike ve talimat işaretlerini ve etiketlerini sökmeyin, değiştirmeyin veya okunmaz hâle getirmeyin.
- A ağırlıklı emisyon ses basıncı seviyesi 70 dB(A) değerini aşmaz.
- Cihazı veya altındaki zemini klor (sodyum hipoklorit, hidroklorik veya tuz ruhu vb.) içeren ürünler (sulandırılmış olsa bile) kullanarak temizlemeyin.
- Ekipmanın ozona maruz kalmasını dikkatlice önleyin. Ekipmanın kurulduğu odalarda ozonatör kullanmayın.
- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol püskürtmeyin.
- Kullanım sırasında fırının içine yanıcı sıvılar (ör. alkollü içecekler) koymayın.
- Kaçakları asla açık alevle kontrol etmeyin.
- Her saat uygun bir hava değişikliği sağlamak için cihazı yeterli havalandırma koşullarına sahip bir yere kurun. Cihazın çalıştığı sürenin tamamı boyunca ne tür olursa olsun havalandırma sisteminin her zaman çalışır durumda ve verimli kaldığından emin olun. Cihaz yalnızca havalandırma davlumbazı altına kurulmalıdır.
- Fırının yeterince havalandırılmaması, operatörün sağlığını tehlikeye atabilir ve operasyonel sorunlara, yetersiz pişirme sonuçlarına ve olası ekipman hasarına yol açabilir. FIRININ yanlış havalandırılmasının bir sonucu olarak oluşan hasar, Üreticinin garantisi kapsamında karşılanmaz.
- Alevin veya temiz havanın akışını engellemeyin.
- Aşağıdaki işlemlerin, uygun tüm kişisel koruyucu ekipmanlara (A.2 *Kişisel koruma ekipmanı*), araçlara, aletlere ve aksesuarlara sahip, üreticiden servis işlemleri kılavuzu sağlamasını isteyebilecek bir uzman ve yetkili personel ya da Müşteri Bakım Hizmetleri tarafından gerçekleştirilmelidir:
 - Kurulum ve montaj
 - Konumlandırma
 - Elektrik bağlantısı
 - Cihaz temizliği, onarımı ve olağan dışı bakım
 - Cihazın bertaraf edilmesi
 - Elektrikli ekipman üzerinde çalışma






A.4 Cihaza takılan koruma cihazları

Korumalar

Cihazda:

- yalnızca aletlerle çıkarılabilen veya açılabilen, vidalarla ya da hızlı çıkarılabilen konnektörlerle cihaza ve/veya gövdeye sabitlenebilen sabit korumalar (ör. muhafazalar, kapaklar, yan paneller vb.) vardır; bu nedenle kullanıcı bu tür cihazları sökmemeli veya kurcalamamalıdır. Üretici bu cihazların kurcalanmasından veya şunların kullanılmamasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder;
- cihazın içine ulaşmak için kilitli, hareket edebilen korumalar (kapılar);
- Aletlerle açılabilen menteşeli panellerden yapılmış cihaz elektrikli ekipmanı erişim panelleri ve kapakları. Panel veya kapak, cihaz elektrik kaynağına bağlıyken açılmamalıdır.

A.5 cihazın üzerine veya çalışma alanının yakınına yerleştirilecek güvenlik işaretleri bulunur

Yasak	Anlamı
	Güvenlik cihazlarını çıkarmayın
	Yangınları söndürmek için su kullanmayın (elektrikli parçaların üzerine yerleştirilmiştir)
	Cihazın etrafındaki alanı açık tutun ve yanıcı malzemelerden arındırın. Yanıcı malzemeleri cihazın yakınında tutmayın
Tehlike	Anlamı
	dikkat sıcak yüzey
	Elektrik çarpması tehlikesi (elektrikli parçaların üzerinde gerilim ifadesiyle birlikte gösterilir)

A.6 Makul olarak öngörülebilir yanlı kullanım

Yanlı kullanım bu kılavuzda belirtilenden farklı olan herhangi bir kullanımdır. Cihazın çalışması sırasında, başka türde çalışma veya faaliyetler yanlış olarak kabul edilir ve genel olarak operatörlerin güvenliği ya da cihaza verilebilecek hasar açısından riskler içeren faaliyetler yapmak yasaktır. Makul olarak öngörülebilir yanlış kullanıma aşağıdakiler dahildir:

- Cihaz bakım, temizlik ve periyodik kontrollerinin yapılmaması;
- Çalışma mantığında yapısal değişikliklerin veya düzenlemelerin yapılması;
- Korumalar veya güvenlik cihazlarının kurcalanması;
- Operatörler, uzman personel ve bakım personeli tarafından kişisel koruma ekipmanlarının kullanılmaması;
- Uygun aksesuarların kullanılmaması (ör. uygun olmayan ekipmanların ve merdivenlerin kullanılması);
- Cihazın yanında yanabilir veya alev alabilir ya da işle uyumlu veya ilgili olmayan malzemelerin tutulması;
- Yanlı cihaz kurulumu;
- Cihazın içine kullanımına uygun olmayan veya cihaza ya da kişilere zarar verebilecek ya da çevreyi kirletebilecek eşyaların veya nesnelerin konulması;
- Cihazın üzerine çıkılması;
- Doğru cihaz kullanımına ilişkin gerekliliklere uymama;
- Üretici tarafından giderilemeyen risklerin ortaya çıkmasına neden olan diğer işlemler.

A.7 Artık riskler

Cihaz bir tasarım bakış açısından veya uygun koruma cihazları takılarak tamamen giderilemeyen bazı risklere sahiptir. Bununla birlikte, üretici bu kılavuz aracılığıyla kullanacakları kişisel koruyucu ekipmanları dikkatlice göstererek operatörleri bu tür

risklere karşı bilgilendirmek amacıyla adımlar atmıştır. Riskleri azaltmak için, ünitenin kurulumu sırasında yeterli alanları sağlayın.

Bu koşulları korumak için cihazın etrafındaki alanlar her zaman:

- Engellerden (ör. merdivenler, aletler, kaplar, kutular vb.) arındırılmış;
- Temiz ve kuru;
- İyi aydınlatılmış bir halde tutulmalıdır.

Müşterinin eksiksiz olarak bilgilendirilmesi için, cihazda kalan artık riskler aşağıda belirtilmiştir; bu tür işlemlerin yanlış olduğu kabul edilir ve bu nedenle bunlar kesinlikle yasaktır.

Artık risk	Tehlikeli durumun tanımı
Kayma ve düşme	Operatör yerdeki su, herhangi bir sıvı veya kir nedeniyle kayabilir
Yanıklar/Sıyrıklar (ör. ısıtma elemanları, soğuk raf, soğutma devresi plakaları ve boruları)	Operatörün cihazın içindeki bazı bileşenlere eldiven kullanmadan kasıtlı olarak veya kazara dokunması.
Elektrik Çarpması	Elektik panosuna elektrik verilmişken yapılan bakım işlemleri sırasında elektrikli parçalara temas
Yukarıdan düşme	Operatörün üst kısmı erişmek için uygun olmayan sistemler kullanarak cihaza müdahale etmesi (, ör. taşınabilir merdivenle veya üzerine tırmanarak)
Çarpma veya yaralanma	Uzman personel, teknik bölmeye erişirken kontrol panelini doğru şekilde sabitleyemeyebilir. Panel bir anda kapanabilir.
Yüklerin devrilmesi	Cihazın veya içinde bulunduğu paketin yerleştirilmesi sırasında uygun olmayan kaldırma sistemlerinin veya aksesuarlarının kullanılması ya da yükün dengesiz olması
Kimyasal Madde	Uygun güvenlik önlemlerini almadan kimyasal maddelerle (ör. deterjan, parlaticı, kireç çözücü vb.) temas. Bu nedenle her zaman kullanılan ürünlerin üzerindeki güvenlik kartlarına ve etiketlere bakın.
Ani kapanma	Normal cihaz kullanımında operatör, kapağı/fırın kapağını (cihazın modeline göre varsa) aniden ve kasıtlı olarak kapatabilir.

A.8 Cihaz temizliği



ÖNEMLİ

Cihaz performansını ve güvenlik derecesini korumak için cihazın bakımının yapılması ve temizlenmesi gerekir.

- Cihaza ıslak el veya ayaklarla ya da yalın ayakken dokunmayın.
- Yüksekte bulunan cihazlarda çalışmak için uygun korumaya sahip bir merdiven kullanın.
- Herhangi bir bakım işlemine başlamadan önce cihazı güvenli koşullara getirin.
- Çeşitli rutin yapılan ve sıra dışı bakım işlemlerinin gerekliliklerine uyun. Talimatlara uymamak personel açısından risk oluşturabilir.
- Su püskürtmeyin veya su püskürtücü, buharlı temizleyici ya da yüksek basınçlı temizleyici kullanmayın.

A.9 Önleyici Bakım

Ekipmanınızın güvenliğini ve performansını korumak için, Electrolux Professional Servis Kılavuzlarına göre Electrolux Professional yetkili mühendisleri tarafından her 12 ayda bir servis işlemi yapılması önerilir. Daha fazla ayrıntı için lütfen yerel Electrolux Professional Servis Merkezi'nizle iletişime geçin.

A.10 Parçalar ve aksesuarlar

Yalnızca orijinal aksesuarlar ve/veya yedek parçalar kullanın. Orijinal aksesuar ve/veya yedek parça kullanmamak orijinal üretici garantisini geçersiz kılar ve cihazı güvenlik standardıyla uyumsuz hale getirebilir.

A.11 Kullanım ve bakım önlemleri

- Cihazda çoğunlukla mekanik, ısı ve elektriksel nitelikte riskler söz konusudur. Mümkün olduğunda riskler aşağıdaki şekilde ortadan kaldırılmıştır:
 - Doğrudan, uygun tasarım çözümleri aracılığıyla.
 - Dolaylı olarak korumalar, koruma ve güvenlik cihazları kullanılarak.
- Her türlü anormal durum kontrol paneli ekranında gösterilir.
- Bakım sırasında giderilemeyen bazı riskler kalmaya devam eder ve bunların özel davranış ve önlemlerle ortadan kaldırılması gerekir.
- Hareketli parçalarda herhangi bir kontrol, temizlik, onarım veya bakım işlemi yapmayın. Çalışanlar açıkça görülebilen işaretler aracılığıyla bu yasak konusunda bilgilendirilmelidir.
- Periyodik olarak tüm güvenlik cihazlarının doğru çalıştığından ve hasar gördüğünde değiştirilmesi gereken elektrik kablolarının yalıtıldığından emin olun.

Önemli bir anormallik (ör. kısa devreler, terminal bloğunun dışına çıkan kablolar, motor arızaları, aşınmış elektrik kablosu kaplamaları vb.) durumunda normal cihaz kullanım operatörünün:

- cihazı derhal devre dışı bırakması ve tüm beslemelerin (elektrik, gaz, su) bağlantısını kesmesi.

Cihazın üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce, her zaman doğru işlemleri sunan ve güvenlikle ilgili önemli bilgiler içeren kılavuza başvurun.

A.12 Cihaz bakımı

- İnceleme ve bakım aralıkları cihazın gerçek çalışma koşullarına ve ortam şartlarına (toz, nem vb. bulunup bulunmadığı) bağlıdır, bu nedenle kesin zaman aralıkları verilemez. Her durumda, hizmet kesintilerini en aza indirmek için dikkatli ve düzenli cihaz bakımı yapılması önerilir.
- Müşteri Hizmetleri Servisiyle önleyici ve planlı bir bakım sözleşmesi yapılması önerilir.
- Herhangi bir bakım işlemine başlamadan önce cihazı güvenli koşullara getirin.
- Cihaz verimliliğini ve doğru çalışmayı güvence altına almak için kılavuzda sunulan talimatlara göre periyodik bakım yapılmalıdır.

B GARANTİ

B.1 Garanti şartları ve istisnalar

Bu ürünün satın alma işlemine garanti kapsamı dahilse, garanti yerel yönetmeliklere uygun olarak sunulur ve ekipmanın tasarlanma ve ilgili ekipman belgelerinde açıklanan amacına uygun şekilde kurulması ve kullanılması koşuluna tabidir.

Garanti, müşterinin yalnızca orijinal parçalar kullanması ve basılı ya da elektronik biçimde sunulan Electrolux Professional

kullanıcı ve bakım belgeleri uyarınca bakım yapmış olması durumunda geçerlidir.

Electrolux Professional, ideal sonuçlar elde etmek ve zaman içinde ürün verimliliğini korumak için Electrolux Professional tarafından onaylanan temizlik, durulama ve kireç çözücü maddelerin kullanılmasını önerir.

Electrolux Professional garantisi aşağıdakileri kapsamaz:

- servisin ürünü teslim etmek veya almak için yaptığı maliyet;

- kurulum;
- kullanım/çalıştırma eğitimi;
- arızadan sonraki 1 (bir) hafta içinde bildirilen malzeme ya da ustadan kaynaklanan sıkıntılar hariç, aşınmış ve yıpranmış parçaların değişimi (ve/veya tedariki);
- harici kablolanmanın düzeltilmesi;
- yetkisiz onarımların düzeltilmesinin yanı sıra aşağıdakilerin neden olduğu ve/veya bunlardan kaynaklanan hasar, arıza ve yetersizlikler;
 - yetersiz ve/veya anormal kapasiteli elektrik sistemleri (akım/gerilim/frekans, ani yükselme ve kesintiler dahil);
 - Yetersiz veya kesintili su beslemesi, buhar, hava, gaz (kirler ve/veya her cihazın teknik gereksinimlerine uymayan diğerleri dahil);
 - üreticinin onaylamadığı sıhhi tesisat parçaları, bileşenler ve sarf temizlik ürünleri;
 - Müşteri ihmali, yanlış kullanım, kötüye kullanım ve/veya uygun ekipman belgelerinde ayrıntılarla belirtilen kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması;
 - yetersiz veya yanlış kurulum, onarım, bakım (yetkili olmayan üçüncü taraflarca yapılan tahrifat, değişiklik ve onarımlar) ve güvenlik sistemlerinin değiştirilmesi;
 - Orijinal olmayan bileşenler (ör. sarf malzemeler, yıpranma ve aşınma ya da yedek parçalar);

- termal (ör. aşırı ısınma/donma) veya kimyasal (korozyon/oksitlenme) baskıyı tetikleyen çevresel koşullar;
- ürüne yerleştirilen veya bağlanan yabancı nesnelere;
- kazalar veya mücbir sebepler;
- çizik, göçük, iz ve/veya ürünün cilasına verilen diğer hasarlar dahil taşıma ve dağıtım (aksi belirtilmediği sürece, bu tür hasarlar teslimattan sonraki 1 (bir) hafta içinde bildirilen malzeme veya işçilik kusurlarından kaynaklanmıyorsa);
- orijinal seri numaraları çıkarılan, değiştirilen veya derhal belirlenemeyen ürünler;
- ampullerin, filtrelerin ve sarf malzemelerin değişimi;
- Electrolux Professional tarafından onaylanmayan veya belirtilmeyen aksesuar ve yazılımlar.

Ürünün veya ilgili donanım/yazılım/programlamanın yetkisiz değişikliği durumunda Electrolux Professional garantisi geçersiz olur ve üretici ilgili bir yükümlülüğe sahip olmaz.

Zamanlanmış planlı bakım aktiviteleri (bunun için gerekli parçalar dahil) veya yerel bir anlaşma dahilinde ya da yerel hüküm ve koşullara tabi değilse temizlik maddelerinin tedariki garanti kapsamında değildir.

Yetkili müşteri bakım listesi için Electrolux Professional web sitesini kontrol edin.

C GENEL BİLGİLER



UYARI

“UYARI ve Güvenlik Bilgileri” bölümüne bakın.

C.1 Giriş

Bu kılavuz çeşitli cihazlarla ilgili bilgiler içermektedir. Bu rehberdeki ürün görüntüleri yalnızca örnek olarak verilmiştir.

Kılavuzda sunulan çizimler ve şemalar ölçekli değildir. Bunlar yazılı bilgileri bir taslakla tamamlar, ama tedarik edilen cihazın ayrıntılı şekilde gösterilmesini amaçlamaz.

Cihaz kurulum şemalarında verilen sayısal değerler milimetre ve/veya inç olarak ifade edilen ölçümleri gösterir.

C.2 Kullanım amacı ve kısıtlamalar

Bu cihaz yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Toplu kullanım amaçlıdır.

Başka türlü kullanım yanlış kullanım olarak değerlendirilir.



NOT!

Üretici, ürünün yanlış kullanımına ilişkin her türlü sorumluluğu reddeder.

C.3 Test ve inceleme

Cihazlarımız yüksek performans ve verimlilik elde etmek amacıyla laboratuvar testleriyle tasarlanmış ve optimize edilmiştir.



ÖNEMLİ

Yalnızca 20 ızgaralı modeller için: Fırının verilen tekerlekli arabayla veya aksesuar kataloğunda belirtilen uygun arabalarla kullanılması gerekir.

Cihaz kullanıma hazır olarak gönderilir.

Belirli kapsamlarla testlerden geçilmesi (görsel inceleme, gaz/elektrik testi, işlev testi) garanti edilip belgelenmiştir.

C.4 Telif hakkı

Bu kılavuz yalnızca operatörün başvurması amacıyla hazırlanmıştır ve üçüncü taraflara yalnızca Electrolux Professional şirketinin izniyle verilebilir.

C.5 Kılavuzun saklanması

Kılavuz hurdaya çıkarmaya kadar cihazın tüm ömrü boyunca dikkatlice saklanmalıdır. Kılavuz, devir, satış, kiralama, kullanım hakkını verme veya uzun süreli kiralama durumunda cihazla birlikte verilmelidir.

C.6 Kılavuzun kullanıcıları

Bu kılavuz aşağıdakilere yöneliktir:

- cihaz kullanıcılarının işvereni ve iş yeri yöneticisi;
- normal cihaz kullanım operatörü;
- uzman personel - Müşteri Hizmetleri servisi (servis kılavuzuna bakın).

C.7 Tanımlar

Aşağıda kılavuzda kullanılan başlıca terimlerin tanımları belirtilmiştir. Kullanımdan önce dikkatli bir şekilde okumanız önerilir.

Operatör	cihaz kurulumu, ayar, kullanım, bakım, temizlik, onarım ve taşıma personeli.
Üretici	Electrolux Professional SpA veya Electrolux Professional SpA'nın yetki verdiği başka herhangi bir servis merkezi.
Normal cihaz kullanım operatörü	Cihazın normal kullanımıyla ilgili görevler ve tehlikeler hakkında bilgilendirilmiş ve eğitilmiş operatör.
Müşteri Hizmetleri servisi veya uzman personel	Üretici tarafından ders verilmiş/eğitilmiş ve profesyonel ve özel eğitimi, deneyimi ve kaza önleme yönetmeliklerine ilişkin bilgisi esas alındığında, cihazda yapılan işlemleri değerlendirebilen, tanıyabilen ve her türlü riski önleyebilen operatör. Profesyonelliği mekanik, elektroteknik ve elektronik alanlarını vb. kapsar.
Tehlike	Olası yaralanmanın veya sağlığa gelecek zararın kaynağı.
Tehlikeli durum	Operatörün bir veya daha fazla tehlikeye maruz kaldığı herhangi bir durum.
Risk	Tehlikeli bir durumda yaralanma veya sağlığa gelecek zarar olasılıkları ile risklerinin birleşimi.

Koruma cihazları	Operatörleri risklere karşı korumak için özel teknik araçların (korumalar ve güvenlik cihazları) kullanılmasından oluşan güvenlik önlemleri.
Koruma	Cihazın özel bir şekilde, fiziksel bir engel aracılığıyla koruma sağlamak için kullanılan bir elemanı.
Güvenlik cihazı	Riski ortadan kaldıran veya azaltan bir cihaz (koruma dışında); tek başına veya korumayla birlikte kullanılabilir.
Müşteri	Cihaz satın alan ve/veya yöneten ve kullanan kişi (ör. şirket, girişimci, firma).
Elektrik Çarpması	Elektrik akımının kazayla insan vücudunda boşalması.

C.8 Sorumluluk

Üretici, aşağıdakilerden kaynaklanan hasarlar ve arızalardan kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder:

- bu kılavuzda bulunan talimatlarına uyulmaması;
- Usta elinden çıkmış şekilde yapılmayan onarımlar ve yedek parça kataloğunda belirtilenlerden farklı parçalar kullanılarak yapılan değişiklikler (orijinal olmayan yedek parçalar ile aksesuarların takılması ve kullanılması cihazın çalışmasını olumsuz etkileyebilir ve orijinal üretici garantisini geçersiz kılar);

- uzman olmayan teknisyenler tarafından gerçekleştirilen işlemler;
- İzinsiz değişiklikler veya işlemler;
- bakım yapılmaması veya eksik ya da yetersiz bakım yapılması;
- Cihazın yanlış kullanımı;
- öngörülemez olağanüstü olaylar;
- Cihazın bilgisiz ve/veya eğitimsiz personel tarafından kullanılması;
- makinenin kullanıldığı ülkedeki iş yerinde güvenlik, hijyen ve sağlıkla ilgili yürürlükteki hükümlerin uygulanmaması.

Üretici, kullanıcı veya Müşteri tarafından yapılan keyfi değişiklikler ve dönüşümlerden kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder.

İşveren, iş yeri yöneticisi veya servis teknisyeni makinenin kullanıldığı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak operatörlerin takacağı yeterli ve uygun kişisel koruma ekipmanlarını belirleyip seçmekten sorumludur.

Üretici, kılavuzdaki basım veya çeviri hatalarından kaynaklanan hatalarla ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.

Müşterinin Üreticiden aldığı kurulum, kullanım ve bakım kılavuzuna herhangi bir ekleme, kılavuzun bütün parçasını oluşturur ve bu nedenle bir arada tutulması gerekir.

D NORMAL MAKİNE KULLANIMI

D.1 Cihazda çalışmasına izin verilen personelin özellikleri

Müşteri, normal cihaz kullanımını gerçekleştirecek personelin yeterli eğitimi aldığından ve görevlerinde becerili olduğundan emin olmalıdır.

Operatör:

- Kılavuzu okuyup anladığından;
- Güvenli bir şekilde çalışmak için görevlerine yönelik uygun eğitimi ve dersleri aldığından;
- Doğru cihaz kullanımı için özel eğitim gördüğünden emin olmalıdır.



ÖNEMLİ

Müşteri, personelinin özellikle çalışma hijyeni ve cihazın güvenli kullanımıyla ilgili olanlar olmak üzere aldığı talimatları anladığından emin olmalıdır.

D.2 Cihaz kullanımı için temel gereksinimler

- Teknoloji bilgisi ve cihazın kullanımı konusunda özel.
- Çizimlerin, işaretlerin ve resimli şemaların doğru yorumlanması dahil olmak üzere kılavuzun içeriğini okuyup anlamak için yeterince genel temel eğitim ve teknik bilgi.
- Görevlerini kılavuzda belirtildiği gibi güvenli bir şekilde yerine getirmek için yeterli teknik bilgi.
- Çalışma hijyeni ve güvenlikle ilgili yönetmelikler hakkında bilgi.

E ÜRÜN AÇIKLAMASI

E.1 Kullanım - Giriş

Bu kılavuzda sunulan talimatlar ve bilgiler doğru ve optimum fırın kullanımı için önemlidir. Gerekirse özellikleri ve pişirme performansı ile ilgili diğer ayrıntılar satıcıdan alınabilir.

- Duman ve buhar tahliye borularının kapanmasını önlemek için, fırının üzerine herhangi bir tür tava veya mutfak gereci koymayın.
- Soğutma havası giriş veya çıkış deliklerini tıkamamak için fırının altına eşya (ör. tava) koymayın.



ÖNEMLİ

20 ızgaralı modellerde, yalnızca araba fırının içindeyken temizlik çevrimlerini çalıştırın. Sızdırmazlık maddesinin, bölme ve kapak arasındaki alt açıklıkları doldurmasına yardımcı olur.

- Özellikle nemli çevrimlerde yemekleri fırının içinde tuzlamayın.
- Kullanım sırasında fırının içine yanıcı sıvılar (ör. alkollü içecekler) koymayın.



ÖNEMLİ

6, 10 ve 20 ızgaralı modellerin kurulumundan sonra (üst üste kurulum dahil), üst tepsilerinden fırına yerleştirilme yüksekliğini kontrol edin. Gerekirse aşağıdaki yapıışkanı fırının önüne ve **zeminden 1,60 metre veya daha yükseğe yerleştirin.**



DİKKAT

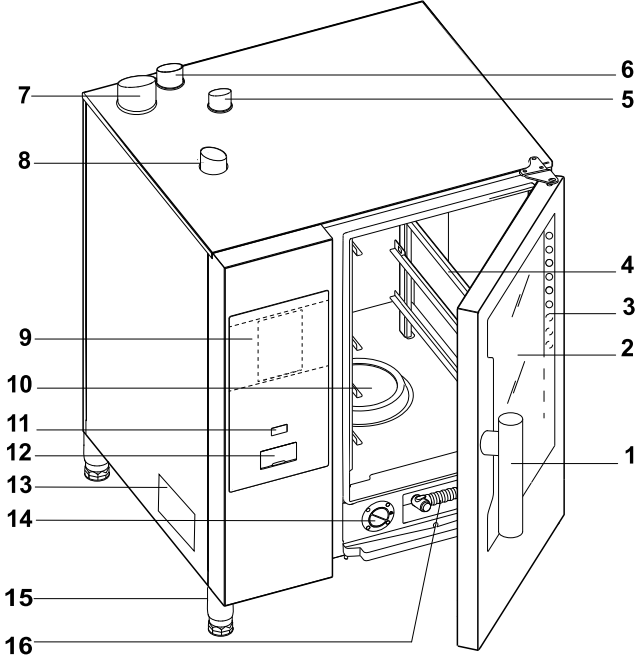
Yanıkları önlemek için zeminden 1,6 metreden daha yükseğe yerleştirilen raflarda sıvı (veya pişirme sırasında sıvılaştıran) içeren tarifler kullanmayın. Bunun amacı işlem sırasında dökülmeyi önlemektir.

Fırına yiyecek yerleştirme

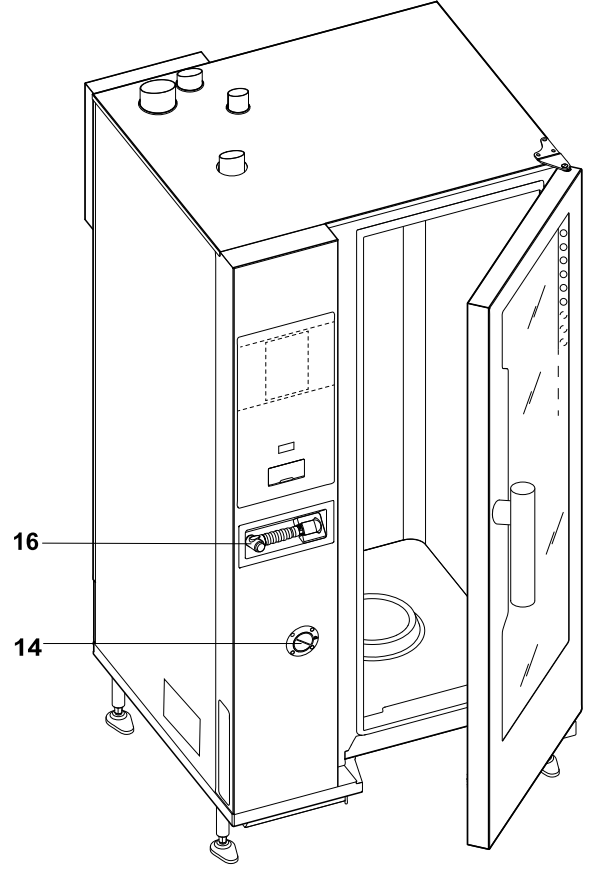
Izgara sayısı		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maksimum fırın yükü	Kg	30	60	50	100	100	200
Maksimum tava/tepsi yükü	Kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Cihaza genel bakış

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Kapak kolu (şekli modeline bağlıdır)
2. Cam kapak
3. Aydınlatma bölmesi için led çubuk
4. Izgara desteği
5. Egzoz gazı bölmesi ısı esanjörü (tüm gazlı modeller)
6. Buhar tahliye borusu (elektrikli ve gazlı modeller)
7. Buhar üreticiden gelen egzoz gazı (kazanlı gazlı modeller)
8. Hava girişleri (elektrikli ve gazlı modeller)
9. Kontrol paneli

10. Bölme filtresi - deterjan tabletleri bölmesi (bölme yıkama)
11. AÇ/KAPAT düğmesi
12. USB flash bellek konumu
13. Veri plakası
14. Kireç çözücü/durulama maddesi çekmecesi
15. Ayaklar
16. Modelinizde varsa elle püskürtmeli temizleme birimi



NOT!

Elle püskürtme yalnızca fırın açıkta çalışır.

E.3 Fırın kapağının açılması ve kapanması

Aşağıda modeline göre fırın kapağını açma ve kapatma talimatları verilmiştir.

6 GN ve 10 GN Modeli



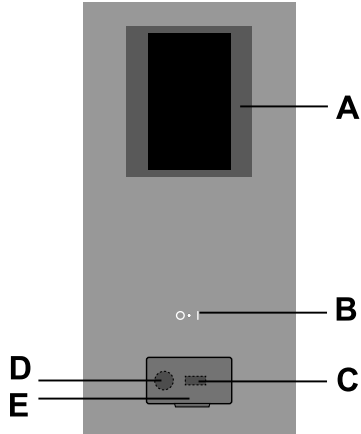
1. Fırın kapağını tamamen açmak için kapak kolunu saat yönüne ve saat yönünün tersine tam olarak çevirin. Devam ediyorsa pişirme çevrimi durdurulur.
2. Kapağı kapatmak için, kilitlemek üzere fırına doğru yeterince bastırın.

20 GN Modeli



1. Kapağı tamamen açmak için kolu saat yönünün tersine doğru 90°C çevirin. Devam ediyorsa pişirme programı durdurulur.
2. Kapatmak için kol duruncaya kadar 90°C çevirin ve kapağı fırına doğru getirin.
3. Kapıyı fırına doğru bastırılmış şekilde tutarken kilitleme işlemini tamamlamak için kolu, dikey konumuna geri getirin.

E.4 Kontrol paneli



- A. Ekran - Dokunmatik ekran
- B. AÇ/KAPAT düğmesi
- C. USB flash bellek girişi/çıkışı
- D. Aksesuar bağlantısı
- E. Açılabilir kanat

F ÇALIŞTIRMA

F.1 FIRINI AÇMA

Fırını açmak için "I" düğmesine ("O - I" düğmesinin yanı) basın.
Fırını açmak için aynı düğmesinin "I" tarafına basın.



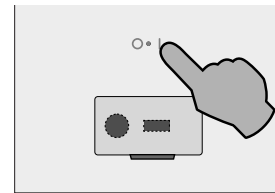
ÖNEMLİ

Yalnızca gaz modelleri için: Yeniden çalıştırmadan önce 5 dakika bekleyin.



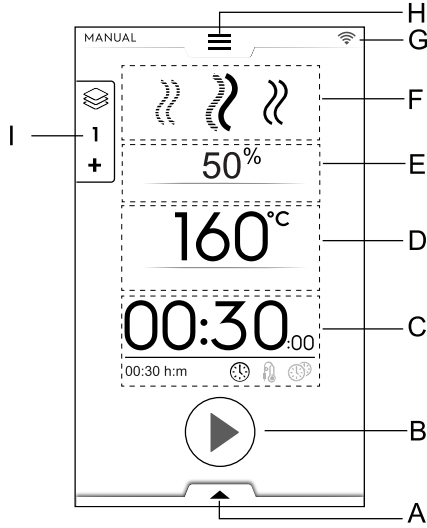
NOT!

Fırını kapattıktan sonra soğutma fanı, güvenlik nedenleriyle açık kalmaya devam eder.



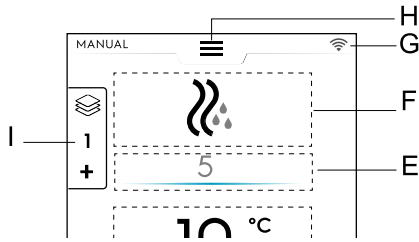
Ekranın ışığı yanar, yazılım (yazılım sürümü görünebilir) yüklenir ve bir süre sonra varsayılan olarak aşağıdaki sayfa MANUAL (MANUEL) modda görünür.

Kazanlı modeller



- A. Alt çekmece - Ek işlevler (yardımcı özellikler)
- B. Başlat düğmesi alanı
- C. Saat / Gıda Termometresi / MultiTimer alanı
- D. Bölme sıcaklığı alanı
- E. Bölme nemlendirme alanı
- F. Pişirme çevrimleri alanı
- G. Bağlantı alanı
- H. Üst çekmece - Ana menü
- I. Çok Aşamalı Çekmece

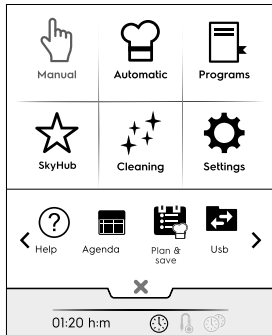
Kazansız modeller



F.2 ANA MENÜ

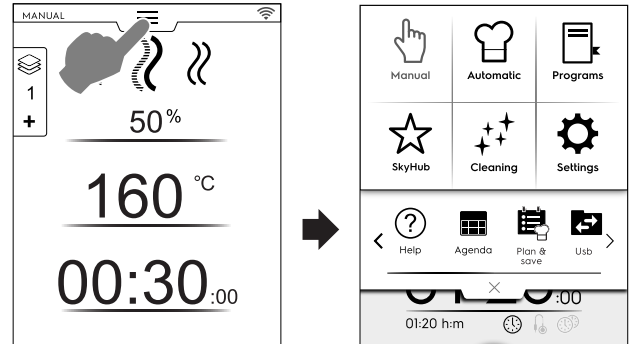
Fırın, gıda türünüze ve gereksinimlerinize göre farklı pişirme modlarında pişirme sağlar. Tarif ve programlar oluşturabilir ve saklayabilir, bunları çağırabilir, pişirme etkinlikleri planlayabilir ve otomatik temizleme gerçekleştirebilirsiniz.

Başlangıç sayfasının ana menüsü, fırının farklı işlevlerine göre çeşitli modlardan oluşabilir.



NOT!

Ana menüde gezinmek için her zaman üst çekmeceye dokununuz.



Farklı modlara giriş yapmak için ana menüde gerekli simgeye dokununuz.

Pişirme modları



Manual (Manuel) Mod

“Manual” (Manuel) mod; Convention (Konvansiyon), Combi (Kombi) ve Steam (Buhar) çevrimleri arasında seçim yaparak ve nem düzeyi, saat ve sıcaklığı ayarlayarak pişirme çevrimlerini özelleştirir (bkz. F.6 *MANUAL (MANUEL) MOD* bölümü).



Automatic (Otomatik) Mod

“Automatic” (Otomatik) mod, sadece gerekli gıdayı ve pişirme yöntemini seçerek hızlı ve kolayca yemek pişirmenizi sağlar.

Parametrelerin ayarlanması, istediğiniz her zaman harika ve tekrarlanabilir pişirme sonuçları elde etmenizi (bkz. F.7 *AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD* bölümü) sağlar.



Programs (Programlar) modu

“Programs” (Programlar) modu, önceden kaydedilen tarifleri hatırlar ve her pişirme çevriminin parametreleri ile ayarlarını hızlıca geri yükleyerek yeniden atama gerekliliğini önler (bkz. F.8 *PROGRAMS MODU* bölümü).



Ana Sayfa Modu (SkyHub/SoloMio)

“Homepage” (Ana Sayfa) modu, tariflerinizi saklamanıza ve özelleştirilmiş bir alanda yönetmenize yardımcı olur (bkz. F.8 *PROGRAMS MODU* bölümü).

Diğer modlar



Cleaning (Temizlik) modu

“Cleaning mode” (Temizlik Modu) ile bölmenin temizlenmesi işlemi ve modelinizde varsa kazanın kireç çözme işlemi gerçekleştirilebilir.



Settings (Ayarlar) modu

“Settings” (Ayarlar) modu daha iyi bir kullanım için cihaz işlevlerini ve seçenekleri özelleştirmeyi sağlar.

< SCROLLING AREA (Kaydırma Alanı) Seçenekleri >



Help (Yardım)

Bu işlev kullanıcı kılavuzunu cihazınızda (akıllı telefon, tablet veya dizüstü bilgisayar) görüntülemek için QR kodları sağlar. Bkz. F.10 *YARDIM MODU* bölümü).



AJANDA (MyPlanner/Calendar)

Bu işlev fırınla ilgili işlemler, pişirme veya temizlik programlarını yapmayı ya da programınıza göre hatırlatıcılar ayarlamayı sağlar (bkz. F.11 *AJANDA MODU (CALENDAR – MY PLANNER)* bölümü).



PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME OPTİMİZE EDİCİ

Bu işlev geçiş aşamalarında enerji ve su tüketimini azaltmak için art arda gelen pişirme işlemlerini optimize etmenizi sağlar (bkz. F.13 **PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME İYİLEŞTİRİCİ MODU** bölümü)



SKYDUO/MATCH (isteğe bağlı)



NOT!

Yalnızca belirli modellerde uygun aksesuarla birlikte seçenek olarak sunulur.

Bu işlev talep üzerine etkinleştirilebilir ve uzman personel tarafından kurulan bağlantı cihazlarıyla birlikte çalışır. Fırını bir hızlı soğutucuya bağlamayı sağlar (bkz. F.14 **SKYDUO/MATCH MODU (modelinize bağlı olarak - isteğe bağlı)** bölümü).

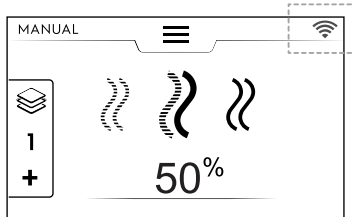


USB

USB modu cihaza USB bellek aracılığıyla program veya diğer verileri yüklemeyi veya bu bilgileri USB'ye indirmeyi sağlar. Bkz. F.12 **USB MODU** bölümü.

F.3 FIRIN BAĞLANTISI

Fırın, uzaktan Buluta bağlanırsa ekranda bağlantı durumunu gösteren farklı simgeler görünür.



Bağlantı durumu simgeleri



Fırın, Wi-Fi ile buluta bağlı. Wi-Fi sinyali **iyi**.



Fırın, Wi-Fi ile buluta bağlı. Wi-Fi sinyali **orta**.



Fırın, Wi-Fi ile buluta bağlı. Wi-Fi sinyali **zayıf**.

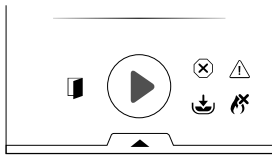


Fırın, Ethernet ile buluta bağlı.

Bağlantı sorunları için H.3 *Fırın bağlantı sorunları (yazılım sürümünüze bağlı olarak)* paragrafına başvurun.

F.4 DOKUNMATİK EKRAK KOMUTLARI / BİLGİLERİ VE EKRAK MESAJLARI

Bu alanın simgeleri, fırınla etkileşim sağlar veya fırın durumu ya da bağlı aksesuarlarla ilgili bilgi verir.



Dokunmatik ekran komutları



Seçiminizi doğrulamak ve/veya kaydetmek için bu simgeye dokununuz



Seçimi yok saymak veya açılır pencereyi kapatmak için bu simgeye dokununuz



Önceki menüye dönmek için bu simgeye dokununuz



Bir çevrim başlatmak için bu simgeye dokununuz



Çalışan bir çevrimi durdurmak için bu düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz



Sayfalar arasında hareket etmek (yatay kaydırma) veya bir değeri artırmak/azaltmak için bu simgelere dokununuz



Sayfalar arasında hareket etmek (dikey kaydırma) için bu simgelere dokununuz



Sinyal bilgileri



Kapak açık uyarı sinyali simgesi

Simge, kapak açıkken veya düzgün kapatılmadığında görünür



Fan hızı düzeyi




Dolum veya ısıtma aşamasında kazan **Kazansız modellerde mevcut değil**



Kazan sıcaklığı çok yüksek **Kazansız modellerde mevcut değil**



Yalnızca gazla çalışan modellerde: Gaz brülörü¹ tıkalı olabilir. Kazan ateşlemeyi sıfırlamak için yeşil alev simgesine  dokununuz.



Su püskürtme



Azaltılmış güç



Engelleme alarmı

Ekran mesajları



Uyarılar

Devam eden uyarıyı göstermek için ekranda bir açılır pencere görünür.



Alarm sinyali simgesi

Alarmın sürdüğünü gösteren bir açılır mesaj, ekranda görünür. Bu simge, sorun çözülene kadar görünür durumda kalır. Alarm listesi (sayı ve kod) için H.2 *Hata kodları* paragrafına bakınız.

1. Üst bölme brülörü veya alt bölme brülörü ya da kazan brülörü

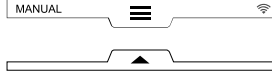


Bilgiler

Bilgi mesajı bir sorun olup olmadığını, bir işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını veya tekrarlanması gerekip gerekmediğini vb. bildirir.

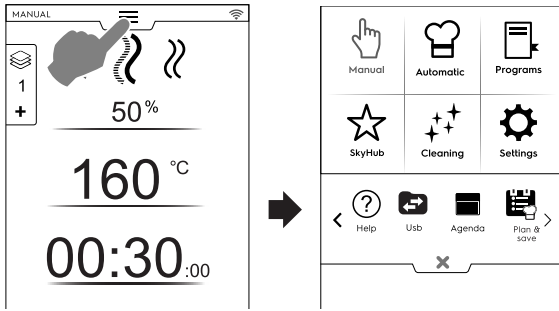
F.5 ÇEKMECE ALANI

Çekmeceler, menünün bazı ortamlarının içinde bulunan genişletme öğeleridir ve bazı işlevler ile seçenekleri içerir.

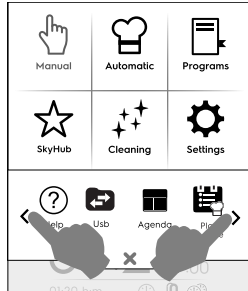


ÜST ÇEKMECE

- Bu çekmece, ana menüye gitmeyi sağlar.
 - Üst çekmeceyi açma:



- Sayfalar arasında hareket etme: Kaydırma alanındaki oklara dokunun;



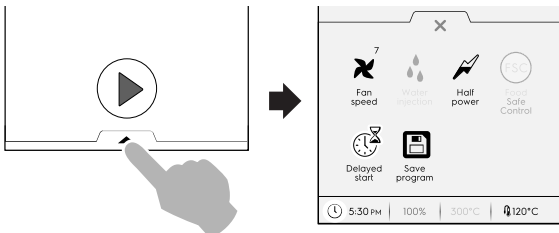
- Üst çekmeceyi kapatma:



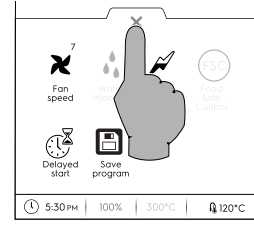
Çekmeceyi kapatmak için **X** düğmesine dokunun.

ALT ÇEKMECE

- Bu çekmece, daha fazla seçeneğe, aksesuara ve gelişmiş özelliklere erişmenizi sağlar.
 - Alt çekmeceyi açma:



- Alt çekmeceyi kapatma

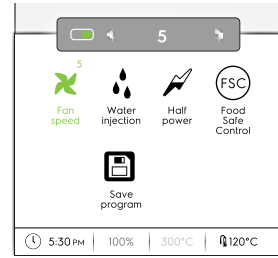


ALT ÇEKMECE işlevleri - Yardımcı özellikler

Bu çekmece başka ayarlar, aksesuar yönetimi ve gelişmiş özellikler içerir. Bileşimi ayar parametrelerine ve faz çevrimine bağlıdır.

Fan hızı

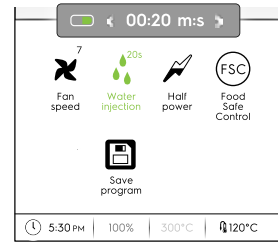
- Fanın hızını 1 ile 7 düzeylerine ayarlamak için bu simgeye dokunun.
- Ayarı kapatmak ve etkinleştirmek için **X** simgesine dokunun.
- Bu işlevi devre dışı bırakmak için **☐** / **☐** simgelerini kullanın.



Bölmenin içine su enjeksiyonu (yalnızca konveksiyonlu pişirme çevrimi için)

Pişirme fazının başlangıcında bölmedeki nem düzeyini artırmak için bu simgeye dokunun.

- Su püskürtmesinin süresini (10 saniye ile 30 dakika arasında) ayarlayın.
- Ayarı kapatmak ve etkinleştirmek için **X** simgesine dokunun.
- Bu işlevi devre dışı bırakmak için **☐** / **☐** simgeleri çalışın.



Azaltılmış güç



Yükli gücün maksimum gücünü sınırlamak için bu simgeye dokunun. Her pişirme çevrimi için mevcuttur. Seçili simge yeşil olduğunda.

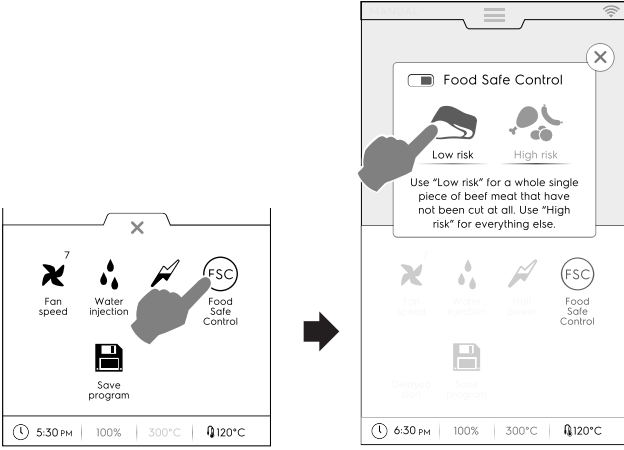
Food Service Control (FSC) (Gıda Güvenlik Kontrolü)

Bu işlevi etkinleştirmek için F.17 AYARLAR bölümündeki *Food Safe Control (FSC) (Gıda Güvenliği Kontrolü)* paragrafına bakın.

FSC, pişirme sırasında yemeğin mikrobiyolojik açıdan güvenli olma durumunun kontrolünü sağlar (*Food Safe Control (FSC) (Gıda Güvenliği Kontrolü)* paragrafına bakın).


- Bu simgeye dokunun. Açılır bir mesaj, standart ve yüksek arasında risk düzeyini seçmenizi ister.
- Riski değiştirmek için gerekli gıda simgesini ayarlayın.

Alt çekmecedeki karşılık gelen simge  uygun şekilde  değişir.



Gecikmeli başlatma

Bu seçenekle bir çevrimin başlatılması daha uygun bir zamana ertelenebilir.

Gecikmeli başlatmayı ayarlayıp  düğmesine dokunduktan sonra, ekranda ilgili simge ve seçilen erteleme süresi gösterilir. Cihaz geri sayımı başlatır.

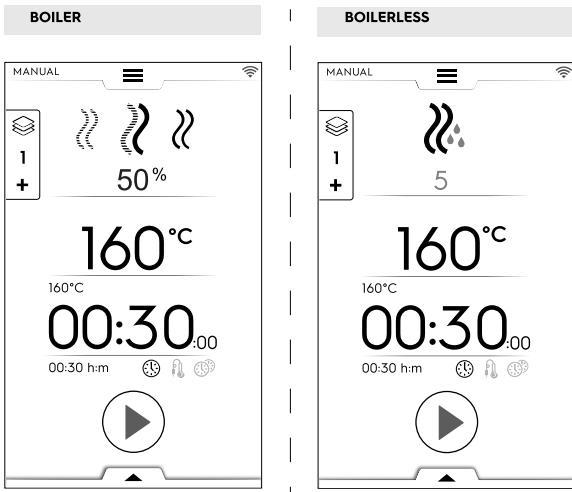
Save Program (Programı kaydet)

Özelleştirilmiş pişirme çevrimlerini kaydetmek ve depolamak için bu simgeye dokunun. F.8 *PROGRAMS MODU* bölümündeki *Program oluşturma ve kaydetme* paragrafına bakın.

F.6 MANUAL (MANUEL) MOD

F.6.1 ANA SAYFA

Manuel modda aşağıdaki ilk sayfa gösterilir:



Ana sayfayı daha ayrıntılı bilgilerle görüntülemek için bkz. F.17 *AYARLAR* Bölümü (Manual ⇒ General ⇒ Show real and set values (Manuel -> Genel -> Gerçek ve ayarlı değeri göster))

F.6.2 PİŞİRME ÇEVİMLERİ

Kazanlı modeller

KONVEKSİYONLU Çevrim

Fırın kızartma veya gratine etme:
Maksimum sıcaklık 300 °C.

KOMBİ Çevrimi

Buhar üretici ve bölme ısıtıcıları yiyecekleri yumuşak tutmak için aynı anda kullanılır;
Maksimum sıcaklık 300 °C.

BUHAR Çevrimi

Haşlamak için ideal (çalışma sıcaklığı otomatik olarak 100°C'de sabitlenir);
Hafif pişirme, vakumlu paketli gıdalar ve buz çözme için sıcaklığı düşük buhar (sıcaklık 25°C ile 99°C arasında);
Kızgın buhar (sıcaklık 101°C - 130°C).

Kazansız modeller

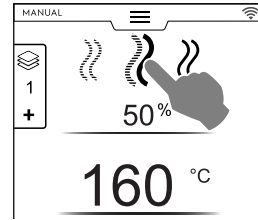
KONVEKSİYONLU Çevrim

Maksimum sıcaklık 300 °C.

Pişirme ve gratinleme için; Maksimum sıcaklık 300°C.

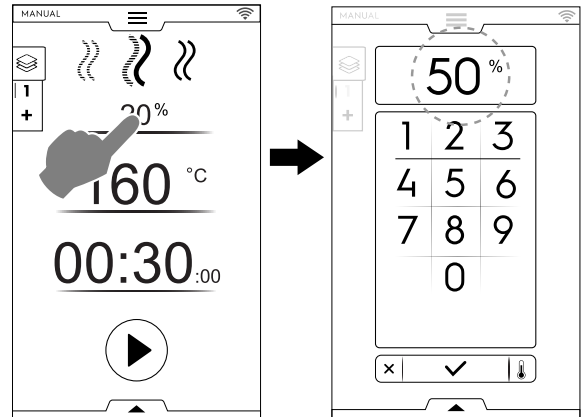
F.6.3 PİŞİRME ÇEVİRİMİ AYARLAMA

1. Bir çevrim seçin, örneğin COMBI;



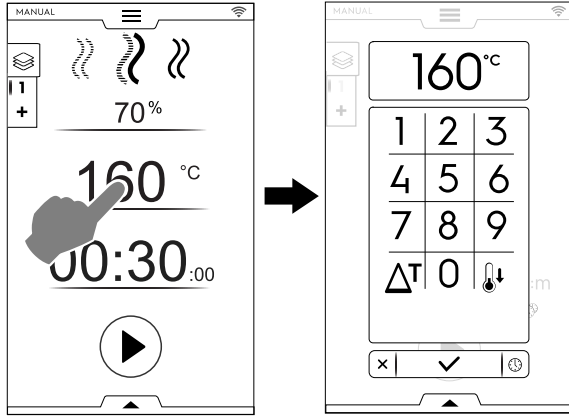
2. Gerekirse istenen NEM düzeyini ayarlayın;

- Nem değeri satırına dokunun;
- Ekranda görüntülenen sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



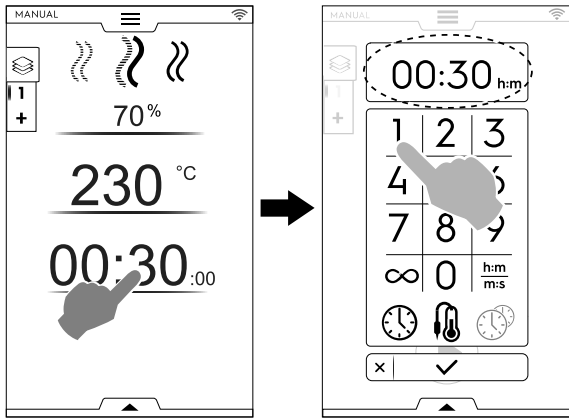
3. Gerekli SICAKLIK'ı ayarlayın²

- Sıcaklık değeri satırına dokununuz; ekranda görüntülenen sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



4. Süreyi ayarlayın SÜRE

- Süre değeri satırına dokununuz; sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



∞ Sürekli pişirme süresi

h:m
m:s Gösterilen süre

🔊 Yiyecek Sondası

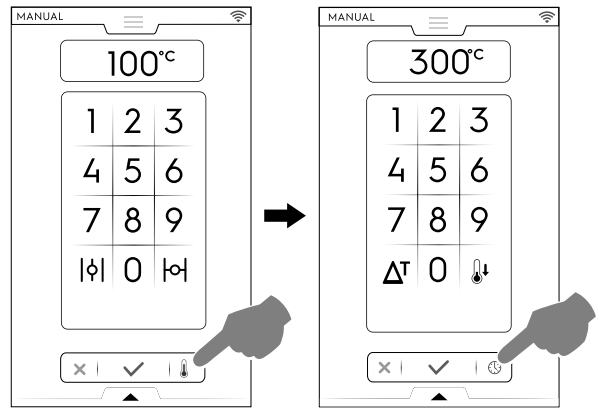
🕒 MultiTimer



ÖNEMLİ

Sayısal tuş takımı Manual (Manuel) modun ilk sayfasına geri dönmeden başka çevrim seçeneklerini ayarlamayı sağlar.

- Sıcaklık ayarına ve saat seçeneklerine erişmek için şekilde gösterilen düğmeye dokununuz:

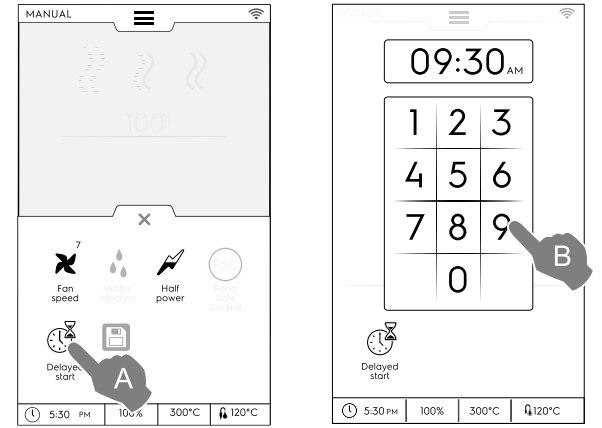


- 5. Pişirme çevrimini ayarlamaya başlamak için ▶ düğmesine dokununuz.

F.6.4 GECİKMELİ BAŞLATMA

Gecikmeli başlatma, BAŞLAT düğmesine dokunulmadan önce ayarlanmalıdır.

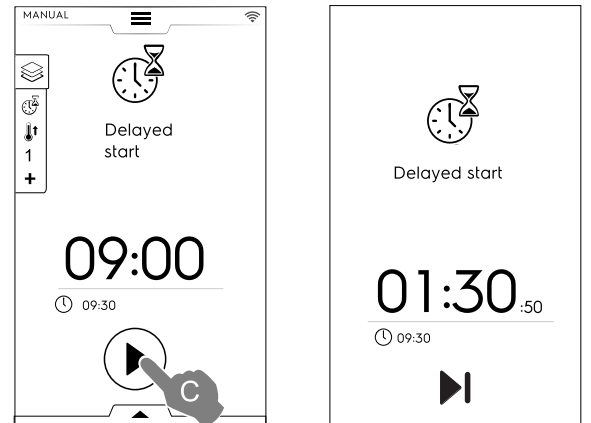
- A. Alt çekmeceyi açın ve gerekli simgeye dokununuz ("A");
- B. Görünen klavyede başlangıç saatini ayarlayınız ("B") ve kapatmak için X düğmesine dokununuz;



NOT!



Gecikmeli başlatmayı iptal etmek için alt çekmeceyi yeniden açın ve yeşil gecikmeli başlatma simgesine dokununuz. Renginin yeşilden beyaza dönmesi gerekir.

- A. Ekranda, gecikmeli başlatmayla birlikte ayarlanan pişirme çevrimi gösterilir. Onaylamak için ▶ düğmesine dokununuz ("C").

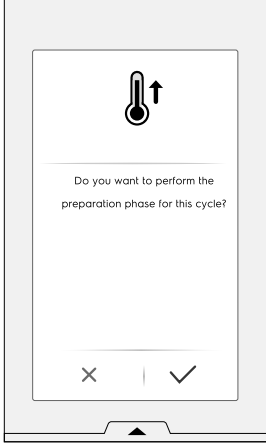


- Fırının gecikmeli çevrim için ön ısıtma yapmasını istiyorsanız F.17 AYARLAR bölümüne (Kılavuz ⇒ Genel, ⇒) bakın

2. 30 dakikadan sonra sürekli çalışmada, bölme sıcaklığı enerji tasarrufu için 260 C° ile sınırlanır. Yiyecek koyulduğunda otomatik olarak ayarlanan sıcaklığa geri yüklenir.

ve "Gecikmeli başlatma ön ısıtma" ( / ) özelliğini etkinleştirin.

Bu durumda fırın, ayarlanan zamanda çevrim içi hazırlık (ön ısıtma) fazının gerçekleşip gerçekleşmeyeceğini sorar.



Cihaz geri sayımı başlatır. Ekranda gecikmeli başlatma simgesi, kalan süre ve ayarlanan başlama zamanı gösterilir.

Gecikmeyi atlayıp çevrimi derhal başlatmak hala mümkündür. Bu durumda fırın, ön ısıtma fazını başlatır.

F.6.5 BAŞLATMA SEÇENEKLERİ

Otomatik Başlatma

Bu seçeneğin ayarlanması, kapak kapatıldığında pişirme çevriminin başlamasını sağlar. BAŞLAT düğmesi ekranda görünmez.

Tüm modlarda otomatik başlatmayı etkinleştirmek için bkz. F.17 AYARLAR Bölümü (Otomatik Başlatma).

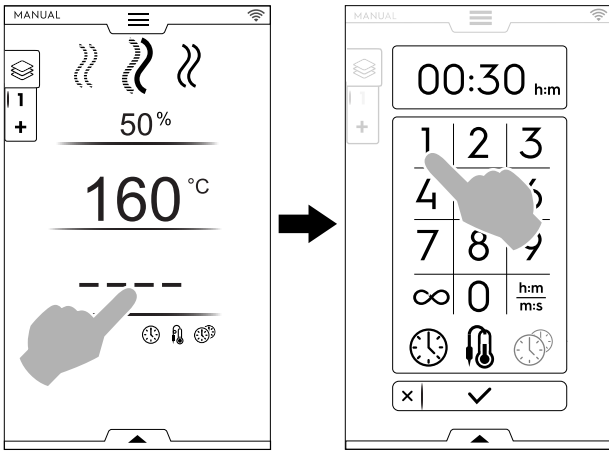


ÖNEMLİ

Gazla çalışan cihazların güvenliğine yönelik düzenleme gereklilikleri için çevrimin yanlışlıkla başlamasını önlemek amacıyla Otomatik Başlatma seçeneğinin, "İki kez dokunma" modu arayüzüyle birlikte etkinleştirilmesini öneririz.

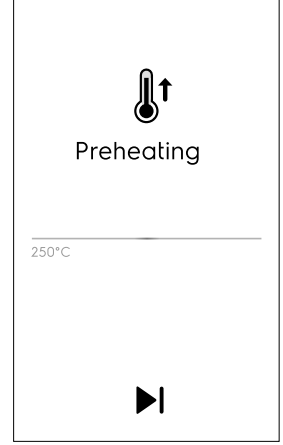
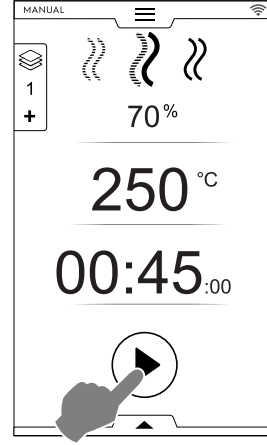
İki Kez Dokunma modu

Kapağın kapatılmasıyla çevrim başladığında (Otomatik Başlatma), "İki kez dokunma" modu kullanıcının çevrimin süresini ayarlayıp onaylamasını zorunlu kılar ve böylece ayarlanan çevrimin farkında olmasını sağlar.



"İki Kez Dokunma" modunu etkinleştirmek için yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.

6. Ön ısıtma (veya ön soğutma) fazı başlar. Ön ısıtma veya ön soğutma işlevi seçilen çevrim başlamadan önce bölme sıcaklığını hazırlar.




NOT!

Bölme sıcaklığı çok yüksekse soğutmaya yardımcı olması için bir mesajla kapağın açılması istenir.



Ön ısıtmayı/Ön soğutmayı atlama

Bu fazı atlamak ve doğrudan ana çevrime gitmek için  simgesine dokununuz.



NOT!

Bu fazı F.17 AYARLAR bölümünden etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz (Manual ⇒ General ⇒ Cooking preheating (Manuel -> Genel -> Pişirme ön ısıtması)).

7. Ön ısıtmanın sonunda sesli sinyaller duyulur ve kapak ışığı yanıp söner. Çevrimin başlayabileceğini gösteren bir açılır pencere açılır.

1. SAAT ÇEVİRİMİ seçilirse yemeği cihaza koyun ve çevrimi başlatmak için kapağı kapatın;
2. TERMOMETRE ÇEVİRİMİ seçilirse yemeği cihaza koyun, gıda termometresini ürüne yerleştirin ve kapağı kapatarak çevrimi başlatın;




Çevrimi durdurun

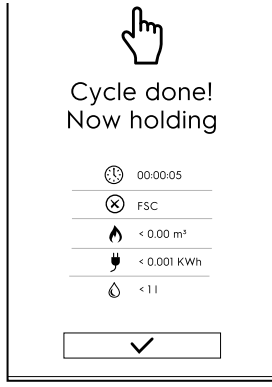
Çevrimi durdurmak için  düğmesine basılı tutunuz.



F.6.6 ÇEVİRİM SONU

3. Çevrimin sonunda, bazı sesli sinyaller duyulur. Açılır bir pencerede tüketim, çevrim süresi ve kullanılan yardımcı özellik özeti gösterilir.

Açılır pencereyi kapatmak için  düğmesine dokununuz;



Cihaz beklemeye başlar.

🕒 saat : dakika : saniye olarak geçen süre

✅ Kullanılan yardımcı özellik: FSC Gıda Güvenliği Kontrolü
FSC'nin son denetimi başarılı.

❌ Kullanılan yardımcı özellik: FSC Gıda Güvenliği Kontrolü
FSC'nin son denetimi başarılı değil.

🔥 Gaz tüketimi: m³

🔌 kW/sa. olarak elektrik tüketimi

💧 Litre olarak su tüketimi

F.6.7 SICAKLIK SEÇENEKLERİ

(tüm pişirme modları için)

ECO DELTA Δ^T

- Bu, fırın bölmesi sıcaklığının yiyeceğin iç sıcaklığına göre değiştiği gelişmiş bir pişirme yöntemidir. Bölme sıcaklığı pişirmenin başından sonuna kadar yiyeceğin içindeki sıcaklığa (CORE PROBE [Pişirme Termometresi]) göre otomatik olarak ayarlanıp aralarındaki farkı sabit, yani "ECO-DELTA" olarak tutar.

Delta sıcaklık

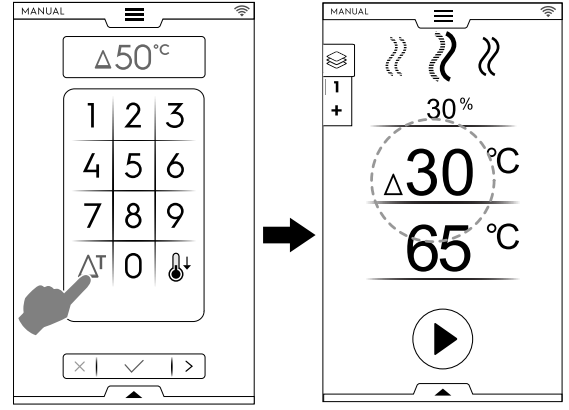
Ayarlanacak değerler:	5 ila 120°C
-----------------------	-------------

Bu işlem, yiyeceği yüksek sıcaklıklarla zarar vermeden pişirmeyi sağlar; daha az ağırlık kaybıyla daha hafif ve daha eşit pişirme sunar.

ECO-DELTA işlevi yalnızca pişirme termometresi takılıyken kullanılabilir.

- Sıcaklığı ayarlarken Δ^T simgesine dokununuz.

- Sayısal tuş takımına gerekli delta değerini girin. Onaylamak için ✓ düğmesine dokununuz.



- Termometre simgesine dokununuz ve gerekli değeri girin;
- Termometreyi yiyeceğin içine yerleştirin (*Termometreyi kullanma* paragrafında termometre kullanımına bakın).
- Kapağı kapatın ve düğmesine basın.



NOT!

ECO-DELTA işlevini silmek için Δ^T simgesine yeniden dokununuz.

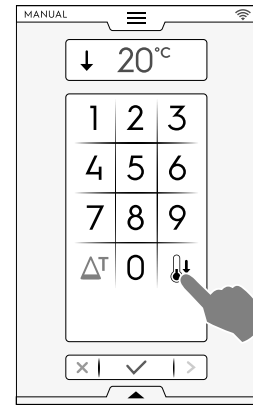
ECODELTA açıkken "Cooking Time" (Pişirme Süresi) modu, yiyeceğin iç sıcaklığını algılayan (65°C) "Core Probe" (Pişirme termometresi) moduna geçer.

Bu işlem, özellikle büyük yemek parçalarını pişirmek için (en az 5 kg, ör. bütün hindi, koyun budu vb.) uygundur.

SOĞUTMA

- Hızlı bölme soğutması, bir pişirme türünden daha düşük sıcaklıktaki başka bir pişirmeye geçmek için kullanılır. Kapak açık olduğunda bile fanın dönmesini ve suyun otomatik püskürtmesini sağlar. Bu seçenek, bölme sıcaklığı 180°C'nin üzerindeyse kullanılamaz.

- düğmesine dokununuz;



- Fırının sonraki pişirme için ulaşması gereken sıcaklık değerini girin.
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokununuz.

F.6.8 NEM SEÇENEĞİ

BUHAR çevrimi

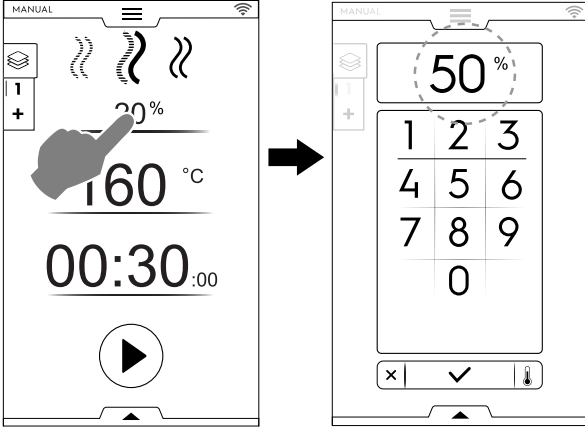
- Nem değeri: 100°C sabittir ve ayarlanamaz.

COMBI çevrimi: Nem Yüzde Düzeyi

%01

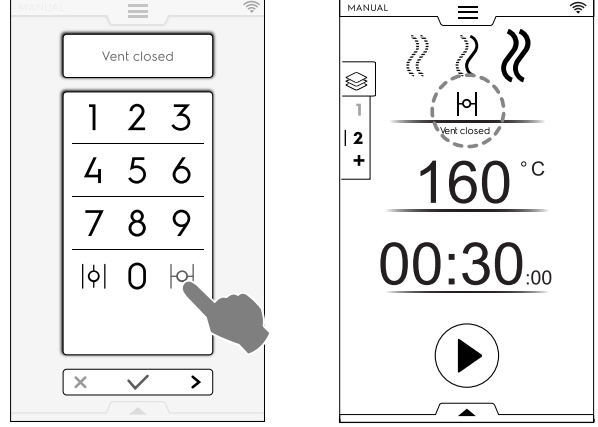
Pişirme sırasında bölmedeki gerekli nem düzeyinin ayarlanmasını sağlar.

- Nem satırına dokunun. Klavyeye yeni değeri girin (ör. 50). Fırın, ayarlanan neme ulaşır ve tüm pişirme çevrimi boyunca bunu korur.



Havalandırma ayarı (yalnızca KONVEKSİYONLU çevrim için)

- VENT CLOSED (Havalandırma kapalı) seçeneğine dokunun



KONVEKSİYONLU çevrim: HAVALANDIRMA VALFİ



Havalandırma valfi yüksek nemli pişirmelerde KAPALIDIR (Varsayılan ayar)

Kazanlı modeller

%01

Havalandırma deliği, nemi %1 ile %99 arasında ayarlanabilir pişirmeler için AYARLANABİLİRDİR, bu sayede ayarlı değer aşıldığında nemin giderilmesini sağlar.

Yalnızca kazansız modeller:

Havalandırma valfi AYARLANABİLİR



NOT!
Girilen sayı ne olursa olsun ekrandaki değerler her zaman en yakın onun katı olan sayıya (10, 20, 30, 40... 100'e kadar) yuvarlanır.

%1 - %100

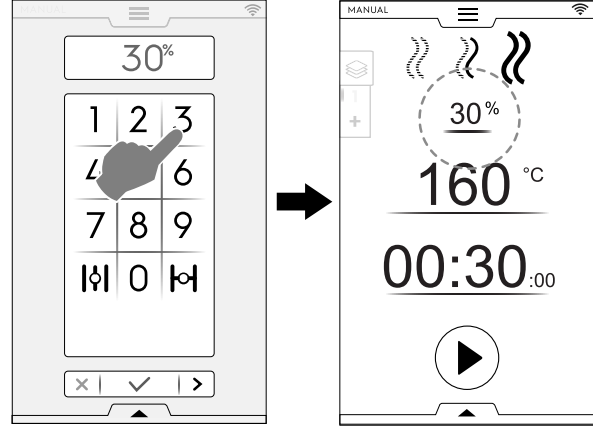
Girilen değerler	Çıkış değerleri
0 ila 4	0
5 ila 14	10
15 ila 24...	20...
85 ila 94	90
95 ila 100	100



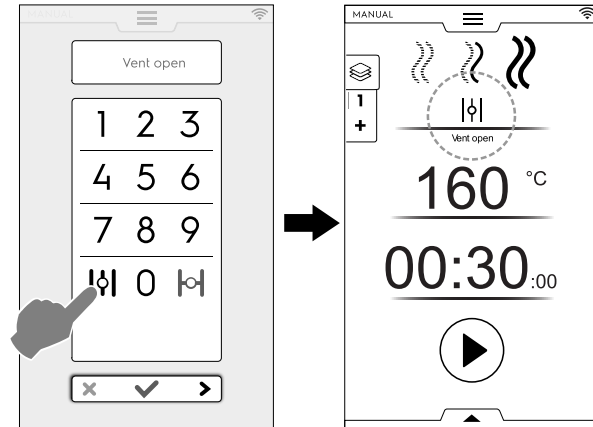
Çok kuru pişirmede, havalandırma valfi gerektiğinde nemin giderilmesine izin verecek şekilde OPEN (AÇIK) durumdadır.
Maks. sıcaklık 300°C.

- NEM YÜZDESİNİ kontrol etme

Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin 30). Havalandırma, karşılık gelen %30 nem için kapanır.



- VENT OPEN (Havalandırma açık) seçeneğine dokunun



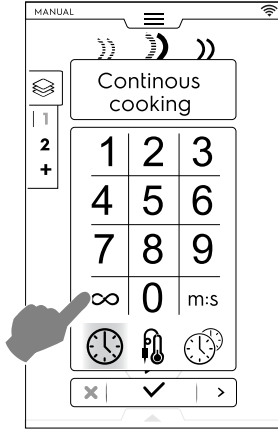
F.6.9 SÜRE SEÇENEĞİ




SÜRE SEÇENEĞİ

CONTINUOUS COOKING (SÜREKLİ PİŞİRME)

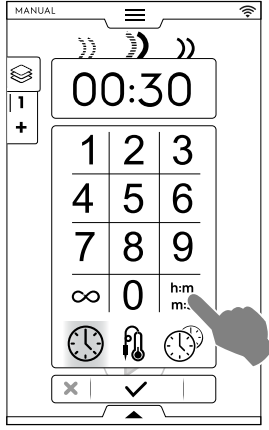
- Bu seçenek etkinleştirilirse pişirme çevrimi sonsuzdur.



Yemek piştiğinde  düğmesini basılı tutun.

GÖSTERİLEN SÜRE

- Bu seçenek etkinleştirildiğinde gösterilen süre saat/dakika yerine dakika/saniye veya tam tersi olur.



F.6.10 YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ

Pişirme termometresi ürün pişirilirken iç sıcaklığının hassas biçimde kontrol edilmesini sağlar. Bu seçenek, pişirme süresi ayarını devre dışı bırakır.


YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ


Termometre sıcaklığı


Ayarlanacak değerler:	15 ila 290°C
-----------------------	--------------

Ayarlanan değere erişildiğinde fırın otomatik olarak durur.

Termometre türleri

 Ürünün iç sıcaklığını ölçmek için ayarlanabilir TERMOMETRE.

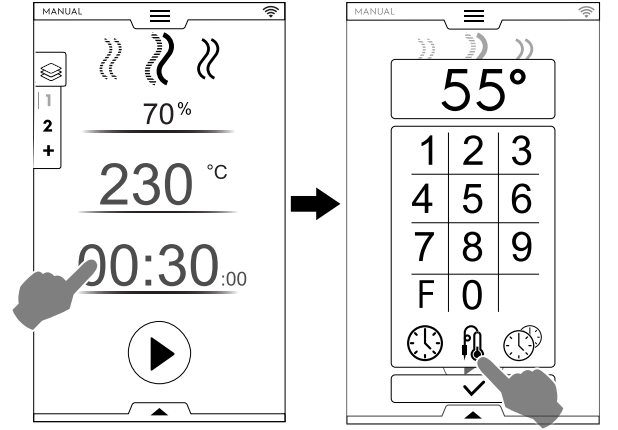
 USB belleğe veri aktarımı için ayarlanabilir TERMOMETRE.

 Uç tamamen merkezde olmasa bile ürünün iç sıcaklığını doğru şekilde ölçmek için tüm kök boyunca 6 sensörlü bir MULTIPOINT (ÇOK UÇLU) pişirme termometresi (YALNIZCA belirli modellerde).

Fırınlr, modele bağlı olarak, MULTIPOINT (ÇOK UÇLU) veya SINGLEPOINT (TEK UÇLU) pişirme termometresi ile donatılır. Uç tamamen merkezde olmasa bile ürünün iç sıcaklığını doğru şekilde ölçmek için tüm kök boyunca 6 sensörlü bir MULTIPOINT (ÇOK UÇLU) pişirme termometresi.

Termometreyi kullanma

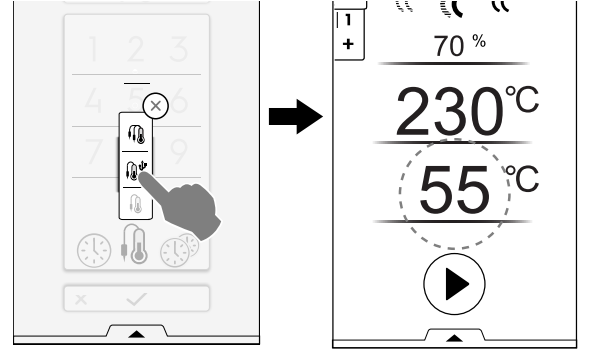
- Süreye dokununuz ve CORE PROBE (Pişirme termometresi) seçeneğine dokununuz.




Pastörizasyon faktörü (etkinse)

- Pişirme çevriminin sonunda erişilecek faktör değerini girmek için "F"ye dokununuz.

- En uygun termometreyi seçin ve sayısal tuş takımına pişirme termometresi sıcaklığını girin (ör. 55 °C).



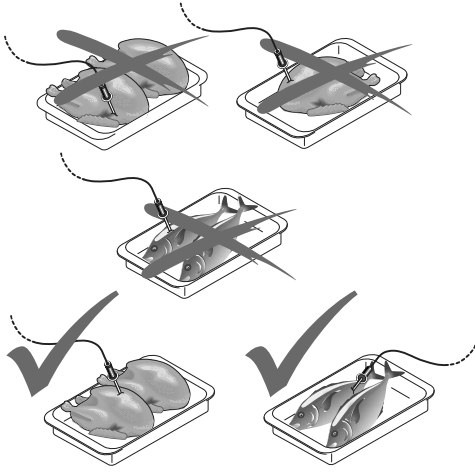
- Çevrimi başlatmak için  düğmesine dokununuz. Ekranda ön ısıtma (veya ön soğutma) aşamasının bittiği gösterilene kadar bekleyin.
- Kapağı açın, bölmeye yiyeceği yerleştirin;



UYARI

Yanma tehlikesi. Fırın sıcakken kapağı her zaman dikkatlice açın.

- Pişirme termometresini yerinden çıkarın ve çok zorlamadan ürünün içine yerleştirin; Ucunun, yiyeceğin tam orta noktasına yakın bir yere geldiğinden emin olun. Pişirme termometresini ürün merkezinin yakınına yerleştirmek önemlidir. Uçun dışarı çıkmadığından ve özellikle tepsiye dokunmadığından emin olun.



ÖNEMLİ

Piştirme termometresi hassas bir bileşendir. Esnek kabloyu takarken veya çekerken çarpmaları, zorlamaları kesinlikle önleyin (özellikle arabaya monteli yapıları kullanırken).

Garanti, yanlış kullanım nedeniyle zarar gören piştirme termometrelerinin değiştirilmesini kapsamaz.

6. Fırın kapağını kapatın.
PROBE CYCLE (Termometre Çevrimi) çalışmaya devam eder.

Prob çevrimini sonlandırın

- Gereken ürün için sıcaklık değerine erişildiğinde fırın otomatik olarak durur. Ekranda piştirme çevriminin süresi görüntülenir;

Prob çevriminin devre dışı bırakılması

- PROBE (Termometre) çevrimini devre dışı bırakmak için TIME (SÜRE) düğmesine ⌚ basmanız ve piştirme süresi ayarlamanız yeterlidir. Bu eylem, otomatik olarak piştirme termometresinin bağlantısını keser veya tersi işlem uygulanır.
Fırın kapatıldığında piştirme termometresi de devre dışı bırakılır.



NOT!

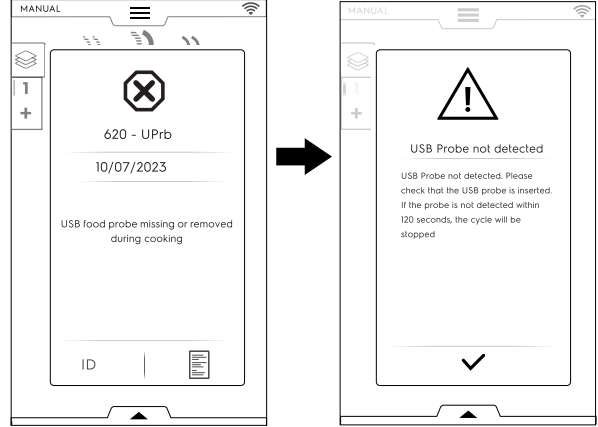
Vakumla paketlenmiş ürünlerde, USB flash belleğine bağlanacak özel harici piştirme termometresini (istek üzerine sunulan aksesuar) kullanmak gerekir. Kullanımı için, aksesuarla birlikte verilen talimatlara bakın.

USB TERMOMETRE

USB termometreyle bir çevrim ayarlarsanız ve termometrenin ilgili bağlantı noktasıyla bağlantısı kesilirse ön ısıtmadan sonra

ekranda çevrimin 2 dakika içinde iptal edileceğini belirten bir alarm gösterilir.

- Çevrimi devam ettirmek için 2 dakikalık süre dolmadan önce USB bağlantı noktasını yeniden bağlayın.



F.6.11 MULTITIMER SEÇENEK

MultiTimer Sistem sayesinde, her tarif (tavuk, patates vb.) veya farklı seviyelere yerleştirilen her tava için (üst tava için 1. Seviye, alt tavalar için sonraki seviyeler) farklı bir süre ayarlamak mümkündür.

Ayrıca bu işlev fırının, yiyeceklerin fırına aynı çevrim boyunca gerekli zamanda yerleştirilebildiği bir "alakart" menü ile kullanılmasını sağlar.



NOT!

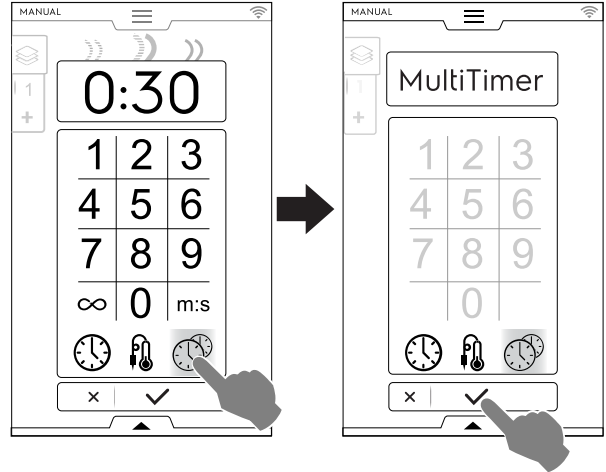
Bu işlev, çoklu zamanlayıcı çevriminde seçilemez.



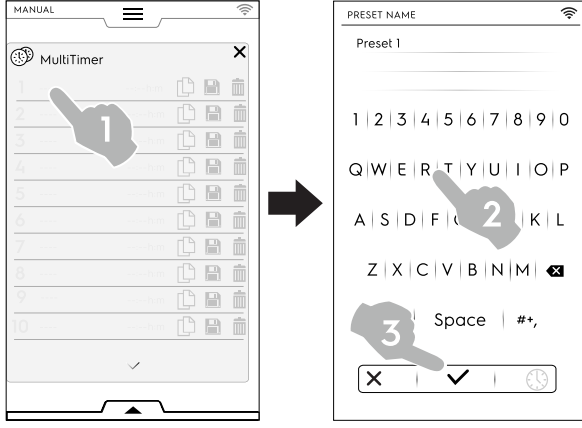
MULTITIMER SEÇENEK

MultiTimer (Çoklu zamanlayıcı) seçeneği ayarlama

1. Manuel bir program ayarlarken MultiTimer seçeneğini belirleyin ve onaylayın;

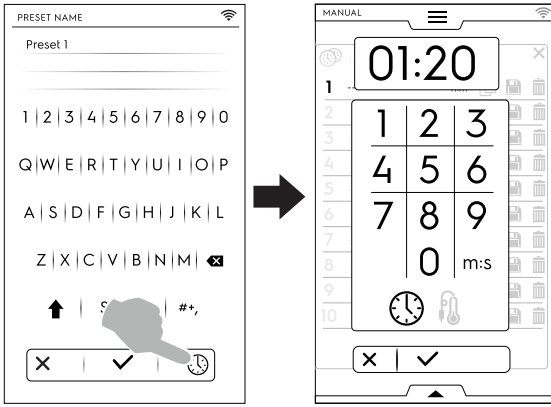


2. Ekranın sol tarafındaki dikey MultiTimer çubuğuna dokun. Bir pencere açılır. Yeni bir ön ayar oluşturmak için her satıra dokun: Klavyeye yeni adı yazın ve onaylayın.

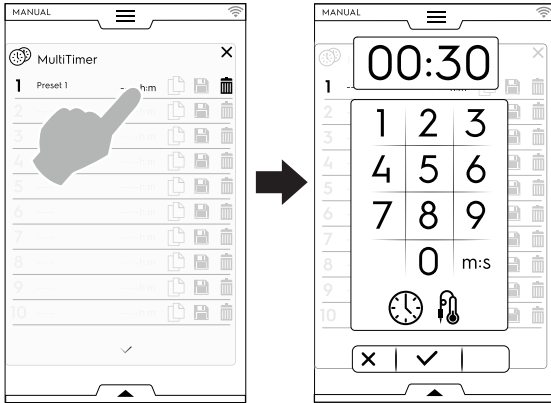


3. Ön ayar süresini veya yiyecek iç sıcaklığını ayarlayın. Bunu yapmanın iki yolu vardır:

- Ön ayarı adlandırırken düzenleme sayfasına erişmek için klavyedeki ⌚ süre simgesine dokunun;

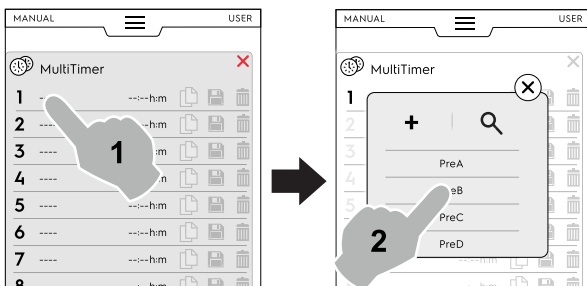


- Satırın sağ tarafındaki süre alanına dokunun;

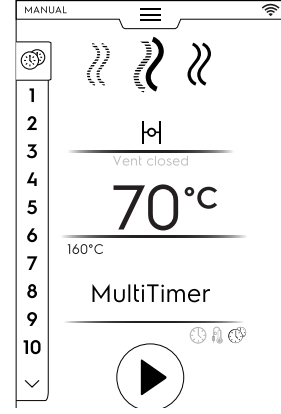


Daha fazla ön ayar oluştururken ekranda, en benzer ön ayarlar ve yeni ayarlanmış ön ayarla uyumlu olan ön ayarlar gösterilir.

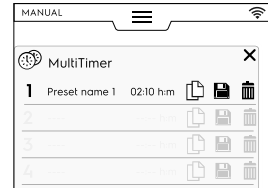
- Yeni ön ayar oluşturmak ve eklemek için "+" simgesine dokunun. Mevcut bir ön ayarı aramak ya da önerilen listeden bir ön ayar seçmek için 🔍 seçeneğine dokunun.



60 ön ayara kadar yüklenebilir.



- Gerekli ön ayarları ayarladıktan sonra sağdaki simgeler kullanılabilir olur.



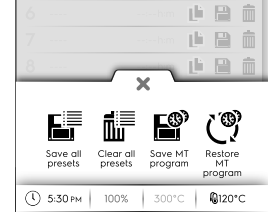
Yönetim ön ayarları açısından şunlar mümkündür:

📄 Ön Ayarı Yinelemek

💾 Save the Preset (Ön Ayarı Kaydet)
(yalnızca yeni ön ayarlarda kullanılabilir)

🗑️ Delete the Preset (Ön Ayarı Sil)

- Alt çekmeceден, programda ilave eylemler yapılabilir. Alt çekmeceyi açarak:



📄 Save all presets (Tüm ön ayarları kaydet)
Tek tek kaydetmek yerine tüm ön ayarları kaydedin.

🗑️ Clear all presets (Tüm ön ayarları temizle)
Tek tek silmek yerine tüm ön ayarları silin.

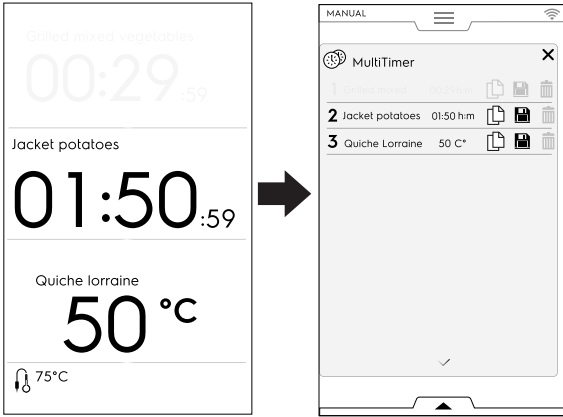
💾 Save MT program (MT programı kaydet)
Tüm ön ayarları MultiTimer programı olarak kaydedin.

🔄 Reload Presets (Ön Ayarları Yeniden Yükle)
Yalnızca MultiTimer programında mevcuttur, MT programının silinmiş ön ayarlarının yeniden yüklenmesini sağlar.

🕒 MT programları yükleme
MT programının yeniden yüklenmesini sağlar.

- 4. Çevrimi başlatmak için ▶️ düğmesine dokunun. Ön ısıtma başlar.

5. Yemeği cihaza koyun, gıda termometresini ürüne yerleştirin (gerekirse) ve kapağı kapatarak çevrimi başlatın. MultiTimer sayfa listesi ekranda gösterilir. Ekran koruyucu üç ön ayara kadar gösterir: kalan zaman (veya mevcut yiyecek pişirme termometresi) ve varsa adı. Ön ayarlar, kalan minimum ve maksimum süreye göre üstten aşağı doğru getirilir.




6. Bir ön ayar sona erdiğinde bazı sesli sinyaller duyulur. Ekranda, sona eren ön ayarlar yeşil renkte yanıp sönen MultiTimer sayfa listesi görünür. Kapağı açın ve yemeği çıkarın. Kapağı kapattıktan sonra sona eren ön ayar ekrandan kaybolur.



NOT!

Bir ön ayar sırasında başka ön ayarları eklemek mümkündür. Yiyeceğin cihaza yerleştirilmesi için kapak açıldığında yeni eklenen ön ayarın referans numarası (beyaz renkte) yanıp söner. Kapak tekrar kapatıldığında ön ayar referans numarası yanıp sönmeyi durdurur.

7. Son ön ayar sona erdiğinde ve yiyecek çıkarıldığında ön ayar çevrimini durdurmak için  düğmesini basılı tutun.



NOT!

Çalışan bir MultiTimer çevrimini değiştirmek mümkün değildir. Çevrim parametrelerinde değişiklik yapılmasına yalnızca boşta moddayken belirli sınırlarda izin verilir.

F.6.12 ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE

Yemek çevrimi sırasında farklı modlarda ve bu nedenle farklı aşamalarda pişirilebilir.

Fırın, birkaç art arda aşamadan oluşan programlara olanak tanır (maksimum 16 aşama).

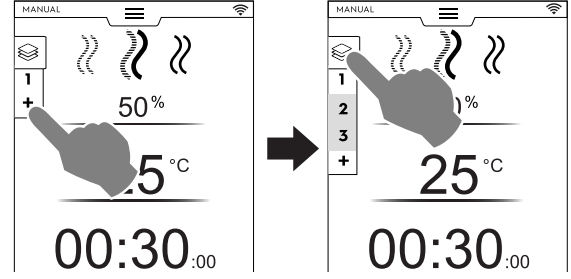
Program sırasında bir aşamadan diğerine geçiş otomatik olarak yapılır. Tüm aşamalar tamamlandığında program otomatik olarak durur.

ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE

Çok aşamalı program ayarlama

1. Önce bir pişirme çevrimi ayarlayın (bkz. F.6 MANUAL (MANUEL) MOD paragrafı);
2. Yeni bir aşama ekleyin; Aşama eklemenin iki yolu vardır:

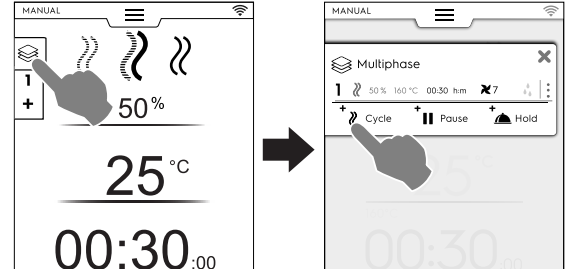
- Çok Aşamalı Çekmedeki "+" simgesine dokunun.



Cihaz başka aşamalar da ekler. Aşama listesini kontrol etmek için Çok Aşamalı Çekmece'ye dokunun.

Yeni parametreler eklemek için her aşamaya dokunun.

- Çok Aşamalı Çekmeceyi açın ve "Add cycle" (Çevrim ekle) simgesine dokunun.



Add Cycle (Çevrim ekle)

Yeni bir aşama eklemek için bu simgeye dokunun.

Fırın, varsayılan aşamalar ekler. Yeni parametreler ayarlamak için aşama sırasına dokunun.



Add Pause (Duraklama ekle)

Duraklama aşaması eklemek için bu simgeye dokunun.



Add Hold (Bekleme ekle)

Bekleme aşaması eklemek için bu simgeye dokunun.

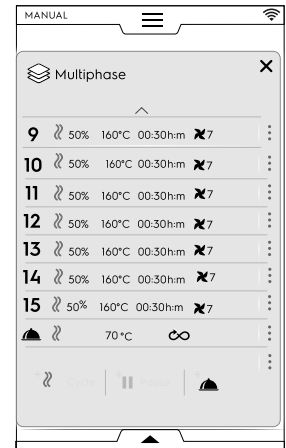
Bekleme aşamasının varsayılan sıcaklığı 70 °C'dir; gerekirse değiştirmek için karşılık gelen sıraya dokunun.



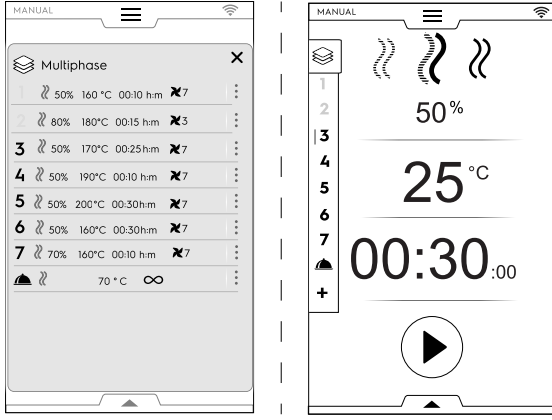
NOT!

BEKLEME aşaması her zaman listenin sonunda görünür, hareket ettirilemez veya kopyalanamaz.

En fazla 16 aşama + Bekleme aşaması eklenebilir.



3. Yeni eklenen çevrimler parametresini ayarlayın ve çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun.



Çalışan aşama yeşille vurgulanır. Listede gri olarak belirtilen aşamalar zaten gerçekleştirilmiştir.

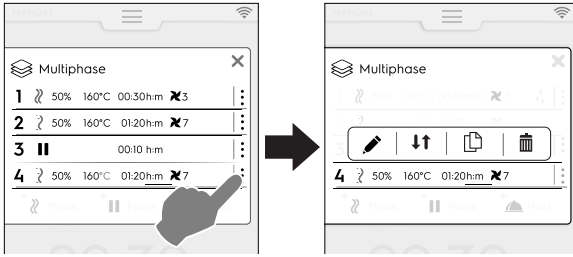


ÖNEMLİ

Çok aşamalı çevrimin çalıştığı sırada ilave aşamalar eklenebilir.

Aşamalar yönetimi:

- Write (Yaz), Move (Taşı), Duplicate (Yinele) ve Delete (Sil) eylemlerinin bulunduğu küçük bir pencere için sağdaki 3 noktaya dokunun.



NOT!

Pencere, yalnızca çevrim henüz başlamadıysa açılır.

- Küçük pencereyi kapatmak için kırmızı simgesine dokunun.



Metin yazma

Her belirli aşamanın başında gösterilecek bir metin yazmak için bu simgeye dokunun.



Move phase (Aşamayı taşı)

Aşamaların konumunu değiştirmek için bu simgeye dokunun. Diğer aşama numaraları yanıp sönmeye başlar. Yeni pozisyonu seçmek için gerekli aşama numarasına dokunun.



Delete phase (Aşamayı sil)

Aşamayı hemen silmek için bu simgeye dokunun. Gecikmeli başlatmayı silmek için bu simgeye dokunun.



Duplicate phase (Aşamayı yinele)

Yalnızca bir aşama varsa aşama taşınamaz veya silinemez ancak yinelenir.



ÖNEMLİ

Yukarıda açıklanan değişiklikleri saklamak için her zaman programı kaydedip üzerine yazın (alt çekmece kullanarak).

SKIP (ATLA) seçeneği (yalnızca çalışan bir program sırasında kullanılabilir):

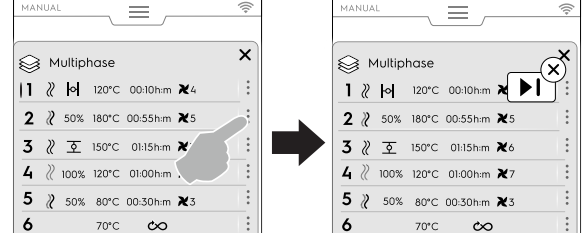
1. Skip (Atla) işlevli küçük pencereyi açmak için **seçili aşamanın** sağındaki üç noktaya dokunun.



NOT!

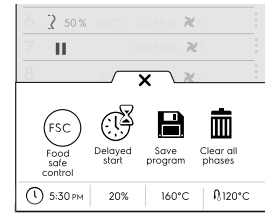
Pencere, yalnızca çevrim zaten başladıysa açılır.

2. Geçerli aşamadan ayrılmak ve seçili aşamayı derhal başlatmak için Atla simgesine dokunun.



Alt çekmece işlevleri:

- Alt çekmeceден ilave eylemler yapılabilir:



Save Program (Programı kaydet)

Program modunda özelleştirilmiş çevrimleri kaydedip saklamak için bu simgeye dokunun. Atanacak sayısal tuş takımına bir ad yazın.

Mevcut bir programa yapılan değişiklikleri kaydetmek için bu simgeye dokunun.



Clear all phases (Tüm aşamaları temizle)

Çekmece Çoklu Aşamasındaki tüm aşamaları silmek ve 1. aşamadan yeniden başlamak için bu simgeye dokunun.

Çekmecedeki aşamaları temizlemeden önce onaylama isteyen bir pencere açılır.



Delayed start (Gecikmeli başlatma)

Programın başlamasını ertelemek için bu simgeye dokunun.

Sayısal tuş takımına gecikme süresini yazın.



FSC Gıda güvenliği kontrolü

Program kullanırken gıdanın mikrobiyolojik olarak güvenli koşulunu sağlamak için bu kontrolü etkinleştirmek üzere bu simgeye dokunun.

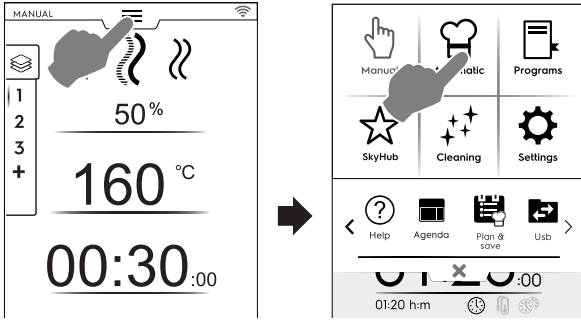
F.7 AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD

“Otomatik mod“, yalnızca birkaç basit işlev ayarlayarak kullanımı kolay bir şekilde otomatik olarak yiyecek pişirilmesini sağlar.

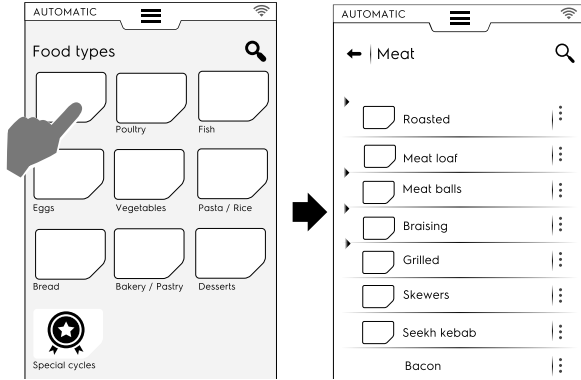
“Otomatik modda“ pişirme, pişirme parametrelerinin değerlerini (sıcaklık, saat ve nem) bilmeniz gerekmeyeceği ve her tür yiyecek için mükemmel pişirme sonuçları elde etmek anlamına gelir.

F.7.1 OTOMATİK ÇEVİRİM AYARLAMA

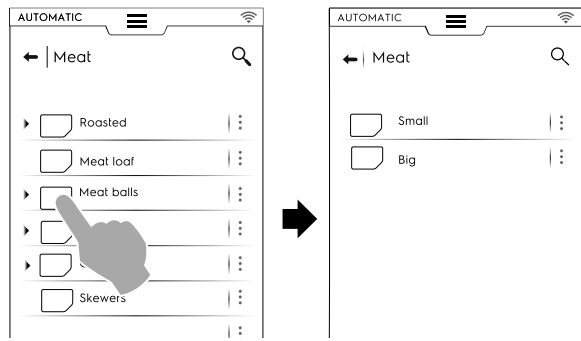
1. Üst çekmeceyi açın ve Otomatik modu seçin



2. Bir yiyecek türü seçin;



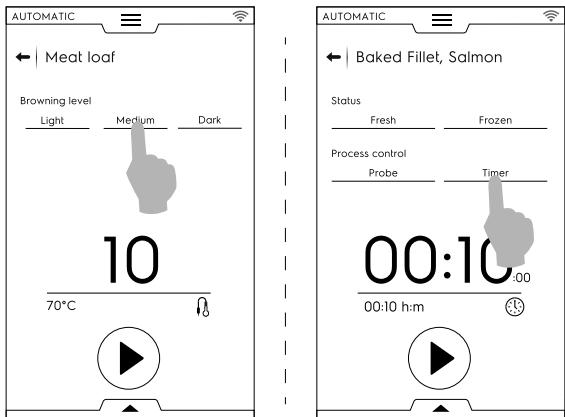
3. Yiyecek kategorisini ve gereken ilgili ön ayarı seçin;



Her kategori, bununla ilişkili daha fazla ön ayara sahip olabilir.

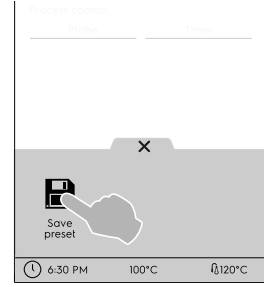
4. Gerekli ön ayarı seçin ve gerekirse parametreleri ayarlayın.

Gerekirse sıcaklığı ve/veya pişirme kontrolünü değiştirin;



Diğer ön ayarlar birkaç parametrenin değiştirilmesini sağlar:

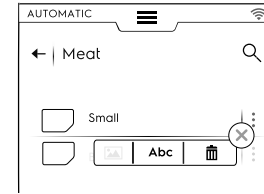
- Kızartma Seviyesi
 - Pişirme Kontrolü (zamanlayıcı/termometre).
 - Yiyecek durumu
- Çevrim yeni parametrelerle değiştirildiğinde bunu "özelleştirilmiş ön ayar" olarak kaydetmek mümkündür;



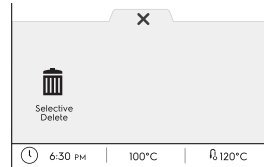
- Ön ayarı kaydetmek için simgeye dokunun.
- Ön ayarın üzerine yazılacak mesajı gösteren bir pencere açılır.
- Onaylamak için ✓ simgesine veya yeni bir ön ayar kaydetmek için ✗ simgesine dokununuz.

Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi

- Bir resimle ilişkilendirmek, yeniden adlandırmak ve oluşturduğunuz ön ayarları silmek için 3 noktaya dokununuz.



- Alt çekmece yoluyla seçilen ön ayarları silmek de mümkündür:



Ekranında gösterilen bir veya daha fazla ön ayarı seçin ve silme işlemi onaylayın.

- 5. Çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokununuz; Ön ısıtma (veya ön soğutma) başlar.



NOT!

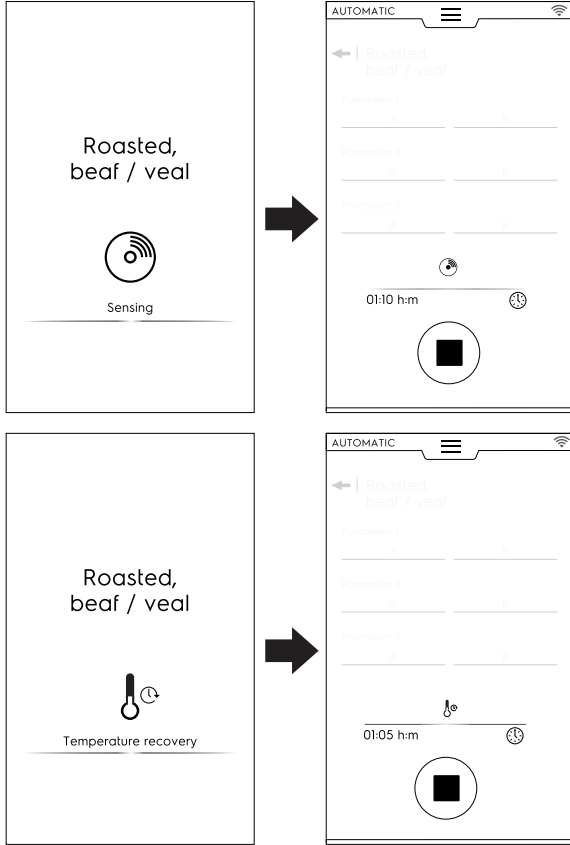
Bölmenin hazırlanması sırasında parametrelerde değişiklik yapmak mümkündür.

- 6. Ön ısıtma aşaması bittiğinde bölmeye yiyeceği yerleştirin;
- 7. Ön soğutma/ön ısıtma aşamasının sonunda yemeği bölmeye yerleştirin, pişirme termometresini ürüne yerleştirin (gerekirse) ve kapağı kapatarak çevrimi başlatın.

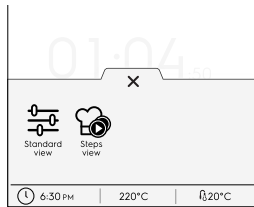
Bazı ön ayarlar tamamen otomatiktir.

Ekranında hiçbir parametrenin ayarlanamayacağı görünür.

8. Algılama/Sıcaklık kurtarma işlevleri başlar.
Bu işlevler, çevrimi yiyeceğin türüne ve yüküne göre optimize etmek için bölme koşullarını analiz eder.

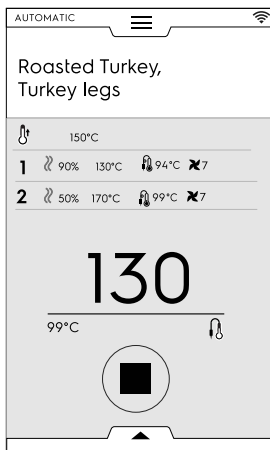


9. Algılama/Sıcaklık kurtarma aşaması sona erdiğinde çevrim boyunca ekran koruyucu görünür.
Alt çekmeden bu koruyucunun görünümünü özelleştirebilirsiniz. Açın ve en uygun olanı seçin.

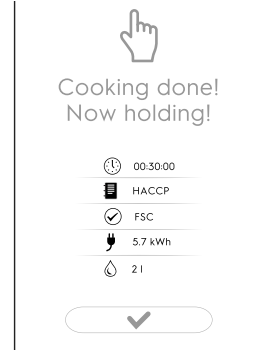


Standart görünüm

Adımlar görünümü



10. Çevrimin sonunda ekranda aşağıdaki bilgiler gösterilir:



🕒 saat : dakika : saniye olarak geçen süre

📄 HACCP
(tarif bilgileri HACCP günlüğüne kaydedilir)

✅ Kullanılan referans standart (etkinse)
Onay işareti, standart kılavuzun başarılı olup olmadığını gösterir.

🔌 kW/sa. olarak elektrik tüketimi

💧 Litre olarak su tüketimi

F.7.2 OTOMATİK ÇEVİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME

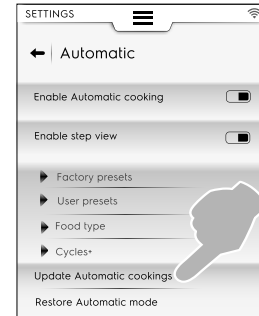
Bir USB bellek kullanarak fırınızdaki depolanan otomatik çevrimleri güncellemek veya gerekirse güncellemeden önce önceki çevrimleri geri yüklemek mümkündür.

Fırınızdaki depolanan otomatik pişirmelerin sürümünü kimlik kartı sayfasında bulabilirsiniz. "Ayarlar" bölümündeki ilgili F.17.21 **KİMLİK KARTI** paragrafına bakın.

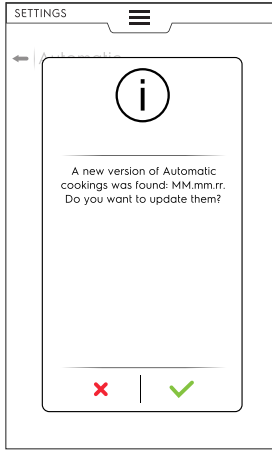
OTOMATİK PİŞİRMELERİ GÜNCELLEME

"Ayarlar" bölümündeki *Update automatic cookings (Otomatik pişirmeleri güncelleme)* paragrafına başvurun ve aşağıdaki talimatları izleyin:

- Otomatik pişirmeler GÜNCELLEMESİ içeren USB belleği uygun bağlantı noktasına takın;
- "Update Automatic cookings" (Otomatik Pişirmeleri Güncelle) komutunu seçin. Fırın, USB bellekteki Otomatik pişirmeleri arar.



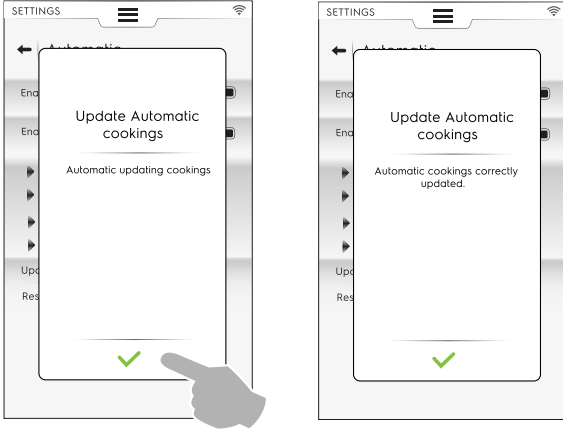
Fırın, Otomatik pişirmelerin yeni bir versiyonunu bulursa güncelleme onayı ister.



Güncellemeden önce:

- USB bellek doğru şekilde takılmamış olabilir. USB bellek bağlantısını doğrulayın ve Otomatik pişirme güncellemesini yeniden seçin.
- Otomatik pişirme dosyaları bulunamayabilir. USB bellekte güncellenmiş pişirme dosyalarının bulunduğundan emin olun.
- Otomatik pişirmeler yazılım sürümünüzle uyumlu olmayabilir.
- Otomatik pişirmelerin son sürümü zaten yüklenmiş olabilir. Bunları güncellemeye gerek yoktur.

3. Devam etmek için ✓ ögesine dokunun. Fırın, dosyaları günceller ve bir geri bildirim görüntüler.



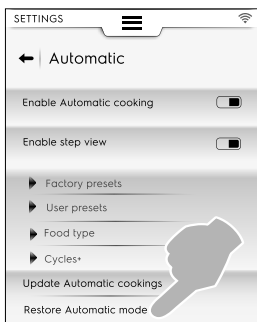
Güncelleme sırasında:

- Bir şeyler ters gidebilir. Otomatik pişirmeleri güncellemeyi yeniden deneyin.
- USB bellek yanlışlıkla çıkarılmış olabilir. İşlem iptal edilir.

OTOMATİK PİŞİRMELERİ GERİ YÜKLEME

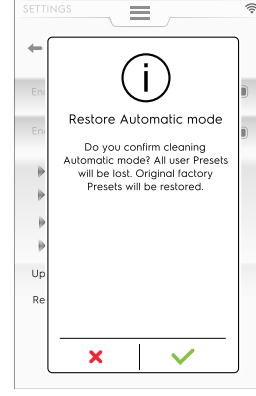
“Ayarlar” bölümündeki *Restore automatic cooking (Otomatik pişirmeleri geri yükle)* paragrafına başvurun ve aşağıdaki talimatları izleyin:

- “Restore Automatic mode” (Otomatik modu geri yükle) komutunu seçin.

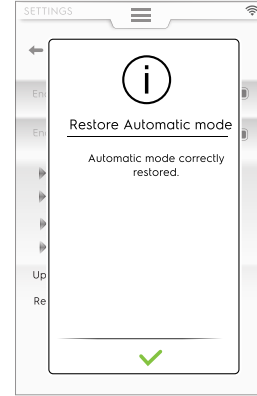


Otomatik pişirmelerin önceki güncellemesi olmadan

1. Fırın, otomatik modun kaldırılmasına yönelik onay ister.

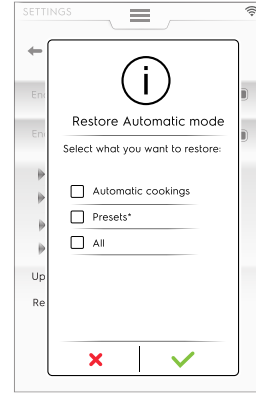


2. Devam etmek için ✓ ögesine dokunun. Fırın, dosyaları günceller ve bir geri bildirim görüntüler



Otomatik pişirmelerin önceki güncellemesi ile

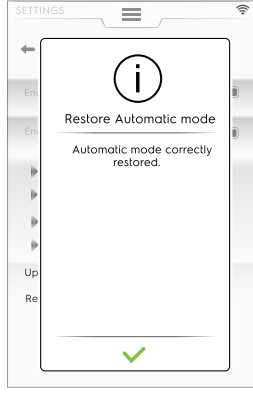
1. Fırın, otomatik modun hangi ögesinin kaldırılması gerektiğini sorar.



- “Presets” (Ön Ayarlar) ögesini seçerseniz bir mesaj, oluşturduğunuz tüm ön ayarların kaybolacağını ve fabrika ayarlarına geri yükleneceği konusunda sizi uyarır.

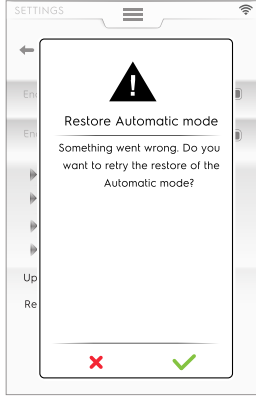


- 2. Devam etmek için ✓ ögesine dokunun. Fırın, dosyaları geri yükler ve bir geri bildirim görüntüler.



Geri yükleme sırasında:

- Bir şeyler ters gidebilir. Otomatik modu yeniden geri yüklemeyi deneyin.

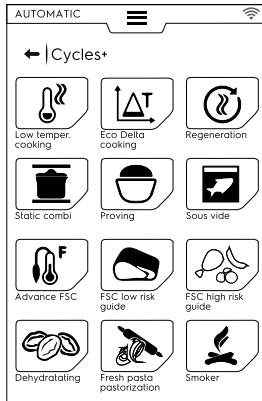


F.7.3 ÇEVİRİMLER+ / ÖZEL ÇEVİRİMLER

Bu mod, belirli sonuçlar elde etmek için tasarlanmış özel pişirme yaklaşımları içerir.

Özel çevrimler/Çevrimler+

Çevrimler listesine girmek için bu simgeye dokunun:



F.7.3.1 Düşük Sıcaklıkta Pişirme



DÜŞÜK SICAKLIKTA PIŞİRME

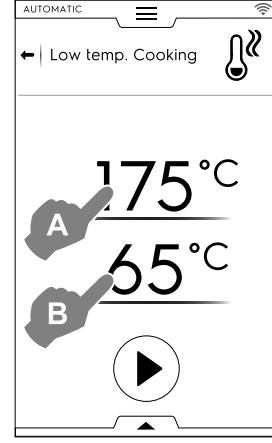
Düşük Sıcaklıkta Pişirme, yumuşak bir dokuyla eşit oranda pişirilen yiyecek için otomatik ön ayarlı programdır.

Bekleme aşaması, 24 saate kadar HACCP standartlarına göre yiyeceği güvenli tutar.

Program, aşağıdaki ana aşamalardan oluşur:

- Ön ısıtma
- Mühürleme: yiyeceğin kuru termal mühürlemesi
- Soğutma
- Olgunlaştırma: yavaş pişirme

- Bekletme: yiyeceği gerekli sıcaklıkta tutma



1. MÜHÜRLEME sıcaklığını "A" ayarlayın;
2. TERMOMETRENİN "B" son sıcaklığını ayarlayın
3. Çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokunun.

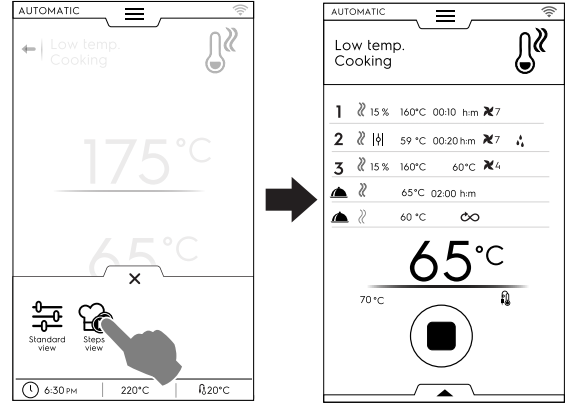


ÖNEMLİ

Ön ısıtma aşaması sırasında, termometrenin bölmenin dışına yerleştirilmesi önerilir.

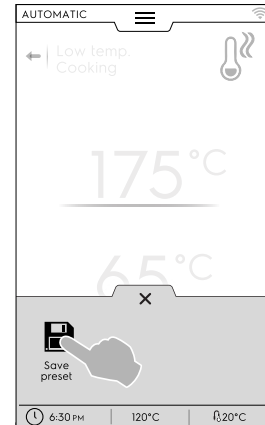
Görüntülenen çevrim

- Görüntülenen çevrim, standart veya adımlar görünümü olarak özelleştirilebilir. Alt çekmeceyi açın ve gerekli simgeye dokunun:



Ön ayarları kaydetme

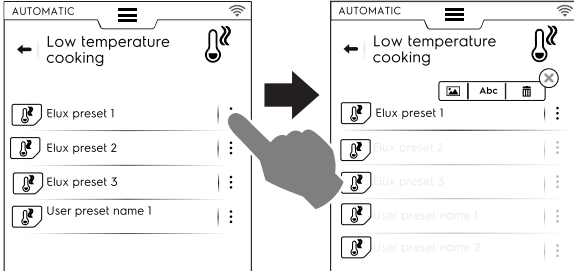
- Çevrim ayarlandığında bir ön ayar olarak kaydedilebilir; Alt çekmeceyi açın ve ilgili simgeyi seçin.



Ön ayarları yönetme

- Düşük Sıcaklıkta Pişirme ön ayarlarını zaten kaydettiyseniz bunlar bir liste olarak görünür.

Resmi değiştirmek, ön ayarları yeniden adlandırmak veya silmek için üç noktaya dokunun (F.8 PROGRAMS MODU bölümündeki Görüntü, ad, kategori bağlantısı ve depolanan programları silme paragrafında aynı prosedüre bakın).



- Alt çekmeceye ilave eylemler yapılabilir. Bu bölümde bulunan **Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi** paragrafındaki alt çekmece yoluyla ön ayarları kullanılabılır işlevlere bakın.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.3.2 Eco Delta ile Pişirme

ΔT ECO DELTA İLE PİŞİRME

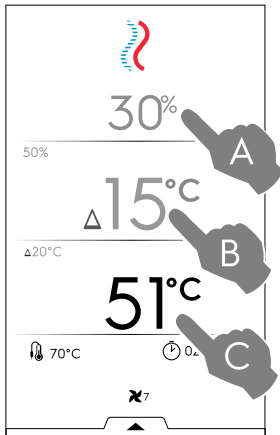
Bu özel çevrim, bölme sıcaklığını pişirme termometresiyle sabit farklılığı (delta) koruyacak şekilde ayarlar.

- Nem değerini ayarlayın;
 - Bölme sıcaklığı için delta değerini ayarlayın;
 - Ardından pişirme termometresi sıcaklığını ayarlayın;
- Ekranda ayarlı nem değeri (A), bölme sıcaklığı için delta değeri ayarı (B) ve termometre için geçerli ve hedef değerler (C) gösterilir;



NOT!

Birden fazla aşama oluşturuyorsanız en azından biri, bölme sıcaklığı pişirme termometresi değerinden delta olarak ayarlanmış olan termometreye göre olmalıdır. Aksi takdirde BAŞLAT düğmesi devre dışı bırakılır ve "Eco delta cooking program invalid" (Eco-delta pişirme programı geçersiz) mesajı görüntülenir.



- Çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokunun.
- Bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yükleyin ve pişirme termometresini ürünün içine yerleştirin.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

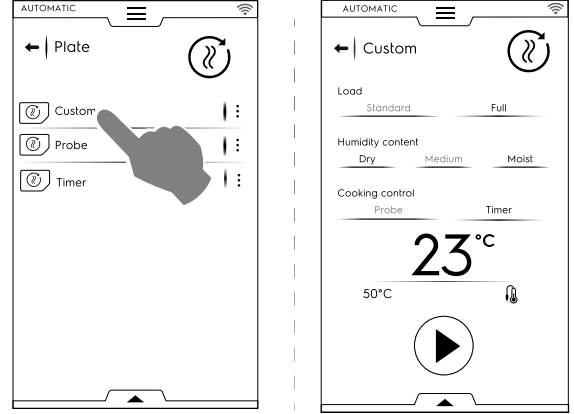
F.7.3.3 Tazeleme

TAZELEME

Bu çevrim, nemi kontrol altında tutarak soğumuş yiyeceği yeniden ısıtmak için bir dizi kategori ve pişirme çevrimidir. Standart otomatik çevrim olarak çalışır.

Tazeleme çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- Çevrime erişin;



- Tazelenecek yiyeceğin durumunu tanımlamak için parametreleri ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokunun.



DİKKAT

Sürdürme (HOLD/Bekleme) aşaması çalışırken soğuk yiyecek tazeleme işlemi için bölmeye eklenmemelidir.

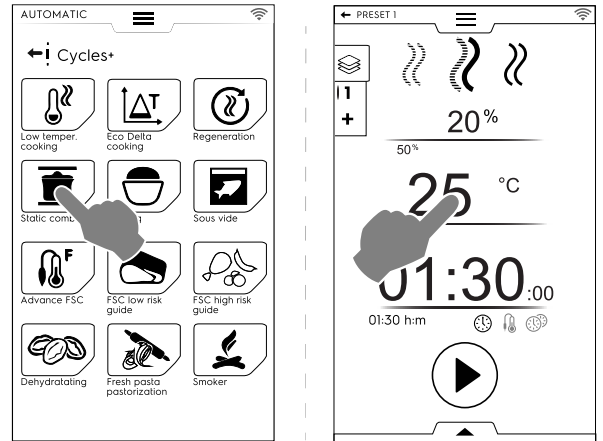
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.3.4 Statik Kombi



STATİK KOMBİ

Bu çevrim, daha hassas bir hava dağıtımıyla statik pişirme sağlar. Fırın, fanı ayarlamadan çevrimi manuel modda gerçekleştirir.



Statik kombi çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- Oluşturulduysa bir ön ayar seçin;
- Kapağı kapatın ve çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokunun. Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
- Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yiyeceği fırına koyun ve gerekirse ürünün içine gıda termometresini yerleştirin. Fan hızı ayarlanamaz.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

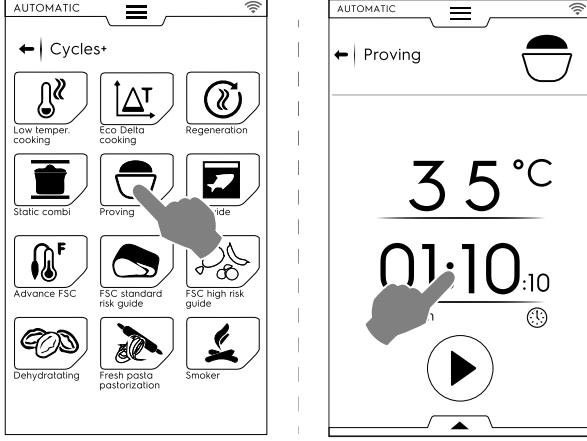
Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

F.7.3.5 Mayalama



DENEME

Eşsiz lambda sensörü sayesinde kontrollü nem ve sıcaklık, fırının her türlü pasta ve fırın ürününü denemek için bir deneme kabini olarak çalışmasını sağlar.



Deneme çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Sıcaklığı 25 ile 50 °C arasına ayarlayın;
2. Süreyi ayarlayın;
3. Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun. Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
4. Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

F.7.3.6 Sous Vide Pişirme

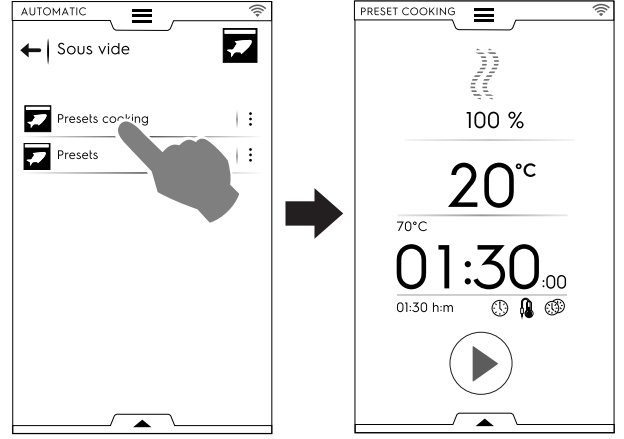


SOUS VIDE Pişirme

Bu, plastik bir poşete önceden vakumlanmış bir yiyeceğin pişirilmesine uygun olan bir buhar çevrimidir. Bu özel çevrim, yiyeceğin pişirilmesini veya tazelenmesini sağlar.

Fırın, yalnızca BUHAR çevrimi olan manuel modda çalışır;

- Gerekirse bölme sıcaklığını değiştirin;
- Süreyi ayarlayın veya
- pişirme termometresi sıcaklığını ayarlayın (yalnızca cihaz için "Sous vide pişirme için USB pişirme termometresi" mevcutsa).
- Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun.



Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

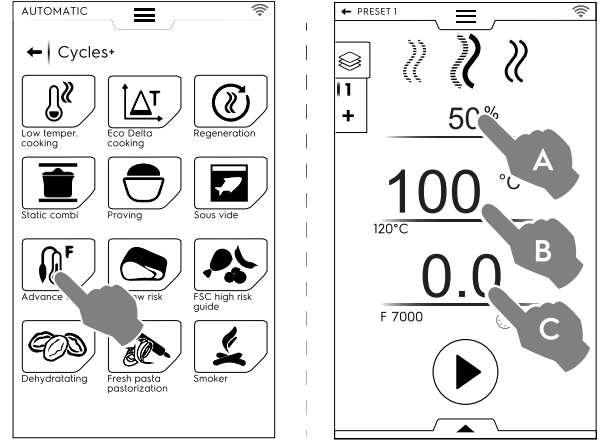
F.7.3.7 Gelişmiş FSC



GELİŞMİŞ FSC

Bu çevrim, pastörizasyonun faktörünün pişirme çevriminin sonuna ulaşmasıyla ilgilidir.

Bu çevrim, manuel çevrim olarak çalıştırılır.



Gelişmiş FSC çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Nemi (A) ayarlayın;
2. Sıcaklığı (B) ayarlayın;
3. Pastörizasyon faktörünü (C) ayarlayın;
4. Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun. Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
5. Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin ve pişirme termometresini ürünün içine yerleştirin.

"F" parametresine erişildiğinde çevrim tamamlanır.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

F.7.3.8 FSC Standart Risk



FSC STANDART RISK

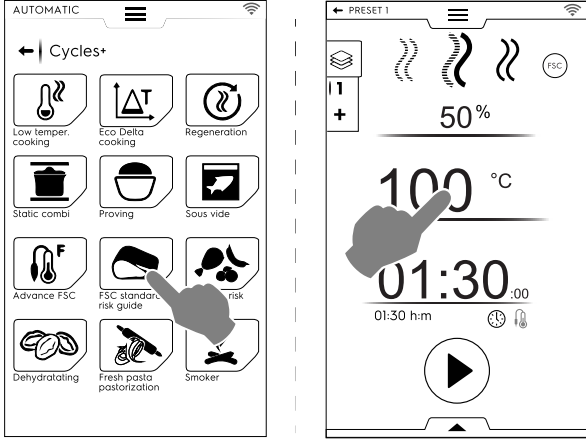
GIDA GÜVENLİĞİ KONTROLÜ (FSC), pişirme sırasında kontrol edilecek yiyeceğin mikrobiyolojik olarak GÜVENLİ olmasını sağlayan bir cihazdır. Bu seçenek, yiyeceğin GÜVENLİ tüketimi için kabul edilebilir hijyen düzeyine ulaştığı anı algılar.

İşlem, pişirmeden önce ve sonra hijyen kurallarına göre uygun gıda işleme uygulamalarıyla kesinlikle uyumlu olmayı gerektirir.



NOT!
FSC'yi kullanarak pişirmek, pişirme sonrasında bile aynı durumda kalan kötü durumdaki veya bozulmuş yiyecekleri sağlıklı duruma getirmez.

Çevrim, FSC seçeneği etkinken MANUEL moddaki ön ayarlarla gerçekleştirilir.



FSC Standart Risk çevrimini ayarlamak için aşağıdakileri yapın:

- Çevrimin nem, sıcaklık ve süresini ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun; Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
- Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin ve pişirme termometresini ürünün içine yerleştirin.
- Çevrimin sonunda fırın, yiyeceğin gerekli hijyen düzeyine erişip erişmediğini kontrol eder:
 - FSC parametresi uygunsa özet bir mesaj, çevriminde başarıyla tamamlandığını belirtir;



- FSC parametresi uygun DEĞİLSE bir mesaj, yiyeceğin tüketim için güvenli koşullara erişinceye kadar çevrimin uzatılmasıyla ilgili uyarı verir.

Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

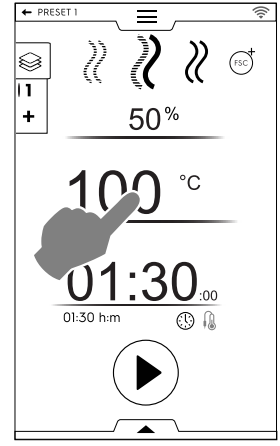
F.7.3.9 FSC Yüksek Risk



FSC YÜKSEK RİSK

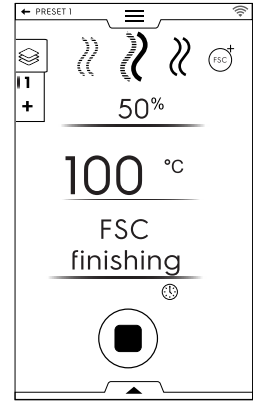
Yüksek kontaminasyon seviyesine sahip yiyecekler için. (ör. et sarmalar, kıyım, kümes hayvanları, domuz eti, balık)

Çevrim, FSC seçeneği etkinken MANUEL moddaki ön ayarlarla gerçekleştirilir.



FSC Yüksek Risk çevrimini ayarlamak için aşağıdakileri yapın:

- Çevrimin nem, sıcaklık ve süresini ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun; Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
- Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin ve pişirme termometresini ürünün içine yerleştirin.
- Çevrimin sonunda fırın, yiyeceğin gerekli hijyen düzeyine erişip erişmediğini kontrol eder:
 - FSC parametresi uygunsa özet bir mesaj, çevriminde tamamlandığını belirtir;



- FSC parametresi uygun DEĞİLSE bir mesaj, yiyeceğin tüketim için güvenli koşullara erişinceye kadar çevrimin uzatılmasıyla ilgili uyarı verir.

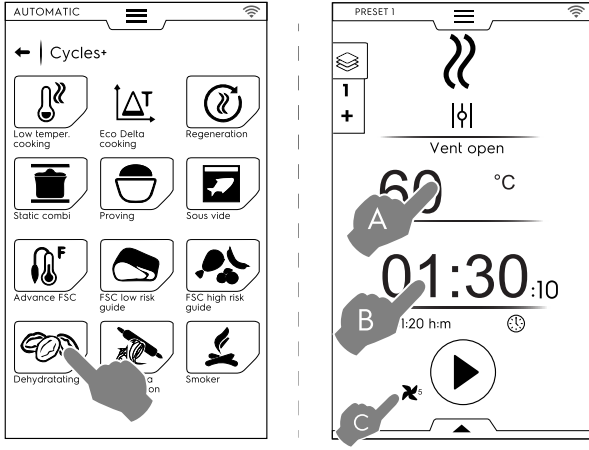
F.7.3.10 Dehidrasyon



DEHİDRASYON

Bu çevrim meyve, sebze, et ve balığın hızlıca suyunu alır. En yüksek hava tahliye akışı (90 m³/sa'e kadar) sayesinde fırın bölmesini kurutarak yiyecek bileşenlerinin sıvısını alır.

Fırın, yalnızca havalandırma AÇIKKEN kullanılabilen KONVEKSİYONLU çevrim olan manuel modda çalışır;



Dehidrasyon çevrimini ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapın:

- Sıcaklık (A), süre (B) ve fan hızını (C) ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için düğmesine dokununuz; Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yükseğe fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
- Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin.

Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

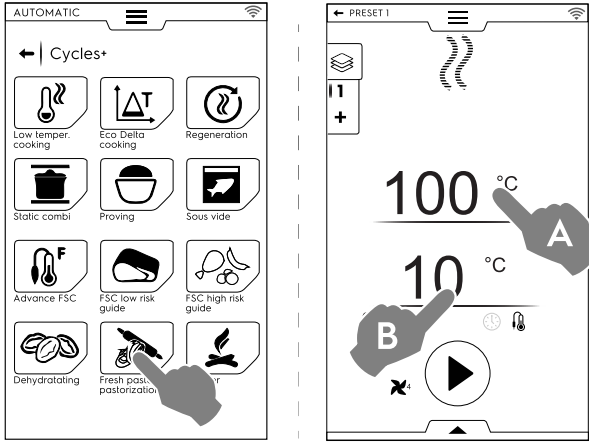
F.7.3.11 Makarna Pastörizasyonu



MAKARNA PASTÖRİZASYONU

Bu çevrim, taze makarna pastörizasyonuna uygun özel bir ön ayardır.

Fırın, yalnızca BUHAR çevrimi olan manuel modda çalışır.



Çevrimi ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapın:

- Bölme sıcaklığını (A) ayarlayın;
- Pişirme termometresi sıcaklığını veya süresini (B) ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için düğmesine dokununuz; Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yükseğe fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
- Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin ve pişirme termometresini ürünün içine yerleştirin.

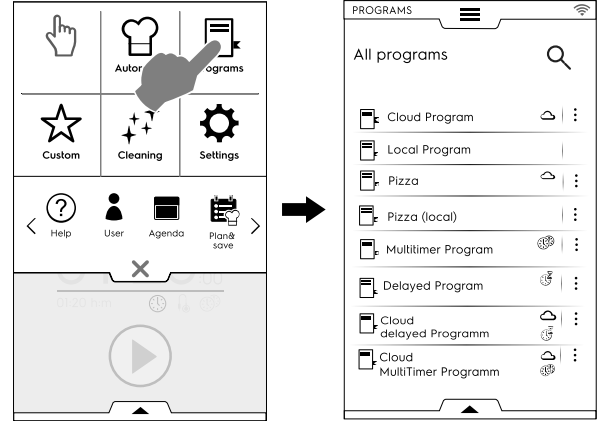
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

Gerçekleştirilen ön ayarları kaydetmek ve saklamak mümkündür; bu bölümün *Özelleştirilmiş ön ayarlar yönetimi* paragrafında nasıl yönetileceğini görün.

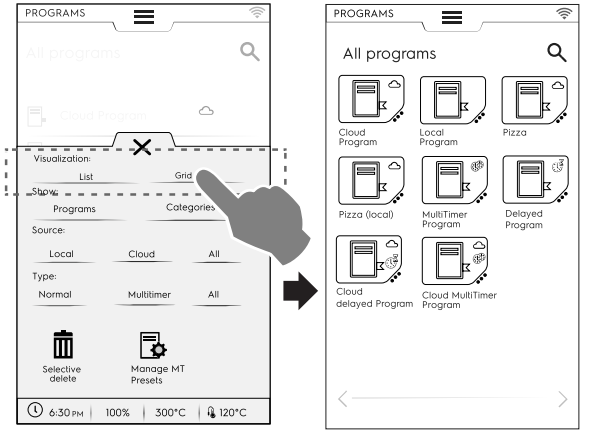
F.8 PROGRAMS MODU

“Programs Mode” (Programlar Modu) daha önce kaydedilen ya da buluttan indirilen program tariflerini kullanmaya ve/veya yenilerini oluşturup kaydetmeye imkan verir.

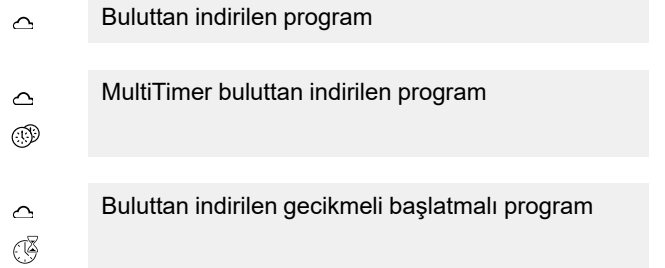
1. Programs (Programlar) modunu seçin. Ekranda kaydedilen tüm programlar görünür.



Programları liste yerine ızgara görünümüne değiştirmek için alt çekmeceyi açın ve ızgara görünümünü seçin:



Fırın, programları görüntülerken size programın türü ve kaynağı hakkında genel bir bilgi verir:



2. Gerekli programa dokununuz; Fırın, başlatmaya hazır şekilde Manuel modda programı yükler.



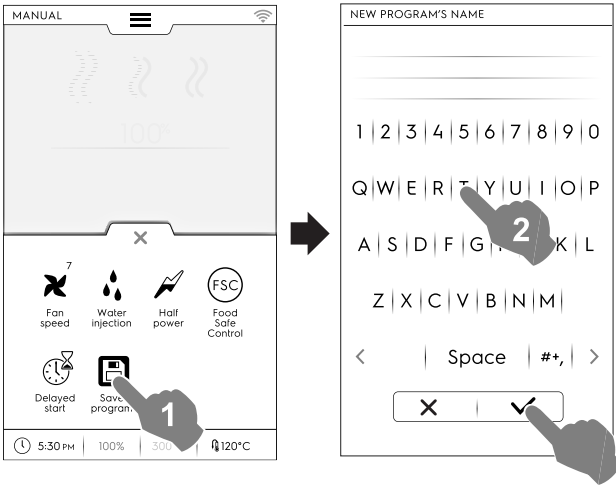
NOT!

Bir program aramak için simgesine dokununuz ve görünen tuş takımına adı yazınız. Ekranda, yazdığınıza en benzeyen programlar gösterilir.

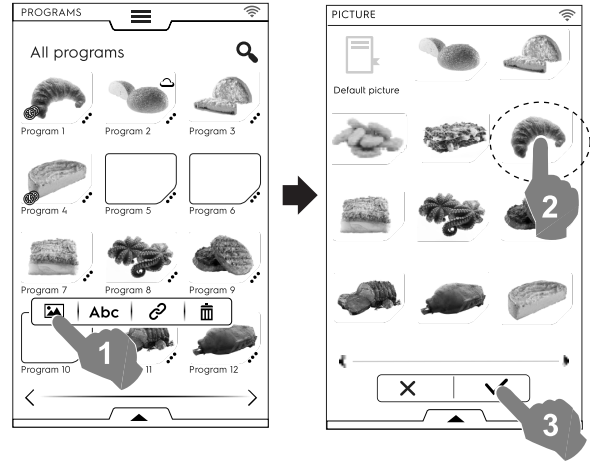
Program oluşturma ve kaydetme

- Manuel modda bir çevrim başlatın (bkz. F.6 *MANUEL (MANUEL) MOD* bölümü);
- Gerekirse pişirme parametrelerini gereksinimlerinize göre değiştirin;
- Alt çekmeceyi açın ve programı kaydetmek için ilgili simgeye dokununuz;

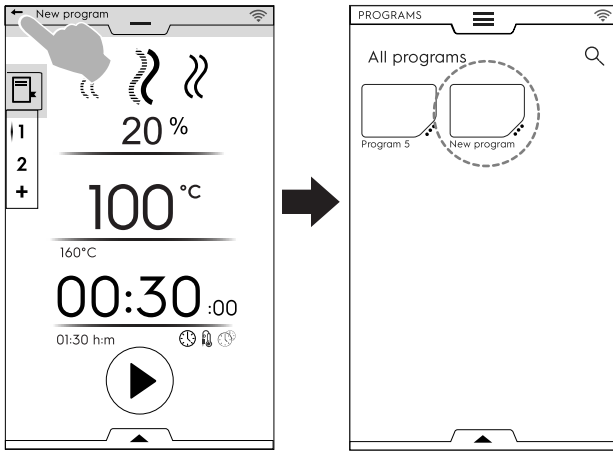
- Görüntülenen klavyede program adını düzenleyin ve onaylayın.



- Varsayılan görüntüyü değiştirmek için görüntü simgesine dokunun; Gerekli görüntüyü seçin ve onaylayın.

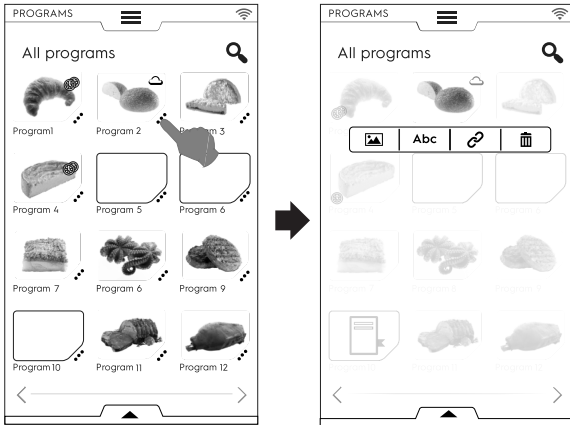


Yeni program, Programs (Programlar) modunda depolanır.



Görüntü, ad, kategori bağlantısı ve depolanan programları silme

- "Features management" (Özellikler yönetimi) menüsüne erişmek için program simgesinin yanındaki 3 noktaya dokunun;



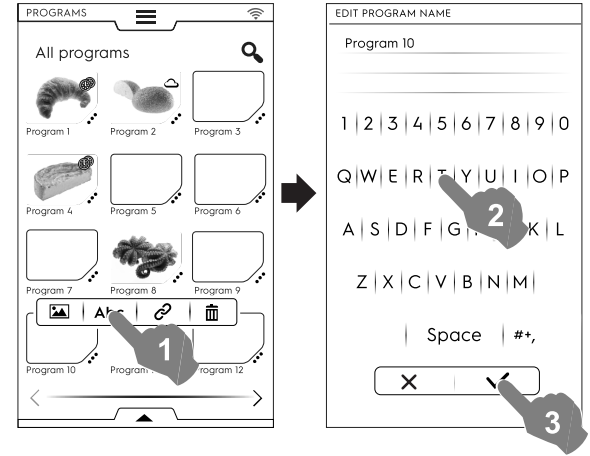
GÖRÜNTÜYÜ DEĞİŞTİR



Abc

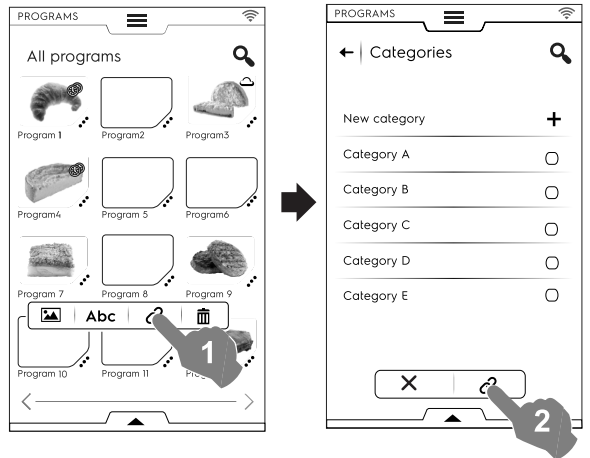
ADI DÜZENLE

- Program adını düzenlemek için "abc" simgesine dokunun; Yeni adı tuşlayın ve onaylayın.



KATEGORİ BAĞLANTISI

- Programı bir kategoriyle ilişkilendirmek için bağlantı simgesine dokunun;

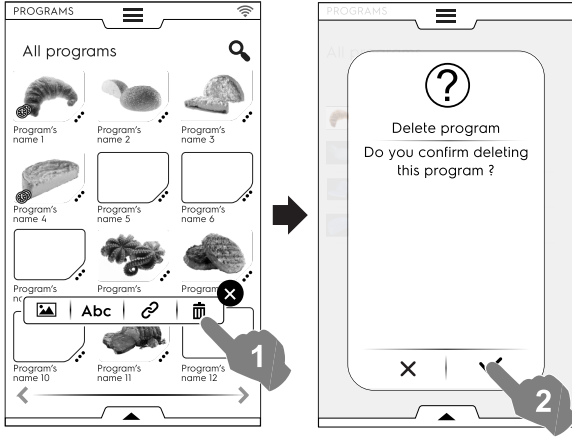


Kategori seçildiğinde bağlantı düğmesine dokununuz.

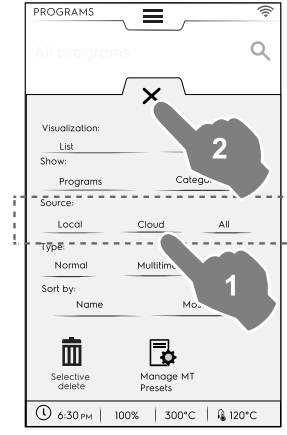


PROGRAM SİL

- Bir programı silmek için geri dönüşüm kutusu simgesine dokunun;
Silme için onaylayın.



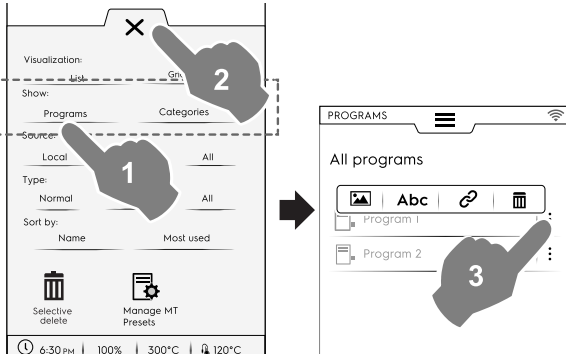
- programları kaynağına göre görüntülemek veya tüm programları görüntülemek için "Local" (Yerel), "Cloud" (Bulut) veya "All" (Tümü) öğelerini seçin;



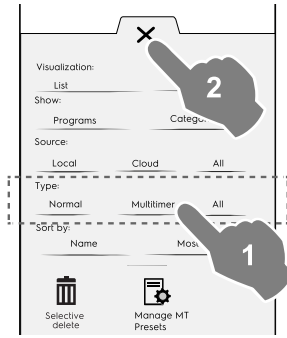
Alt çekmeceден program yönetimi

Alt çekmeceyi açın ve:

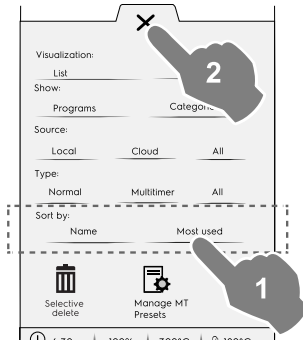
- tüm programlar listesini görmek için "Programs" (Programlar) öğesini seçin;



- programları türlerine göre görüntülemek için "Normal", "MultiTimer" (Çok Zamanlayıcı) veya "All" (Tümü) öğelerini seçin;



- gerekli programları sıralamak için "name" (ad) veya "Most used" (Sık kullanılanlar) öğelerini seçin;

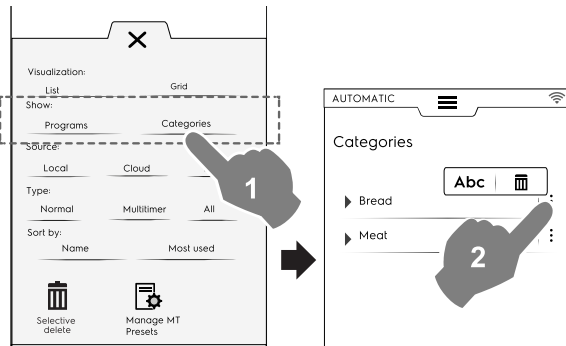


NOT!

Görüntülenen tüm programlar için, seçilen programın sağ tarafındaki üç dikey nokta resim ekleme, programı yeniden adlandırma, bir kategoriye bağlama ve silme özelliklerinin bulunduğu bir pencere açar.

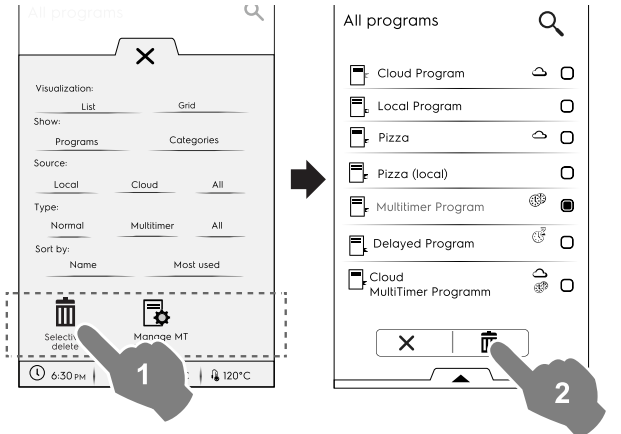
Çekmeceyi kapatmak için X düğmesine dokunun.

- tüm kategoriler listesini görmek için "Categories" (Kategoriler) öğesini seçin;
Her kategori genişleyerek bağlı programları gösterir.



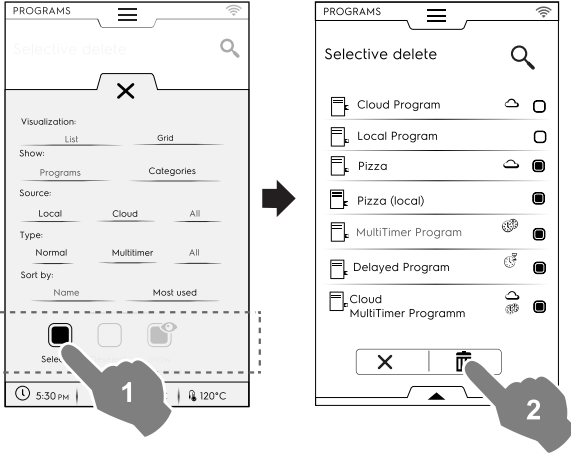
Silme işlevini seçin

- Silinecek programları seçmek için çekmeceyi açın. Programlar listesi ekranda görünür.



- Silinecek programları seçin veya çekmeceyi yeniden açışunları seçin:

tüm programların seçilmesini isteyip istemediğinizi;



veya aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:

tüm programların seçiminin kaldırılmasını isteyip istemediğinizi;

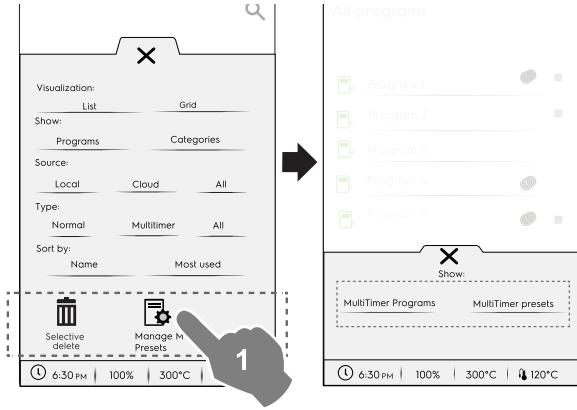
yalnızca seçili programların görüntülenmesini isteyip istemediğinizi;

Seçiminizin ekranda uygulandığını görmek için her zaman çekmeceyi kapatın.

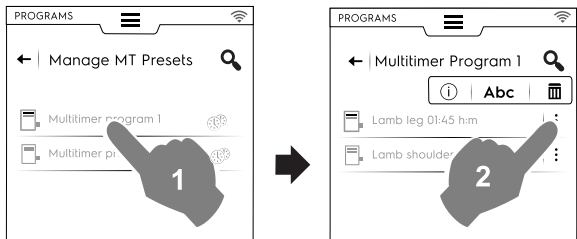
MT Ön ayarlarını yönetme

Ön ayarları yeniden adlandırmak/silmek ve bunları içeren programla ilgili bilgileri görüntülemek mümkündür.

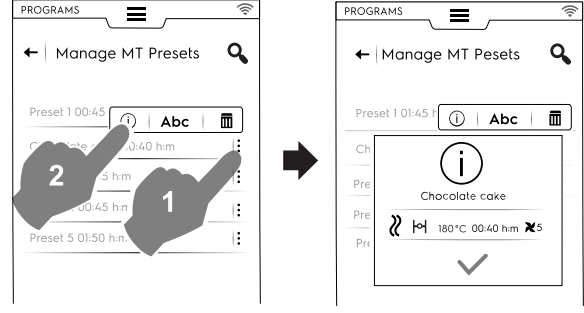
- İlgili simgeye dokunun.



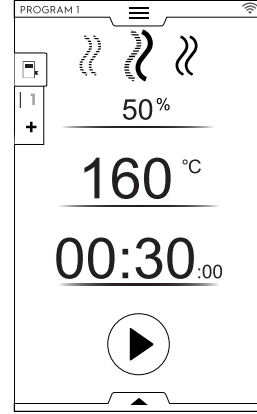
- Ön ayarları içeren MultiTimer programları görmek için **MultiTimer programlar** ögesini seçin.



- Kaydedilen ve tüm MultiTimer programlarda bulunan tüm ön ayarları görmek için **MultiTimer ön ayarlar** ögesini seçin.



- Listeden bir program seçin ve başlatmak için **▶** düğmesine dokunun;

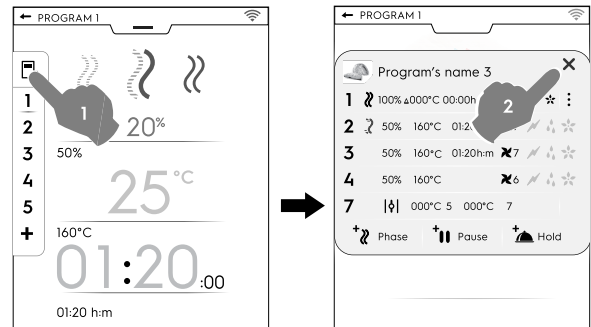


NOT!

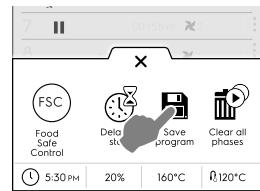
Program çağrıldığında daha fazla **aşama** veya **ön ayar** eklenerek değiştirilebilir.

Programa aşamalar ekleme

- Bütün çevrimi oluşturan tüm aşamaları görüntülemek için **Çok aşamalı çekmeceye** dokunun;
- Daha fazla aşama ekleyin (bkz. **Çok aşamalı program ayarlama** paragrafı);
- EDIT (DÜZENLE) penceresini kapatmak için **X** simgesine dokunun;



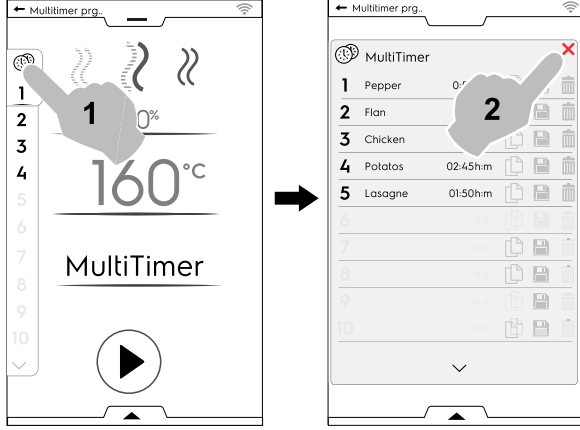
- Alt çekmeceyi açın ve programı kaydedin:



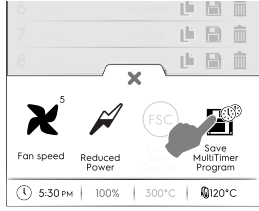
- Mevcut olanın üzerine yazmak için görünen klavyede aynı program adını düzenleyin;
- Programı, yeni eklenen aşamayla kaydetmek için yeni bir ad girin.

MultiTimer programa ön ayarlar ekleme

- Bir programla bağlantılı tüm ön ayarları görüntülemek için MultiTimer çekmeceye dokunun;
- Daha fazla ön ayar ekleyin (bkz. *MultiTimer (Çoklu zamanlayıcı) seçeneği ayarlama* paragrafı);
- EDIT (DÜZENLE) penceresini kapatmak için ✕ simgesine dokunun;



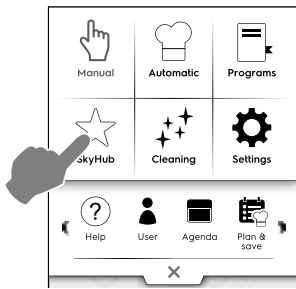
- Alt çekmeceyi açarak:
 - eklenen son çevrimi kaydetmek için tüm ön ayarlar kaydedin;
 - MT programını kaydedin. Yalnızca değiştirilen programla aynı ad yazıldıysa ekranda mevcut programın üzerine yazılıp yazılmayacağını sorar.



F.9 ANA SAYFA FAVORİLER MODU (SKYHUB/SOLOMIO)

Bu mod, fırının en çok kullanılan özelliklerinin bağlantılarının olduğu bir depodur ve ekran menüsünü ihtiyaçlarınıza göre özelleştirmenizi sağlar.

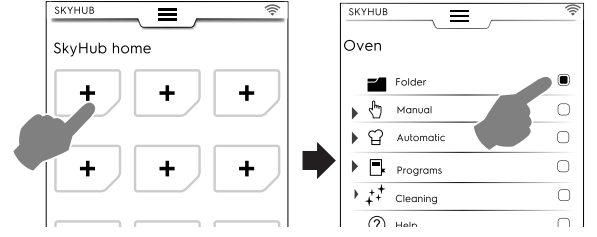
- SkyHub modunu seçin;



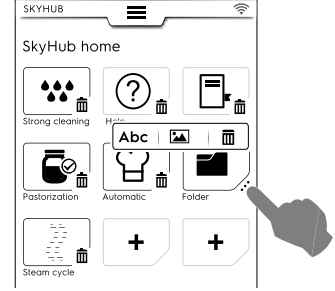
- Menüye ilk eriştiğinizde tüm öğeler boştur. En çok kullanılan özellikleri ve en sevdiğiniz özelliğe doğrudan bağlantıyı içeren bir klasör oluşturabilirsiniz. Klasör veya gerekli işlev eklemek için "+" simgesine dokunun;

Klasör oluşturma

- "+" simgesine dokunun ve 📁 seçin;

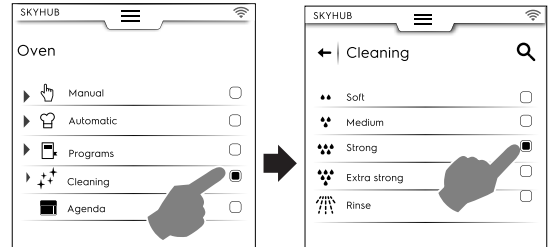


- Anında bir klasör başlığı oluşturmanız ve önerilenler arasından resimler seçmeniz istenir. Yeniden adlandırmak, başka bir resim seçmek veya klasörü silmek mümkündür.

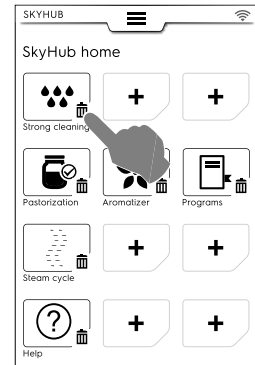


Bağlantı ekleme

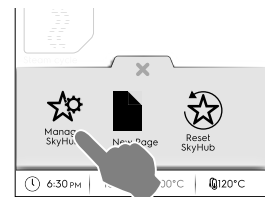
- Gerekli işlevi (ör. Temizlik modunda Güçlü çevrim) seçin ve onaylayın;



- Bir işlevi silmek için alt köşedeki 🗑️ simgesine dokunun.



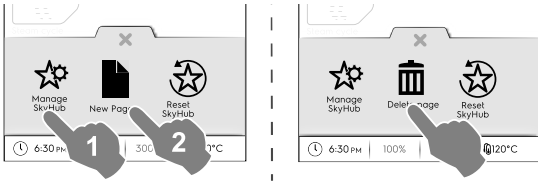
- Favorilerinizi kaydetmek için alt çekmeceyi açın ve "Manage SkyHub" (SkyHub'ı yönet) simgesine dokunun. Yeşil simge beyaz olur. Ekran EDIT (Düzenle) menüsünden çıkar ve favoriler listesine döner.



Diğer özellikler

- Daha fazla sayfa oluşturmak için:

- ✨ simgesine ve sonra 📄 simgelerine dokunun.



- Yeni bir sayfa kaydetmek için ✨ simgesine tekrar dokunun. Simge beyaz olur.
- Yeni bir sayfayı silmek için ilgili 🗑 simgesine dokunun.
- Tüm bağlantıları, klasörleri ve sayfaları silmek için ✨ simgesine dokunun.

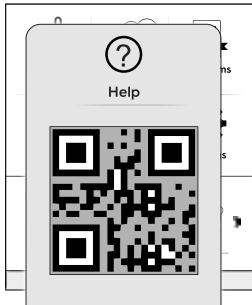
F.10 YARDIM MODU

Bu işlev kullanıcı kılavuzunu cihazınızda (akıllı telefon, tablet veya dizüstü bilgisayar) görüntülemek için QR kodları sağlar.

1. Cihazınızda QR kod uygulaması ve internet bağlantınız olduğundan emin olun;
2. Yardım modunu seçin;



3. Ekranda QR kodu görünür;

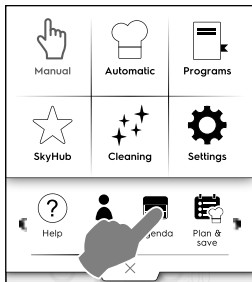


4. QR kodunu tarayın;
5. Gerekli belgelere başvurun;

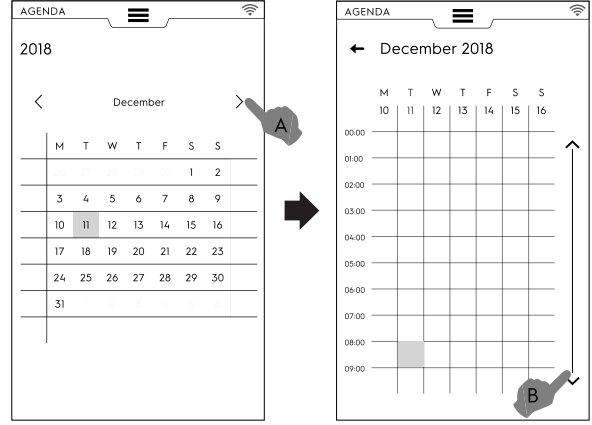
F.11 AJANDA MODU (CALENDAR – MY PLANNER)

Bu işlev 📅 fırın faaliyetleri, pişirme veya temizlik programlarını yapmayı veya programınıza göre hatırlatıcılar ayarlamayı sağlar.

1. Üst çekmeceден ajanda işlevini seçin;

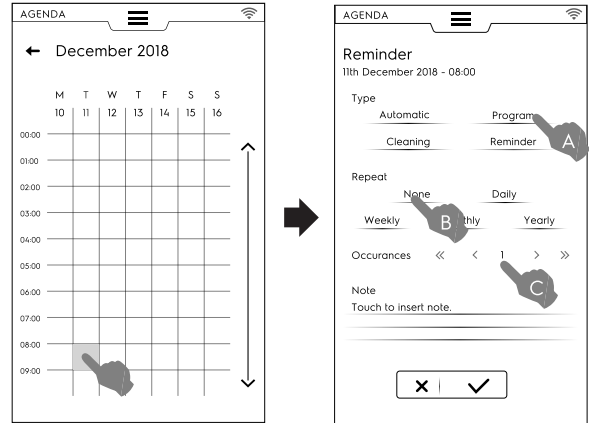


2. Bir tarih ve saat seçin;



- a. Aylar üzerinde kaydırmak için dokununuz;
- b. Saat üzerinde aşağı kaydırmak için dokununuz;

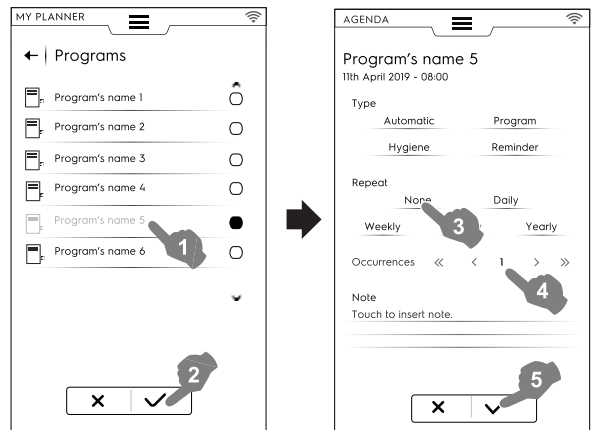
3. Gerekli saate dokununuz;



- a. Etkinlik türünü seçin;
- b. Sıklığı seçin;
- c. Etkinlik numarasını seçin.

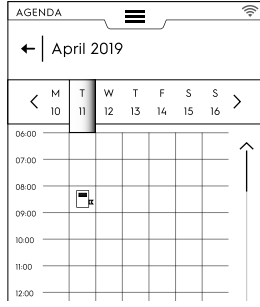
Program ayarlama

- Bir tarih ve saat seçin;
- Etkinlik türünü seçin - bu durumda programları seçmelisiniz; Ekranda saklanan programlar listesi gösterilir. Mevcut olanlar arasından gerekli programı seçin;



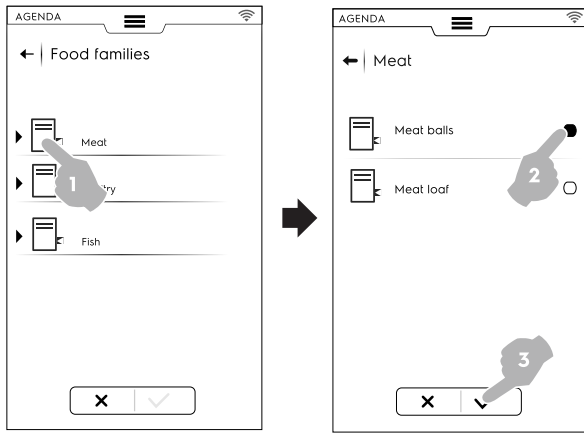
- Sıklığı ve olayı seçin;

- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun; Ekranda, takvim içinde seçilen program gerekli saatte gösterilir;

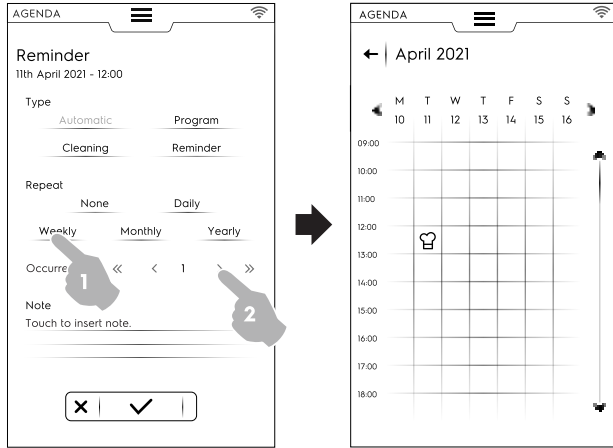


Otomatik program etkinliği

- Bir tarih ve saat seçin;
- Etkinlik türünü seçin - bu durumda Otomatik seçeneğidir; Ekranda saklanan tüm yiyecek gruplarının listesi gösterilir.
- Gerekli yiyecek grubunu ve ön ayarı seçin. Ekranda otomatik program ayrıntıları gösterilir.



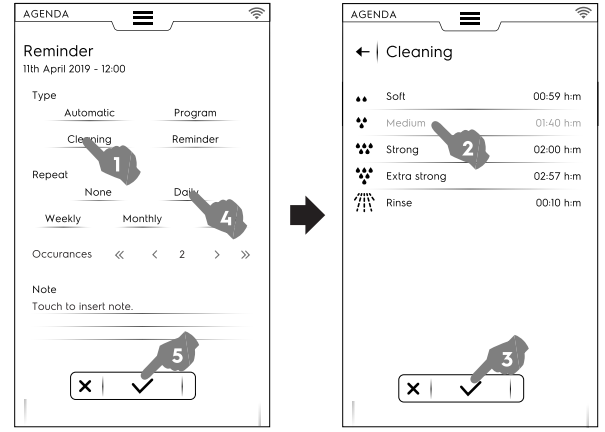
- Sıklığı ve olayı seçin;
 - Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;
- Ekranda, takvim içinde otomatik program gerekli saatte gösterilir;



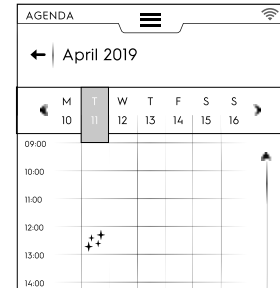
Temizlik ayarı

- Bir tarih ve saat seçin;
- Etkinlik türünü seçin - Bu durumda Temizlik seçeneğidir; Ekranda tüm çevrimler listesi görüntülenir.

- Mevcut olanlar arasında gerekli temizlik programını seçin; Ekranda seçili çevrim ayrıntıları gösterilir.



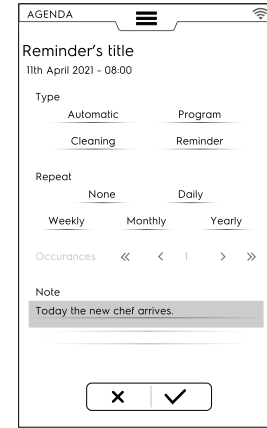
- Sıklığı ve temizlik çevrimi sayısını ayarlayın;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun; Ekranda, takvim içinde seçilen etkinlik gerekli saatte gösterilir;



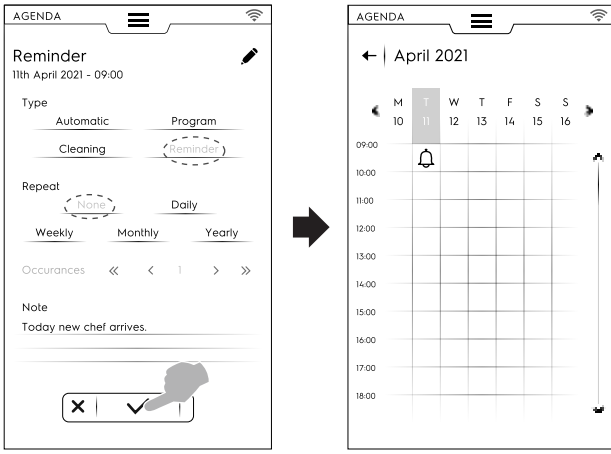
Ekranda, takvim içinde seçilen temizlik çevrimi gerekli saatte gösterilir;

Hatırlatıcı ayarı

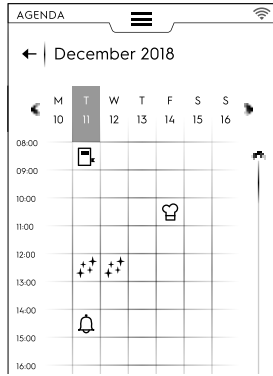
- Bir tarih ve saat seçin;
- Etkinlik türünü seçin - Bu durumda Hatırlatıcı seçeneğidir;
- Klavyeye hatırlatıcı başlığını yazın ve onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;
- Not alanına hatırlatıcı metni yazın ve onaylayın;



- Sıklığı ve hatırlatıcı numarasını seçin ve onaylayın;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun; Ekranda, takvim içinde seçilen etkinlik gerekli saatte gösterilir;

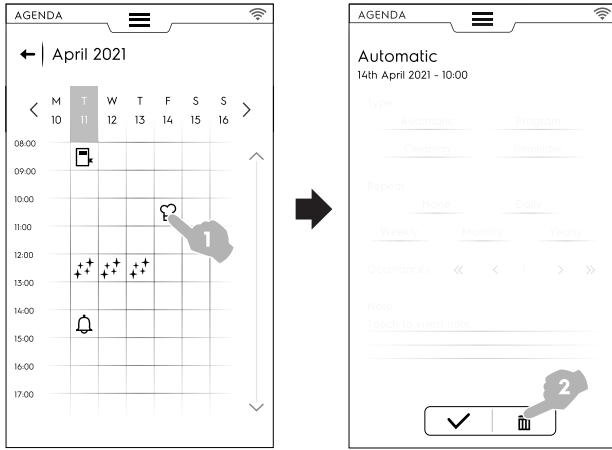


Takvimde planlanan başka etkinlikler varsa ekranda onlar da görünür:

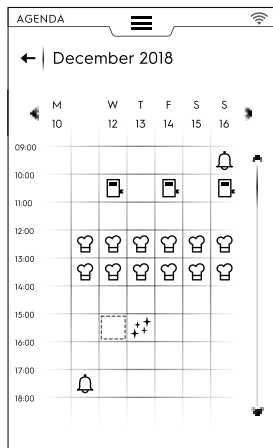


Bir etkinliğin iptali

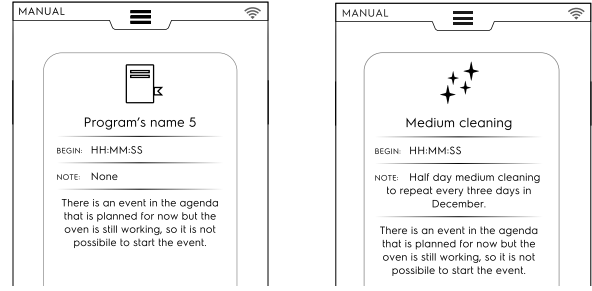
- Bir etkinlik seçin ve silmek için simgesine dokunun;



Takvim, etkinliğin silindiğini gösterir:



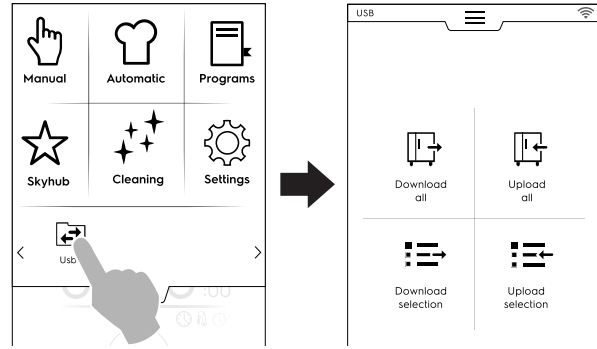
- Fırın çalışırken ajandada planlanmış bir etkinlik olursa cihaz etkinliği başlatılmadığını belirtir. Yeni bir etkinlik planlanması gerekir.



F.12 USB MODU

“USB” modu, USB bellek aracılığıyla program, Multitimer ön ayarları veya diğer verileri cihaza ya da cihazdan yüklemeyi/indirmeyi sağlar.

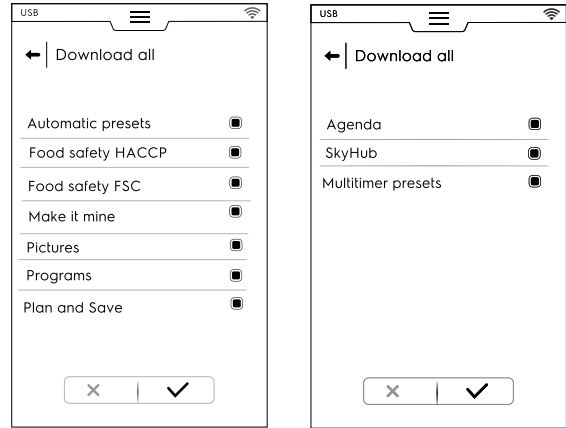
1. Üst çekmecedan USB seçin.



2. Gerekli işlemi seçin.

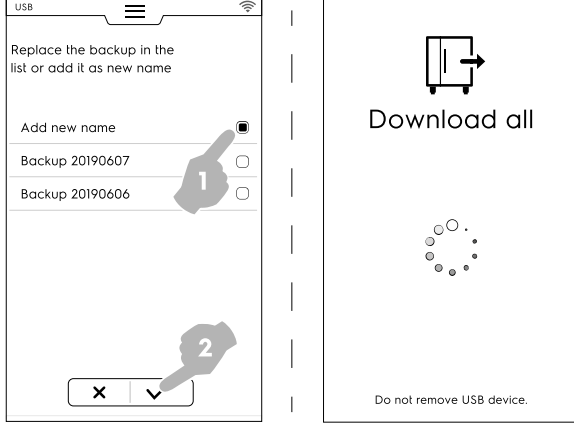
Download all (Tümünü indir)

- Download all (Tümünü indir) seçeneğini tercih edin.
- Gerekli görüntüleri seçin ve onaylayın.



- İndirme işlemi:
 - listedeki bir yedeğin yerini alabilir;
 - yeni adla kaydedilebilir.
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun.

- Mevcut bir yedek seçilirse fırın, geçerli olanın üzerine yazar. Add new name (Yeni ad ekle) ögesi seçilirse görüntülenen klavyeyle yazın. Yeni ad zaten mevcutsa açılır bir pencere, adın değiştirilmesi gerektiği bilgisini verir.

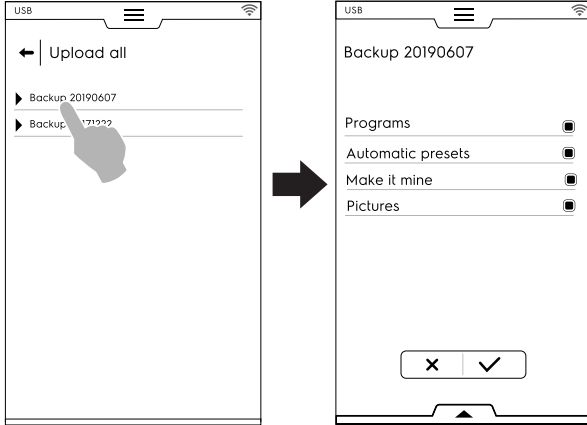


İndirme işlemi başlar.

NOT!
İndirme sırasında USB'yi çıkarmayın.

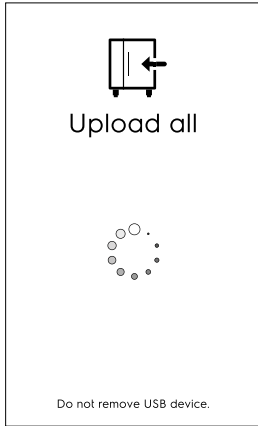
Upload all (Tümünü yükle)

- Upload all (Tümünü yükle) ögesini seçin.
- Mevcut yedeklerden birini seçin. Ardından seçili yedekle ilişkilendirilen gerekli öğeleri seçin.



ÖNEMLİ
Program yüklüyorsanız cihazdaki mevcut programlar kaybolur

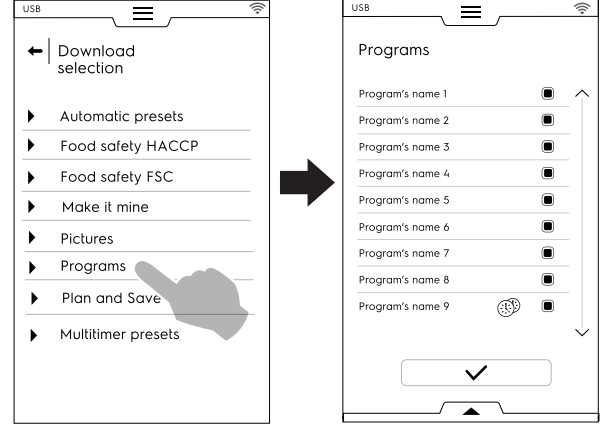
- Seçimi doğrulayın. Yükleme başlar.



Download selection (Seçimi indir)

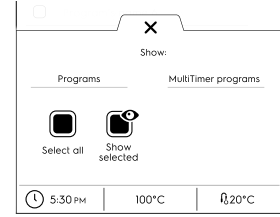
- Download selection (Seçimi indir) ögesini seçin.

- Öğeleri genişletin. İlişkili tüm dosyalar seçilir.



- Gerekli dosyaların seçimini kaldırın ve onaylamak için ✓ dokununuz.

Alt çekmeden tüm dosyalar seçilebilir veya seçili olanlar kontrol edilebilir:

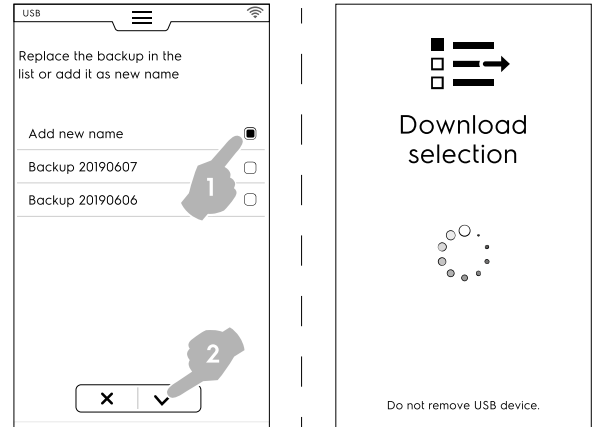


Select all (Tümünü seç)

Show selected (Seçilenleri göster)

Programlar ve/veya MultiTimer programlarına dokununuz. Kelimeler yeşil olduğunda tüm ilişkili programlar ekranda görüntülenir.

- Yeni oluşturulan yedek, eskisiyle değiştirilebilir veya yeni bir adla saklanabilir. Yeni ad zaten mevcutsa açılır bir pencere, adın değiştirilmesi gerektiği bilgisini verir.



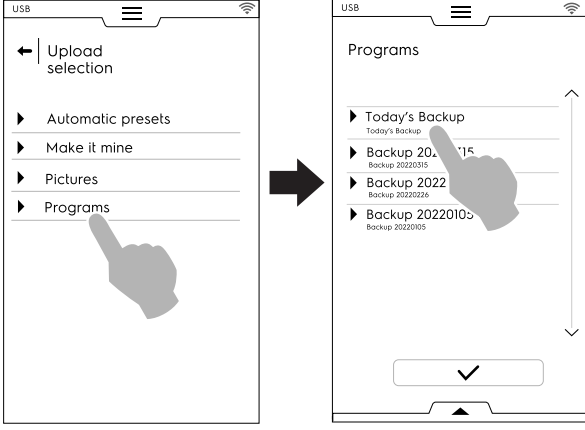
İndirme işlemi başlar.

NOT!
My Planner/Agenda (Planlayıcı/Ajandam) verilerini indirmek için "Download all" (Tümünü indir) menüsüne gidin ve My Planner/Agenda dışındaki tüm verilerin seçimini kaldırın.

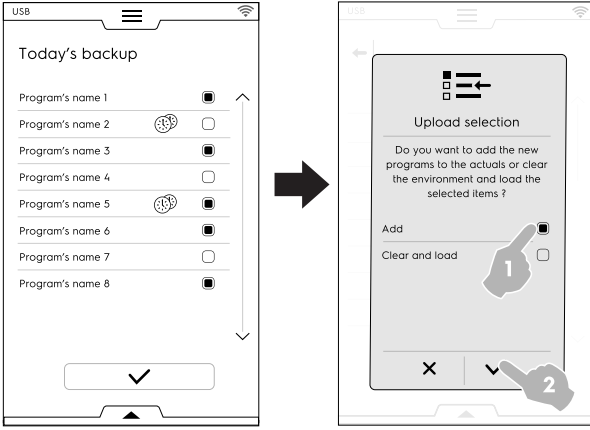
Upload selection (Seçimi yükle)

- Upload selection (Seçimi yükle) ögesini seçin;
- Öğeleri genişletin. İlişkili yedekler görüntülenir;

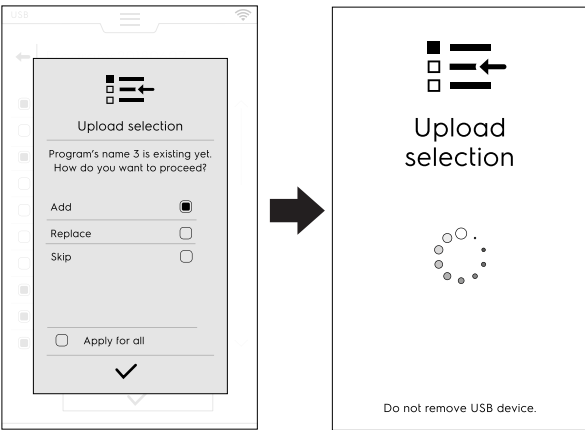
- Listeden gerekli yedeği seçin.



- İlişkili tüm dosyalar seçilir. Gerekli olmayan dosyaların seçimini kaldırın ve onaylamak için ✓ dokununuz. Fırın, seçili dosyalarla ilgili olarak aşağıdakiler arasında seçim yapılmasını ister:
 - gerçek olanlara ekleme;
 - mevcut olanları temizleme ve seçili öğeleri yükleme;



- “Ekle” öğesi seçilirse ve bir dosya adı zaten varsa açılır pencere nasıl ilerleneceğini sorar:
 - Rename (Yeniden adlandır)
 - Replace (Değiştir)
 - Skip (Atla)

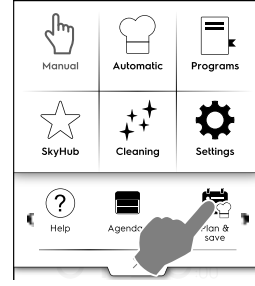


Seçimi doğrulayın; yükleme başlar.

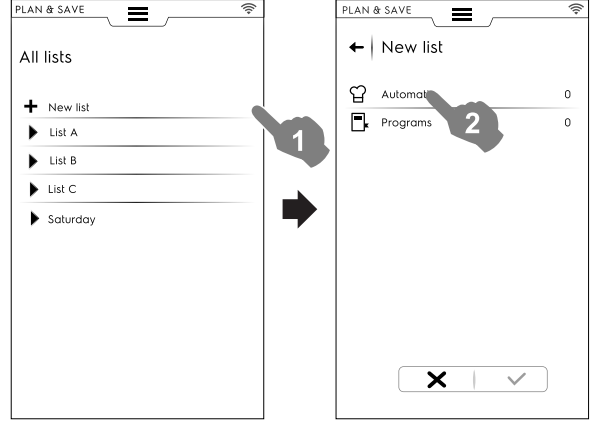
F.13 PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME İYİLEŞTİRİCİ MODU

Bu işlev geçiş aşamalarında enerji ve su tüketimini azaltmak için bir dizi ardışık pişirme işlemini optimize etmenizi sağlar.

- Üst çekmeceден Plan & Save (Planla ve Kaydet) işlevini seçin;



- Mevcut bir liste seçin veya yeni bir tane oluşturun;



Yeni bir liste oluşturma

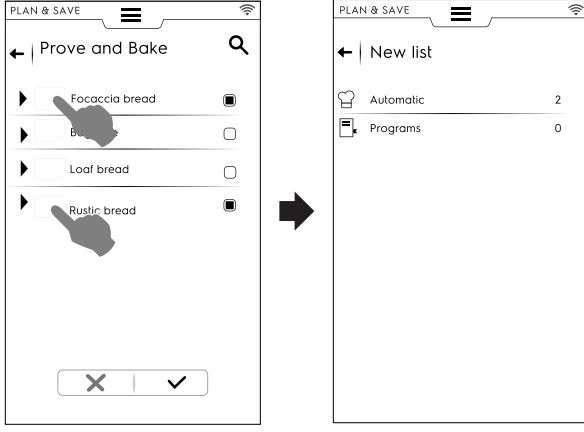
- Yeni bir liste oluşturmak için “+” simgesine dokununuz;
- Otomatik bir ön ayar veya program seçmek için bir satıra dokununuz;

Otomatik bir ön ayar seçme

- AUTOMATIC (OTOMATİK) öğesini seçin: tüm yiyecek türleri görüntülenir; gerekli yiyecek türünü genişletin;
- Gerekli ön ayarı bulmak için ilişkili öğeleri genişletin;



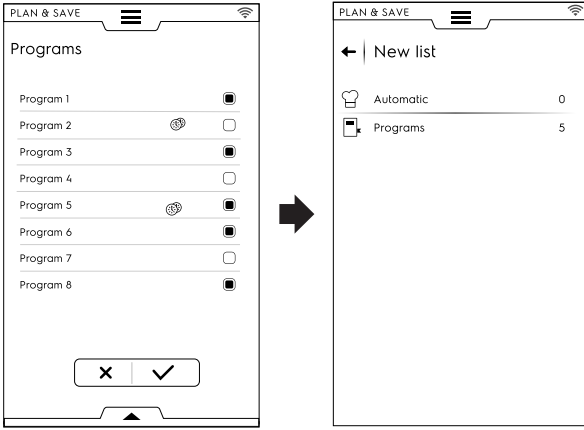
- Onaylamak için ✓ simgesine dokunun;



Ekranında, seçili **otomatik** ön ayarları gösteren özet sayfası görüntülenir.

Bir program seçme

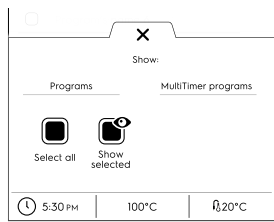
- PROGRAMS (PROGRAMLAR) öğesine dokunun: Kullanılabilir tüm programlar görüntülenir;
- Gerekli programları seçin;
- Onaylamak için ✓ simgesine dokunun;



Ekranında, seçili **programlar** miktarını gösteren özet sayfası görüntülenir.

Alt çekmece aracılığıyla tüm programlar seçebilir veya seçili olanları kontrol edebilirsiniz:

- Alt çekmeceyi açın;
- Gerekli işlevi seçin;



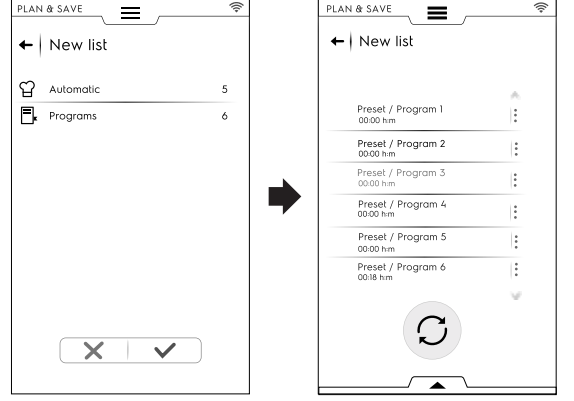
Select all (Tümünü seç)

Show selected (Seçilenleri göster)

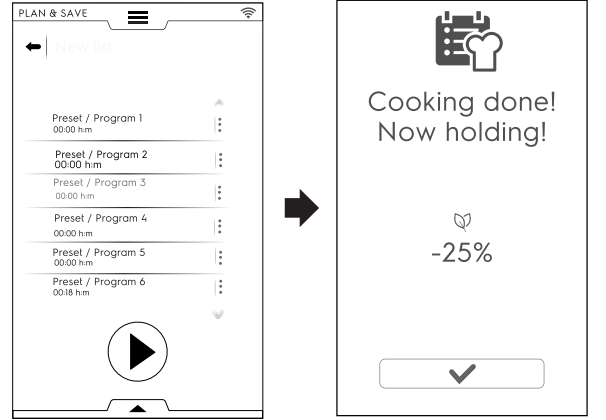
3. Bir dizi pişirme işlemi seçtiğinizde:

- Bunları onaylamak için ✓ simgesine dokunun; seçilen pişirme işlemlerinin listesi açılır;

- Optimizasyonu başlatmak için ⌂ simgesine dokunun;



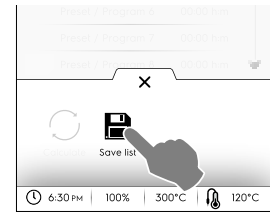
4. Fırın sıralamayı optimize ettiğinde yürütmeyi başlatmak için ▶ düğmesine basın;



Fırın ön ısıtmayı başlatır. Son pişirme gerçekleştiğinde tüketimdeki azalma tahmini olarak gösterilir.

Liste kaydetme

- Alt çekmeceyi açın;
- Save list (Liste kaydet) öğesini seçin;
- Yeni adı yazın;



Yeni listenin adı zaten varsa açılır bir pencere görüntülenerek üzerine mi yazılacağını yoksa yeniden mi adlandırılacağını sorar.

Liste sırasını değiştirme

- Taşınacak pişirmeye karşılık gelen üç noktaya basılı tutun;

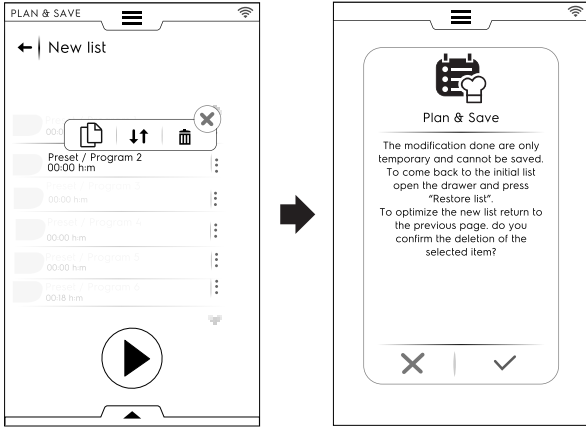
- Ögeyi taşımak için **↕** düğmesine dokunun;
Açılır bir mesaj, bu değişikliğin kaydedilemeyeceğini belirtir.



- Kalan tüm satırlar vurgulanmış görünür. Pişirmeyi taşımak istediğiniz satır konumuna dokununuz.
- İlk listeyi geri yüklemek için alt çekmeceyi açın ve **Restore List** (Listeyi geri yükle) simgesine dokununuz.

Liste öğesinin silinmesi

- Silinecek pişirmeye karşılık gelen üç noktaya basılı tutun;
Açılır bir mesaj, bu değişikliğin kaydedilemeyeceğini belirtir.
- Ögeyi silmek için **🗑️** simgesine dokununuz;



İlk listeyi geri yüklemek için alt çekmeceyi açın ve **Restore list** (Listeyi geri yükle) simgesine dokununuz.

- Liste yeniden optimize edilemez. Yürütmeyi başlatmak için **▶** düğmesine dokununuz;

F.14 SKYDUO/MATCH MODU (modelinize bağlı olarak - isteğe bağlı)

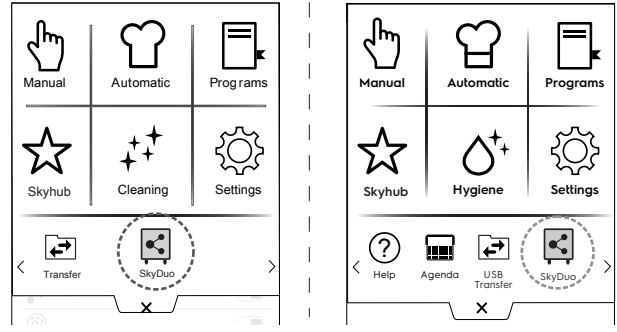
Bu seçenek isteğe bağlı olarak etkinleştirilebilir. Wi-Fi veya Ethernet bağlantısıyla çalışır, yetkili bir teknisyen tarafından kurulu ve fırın ile hızlı soğutucuyu bağlamanızı sağlar.



ÖNEMLİ

İki cihazda da SkyDuo/Match seçeneğinin etkinleştirildiğinden emin olun. Yalnızca yetkili bir teknisyen SkyDuo/Match seçeneğini yükleyip etkinleştirebilir.

SkyDuo/Match simgeleri **🟢** iki cihazda da yeşil olduğunda (bkz. aşağıdaki şekil) bağlantı doğru şekilde çalışır.



SkyDuo/Match'i etkinleştirmek veya (devre dışı bırakmak) için yeşil simgeye ve ardından ekrandaki **🟢** / **🔴** simgesine dokunarak SkyDuo/Match durumunu değiştirin.

Senkronizasyon süreci, iki cihazdan (arayan ve alıcı) birinden başlar.

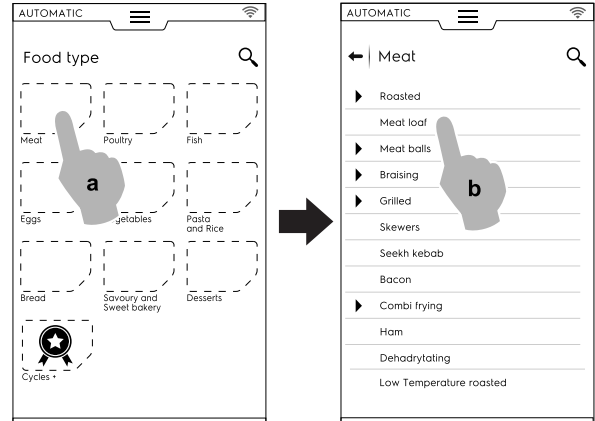
İki cihaz arasındaki benzer bir program araması, arayan programı adında bulunan en az **bir kelimeyi** içeren tüm programları dikkate alır. Alıcı, bu kriterleri karşılayan tüm çevrimleri önerir.

Artık SkyDuo/Match'i hem Automatic (Otomatik) hem de Programs (Programlar) modunda birleştirmek mümkündür.

AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD

1. Örneğin, FIRININ Automatic (Otomatik) modunda pişirme çevrimini seçin;

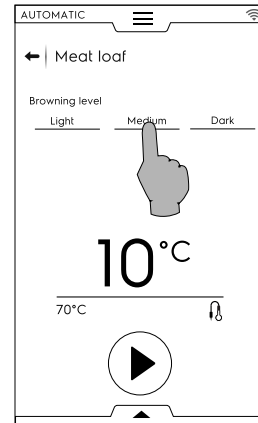
- A. Yiyecek türünü (örneğin Meat [Et]) seçin



- B. Gerekli yiyecek pişirmeyi (örneği Meat loaf [Köfte]) seçin

- C. Varsa pişirme parametrelerini seçin;

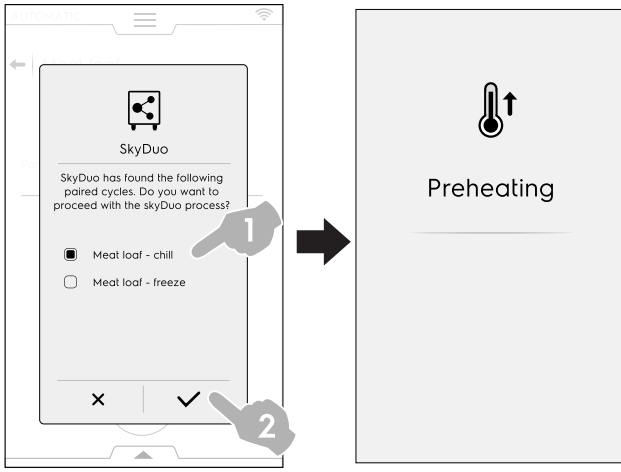
Bu durumda kızartma seviyesini ve termometre sıcaklığını seçin.



- D. Çevrimi başlatın;

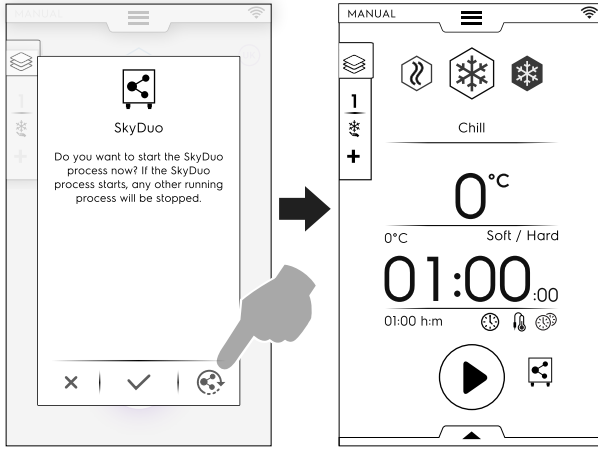
2. Hızlı soğutucuya bağlı FIRIN, hızlı soğutucuda eşleşen bir çevrim bulmuştur;

Gerekli çevrimi (örneğin X-chill) seçin ve onaylayın;

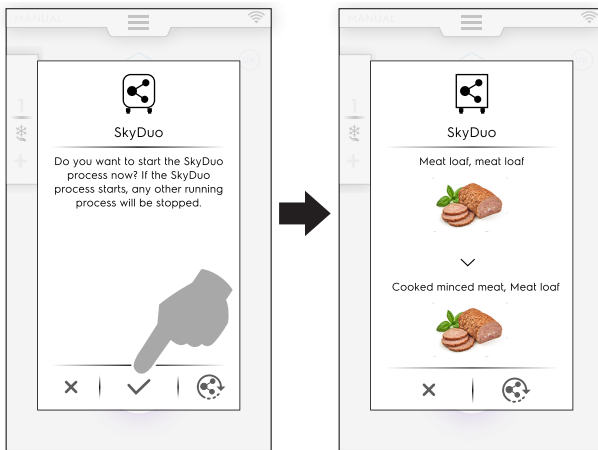


3. HIZLI SOĞUTUCU nasıl devam edileceğini sorar ve şunlar yapılabilir:

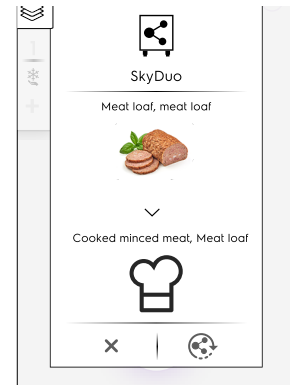
- Süreci durdurma; süreci durdurmak için **X** simgesine dokununuz.
- Senkronizasyon sürecini erteleme; fırınla bağlantıyı ertelemek için **🔄** simgesine dokununuz.



- Senkronizasyonu onaylama; hızlı soğutucuda SkyDuo sürecini hemen başlatmak için **✓** simgesine dokununuz. Diğer çalışan süreçler durdurulur.



NOT!
Otomatik çevrim cihazlardan birinde ilişkili olan bir grafiğe sahip değilse **👤** simgesiyle değiştirilir.



4. FIRIN çevrimi bittikten birkaç dakika sonra, hızlı soğutucudaki ön soğutma çevrimi, pişirilmiş yiyecek için bölmeyi hazırlamaya başlar.

SkyDuo sürecini ertelediyseniz fırın pişirme çevriminin bitmesinden birkaç dakika önce senkronizasyon talebiyle yenili bir açılır pencere görünür.

Süreci onaylayabilir veya yeniden erteleyebilirsiniz.

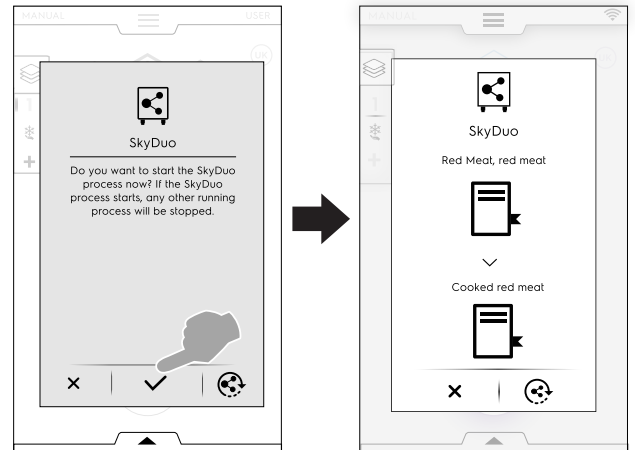
PROGRAMS MODU

1. FIRININ Programs (Programlar) modunda pişirme çevrimini seçin (örneğin, Red Meat [Kırmızı Et]);
2. Çevrimi başlatın;
3. Hızlı soğutucuya bağlı olan fırın, hızlı soğutucunun program adında bulunan en az **bir kelimeyi** içeren tüm çevrimleri önerir; Gerekli çevrimi seçin ve seçimi onaylayın;



4. HIZLI SOĞUTUCUDA:

- **X** ögesine dokunarak süreç durdurulabilir.
- Senkronizasyon onaylanabilir.
- **🔄** simgesine dokunarak senkronizasyon süreci ertelenebilir.





NOT!

Program cihazlardan birinde ilişkili olan bir grafiğe sahip değilse simgesiyle değiştirilir.

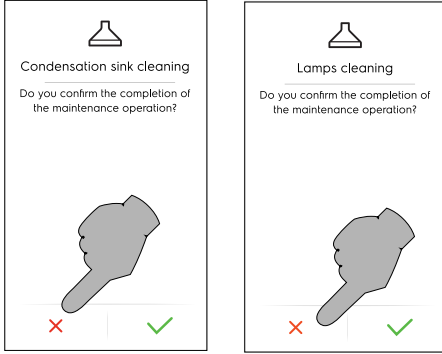
5. FIRIN çevrimi bittikten birkaç dakika sonra, HIZLI SOĞUTUCUDAKİ ön soğutma çevrimi, pişirilmiş yiyecek için bölmeyi hazırlamaya başlar.
SkyDuo sürecini ertelediyse fırın pişirme çevriminin bitmesinden birkaç dakika önce senkronizasyon talebiyle yenili bir açılır pencere görünür.

F.15 DAVLUMBAZ YÖNETİMİ

Davlumbaz fırına takıldığında ve açıldığında fırında, belirli bir çalışma süresinden sonra davlumbaz bakımının gerektiğini hatırlatan bazı açılır pencereler gösterilir.

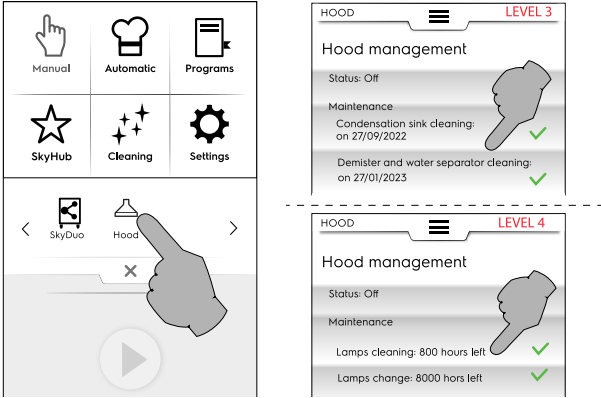
Bu hatırlatma atlanabilir veya Servis, bakım işlemini yaptıysa onaylanabilir.

- Açılır pencereyi atlamak için **X** ögesine dokunur.



Hatırlatmalar yalnızca 7 günlük sürekli çalışmadan sonra görüntülenir.

- Davlumbaz bakımına ne kadar süre kaldığı kontrol edilebilir:



F.16 CLEANING MODU

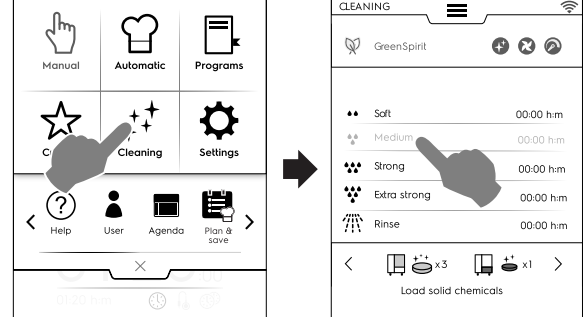
“Cleaning” (Temizlik) işlevi en uygun programı seçerek fırın bölmesini otomatik olarak temizlemeyi sağlar.



ÖNEMLİ

Maddi hasar, yaralanma veya ölümcül kazaları önlemek için yıkama çevriminden önce fırın bölmesinden hariç tüm nesnelere (tepsiler, aksesuarlar...) çıkarın.

1. Temizlik simgesine dokunur ve gerekli çevrimi seçin;



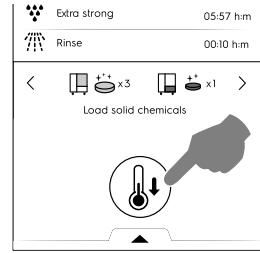
ZORUNLU SOĞUTMA

- Bölme sıcaklığı çok yüksekse fırın, bir yıkama çevrimine başlamadan önce zorunlu soğutma yapılmasını önerir.

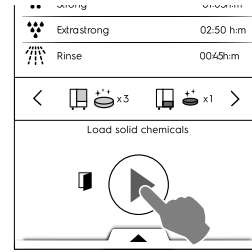


Soğutmayı onaylamak için **✓** düğmesine dokunur.

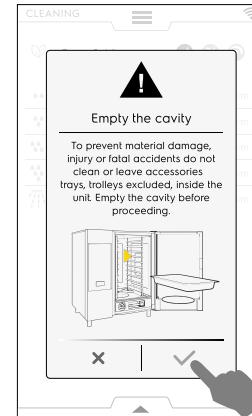
- Onaylamazsanız temizleme çevrimleri kullanılamaz. Soğutma işlemine geçmek için şekilde gösterildiği gibi düğmeye basın.



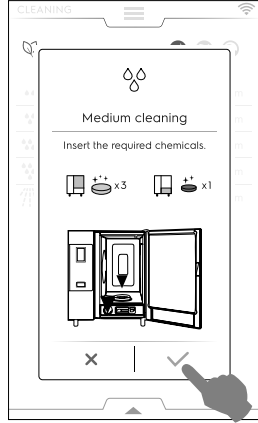
2. Çevrimi başlatmak için **▶** düğmesine dokunur;



3. Ekranda, bölmedeki HER NESNEYİ ÇIKARMANIZI (tavalar, tepsiler, diğerleri) ve fırına bağlı aksesuarları çıkarmanızı hatırlatan bir mesaj gösterilir. Kapağı açın ve bölmeden HER NESNEYİ ÇIKARIN.



- Bölmenin boş olduğunu onaylamak için ✓ ögesine dokunun.
- Ekranında, seçilen çevrime göre uygun yerlere çeşitli kimyasallar koyulmasını isteyen bir mesaj gösterilir; bölmenin alt orta kısmına veya ilgili çekmeceye (konumu, modele göre değişiklik gösterir) temizlik malzemeleri koyun.



NOT!

Miktar için ekrandaki göstergelere bakın.

- Kimyasalların eklendiğini onaylamak için ✓ ögesine dokunun.



ÖNEMLİ

Bölme sıcaklığı 40 °C'den [104 °F] yüksekse fırın her türlü temizlik çevriminden önce soğumaya zorlanır. **Yüksek sıcaklık kimyasal reaksiyonu tetikleyebileceğinden, deterjanı yalnızca soğuma tamamlandıktan sonra koyun.**

- Kapağı kapatın, temizlik programı başlar.

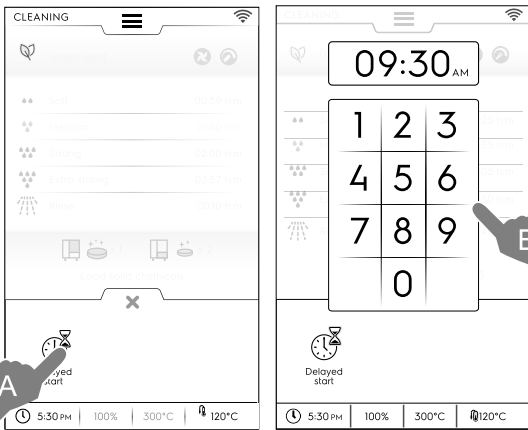


ÖNEMLİ

Temizlik programı sırasında kapağı açmayın!

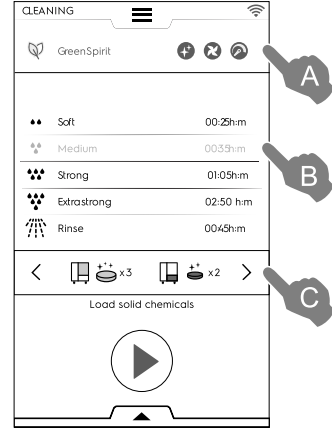
Gecikmeli başlatmayı ayarlama

- ▶ düğmesine dokunmadan önce alt çekmeceyi açın ve gecikmeli başlatma simgesini seçin.



- Klavyeden gecikmeli başlatmayı ayarlayın. Programı başlatmak için ▶ ögesine dokunun. Kapağı açın, bölmedeki her nesneyi çıkarın ve gerekli deterjanı koyun. İşlemlerin yapıldığını onaylamak için her zaman ✓ ögesine dokunun. Gecikmeli başlatma etkinleştirildi.

Ekran, aşağıda gösterilen alanlara ayrılır:



Açıklamalar

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (Yeşil - Ekonomik) alanı
- B CLEANING CYCLES (temizlik çevrimleri) alanı
- C DETERGENTS (Deterjanlar) alanı

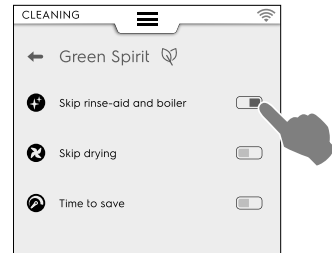
A - GREEN SPIRIT – ECONOMIZER alanı (bu işlev ekranda görünmeyebilir)

Aşağıdaki işlevler, enerji tüketimini ve çevreye kimyasal etkiyi azaltmanızı sağlar.

- Parlatıcı ve kireç çözme maddesi kullanımını devre dışı bırakmak için bu işlevi etkinleştirin; Skip Rinse Aid and Boiler Descale (Parlatma ve Kazan Kireç Çözmeyi Atla) (**kazanlı modellerde**). Bölme ve kazanda kireç izleri kalabileceğini unutmayın. Skip Rinse Aid (Parlatmayı Atla) (**kazansız modellerde ve sıvı temizlik maddesi kullanan modellerde**). Bölmede kireç izleri kalabileceğini unutmayın.
- Kurutma aşamasını atlamak için bu işlevi seçin; - Skip Drying Phase (Kurutma Aşamasını Atla) Fırının havalanması için lütfen temizlikten sonra kapağı açın.
- Kimyasal kullanımını azaltmak için bu işlevi etkinleştirin; - Time to save (Tasarruf) Daha az kimyasal kullanımıyla temizliğin etkililiğini en üst düzeye çıkarmak için sürenin uzayacağını unutmayın.

Green Spirit/Economizer ayarı

Örnek şekilde gösterildiği gibi gerekli işlevi etkinleştirin:



B - CLEANING CYCLES alanı

- Soft Düşük düzeyde kir için temizlik, ör. 200'ün altındaki pişirme sıcaklıklarında buhar uygulama, pişirme veya tek yükler°C
- Medium Orta düzeyde kir için temizlik, ör. 200'ün altındaki pişirme sıcaklıklarında buğulama, pişirme veya tek yükler°C

B - CLEANING CYCLES alanı (devamı)

Strong	Pişirme ve ızgara kalıntıları bulunan orta-yüksek düzeyde kir için temizlik
Extra Strong	Birden fazla yüke ait pişirme ve ızgara kalıntıları bulunan yüksek düzeyde kir için temizlik
Rinse	Soğuk suyla durulama

Temizlik süresi, çevrimin karmaşıklığına ve fırın boyutuna bağlı olarak 10 dakikadan yaklaşık 3 saate kadar sürebilir. Fırında her çevrimin süresi görüntülenir.

C - DETERGENTS alanı

- Kullanacağınız deterjan türünü seçmek için "<" veya ">" (ileri / geri) simgesine dokunun.



ÖNEMLİ

En iyi temizleme sonuçları için fırını temizleme programlarıyla korumanın yanı sıra mevcut yönetmeliklere ve kanuna uygun olarak sıvı kategorisi 3'e uyan Electrolux Professional tarafından onaylanan deterjan, parlaticı ve kireç çözücülerini kullanın.



ÖNEMLİ

Yalnızca orijinal veya önerilen bakım/temizleme ürünlerini kullanın. Orijinal olmayan veya Electrolux Professional tarafından önerilmeyen temizlik malzemeleri cihaza ciddi şekilde zarar verebilir. Üreticinin önerdiklerinden farklı temizlik ve bakım ürünlerinin kullanılmasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Yanlış temizlik kimyasallarının kullanılması, pişirme bölmesinde kimyasal kalıntılara neden olabilir ve/veya bölme içinde ciddi sonuçları olabilecek güçlü kimyasal tepkimeler yaratabilir ve hatta patlama olabilir.

DETERJANLAR

Standart yapılandırma



KATI deterjan

Bölmenin alt orta kısmında bulunan tahliye filtresini açın ve ekranda gösterilen sayıda saşeyi içine boşaltın;



ÖNEMLİ

Electrolux Professional tarafından onaylanan temizlik maddesi: C22 Temizlik Tableti (varsa) veya C23 Temizlik Tozu.

Alternatif yapılandırma – deterjanlar



Kaplar içinde SIVI deterjan (isteğe bağlı aksesuar)

İsteğe bağlı DETERJAN/DURULAMA KATKISI İÇİN HARİCİ BAĞLANTI SETİ gereklidir; fırın seçilen çevrime göre doğru miktarda kimyasal maddeyi otomatik olarak kullanır.



ÖNEMLİ

Electrolux Professional tarafından onaylanan temizlik maddesi: C20 Ekstra Güçlü deterjan (Bölgenizde bulunup bulunmadığını kontrol edin).

PARLATICI

Standart yapılandırma



Tabletler halinde KATI parlaticı ve kireç çözücü madde

Fırın bölmesinin altındaki ön çekmeceyi açın ve ekranda gösterilen sayıda tableti boşaltın.

Kireç çözme etkisi yalnızca kazanlı modellerde görülebilir.



ÖNEMLİ

Yalnızca Electrolux Professional tarafından sunulan C25 Parlaticı ve Kireç Çözücü tabletlerini kullanın.

Alternatif yapılandırma – durulama



Kaplar içinde SIVI parlaticı (isteğe bağlı aksesuar)

İsteğe bağlı DETERJAN/PARLATICI İÇİN HARİCİ BAĞLANTI SETİ gereklidir; fırın seçilen çevrime göre doğru miktarda kimyasal maddeyi otomatik olarak kullanır.



ÖNEMLİ

Electrolux Professional onaylı parlaticı: C21 Ekstra Güçlü parlaticı (Bölgenizde bulunup bulunmadığını kontrol edin).

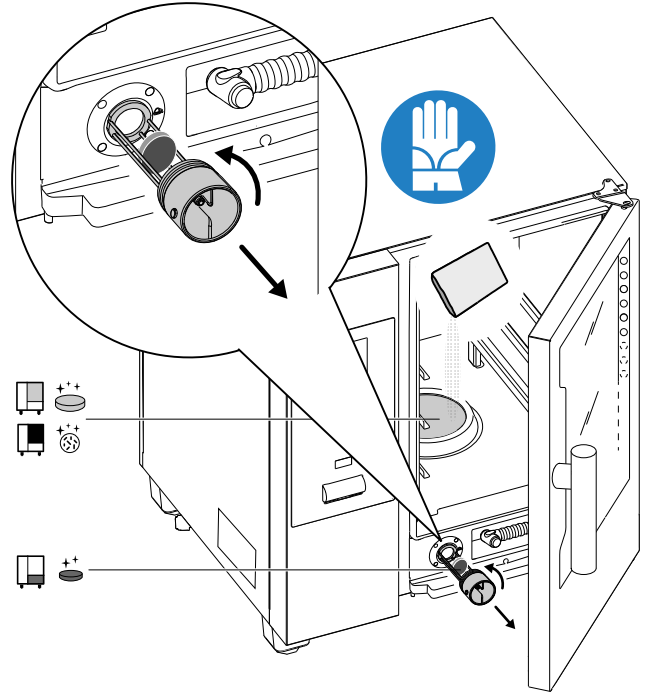


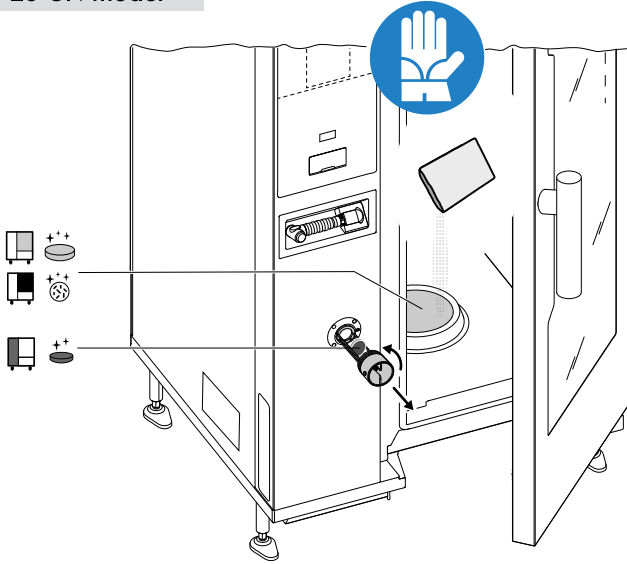
NOT!

Gösterilen varsayılan kimyasal, kullanılan deterjan türüne göre değiştirilebilir. Bu ayar, Ayarlar modu => "Servis" alanından değiştirilebilir.

Deterjan yükleme

6 - 10 GN model



**ÖNEMLİ**

20 ızgaralı modellerde, yalnızca araba fırının içindeyken temizlik çevrimlerini çalıştırın. Sızdırmazlık maddesinin, bölme ve kapak arasındaki alt açıklıkları doldurmasına yardımcı olur.

**UYARI**

Maddi hasarı, yaralanmayı ve ölümlü kazaları önlemek için aksesuarları/tepsileri (sepetler hariç) bölme içinde temizlemeyin veya bırakmayın. Devam etmeden önce bölmeyi boşaltın.

**ÖNEMLİ**

Suda çözünen veya jel biçiminde olan ve klor içeren deterjan ya da parlatıcı tozları kullanmayın.

**UYARI**

Hem kimyasal maddeler hem de sıcak buhar yanık ve haşlanma riski oluşturacak şekilde bölmeden dışarı kaçabilir. Eldiven kullanın.

Her zaman, kullandığınız ürünlerin üzerindeki güvenlik kartlarına ve etiketlere bakın.

**UYARI**

Temizlik çevrimi tamamlanmadıysa ve/veya temizlik çevrimi tamamlandıktan sonra deterjan kalıntısı varsa pişirme çevrimini başlatmayın.

**UYARI**

Temizlik çevrimi yürütülürken pişirme bölmesi kapağını açmayın.

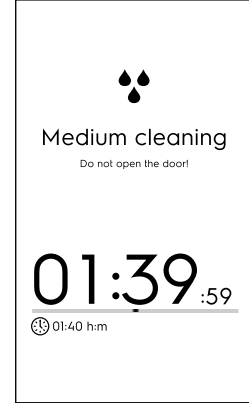
**UYARI**

Bölme kapağından buhar kaçağı ve/veya bölme kapağının conta-sında görünür aşınma veya hasar olması durumunda hiçbir temizlik çevrimini başlatmayın. Müşteri Hizmetleri Servisi'ni arayın.

Özel durumlar - Ekran durumu• **Çalıştırma çevrimi**

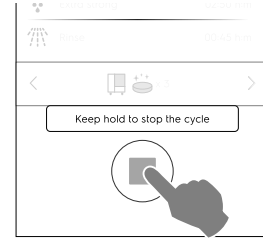
Çevrim aşamasında ekranda aşağıdakiler görünür:

- kalan süre
- ayarlanan çevrimin süresi

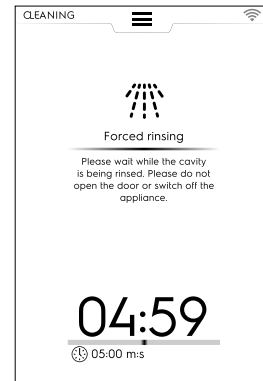
• **Çevrim durur**

Çevrimi durdurmak için  düğmesine basılı tutun.

Durdurma düğmesi yalnızca program çalışırken kullanılabilir. Seçimden sonra ekranda, bölme ve kazanın parlatılması için kalan süre gösterilir.

• **Zorunlu parlatma**

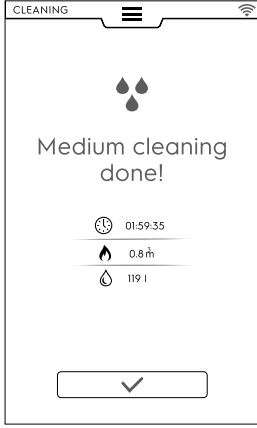
Çalışan bir temizlik çevrimini durdurursanız cihaz, bölmeden tüm kimyasalları temizlemek için zorunlu parlatma işlemi gerçekleştirebilir.



Bu süre boyunca kapak açılmaz.

Çevrim sonu

- **Temizleme tamamlandı: tüketimlerle ilgili bilgiler** (Örneğin Gazla çalışan bir modele bakın, veriler yalnızca gösterge niteliğindedir).



Ekranda, temizlik çevrimi sırasında kimyasalların yüklenmesiyle ilgili bir anormallik hakkında mesaj gösterir. Bu durumda:

- temizlik çekmecesinde çözülmeyen tabletler olup olmadığını doğrulayın;
- varsa, fırını pişirmek için kullanmadan önce tabletleri çıkarın.

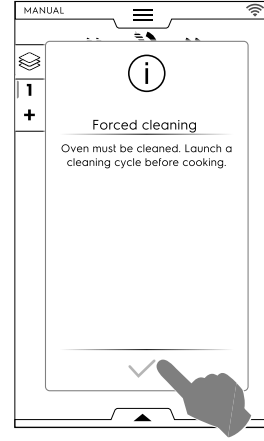
Açıklamalar

⚡	kW/sa. olarak elektrik tüketimi
🔥	Gaz tüketimi: m ³
💧	Litre olarak su tüketimi
🧼	Tablet olarak deterjan tüketimi
🧼	Tablet olarak parlaticı tüketimi
🧼	Litre olarak deterjan tüketimi
🧼	Kireç çözücü madde tüketimi
🕒	saat : dakika : saniye olarak geçen süre

F.16.1 ZORUNLU TEMİZLEME

Bu işlev, son otomatik temizleme çevriminden sonra geçen fırın pişirme süresini ölçer. Sınırı erişilirse (varsayılan değer 24 saattir) başka bir pişirme çevrimine izin verilmez.

- Ekranda, şu açılır pencere görünür: “Zorunlu temizleme”: Otomatik temizleme çevrimlerinden birini gerçekleştirmek gerekir.



- Seçilen temizleme çevriminin sonunda açılır pencere kaybolur ve pişirme işlevi yeniden kullanılabilir hale gelir.

Bu işlevi etkinleştirmek/devre dışı bırakmak ve/veya zorunlu temizlik için süre sınırını değiştirmek için F.17 AYARLAR bölümündeki *Temizleme - Gelişmiş işlevler* kısmına bakın.

F.16.2 KAZANDA KİREÇ ÇÖZME

Katı kimyasallarla yapılan rutin yıkama çevrimi sırasında (Parlaticı ve Kireç çözme mavi tabletleri) kazanda kireç kalmaz. Ancak kazanda aşırı kireçlenme durumunda, ekranda kireç çözme işlemi ihtiyacını belirten “dESC” hata kodlu bir mesaj gösterilir.

- Parlama ve kireç çözme çevrimi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve normal miktar yerine 6-10 ızgaralı modeller için yalnızca 2 tablet “C25”; 20 ızgaralı modeller için yalnızca 3 tablet kullanın.



ÖNEMLİ

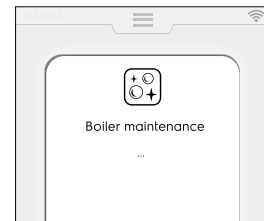
2 tablet (veya modele bağlı olarak 3 tablet) “C25” kullanarak temizlik çevrimi yaparken GREEN SPIRIT – ECONOMIZER işlevini etkinleştirmeyin.



ÖNEMLİ

Rinse Aid and Boiler Descale (Parlatma ve Kazan Kireç Çözme) aşamasının her zaman atlanması kazanda birikmeye neden olabilir. Belirli bir süreden sonra fırın bu özelliği devre dışı bırakır ve kazanda kireç çözümü için katı kimyasallarla tam bir temizlik programı yapılmasını ister.

- Temizleme çevrimini yaptıktan sonra ekranda yeniden kazan bakımıyla ilgili mesaj gösterilirse Servisi arayın.



Yetkili personel, özel bir çevrimle kazandaki kireci çözer.



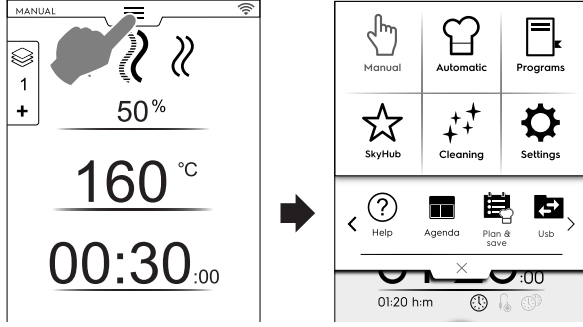
ÖNEMLİ

Üretici, bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü yükümlülüğü reddeder; Ayrıca, gerekli besleme suyu özelliklerine uyulmadığında kireçten hasar gören bileşenlerin onarımı veya değişimi garanti kapsamında değildir.

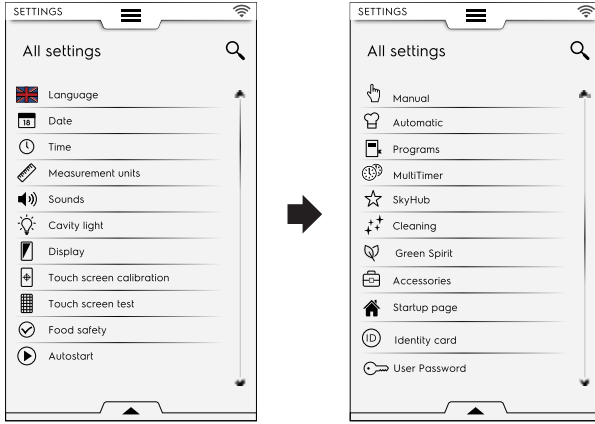
F.17 AYARLAR

“Settings” (Ayarlar) modu, fırının bazı kullanım parametrelerinin değiştirilmesini sağlar.

1. Üst çekmeceyi açın ve Ayarlar'ı seçin;



2. Ekranda ALL SETTINGS (TÜM AYARLAR) ile birlikte ana menü görüntülenir.



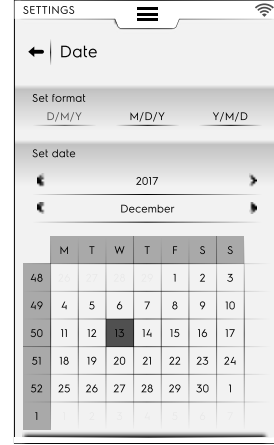
F.17.2 TARİH



Tarih

Bu ayar, geçerli tarihin ayarlanmasını sağlar.

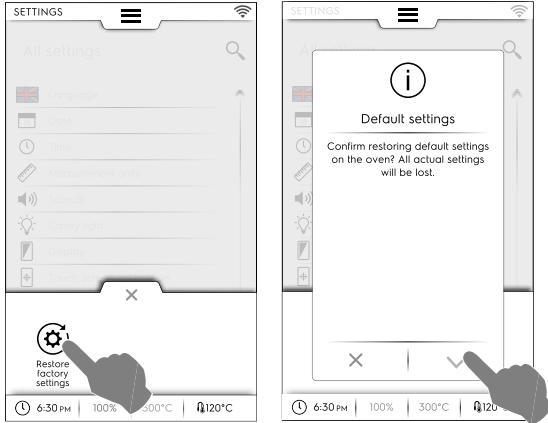
- Tarih formatını ayarlayın (G/A/Y, G/A/Y, Y/A/G)
- Tarihi girin: Ayı ve yılı seçmek için "<" / ">" simgelerine dokununuz ve günü seçmek için takvimdeki ilgili numaraya dokununuz.



Varsayılan ayar

Fabrika ayarlarını geri yüklemeniz gerekirse aşağıdaki adımları izleyin:

1. Alt çekmeceyi açın ve ilgili simgeyi seçin;



2. Açılır pencereyi kapatmak için geri yüklemeyi onaylayın.

F.17.1 DİL



Dil

Bu parametre, seçili dilde tüm menülerin özelleştirilmesini sağlar.

- Bayrak simgesine dokununuz;
- Ekranda gerekli dilde tüm ayarlar gösterilir.

F.17.3 SÜRE



Saat

Bu ayar, geçerli saatin ayarlanmasını sağlar.

- Saat biçimini ayarlayın (24S veya AM/PM)
- Zamanı girin: Klavyedeki karşılık gelen numaraya dokununuz.

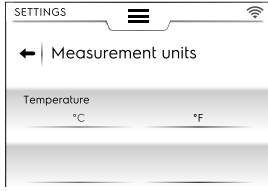


F.17.4 ÖLÇÜM BİRİMLERİ

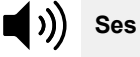


Ölçüm birimleri

- Bu ayar, sıcaklık ölçüm biriminin ayarlanmasını sağlar (°C veya °F).



F.17.5 SES



Bu ayarla aşağıdakileri ayarlayabilirsiniz:

- ses düzeyini "0" ile "10" arasında;
- pişirme sonu sesini etkinleştirme / devre dışı bırakma (/);
- "pişirme sonu" müziğini seçme ve ayarlama.

F.17.6 BÖLME IŞIĞI



Bu ayar, bölme ışığını etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar

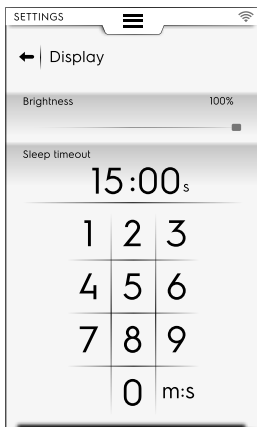
- Parlaklığı %0 ile %100 arasında ayarlama;
- Pişirme sonunda ışığın yanıp sönmelerini etkinleştirme / devre dışı bırakma;
- Alarm ışığının yanıp sönmelerini etkinleştirme / devre dışı bırakma;
- Ön ısıtma ışığının yanıp sönmelerini etkinleştirme / devre dışı bırakma.

F.17.7 EKRAN

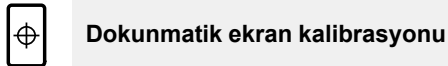


Bu ayarla aşağıdakileri yapabilirsiniz:

- ekranın parlaklığını %"0" ile %"100" arasında ayarlama
- uyku zaman aşımı değerini (dakika/saniye) ayarlayın.

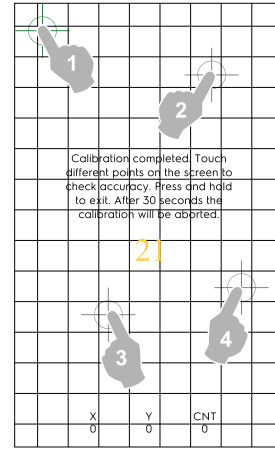


F.17.8 DOKUNMATİK EKRAN KALİBRASYONU



Bu ayar, ekranın kalibre edilmesini sağlar.

1. Kalibrasyonun doğruluğunu kontrol etmek için ekrandaki farklı noktalara dokununuz;
2. Çıkış yapmak için dokununuz ve basılı tutunuz;

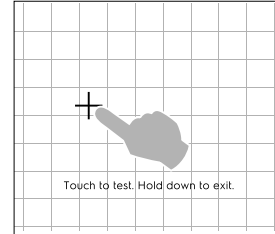


F.17.9 DOKUNMATİK EKRAN TESTİ



Dokunmatik ekran testi

1. Ekrandaki kırmızı çarpı işaretine mümkün olduğunca yakından dokununuz;
2. Çarpı yeşil oluncaya kadar tekrarlayınız;
3. Çıkış yapmak için ögesine dokununuz;

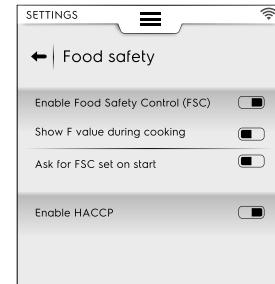


F.17.10 GIDA GÜVENLİĞİ



Gıda güvenliği

Bu ayar aşağıdaki parametreleri etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar:



Food Safe Control (FSC) (Gıda Güvenliği Kontrolü)

FSC özelliği, yiyeceğin mikrobiyolojik olarak güvenli olmasını garanti eder. FSC işlevi etkinse:

- "F" faktörü etkinleştirilebilir / devre dışı bırakılabilir;
- Başlatmada FSC'nin sorulma etkinleştirilebilir / devre dışı bırakılabilir.

HACCP

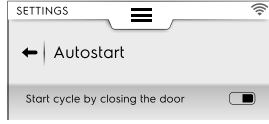
- HACCP özelliği, pişirme işlemi tanımlayan tüm ayarlanmış değerlerin ve çeşitlerinin, bölme sıcaklığının ve kullanıldığında belirli aralıklarla yiyecek pişirme sıcaklığının saklanması sağlar.

F.17.11 OTOMATİK BAŞLATMA



Otomatik başlatma

Bu ayar tüm modlarda Otomatik başlatma özelliğini etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (☐ / ☑) sağlar.



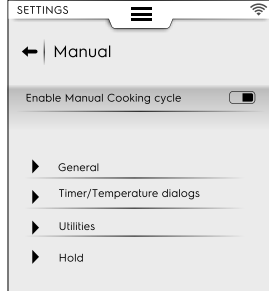
Otomatik başlatma işlevi, fırının kapağı kapatıldığında seçilen programın başlatılmasını sağlar.

F.17.12 MANUEL



Manual (Manuel)

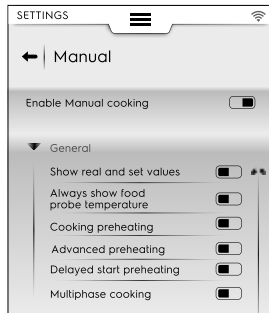
Bu ayar Manuel pişirme modunu (☐ / ☑) etkinleştirmeyi/ devre dışı bırakmayı ve aşağıdaki seçeneklerini sağlar:



NOT!
Mod devre dışı bırakılırsa üst çekmecedeki görünmez.

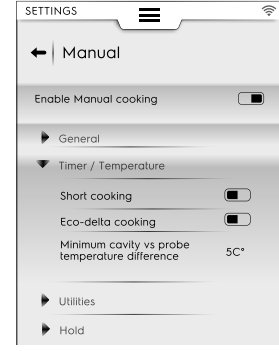
Genel

- Show real and set values. (Gerçek ve ayarlı değeri göster.) Etkinleştirildiğinde çevrimin daha ayrıntılı bilgilerle görüntülenmesini sağlar: nem, sıcaklık ve süre, geçerli ve ayarlı değerler olarak gösterilir.
- Always show probe temperature. (Termometre sıcaklığını her zaman göster.) Termometre sıcaklığı değerlerinin gösterilmesini sağlar.
- Cooking preheating. (Pişirme ön ısıtması.) Fırının ön ısıtma/ön soğutma aşamasını gerçekleştirmesini sağlar.
- Advanced preheating. (Gelişmiş ön ısıtma.) Bu etkinleştirme, ön ısıtma/ön soğutma aşamasında ulaşılabilecek sıcaklığın ayarlanmasını sağlar. Sıcaklık satırına dokununuz ve gerekli değeri ayarlayınız.
- Delayed start preheating (Gecikmeli başlatma ön ısıtma.) Bu işlem, fırının gecikmeli pişirme çevrimi için bölmeyi hazırlamasını sağlar.
- Multi-phase cooking. (Çok fazlı pişirme.) Fırının Çok fazlı pişirme çevrimi gerçekleştirmesini sağlar.



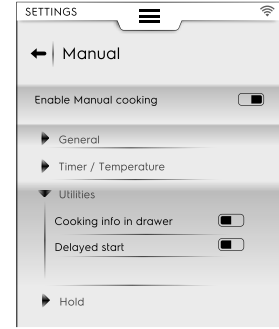
Timer/Temperature (Zamanlayıcı/Sıcaklık) iletişim kutuları

- Short cooking (Kısa pişirme). Etkinleştirme, kısa pişirme özelliğinin gösterilmesini sağlar.
- Eco-delta cooking (Eco-delta ile pişirme). Etkinleştirme, Eco delta pişirme özelliğinin gösterilmesini sağlar.
- Minimum cavity-probe temperature difference (Minimum bölme-termometre sıcaklığı farkı). Görünen dokunmatik yüzeyde minimum değeri ayarlamak için dokununuz (ör. 5°C).



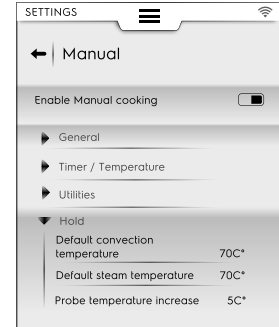
Yardımcı özellikler

- Seçenek çekmecesinde pişirme bilgileri. Etkinleştirme, bilgilerin çekmecedeki görünmesini sağlar.
- Delayed start (Gecikmeli başlatma). Etkinleştirme, çevrim başlangıcını daha uygun bir saate ertelemeyi sağlar.



Hold (Bekletme)

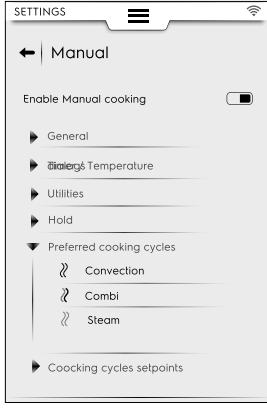
- Varsayılan konveksiyonlu sıcaklık 70°'dir. Görünen klavyede gerekli sıcaklığı ayarlamak için değere dokununuz.
- Varsayılan buhar sıcaklığı 70°'dir. Görünen klavyede varsayılan sıcaklığı ayarlamak için değere dokununuz.
- Termometre sıcaklığı 5° artar. Görünen klavyede termometre sıcaklığını ayarlamak için değere dokununuz.



Tercih Edilen Pişirme çevrimleri

Manuel modu seçerken fırının önerdiği çevrimi tercih edin.

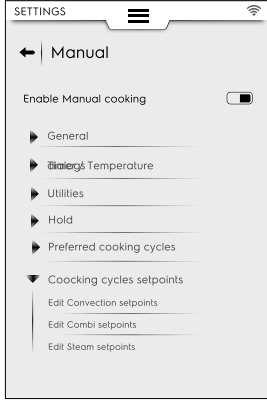
- ☞ Convection (Konveksiyon)
- ☞ Combi (Kombi)
- ☞ Steam (Buhar)



Pişirme Çevrimleri ayar noktaları

Çevrimlerin varsayılan ayar noktaları değerlerini seçebilirsiniz:

- Convection (Konveksiyon) ayar noktalarını düzenleyin. Varsayılan Konveksiyon çevriminiz için değerleri daha uygun olanlarla değiştirin.
- Combi (Kombi) ayar noktalarını düzenleyin: Varsayılan Kombi çevriminiz için değerleri daha uygun olanlarla değiştirin.
- Steam (Buhar) ayar noktalarını düzenleyin. Varsayılan Buhar çevriminiz için değerleri daha uygun olanlarla değiştirin.



F.17.13 OTOMATİK



Otomatik

Bu ayar Otomatik pişirme modunu ve ilgili çevrimlerini (☐/☐) etkinleştirmeyi/devre dışı bırakmayı sağlar.

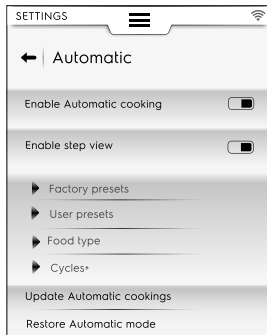


NOT!

Mod devre dışı bırakılırsa üst çekmeceye görünmez.

Enable step view (Adım görünümünü etkinleştir)

- Bu ayar, otomatik pişirme çevriminin adımlarını göstermeyi veya gizlemeyi sağlar.

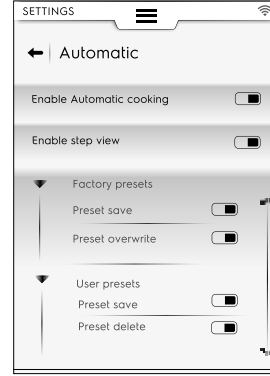


Factory presets (Fabrika ön ayarları)

- Bu ayar, değiştirdiğiniz fabrika ön ayarlarını kaydetmenizi ve/veya bunların üzerine yazmanızı sağlar.

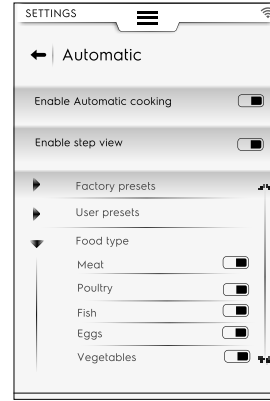
User presets (Kullanıcı ön ayarları)

- Bu ayar, oluşturduğunuz ön ayarları kaydetmenizi ve/veya tamamen silmenizi sağlar.



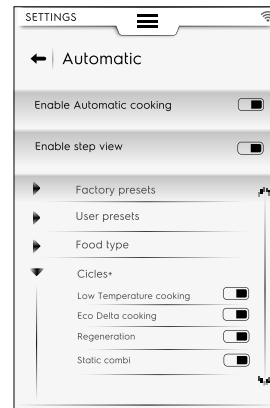
Yiyecek türü

- Bu ayar, ekranda her bir yiyecek türünü görüntülenizi veya gizlemenizi sağlar.



Cycles+ (Çevrimler+)

- Bu ayar, her otomatik çevrimin ekran listesinde gösterilmesini veya gizlenmesini sağlar.

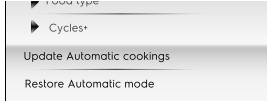


Update automatic cookings (Otomatik pişirmeleri güncelleme)

- Bu ayar, fırınızdaki saklanan otomatik çevrimleri en yeni olanlarla güncellenizi sağlar. Bir USB bellek kullanın.

Restore automatic cooking (Otomatik pişirmeleri geri yükle)

- Bu ayar, son güncellemeden önce otomatik çevrimleri geri yüklemenizi sağlar.



NOT!
Otomatik çevrimleri güncellemek ve/veya geri yüklemek için F.7 AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD bölümündeki F.7.2 OTOMATİK ÇEVİRİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME paragrafında verilen talimatları izleyin.

F.17.14 PROGRAMLAR



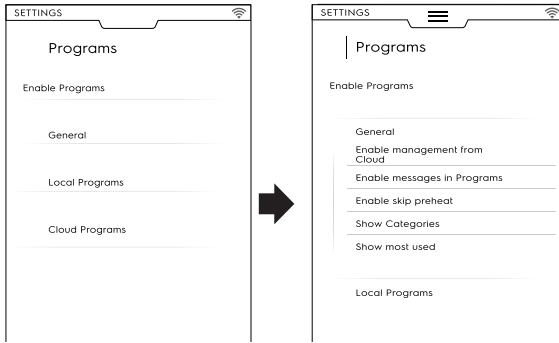
Programs (Programlar)

Bu ayar Programlar modunu ve ilgili işlevleri (/) etkinleştirmeyi/devre dışı bırakmayı sağlar.

İşlevler Genel, Yerel, Programlar ve Bulut Programları olarak ayrılır:

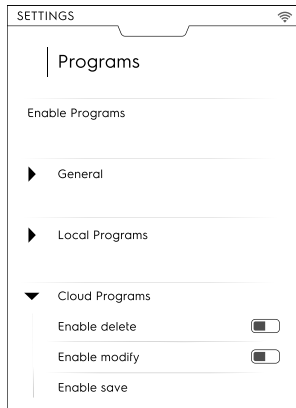
Genel

- Buluttan yönetimi etkinleştirin. Buluttan program indirmeyi/yönetmeyi sağlar.
- Programlarda mesajları etkinleştirir. Çalışma sırasında mesajların görüntülenmesini sağlar.
- Enable skip preheat (Ön ısıtmayı atlamayı etkinleştir). Ön ısıtma aşamalarının atlanmasını sağlar.
- Show categories (Kategorileri göster). Bu etkinleştirme, ekranda yiyecek kategorilerinin gösterilmesini sağlar.
- Show most used (Sık kullanılanları göster). Ekranda sık kullanılan programların gösterilmesini sağlar.



Yerel Programlar

- Programs delete (Program sil). "Programları silme" işlevi sağlar.
- Enable Programs modify (Program değiştirmeyi etkinleştir). "Programları değiştirme" işlevi sağlar.
- Enable Programs save (Program kaydetmeyi etkinleştir). "Programı kaydetme" işlevi sağlar.
- Programs overwrite (Programların üstüne yaz). Kaydederken aynı ada sahip programların üzerine yazar.



Bulut programları ☁

- Programs delete (Program sil). "Programları silme" işlevi sağlar.
- Enable Programs modify (Program değiştirmeyi etkinleştir). "Bulut programlarını değiştirme" işlevi sağlar.
- Enable Programs save (Program kaydetmeyi etkinleştir). "Bulut programlarını kaydetme" işlevi sağlar.

F.17.15 MULTITIMER

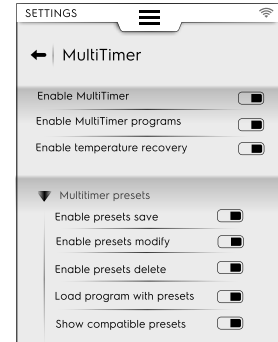


MultiTimer

Bu ayar MultiTimer özelliğini etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar.

Aktifken aşağıdakiler yapılabilir:

- Ekranda MultiTimer programların gösterilmesini etkinleştirme/devre dışı bırakma;
- bölme içinde sıcaklığın korunmasını etkinleştirme/devre dışı bırakma.



Bu ayar, MultiTimer ön ayarları işlevlerini etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı sağlar:

- Enable Presets save (Ön ayarları kaydetmeyi etkinleştir). "Ön ayarı kaydetme" işlevi sağlar;
- Enable Presets modify (Ön ayarları değiştirmeyi etkinleştir). "Ön ayarı değiştirme" işlevi sağlar;
- Enable Presets delete (Ön ayarları silmeyi etkinleştir). "Ön ayarı silme" işlevi sağlar;
- Ön ayarlarla programları yükleyin. MT programı çağrıldığında ilgili tüm ön ayarlar otomatik olarak yüklenir.
- Uyumlu ön ayarları göster. Bir program için ön ayarları seçerken tüm uyumlu ön ayarlar gösterilir.

F.17.16 ANA SAYFA FAVORİLER MODU

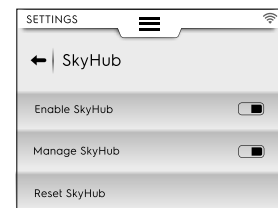


Ana sayfa favori modu (SkyHub/SoloMio)

Bu ayar Ana Sayfa Modu (SkyHub/SoloMio) ögesini etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar.

Etkinleştirildiğinde aşağıdakiler yapılabilir:

- SkyHub yönetimini etkinleştirme/devre dışı bırakma (bağlantılar ve sayfalar oluşturma/kaydetme).
- SkyHub ortamını sıfırlama. Kaydedilen tüm bağlantılar ve sayfalar silinir.



F.17.17 TEMİZLİK

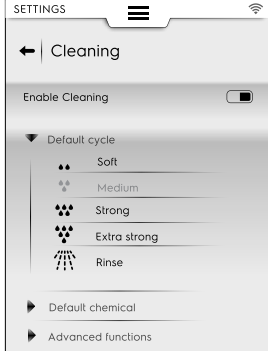


Temizlik

Bu ayar Temizleme özelliğini ve ilgili tüm çevrimleri ve işlevleri (/) etkinleştirmeye/devre dışı bırakmaya olanak sağlar:

Default cycle (Varsayılan çevrim)

- Bu ayar, üst çekmeceden temizlik modunu seçerken varsayılan çevrimin ayarlanmasını sağlar;

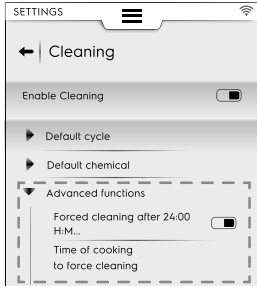


Default Chemical (Varsayılan Kimyasal)

- Bu etkinleştirme, deterjan biçiminin seçilmesini sağlar:
 - Katı
 - Sıvı (Harici sıvı deterjan seti için etkinse)
 - Toz

Temizleme - Gelişmiş işlevler

- [xx]:[xx] H:M sonra zorunlu temizleme...
Bu ayar, belirlenebilir bir pişirme süresinden sonra zorunlu temizleme işlevini etkinleştirmeyi/devre dışı bırakmayı (/) sağlar.



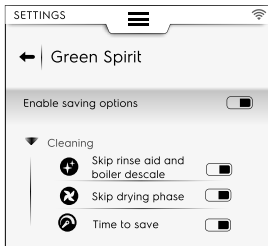
- Zorunlu temizlikten önce pişirme süresi
Görüntülenen klavyede istenen süreyi belirleyin. Varsayılan değer 24:00 H:M şeklindedir.

F.17.18 ÇEVRECİ/EKONOMİK



Green Spirit/Economizer (Yeşil/Ekonomi)

Bu ayar "Kaydetme seçenekleri" etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar:



Temizleme seçenekleri

	Skip rinse-aid and boiler descale (Parlatıcı ve kazan kireç çözmeyle atla). Parlatıcı ve kazan kireç çözme aşamalarını atlamayı sağlar.
	Skip drying phase (Kurutma aşamasını atla). Kurutma aşamasının atlanmasını sağlar.
	Time to save (Tasarruf). Temizlik süresinin kısaltılmasını sağlar.

F.17.19 AKSESUARLAR



Aksesuarlar

Bu ayar aşağıdaki özellikleri/seçenekleri etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar:

SkyDuo/Match	Modelinizde varsa
	USB yiyecek termometresi
	Sıvı kimyasallarla temizleme

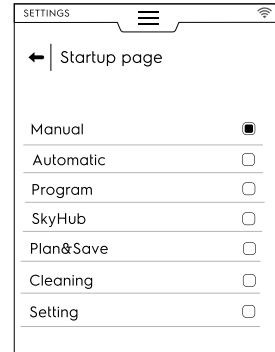
F.17.20 BAŞLATMA SAYFASI



Başlatma sayfası

Fırın açıldığında varsayılan başlatma sayfası Manuel moddadır.

- Bu ayar, başlama sayfası için farklı bir ortam ayarlanmasını sağlar. Gerekli ortamı seçin.

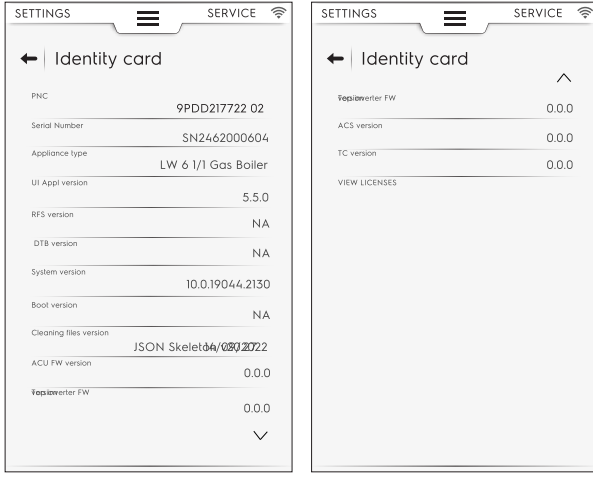


F.17.21 KİMLİK KARTI



Identity Card (Kimlik Kartı)

- Bu sayfa, fırınınızın belirtilenlerin güncellenen versiyonlarıyla birlikte teknik verilerini gösterir: yazılım, sistem, temizlik dosyaları, otomatik pişirme, ACU Bellenimi, yazılımla ilgili tüm lisanslar ve bağlantı kartı türü.

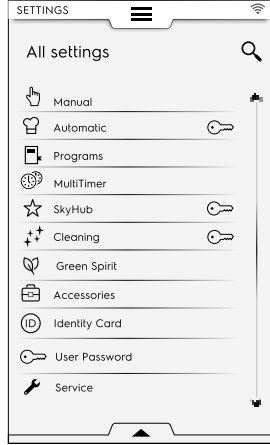


F.17.22 KULLANICI PAROLASI



Kullanıcı Parolası

- Bu ayar, ayarların değiştirilmesini önlemek amacıyla belirli ortamlara, özelliklere ve seçeneklere erişmek için bir parola ayarlanmasını sağlar.



Parola unutulursa Servisle iletişime geçin.

F.17.23 SERVİS

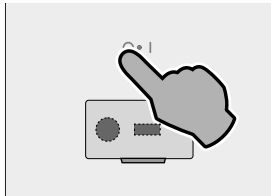


Servis

- Bu ortamı yalnızca yetkili bir teknisyen kullanabilir.

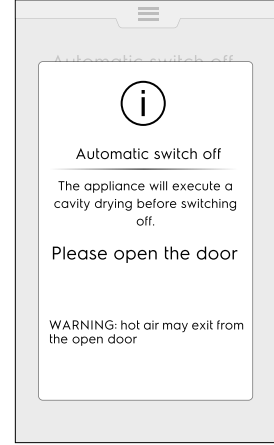
F.18 FIRINI KAPATMA

Fırını kapatmak için "O - I" düğmesinin "O" tarafına basın.

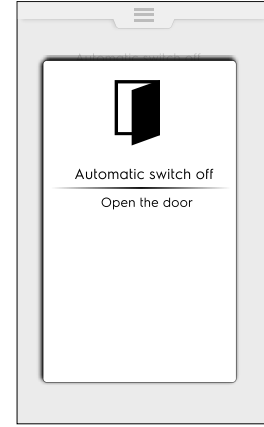


ÖNEMLİ

Cihaz, kapanmadan önce bir bölme kurutma işlemi yürütür: Soğutma fanı, bileşenler bölmesini soğutmak ve fırın bölmesini kurutmak için maksimum hızda aktif kalır. Açılır bir mesaj, KAPAĞIN AÇILMASINI ve açıldığının onaylanmasını ister.



- Fırının kapağı açılırsa kurutma işlemi, 5 dakikalık bir geri sayımla başlar. Ardından, fırın kapanır.



- Kapak hâlâ kapalıysa açılır mesaj 30 dakika boyunca gösterilmeye devam eder ve ardından, fırın kapanır.



ÖNEMLİ

Fırın yalnızca "göz atma" (ör. parametreleri değiştirme, yazılım güncelleme vb.) için kullanıldıysa bu işlem başlamaz.

G FIRIN BAKIMI



UYARI

"UYARI ve Güvenlik Bilgileri" bölümüne bakın.

G.1 Bakım bilgileri

Bakım işlemlerinin, cihazın sahibi ve/veya kullanıcısı tarafından gerçekleştirilmesi gerekir.



ÖNEMLİ

Aşağıda açıklandığı gibi yetersiz veya eksik bakımdan kaynaklanan sorunlar, garanti kapsamında değildir.

G.2 Temizlemeye giriş

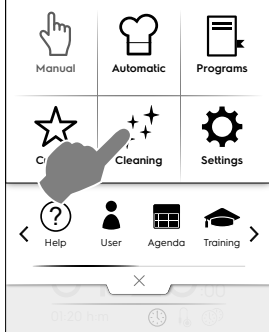
G.3 Cihaz temizliği

Fırınınız, pişirme için her kullanıldığında kirlere maruz kalır. Fırındaki kirlerin türü ve yeri birçok etkene bağlıdır. Aşağıda temizlenmesi gereken parçaların yeri ve temizlenmesi gereken sıklıkları hakkında bilgileri bulabilirsiniz.

G.4 Pişirme bölmesi

Günlük kullanım durumunda en azından günde bir kez temizlenmesi önerilir. Bazı pişirme türlerinde günde bir kezden fazla temizlenmesi de gerekebilir.

Pişirme bölmesini temizlemek amacıyla, F.16 **CLEANING MODU** paragrafında açıklandığı gibi ilgili programı seçin.



G.5 Kazan veya buhar üretici (yalnızca donanımlı modeller)

Günlük kullanım durumunda her gün kireç çözme işlemi yapılması önerilir.

Kireç çözme çevrimi, durulama programı dışında pişirme bölmesiyle aynı yıkama programlarına dahildir. F.16 **CLEANING MODU** paragrafında açıklandığı gibi belirli bir sekme eklediğinizden emin olun.

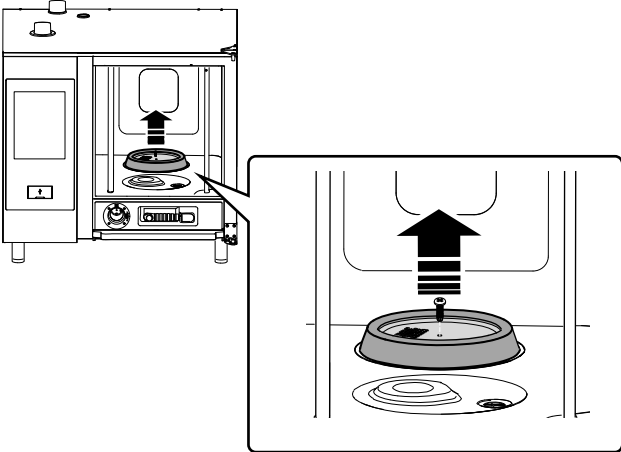
Ekolojik "Green Spirit/Economizer" özelliğinin kullanılması, buhar üreticinin kireç çözülmesi işlemini devre dışı bırakır; bu da zaman içinde kireçlerin birikmesine neden olur. Fırında "dESC" mesajı görüntüleniyorsa yukarıdaki paragrafın F.16.2 **KAZANDA KİREÇ ÇÖZME** bölümündeki talimatlarda açıklandığı gibi kireç çözme işlemi uygulayın.

G.6 Pişirme bölmesi filtresi

Bu filtre, pişirme bölmesinin alt orta kısmında kolayca görülebilir ve yıkama pompasına hasarı önlemek ve/veya yıkama devresinde tıkanmaları önlemek için kullanılır.

Haftada bir:

1. Filtrenin ortasındaki vidayı çıkarın;



2. Filtreyi muhafazasından çıkarın;
3. Bulaşık makinesindeki filtreyi narin programla yıkayın; diğer durumlarda filtreyi nötr bulaşık deterjanıyla elde yıkayın ve iyice durulayın;
4. Filtreyi yerine takın ve sabitlemek için orta vidayı sıkın.

G.7 Hava filtresi

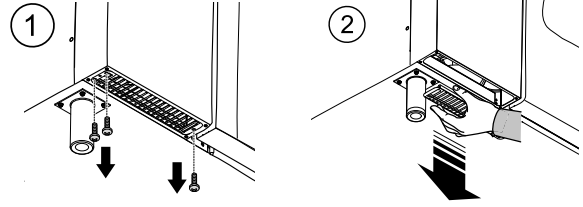
Fırın parçalarına soğutucu havanın girişini sağlayan aralıklara sahip destek içinde yer alan poliüretan süngerdir (örneğin "masa üzeri" modeller için şekle bakın).

Mutfak ortamlarındaki kirlerin (yağ, gres, un, pudra vb.) dahili bileşenlere taşınarak arızaya neden olmasını önler.

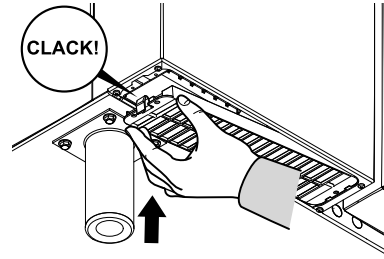
Ayda bir:

1. Vidaları açarak filtre desteğinin kilidini açın ve desteği çıkarın;

Resimlerde 6-10 GN modeli gösterilmektedir



2. Filtreyi çıkarın ve bulaşık deterjanıyla yıkayarak yağından arındırın;
3. Filtreyi kurulayın ve desteğe yeniden takın;
4. Desteği tekrar yerine yerleştirin. Modelinize bağlı olarak, gerekirse vidalarla sabitleyin.



ÖNEMLİ

Güvenlik amaçlarıyla fırında, filtre desteği varlığını algılayan bir mekanizma bulunur. Filtre yeniden takılmazsa filtrenin yerine tekrar takılmasını gösteren bir mesaj verilir. Filtresiz 8 saatlik çalışmadan sonra destek yeniden takılana kadar fırın donar.

G.8 Kapak contası

Pişirme bölmesinin yüzeyini çevreleyen silikon conta, istenen pişirme sonuçlarını elde etme ve fırının çalışması sırasında hava, su ya da buhar sızıntısını önleme konusunda temel bir elementtir. Conta; termal, kimyasal ve fiziksel olmak üzere farklı baskılara maruz kaldığından fırının en çok baskı altında kalan öğesidir.

Islak bir bez kullanarak ön yüzeyi ve contayı en az **günde bir defa** (tercihen pişirme bölmesinin yıkama çevriminden sonra) dikkatlice temizleyin.



ÖNEMLİ

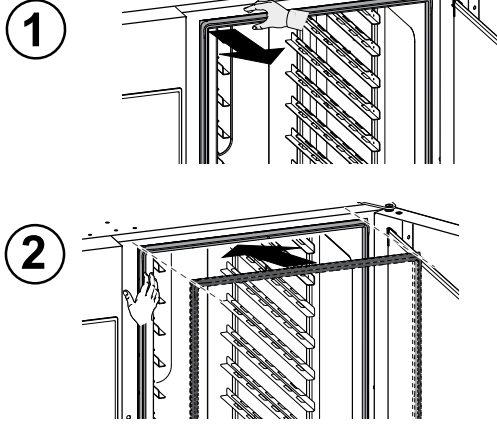
Günlük kullanım sırasında, özellikle 220 °C üzerindeki sıcaklıklarda pişirme yaparken contayı sürekli olarak temizlemek gerekir. Izgaralı pişirme sırasında nemli bezle contanın silinmesi, contanın kullanım ömrünü büyük ölçüde uzatır. Contayı temizlemek için asla aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırını içi boşken yüksek sıcaklıklarda çalıştırmayın.

Yüzey contasını her altı (6) ayda bir yenileyin.

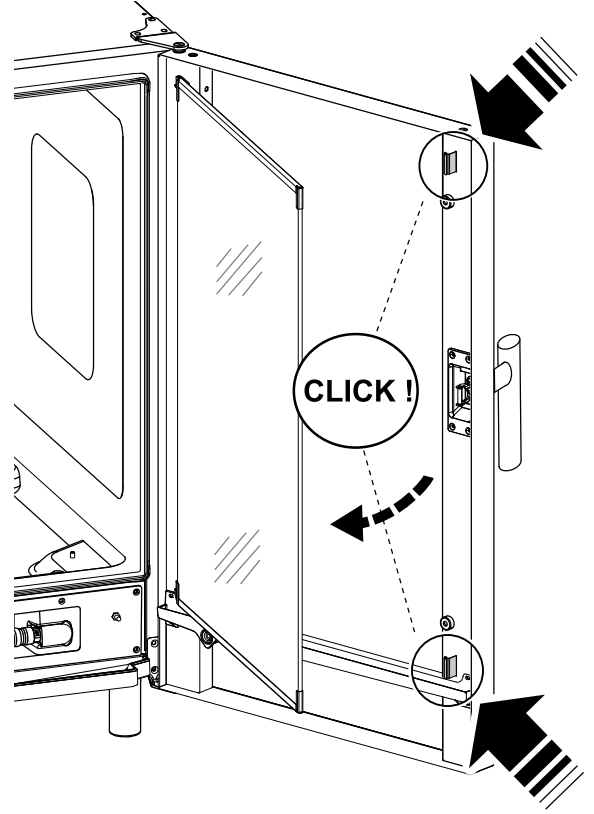
Contayı değiştirmek için aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Contayı yerinden çıkarın;
2. Her türlü kiri temizleyin;

3. Yuvaranın tamamına yeni bir conta takın.



2. Kapak açıkken, iç ve dış cam arasındaki boşluğa erişmek için aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi iki üst ve alt sabitleme klipsine bastırın; İç camın dış kısmını bir cam yüzey ürünüyle temizleyin;

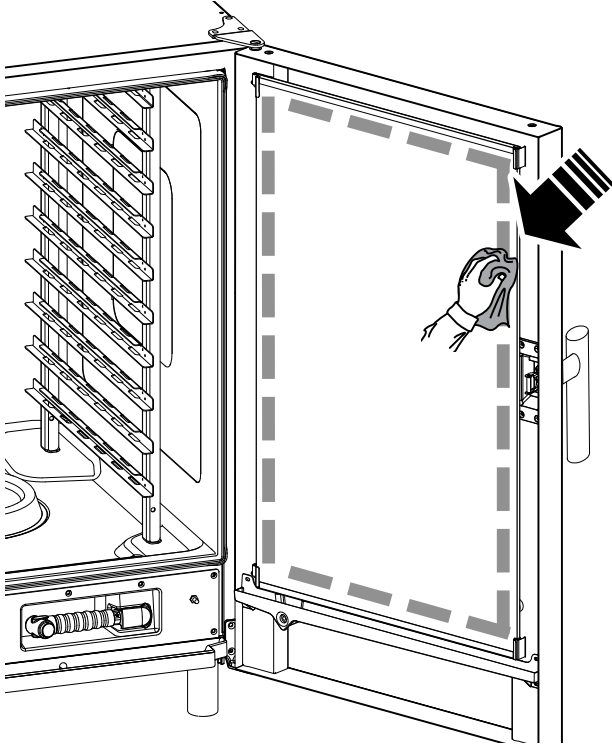


G.9 İç, dış ve pişirme bölmesi camı

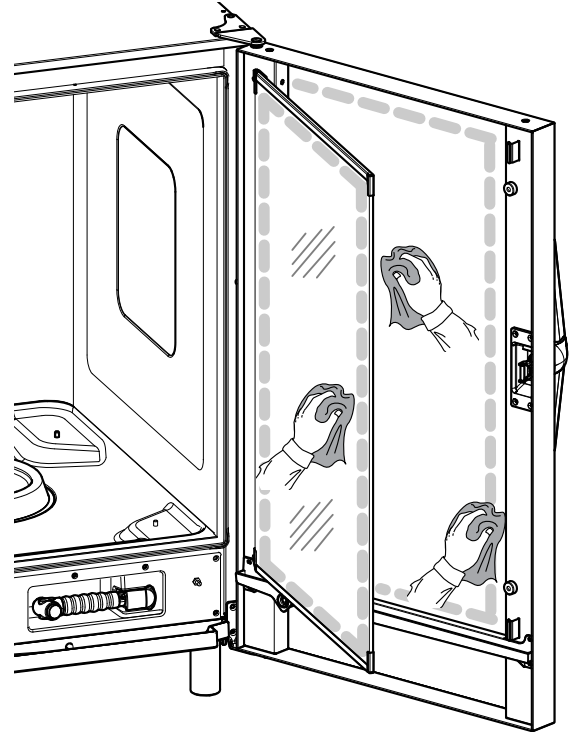
Fırın kapağındaki camın temiz kalması, bu camın iki işlevi açısından önemlidir: Kullanıcıyı, pişirme bölümündeki sıcaklıklardan koruma ve istendiği zaman pişirme işleminin kontrolü için fırın içinin görülebilmesi.

Pişirme bölümünün **her yıkama çevriminden sonra:**

1. İç camın kenarını temizleyin. Aşağıdaki şekle bakın;



3. Kapaklar arasındaki ara boşluk yüzeylerini temizleyin.
4. İç camı klipslere takın ve fırın kapağını kapatın.



G.10 Kapak alanı



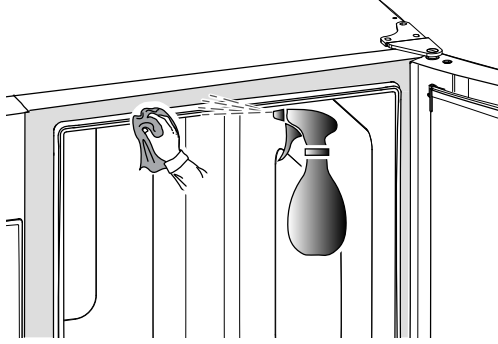
ÖNEMLİ

Kapağın tüm çevresi, lastik conta ve özellikle kenarın yakınındaki iç camın etrafındaki alanın **her gün** temizlenmesi kesinlikle önerilir.

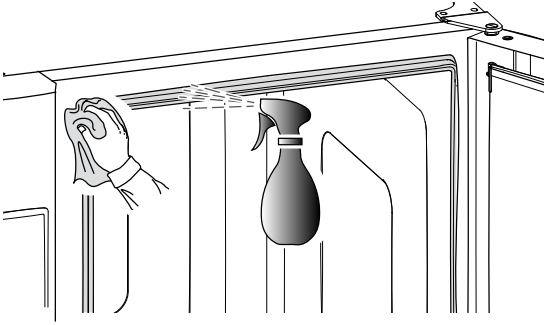
Piştirme çevriminden sonra fırın kapağı, içerideki camı, conta ve kapak çapının çevresindeki alan, fırından gelen yağlı buharlar nedeniyle kolayca kirlenebilir.

Bu işlemler, aşındırıcı deterjan veya eski bezler kullanmadan kapağın camı soğukken yapılmalıdır.

1. Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi, kapak çevresi boyunca fırın alanını iyice temizleyin:



2. Lastik contayı temizleyin;



G.11 Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü

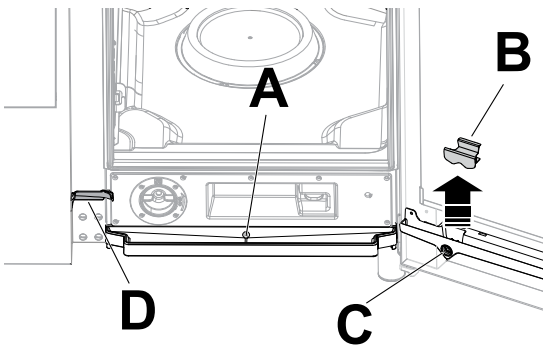
Piştirme bölümünün düzenli temizliğine rağmen piştirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, harici tahliye borusunu tıkayabilir. Bu nedenle tahliyenin verimliliğini kontrol etmek ve tıkanma belirtileri görür görmek dış boruyu temizlemek önemlidir. En az **yılda bir kez** tahliye borusunu temizleyin.

G.12 Yoğuşma damla kolektörü

Piştirme bölümü yüzeyinin altındaki plastik damla kolektörü, kapak açılır açılmaz yoğuşan buharın toplanmasını ve dışarı atılmasını sağlar.

Hijyenik nedenlerle aşağıdaki şekilde temizleyin:

1. Damla kolektörünün tahliye borusunu ("A") düzenli olarak temizlemek için su kullanın; Tahliye homojen değilse su jetiyle temizlemeden önce nötr deterjan çözeltisi püskürtün ve erimesini bekleyin.
2. Metal kapağı ("B") çıkarın ve tekli çek valfi temizlemek için aynı sistemi kullanın ("C");



3. Naylon kılları olan bir boru temizleyiciyi (modele bağlı olarak cihazla birlikte verilen) küçük oluğu ("D") temizlemek için düzenli olarak kullanın.

G.13 Yiyecek sondası

Piştirme bölümünün düzenli temizliğine rağmen piştirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, yiyecek termometresini tıkayarak sıcaklığın algılanmasını etkileyebilir.

Fırının yiyecek termometresiyle ideal çalışmasını sağlamak için yiyecek termometresinin **her gün** ılık su ve nötr sabunla, termometre kablosunun dolanmasını engelleme ve suyla durulama koşuluyla manuel olarak temizlenmesi önerilir.



ÖNEMLİ

Sondayı tutarken son derece dikkatli olun; keskin bir eşya olduğunu unutmayın, dolayısıyla temizlik sırasında bile son derece dikkatli bir şekilde tutun.

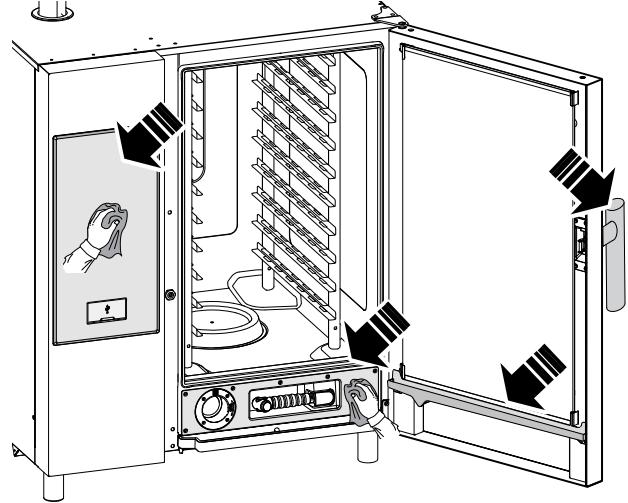
G.14 Diğer yüzeyler

- Dış cam, metal ve plastik kısımları yalnızca aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin. Yüzeylerde gözle veya dokunarak bir özellik değişikliği tespit ederseniz bu ürünleri kullanmayı derhal bırakın ve suyla durulayın (örneğin: Camın matlaşması/çizilmesi vb. ya da plastiğin renginin solması, erimesi vb. veya metalde pas/leke/çizik görülmesi). Duruladıktan sonra özenle kurulaştırın.



ÖNEMLİ

Plastik tutacak üzerinde sodyum hipoklorit içeren deterjanlar kullanmayın.



- Paslanmaz çelik kısımları her gün ılık nötr sabunlu suyla temizleyin; Bolca suyla durulayın ve iyice kurutun.
- Paslanmaz çelik kısımları, paslı noktalara neden olacak şekilde oksitlenen demir parçacıkları bırakabileceğinden, çelik yünü, fırça veya kazıyıcılarla temizlemeyin.

G.15 Kullanım dışı dönemler

Cihaz bir süre boyunca kullanılmıyacaksa aşağıdaki önlemleri alın:

- varsa, su besleme musluklarını kapatın;
- gaz valflerini kapatın;
- güç kaynağının bağlantısını kesin ve fiş prizdeyse fiş prizden çıkarın;
- Kabini temizleyin; koruyucu bir film oluşturmak için tüm paslanmaz çelik yüzeyleri parafin yağıyla nemlendirilmiş bir bezle sıkıca silin;
- Tesisi düzenli olarak havalandırın.



ÖNEMLİ

Garanti cihaz borularında oluşan buzlardan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

G.16 Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi

Bir süre boyunca normal kullanımdan dolayı hasar meydana geldiğinde üretici garantisine kapsamına dahil olmayan parçalar vardır.

G.17 Onarım ve olağan dışı bakım



NOT!

Onarım ve olağan dışı bakım, üreticiden bir servis kılavuzunu sağlamanı isteyebilecek uzman yetkili personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

G.18 Bakım aralıkları

Aşağıdaki tabloda verilen aralıklarda kontrolleri yapmanız tavsiye edilir:

Bakım, incelemeler, kontroller ve temizlik	Aralık	Sorumlu
Olağan temizlik • cihazın ve etrafındaki alanın genel temizliği	• Her gün	• Operatör
Mekanik koruma cihazları • durumunu ve şekli bozulmuş, gevşemiş veya çıkmış parçalar olup olmadığını kontrol edin	• 6 ayda bir	• Servis
Kontrol • Mekanik parçalarda çatlak ve deformasyon olup olmadığını kontrol edin, vidaları sıkın. Kelime, çıkartma ve sembollerin okunurluğunu ve durumunu kontrol edip gerekirse düzeltin	• Yılda bir	• Servis
Cihazın yapısı • Cihazın ana civatalarını (vidalar, sabitleme sistemleri vb.) sıkın	• Yılda bir	• Servis
Güvenlik işaretleri • Güvenlik işaretlerinin okunabilirliğini ve durumunu kontrol edin	• Yılda bir	• Servis
Elektrik kontrol paneli • Elektrik kontrol panelinin içine takılmış olan elektrik bileşenlerini kontrol edin. Elektrik paneli ve cihaz parçaları arasındaki kablo demetini kontrol edin	• Yılda bir	• Servis
Elektrik bağlantı kablosu • Bağlantı kablosunu (gerekirse değiştirin) kontrol edin	• Yılda bir	• Servis
Genel cihaz revizyonu • Tüm bileşenleri, elektrik ekipmanlarını, aşınmayı, boruları vb. kontrol edin.	Her 10 yılda bir ¹	• Servis

1. Cihaz, yaklaşık 10 yıl boyunca kullanılacak şekilde tasarlanmıştır ve üretilmiştir. Bu süreçten sonra (devreye almadan itibaren) cihaz genel inceleme ve bakıma tabi tutulmalıdır.

G.19 Bakım için iletişim bilgileri (yalnızca Avustralya için)

Servis ve yedek parçalar için lütfen aşağıdaki şirketlerle iletişime geçin:

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – Tel: 1300 888 948 – Web Sitesi: www.electroluxprofessional.com
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Tel: (03) 9240 6822 – Web Sitesi: www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H SORUN GİDERME

H.1 Giriş

Cihazın normal kullanımı sırasında bazı arızalar meydana gelebilir. Bazı durumlarda arızalar, aşağıdaki ifadeler izlenerek kolayca ve hızlıca giderilebilir.

Varsa, ekranda her zaman oluşan arızayı açıklayan bir uyarı mesajı veya alarm görüntülenir.

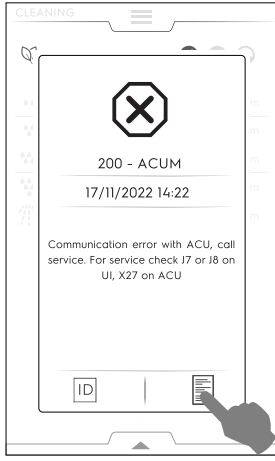




Uyarı simgesi



Alarm sinyali simgesi

Alarm simgesi numara, kod, tarih ve devam eden sorunu belirten bir mesajla birlikte ekranda gösterilir.



Alarm hakkında daha fazla bilgi için  simgesine dokunarak "Teknik Servis Kimliği" sayfasını ya da  simgesine dokunarak "Veri Monitörü" sayfasını açın.

Arıza devam ederse Müşteri Hizmetleri Servisi'ni arayın:

1. Cihazın, ana güç kaynağıyla bağlantısını kesin;
2. Cihazın önündeki güvenlik devre kesiciyi kapatın;
3. Varsa gaz ve su vanalarını kapatın;
4. Şunları belirtmeyi unutmayın:
 - arıza türü
 - cihaz PNC'si (ürün numarası kodu)
 - Seri No. (cihaz seri numarası).



ÖNEMLİ

Cihaz PNC'si ve seri numarası cihazın türünü ve üretim tarihini belirlemek açısından oldukça önemlidir.

H.2 Hata kodları

Uyarının belirttiği anormalliği kontrol edin ve gerekirse Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
ACF N°323	Uyarı	Hava filtresi eksik	<ul style="list-style-type: none"> • Filtre algılanmadı; • Hava filtresi eksikliği nedeniyle dahili elektrik ve elektronik bileşenlerinin hasar görme olasılığı. 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtreyi yeniden takın; • Sorun devam ederse Servisi arayın.
ACUM N°200	Fırını durdurur	Ana elektronik kart tanımlanamıyor	Ana elektronik kartla iletişim sorunu.	<ul style="list-style-type: none"> • Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin; • Hata devam ederse Servisi arayın.
ACUP N°205	Fırını durdurur	İletişim protokolü hatası algılandı	ACU, doğru şekilde programlanmadı. UI üzerindeki SD Kart bozulmuş ve yüklü olan yazılımla geçici olarak ACU güncellemesi yapamıyor olabilir.	<ul style="list-style-type: none"> • Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin; • Hata devam ederse Servisi arayın.
ACSS N°116	Fırını engeller, kritik hata	ACS yazılım sürümü (ACU kartındaki) mevcut UI yazılım sürümüyle uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra SW yüklenmez)	ACS yazılım sürümü (ACU kartındaki) mevcut UI yazılım sürümüyle uyumlu değil. Servisi arayın
ACUS N°115	Fırını engeller, kritik hata	ACU yazılım sürümü (ana Uc) mevcut UI yazılım sürümüyle uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra SW yüklenmez)	ACU yazılım sürümü (ana Uc) mevcut UI SW sürümüyle uyumlu değil. Servisi arayın.
ASCH N°292	Uyarı	Bileşen bölgesi sıcaklık uyarısı	<ul style="list-style-type: none"> • Filtre kirlisi; • Çok yüksek oda sıcaklığı. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin. • Filtreyi temizleyin; • Pişirmeden önce fırının soğumasını bekleyin; • Sorun devam ederse Servisi arayın.
bAtt N°110	Uyarı	Pil düşük	Eskime	Pili değiştirmesi için Servisi arayın.
BEtc N°243	Temizleme durur	Hata, temizleme sırasında kapatma işleminin çok uzun sürmesi	Havalandırma valfinden mekanik veya elektrik sorunu.	Servisi arayın
BEto N°242	Temizleme durur	Hata, temizleme sırasında açma işleminin çok uzun sürmesi	Havalandırma valfinden mekanik veya elektrik sorunu.	Servisi arayın
BEtr N°224	Uyarı	Kazanda aşırı sıcaklık artış süresi	Fırın, kazanda düşük performans tespit etmiştir.	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme işlemi yapılabilir. Pişirme sonuçlarını doğrulayın. • Uyarı devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
Bhtc N°241	Uyarı	Kapatma işleminin çok uzun sürmesi uyarısı	<ul style="list-style-type: none"> Kanat (havalandırma valfi) motor redüktörü veya mikro şalter arızası. Havalandırma valfi girişinde tıkanıklık. 	<p>Fırını kullanılmaya devam edilebilir. Pişirme sonuçları normalden farklı olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırın OFF (Kapalı) ve soğukken fırının üzerindeki havalandırma bacasında tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin: Varsa, tıkanıklığı açın; Sorun devam ederse Servisi arayın.
Bhto N°240	Uyarı	Açma işleminin çok uzun sürmesi uyarısı	<ul style="list-style-type: none"> Kanat (havalandırma valfi) motor redüktörü veya mikro şalter arızası. Havalandırma valfi girişinde tıkanıklık. 	<p>Fırını kullanılmaya devam edilebilir. Pişirme sonuçları normalden farklı olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırın OFF (Kapalı) ve soğukken fırının üzerindeki havalandırma bacasında tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin: Varsa, tıkanıklığı açın; Sorun devam ederse Servisi arayın.
bntC N°313	Kazan durur	Kazan SSR NTC arızası (NTC4)	Sıcaklık sensörü sorunu.	<p>Fırın, kazan çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişirme sonuçlarını doğrulayın; Sorun devam ederse Servisi arayın.
BoLt N°223	Çevrimi durdurur (çevrimde kazana ihtiyaç varsa)	Kazan su yüklemesi zaman aşımı	<ul style="list-style-type: none"> Su beslemesi (basınç/ suyun kalitesi). Su düzeyi sensörlerine elektrik yalıtımı sorunu. 	<ul style="list-style-type: none"> Su beslemesinin açık olduğundan emin olun; Su basıncının çok düşük olmadığından emin olun; Su filtresinin tıkanık olmadığından emin olun. Temizleyin veya değiştirin; Kazan çalışmasıyla ilgili mekanik bir sorun. Sorun devam ederse Servisi arayın.
BSHt N°315	Uyarı	Kazan SSR NTC (NTC4) yüksek sıcaklık	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresi kirli; Soğutma fanı arızası; Soğutma hava girişi ılık/ sıcak hava emiyor; Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın; Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı; 	<ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatmayın; Sıcaklığın azalmasını bekleyin; Giriş hava filtresini temizleyin; İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, Servisi arayın; Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); Hata devam ederse Servisi arayın.
BSOt N°314	Pişirme çevrimi durur	Kazan SSR NTC aşırı ısınması (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresi kirli; Soğutma fanı arızası; Soğutma hava girişi ılık/ sıcak hava emiyor; Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın, Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı. 	<p>Fırın, kurtarma modunda çalışmaya devam edebilir: Pişirme çevrimleri kazanı kullanmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatmayın; Sıcaklığın azalmasını bekleyin; Giriş hava filtresini temizleyin; İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, servisi arayın; Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); Hata devam ederse Servisi arayın.
butn N°101	Fırını durdurur	Bir veya birkaç panel düğmesi şu anda kalıcı olarak bloke oldu	Panele yanlışlıkla çarpıldı veya hasar verildi.	Yanlış olanın/olanların kilidini açabilmek için tüm düğmelere basın. Kalıcı olarak bloke edilen düğmeler, ekranda hata sırasında yanar.
Cdo N°260	Temizleme durur Pişirme sırasında uyarı	Temizleme çekmece kabı eksik	<ul style="list-style-type: none"> Temizleme çekmece-kabı algılanmadı; pişirme veya temizleme çevrimini BİTİRMEK mümkün değil. 	<p>Fırın çalışmaya devam edebilir, ancak çekmece kabı yerine takılıncaya kadar temizleme çevrimi gerçekleştirilemez;</p> <ul style="list-style-type: none"> Kabı, fırının önündeki temizleme çekmece-sine doğru şekilde vidalayın; Hata devam ederse kabı 180° döndürün ve yeniden vidalayın. Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
CFbL N°294	Uyarı	Soğutma fanı arızası	<ul style="list-style-type: none"> Soğutma fanı motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü Başka elektrik/mechanik sorun 	Elektronik parça kritik sıcaklığa erişinceye kadar fırın çalışmaya devam eder. Servisi arayın
CLdr	Uyarı	Pişirme veya temizleme çevrimi başlatmadan önce temizleme çekmecesini kabı eksik	<ul style="list-style-type: none"> Temizleme çekmecesinin kabı algılanmadı. Pişirme veya temizleme çevrimi BAŞLATMAK mümkün değildir. 	<ul style="list-style-type: none"> Kabı, fırının önündeki temizleme çekmecesine doğru şekilde vidalayın; Hata devam ederse kabı 180° döndürün ve yeniden vidalayın. Servisi arayın.
CntC N°310	Pişirmeyi durdur	Bölme SSR NTC arızası (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; NTC sensör arızası; ACU arızası; 	<ul style="list-style-type: none"> Fırını yeniden başlatın; Hata devam ederse Servisi arayın.
CPUA N°203	Fırını durdurur	ACS mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını yeniden başlatın; Hata devam ederse Servisi arayın.
CPUt N°204	Fırını durdurur	TC mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını yeniden başlatın; Hata devam ederse Servisi arayın.
CSht N°312	Uyarı	Bölme SSR NTC yüksek sıcaklık (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresi kirli; Soğutma fanı arızası; Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor; Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın; Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı; 	<ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatmayın; Sıcaklığın azalmasını bekleyin; Giriş hava filtresini temizleyin; İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, Servisi arayın; Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); Hata devam ederse Servisi arayın.
CSOt N°311	Pişirme çevrimi durdur	Bölme SSR NTC aşırı ısınması (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresi kirli; Soğutma fanı arızası; Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor; Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın; Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı; 	Fırın, kurtarma modunda çalışmaya devam edebilir: Pişirme çevrimleri kazanı kullanmaz. <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatmayın; Sıcaklığın azalmasını bekleyin; Giriş hava filtresini temizleyin; İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, servisi arayın; Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); Hata devam ederse Servisi arayın.
dESC N°230	Uyarı	Kazan Kirecini Çözme	bSct parametresine ulaşıldı.	Parlatma ve kireç çözme çevrimi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve 6-10 ızgaralı modeller için yalnızca 2 tablet C25; 20 ızgaralı modeller için yalnızca 3 tablet kullanın (Çalıştırma Kılavuzu'ndaki prosedürü izleyin).
EbOL N°222	Çevrimi/ön ısıtmayı durdurur	Kazan termokuple arızası	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; TC sensör arızası; ACU arızası. 	Fırın, ön ısıtma olmadan çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin). <ul style="list-style-type: none"> Servisi arıza konusunda bilgilendirin.
EbYP N°250	Uyarı	Buhar egzoz sıcaklığı sensör arızası.	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; TC sensör arızası; ACU arızası. 	Fırın çalışmaya devam edebilir, su tüketiminin artma olasılığı vardır. Servisi arayın.
ECEd N°213	Çevrimi durdurur	Alt bölme termokuple arızası	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; TC sensör arızası; ACU arızası. 	Fırın, yalnızca 100 °C buhar çevrimiyle çalışmaya devam edebilir. Servisi arayın.
ECEu N°212	Çevrimi durdurur	Üst bölme sıcaklık sensörü arızası	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; TC sensör arızası; ACU arızası. 	Fırın, yalnızca 100 °C buhar çevrimiyle çalışmaya devam edebilir. Servisi arayın.
ECLt N°135	Fırını durdurur	Kullanımdaki MODEL ve DETERJAN TÜRÜ için temizleme tablosu mevcut değil	Yazılım eksik	Kullanımdaki MODEL ve DETERJAN TÜRÜ için temizleme tablosu mevcut değil. Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
EGA0 N°130	Fırını durdurur	Fırında geçerli bir GAZ tablosu mevcut değil	Yazılım eksik	Fırında geçerli bir GAZ tablosu mevcut değil. Servisi arayın.
EGAd N°132	Fırını durdurur	Yanlış GAZ tablosu verileri	Yazılım eksik	Yanlış GAZ tablosu verileri. Servisi arayın.
EGAt N°131	Fırını durdurur	Bu cihaz modeli için GAZ tablosu modeli bulunamadı	Yazılım eksik	Bu cihaz modeli için GAZ tablosu modeli bulunamadı. Servisi arayın.
EH20 N°327	Fırını durdurur	Su, valflerin durumuyla tutarsız olarak ölçüldü	<ul style="list-style-type: none"> Su besleme valfi kapalı veya kısmen kapalı; Geçici su besleme basıncı eksikliği; Akış metresi arızası; Su sistemi sorunu. 	<p>Fırın, çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin).</p> <ul style="list-style-type: none"> Su besleme valfinin açık olduğundan emin olun; Su basıncının > 1,5 bar olduğundan emin olun; Sorun devam ederse Servisi arayın.
ELMb N°322	Nem kontrolüyle pişirmeyi durdurur (NORMAL modda)	Oksijen sensöründe bir sorun algılandı	<ul style="list-style-type: none"> Lambda termometresi arızası. 	<p>Bu arızanın uyarı modunu değiştirmek mümkündür:</p> <ul style="list-style-type: none"> NORMAL: Fırın, nem kontrolü gerektiren tüm çevrimleri durdurur. GELİŞMİŞ: Alarm, bir uyarıdır. Fırın, "Geri kazanım modunda" çalışmaya devam eder. Çevrimleri hâlâ ideal olmayan performanslarla çalıştırmak mümkündür. GİZLİ: Hiçbir alarm gösterilmez <p>Uyarı modunu değiştirmek için Servis ile iletişime geçin.</p>
EntC N°290	Fırını durdurur	Bileşen Bölmesi NTC arızası (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası; TC sensör arızası; ACU arızası. 	<p>Elektronik kartı sıcaklık sensörü hasar gördü.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişirme olanaksız. Servisi arayın.
Eotd N°251	Uyarı	Su tahliyesinde yüksek sıcaklık	Tahliye sisteminde olası su eksikliği.	<ul style="list-style-type: none"> Fırında su beslemesi olduğundan emin olun. Alt bölme filtresine biraz temiz su dökün; makineye hasar verebileceğinden soğuk suyun sıcak bölmeye sıçramasına dikkat edin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
Eprb1 N°320	Yalnızca yiyecek termometresi çevrimlerini durdurur	Tek pişirme termometresi arıza noktası	<ul style="list-style-type: none"> Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış); Konektör arızası; Termometre arızası; ACU arızası. 	<p>Süreye bağlı olarak çevrimler çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan);</p> <ul style="list-style-type: none"> Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın; Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.
Epr6 N°321	Yalnızca yiyecek termometresi çevrimlerini durdurur	Altı pişirme termometresi arıza noktası	<ul style="list-style-type: none"> Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış); Konektör arızası; Termometre arızası; ACU arızası. 	<p>Süreye bağlı olarak çevrimler çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan);</p> <ul style="list-style-type: none"> Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın; Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.
Ertc N°1	Uyarı	Dahili saatte sorun	Donanım sorunu (örneğin saat pili bitmiş).	<p>Bazı işlevlerin çalışmaması mümkündür (örneğin HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın.
ESCH N°291	Fırını durdurur	Bileşen bölmesi aşırı ısınması	<ul style="list-style-type: none"> Filtre kirli; Çok yüksek oda sıcaklığı. 	<ul style="list-style-type: none"> Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin; Filtreyi temizleyin; Pişirmeden önce fırının soğumasını bekleyin; Sorun yeniden olursa servisi arayın.
EStd N°253	Uyarı	Su tahliyesi NTC arızası	<ul style="list-style-type: none"> Konektör arızası NTC sensör arızası ACU arızası 	<p>Fırın çalışmaya devam eder.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sorunu düzeltmek için Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
EtB N°220	Çevrimi/kazanı durdurur	Kazan güvenlik termostati hata verir. Kazanda aşırı sıcaklık.	<ul style="list-style-type: none"> Kazanda su eksikliği; Kazanda kireç taşı birikmesi; TC termometre sensörünün yanlış takılması; Güvenlik termostati ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; Güvenlik termostati gövde alanında ısı kaçağı; BOT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır; Oda sıcaklık 5°C'den düşüktür. 	<p>Fırın, kazanla buhar üretemez. Alternatif bir cihaz kullanılabilir ancak performans düşer;</p> <ul style="list-style-type: none"> Kazan işlevini onarmak için servisi arayın.
EtC N°210	Fırını durdurur	Bölme güvenlik termostati hata verir. Bölmede aşırı sıcaklık.	<ul style="list-style-type: none"> Bölme kirli; COT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır; Güvenlik termostati ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; Isı hala Açık durumdayken motor fanı tıkanmıştır; Sıcaklık TC sensörü hatalı ölçümler sağlar Güvenlik termostati gövde alanında ısı kaçağı. Oda sıcaklık 5°C'den düşüktür. 	Fırın bölmesini manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
EtUb N°221	Kazan çevrimleri durur	Kazan aşırı sıcaklığı	<ul style="list-style-type: none"> Kazanda su eksikliği (yalnızca elektrikli ısıtmalı cihazlarda); Kazanda kireç taşı birikmesi; BOT parametresi çok düşük ayarlanmıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> Kazan sıcaklığının soğumasını bekleyin (ETUB alarmı kaybolur) Durulama ve kireç çözme çevrimi dahil olan bir temizleme programı çalıştırın ve bu Kılavuzun F.16.2 KAZANDA KİREÇ ÇÖZME prosedüründe belirtilen C25 tableti miktarını kullanın; Alarmın yeniden görülmesi durumunda kazanı tekrar kireçten arındırın. Sorun devam ederse Servisi arayın.
EtUC N°211	Fırını durdurur	Bölme aşırı sıcaklığı	<ul style="list-style-type: none"> Bölme kirli; COT parametresi çok düşük ayarlanmıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> Bir soğutma çevrimi başlatın. Mümkün değilse kapağı açın ve fırının soğumasını sağlayın; bölmeyi temizleyin. Sıcaklık düştüğünde yeni bir pişirme çevrimi başlatılabilir. Hata devam ederse Servisi arayın.
FA8H N°324	Pişirme çevrimi bittikten sonra fırın pişirmeyi durdurur	Fırın, hava giriş filtresi olmadan 8 saat çalıştı	Yanlış kullanım	Hava giriş filtresinin temizliğinden emin olarak tekrar yerine takın. Filtre kaybolduysa Servisi arayın
FCLn	Sonraki pişirme çevrimini durdurur	Zorunlu Temizleme	Son otomatik temizleme çevriminden sonra geçen maksimum pişirme süresi.	Otomatik temizleme çevrimi çalıştırın.
FCt	Fırını durdurur		Kullanıcı Arabirimi, yazılımda programlanmamış	Servisi arayın.
FDXX (XX = 00 - 17)	Fırını durdurur	Alt bölme motor arızası	Gösterilen hata numarasına (00 ile 17 arası) göre tanı.	Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin; Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
FLA1 N°102	Fırını durdurur; kritik hata	FLASH EPROM ID beklenenden farklı		<p>Harici SPI-FLASH belleğiyle iletişim imkansız.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
FLA2 N°103	Fırını durdurur; kritik hata	FRAM ve mikro denetleyici arasındaki iletişim kanalı arızalı veya engellenmiş		Bilinmeyen SPI-FLASH bellek cihazı. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FLEE N°142	Fırını durdurur	SPI-FLASH bellek engeli silme hatası (4 KB engel)		SPI-FLASH bellek engeli silme sırasında hata. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FLrE N°140	Fırını durdurur	SPI-FLASH bellek okuma hatası		SPI-FLASH bellek okuma sırasında hata. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FLUE N°141	Fırını durdurur	SPI-FLASH bellek yazma hatası		SPI-FLASH bellek yazma sırasında hata. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FrA1 N°104	Fırını durdurur; kritik hata	FRAM ID beklenenden farklı		FRAM belleğiyle iletişim imkansız. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FrA2 N°105	Fırını durdurur; kritik hata	Hesaplanan FRAM güç arızası verileri, depolanandan farklı		Bilinmeyen FRAM bellek cihazı. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FrMC N°106	Fırını durdurur; kritik hata	Hesaplanan FRAM güç arızası verileri, depolanandan farklı		Yazılım hatası: FRAM belleğinde geçersiz veri. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FrE N°145	Fırını durdurur	FRAM bellek okuma hatası		FRAM bellek okuma sırasında hata. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FrUE N°146	Fırını durdurur	FRAM bellek yazma hatası		FRAM bellek yazma sırasında hata. • Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
FSnr N°293	Uyarı	Soğutma fanı sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresi kirli Soğutma fanı arızası Filtre mevcut değil 	<ul style="list-style-type: none"> Giriş hava filtresini temizleyin; İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, Servisi arayın.
FUXX (XX = 00 - 17)	Fırını durdurur	Üst bölme motor arızası	Gösterilen hata numarasına (00 ile 17 arası) göre tanı.	Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin; Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
GbbU N°301	Kazanı durdurur	Kazan gaz brülörü kilitli	<ul style="list-style-type: none"> Gaz beslemesinde hava; Gaz beslemesi kapalı; Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; Brülör sistemi dahili arızası; 	Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir. Tam kazan işlevselliğini geri getirmek için: <ul style="list-style-type: none"> Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin. Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın. Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun; hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin; hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin; hata devam ederse Servisi arayın

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
GbCd N°302	Çevrim duraklatıldı	Bölme alt brülörü kilitli	<ul style="list-style-type: none"> Gaz beslemesinde hava; Gaz beslemesi kapalı; Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; Brülör sistemi dahili arızası; 	<p>Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin. Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın. Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin; hata devam ederse Servisi arayın
GbCU N°300	Çevrim duraklatıldı	Bölme üst brülörü kilitli	<ul style="list-style-type: none"> Gaz beslemesinde hava; Gaz beslemesi kapalı; Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; Brülör sistemi dahili arızası; 	<p>Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin. Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın. Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin; hata devam ederse Servisi arayın
GrCo N°325	Temizleme çevrimi durur	Gres yağı kolektör valfi açık	Yanlış kullanım	Temizleme çevrimini başlatmadan önce gres yağı kolektör tahliye valfini kapattığınızdan emin olun.
H2OC N°329	Uyarı	H2O kontrolü. Fırın, her 10 dakikada bir 3 kez su kontrolünü dener. Bundan sonra EH2O gösterilir	<ul style="list-style-type: none"> Su musluğu kapalıdır Su akış hızı 1 l/dk.dan az Akış metreden sinyal geri bildirimi yok 	<ul style="list-style-type: none"> su musluğunun açık olduğundan emin olun su basıncının iyi olduğundan emin olun Sorun 30 dakika boyunca devam ederse ve EH2O yükselirse Servisi arayın
HdXX (XX = 01-26)	Fırını durdurur	Valf/pompa etkinleştirilmesi	Gösterilen hata numarasına (01 ile 26 arası) göre tanı.	Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin; Hata devam ederse gösterilen talimatları takip edin.
HdPP N°265	Sıvı temizlemeyi durdurur	Valf/pompa etkinleştirilmesi (ACD geri bildirimi)		<ul style="list-style-type: none"> Fırını KAPATIP AÇIN ve hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
HFnl N°280/ 281	Nemlendiriciyi durdurur	Nemlendirici çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Su eksik; ISG devresinde tıkanıklık. 	<p>Fırın, nemlendiriciyle (ISG) ilgili bir sorun algıladı. Yalnızca konveksiyon modunda pişirme işlemi yapılabilir.</p> <p>Su besleme valfinin tamamen açık olduğundan ve su filtresinde tıkanıklık olmadığından emin olun. Gerekirse temizleyin.</p> <p>Sorun devam ederse Servisi arayın.</p>
Htd N°252	Fırını durdurur	Tahliye sıcaklığı güvenlik sınırının üstünde	Tahliye sisteminde olası su eksikliği.	<ul style="list-style-type: none"> Fırında su beslemesi olduğundan emin olun. Alt bölme filtresine biraz temiz su dökün; makineye hasar verebileceğinden soğuk suyun sıcak bölmeye sıçramamasına dikkat edin. Alarmin sönmesini bekleyin; Sorun devam ederse Servisi arayın.
InuS N°118	Fırını durdurur	İnverter yazılım sürümü (YODA kartı) mevcut UI SW sürümüyle uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra)	İnverter yazılım sürümü (YODA kartı) mevcut UI SW sürümüyle uyumlu değil. Servisi arayın

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
LPIIn N°227	Çevrimi durdurur	Kazan seviyesi sensör sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Nemdeki kireç kazan seviye sensörlerine kısıyoldan gidiyor. Kazan seviye sensörlerinde yalıtım sorunlar 	<p>Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kazandaki su seviyesiyle ilgili bir sorun var: Parlatma ve kireç çözme çevrimi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve yalnızca 2 tablet C25 kullanın. (Çalıştırma Kılavuzu'ndaki prosedürü izleyin); Sorun devam ederse Servisi arayın.
MCbM / Fd13	Fırını durdurur	Alt inverter iletişim sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Motor inventerinde sorun; Bağlantı veya elektrik sorunu. 	<p>Alt bölme motor inverteriyle iletişim hatası.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatıp açmayı deneyin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
MCTM / FU13 N°201	Fırını durdurur	Üstt inverter iletişim sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Motor inventerinde sorun; Bağlantı veya elektrik sorunu, 	<p>Üst bölme motor inverteriyle iletişim hatası.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatıp açmayı deneyin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
nIUS N°E161	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU Yazılım sürümü, UI yazılım sürümüyle uyumlu değil.	NIU yüklendiğinde belirtilen ögenin uyumsuz yazılım sürümü algılandı: NIU	<ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
nIUH N°E162	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU bilinmiyor	-	-
nIUC N°E163	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU yapılandırma geçerli değil	-	-
nIUP N°E164	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	Geçerli PNC ve SN bulunamadı		
PCE1 N°125	Fırını durdurur	Yanlış Parametre yapılandırması: Kazanlı ancak lambda termometresi olmayan cihaz		Yanlış Parametre yapılandırması: Kazanlı ancak lambda termometresi olmayan cihaz.
PdEF	Fırını durdurur	Belleğe alınan varsayılan parametreler bozuk	Fiziksel bellek arızası	<p>Parametre belleği bozuk;</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatıp açmayı deneyin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
PFOR N°123		Bir veya daha fazla Fabrika parametresi aralık dışında	Bir veya daha fazla Fabrika parametresi aralık dışında	<ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
PUOR N°122		Bir veya daha fazla Kullanıcı parametresi aralık dışında	Bir veya daha fazla Kullanıcı parametresi aralık dışında	<ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
PUSr N°120		Hesaplanan Kullanıcı parametreleri depolanandan farklı	Kullanıcı parametrelerinde geçersiz veri	<ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
PFAC N°121	Fırını durdurur	Fabrika parametreleri eşleşmesi bozuk	SW veya HW ile ilgili sorun.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatıp açmayı deneyin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
rtc1 N°111	Uyarı HACCP işlevini yerine getirmiyor	RTC ve mikro denetleyici arasındaki iletişim engellendi		<p>Dahili saatle iletişim imkansız.</p> <ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
SbbU N°306	Kazan gazı durur	Kazan gazı fan hızı sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü; Başka elektrik/mekanik sorun. 	<p>Brülör fanı istenen hıza ulaşmıyor. Servisi arayın.</p>

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
SbCd N°305	Çevrimi durdurur	Bölme alt gaz brülörü hız sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü; Başka elektrik/mekanik sorun. 	<p>Brülör fanı istenen hıza ulaşmıyor.</p> <ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
SbCU N°304	Çevrimi/konveksiyonu durdurur	Bölme üst gaz brülörü hız sorunu	<ul style="list-style-type: none"> Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü; Başka elektrik/mekanik sorun. 	<p>Brülör fanı istenen hıza ulaşmıyor.</p> <p>Kazanlı fırın 100°C buhar modunda pişirme işlemi yapabilir. Tam fırın işlevselliğini sağlamak için Servisi arayın.</p>
SCbL N°107	Temizleme durur	Cihaz AÇIK ancak AÇIK/KAPALI anahtar geri bildirim KAPALI	<ul style="list-style-type: none"> Kablo-Bağlantı gevşek 	<p>Cihaz AÇIK ancak AÇIK/KAPALI anahtar KAPALI görünüyor. Pişirme hâlâ mümkün. Temizleme, güvenlik nedeniyle engellendi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fırını kapatıp açmayı deneyin. Alarm devam ederse pişirmeyi çalıştırmak mümkündür ancak servis, sorunu çözene kadar hiçbir temizleme çevrimi başlatılmaması önerilir. Fırını manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
tCMS N°117	Fırını durdurur; kritik hata	TC yazılım sürümü (ACU kartında) mevcut UI SW sürümüyle uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra)	<p>TC yazılım sürümü (ACU kartında) mevcut UI SW sürümüyle uyumlu değil.</p> <ul style="list-style-type: none"> Servisi arayın
Hod0 N°600	Davlumbaz seviyesi 2 Elektrikli fırın: Uyarı Davlumbaz seviyesi 2 gaz fırın: fırını durdurur Davlumbaz seviyesi 3 (Yalnızca elektrikli): Uyarı Davlumbaz seviyesi 4 (Yalnızca elektrikli): fırını durdurur	Seviye 2, 3, 4: Davlumbaz motor regülatöründe arıza	<p>Davlumbaz Elektrik güç kaynağı kapalı</p> <ul style="list-style-type: none"> Davlumbaz Fanı güvenlik termostatu çok sıcak Otomatik Denetleyici hasarı Davlumbaz/fırın arayüz kablosunun bağlantısı kesilme veya hasar gördü 	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
hod1 N°601	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın UV lambası bölmesi açık	UV-C lambasının kutusu doğru konumda değil	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
Hod2 N°602	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın UV lambası bölmesi açık	Orta teknik bölmenin (UV-C) kapak paneli doğru konumda değil veya doğru şekilde kapatılmamış	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
Hod3 N°603	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın su separatör filtresi eksik	Buğu Çözücü ve Su Separatör Filtresi doğru konumda değil	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
hod5 N°605	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbaz lambası 1 eksik veya çalışmıyor	Davlumbaz UV-C lambası 1 ve/veya 2 eksik veya çalışmıyor	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
hod6 N°606	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbaz lambası 2 eksik veya çalışmıyor	Davlumbaz lambası 3 ve/veya 4 eksik veya çalışmıyor	<p>Fırını yeniden başlatın.</p> <p>Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.</p>
UPrb N°620	Fırını durdurur	USB Yiyecek Termometresi eksik veya pişirme sırasında çıkarıldı	USB yiyecek termometresi doğru şekilde takılmadı	<p>USB yiyecek termometresinin doğru takıldığından emin olun.</p> <p>Servisi arayın.</p>

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
Urt2 N°112	Fırını durdurur	Kurtarma prosedüründeki güçten sonra bile RTC duran işareti aktif		Dahili saat kalıcı olarak kilitlendi. Servisi arayın.
Urt3 N°113	Fırını durdurur	RTC dahili osilatörü arızalı		Saat osilatörü arızası. Servisi arayın.
USdC N°154	Fırını durdurur	USB anahtarında dizinin oluşturulması sırasında hata		USB anahtarında dizinin oluşturulması sırasında hata. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.
USFC N°151	Fırını durdurur	USB anahtarında dosyanın kapatılması sırasında hata		USB anahtarında dosyanın kapatılması sırasında hata. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.
USFO N°150	Fırını durdurur	USB anahtarında dosyanın oluşturulması / açılması sırasında hata		USB anahtarında dosyanın oluşturulması / açılması sırasında hata. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.
USFU N°155	Fırını durdurur	USB anahtarına yazmak imkansız: USB anahtarı dolu		USB anahtarına yazmak imkansız: USB anahtarı dolu. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.
USrE N°152	Fırını durdurur	USB anahtarında dosyanın okunması sırasında hata		USB anahtarında dosyanın okunması sırasında hata. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.
USUE N°153	Fırını durdurur	USB anahtarında dosyanın yazılması sırasında hata		USB anahtarında dosyanın yazılması sırasında hata. • Başka bir USB anahtarıyla deneyin.

H.3 Fırın bağlantı sorunları (yazılım sürümünüze bağlı olarak)

Fırın, internete uzaktan bağlanamıyorsa ekranında bağlantı sorununu belirten farklı simgeler gösterilir. Aşağıda simgelerin anlamlarını bulabilirsiniz:

Bağlantı hataları



Fırın, bağlantı modülüne bağlı değil



LAN Hub'ına bağlı değil (NUI PROE veya IoT modülüne bağlı ancak hub'a bağlı değil)



Wi-Fi Hub'ına bağlı değil (bağlantı modülüne bağlı).



LAN üzerinden hub'a bağlı ancak buluta bağlı değil.



Wi-Fi üzerinden hub'a bağlı ancak buluta bağlı değil.

I DİĞER BİLGİLER

I.1 Ergonomik özellikler

I.1.1 Sertifika

Fiziksel ve bilişsel etkileşiminizi etkileyebilecek olan ürününüzün ergonomik özellikleri değerlendirilmiş ve onaylanmıştır.

Aslında ergonomik özelliklere sahip olan bir ürün, üç farklı alandaki belirli ergonomik gereklilikleri yerine getirir: Politeknik, Biyomedikal ve Psikososyal (kullanılabilirlik ve memnuniyet).

Bu alanların her biri için gerçek kullanıcılarla belirli testler gerçekleştirilmiştir. Bu sayede ürünün, standartların gerektirdiği ergonomik kabul edilebilirlik ölçütlerine uygun olduğu kanıtlanmıştır.

I.1.2 Genel öneriler

Kullandığınız fırın veya hızlı soğutucu, ürünle etkileşime girilmesiyle ilişkili olan fiziksel sorunları en aza indirmek amacıyla üzerinde çalışılmış ve test edilmiştir.

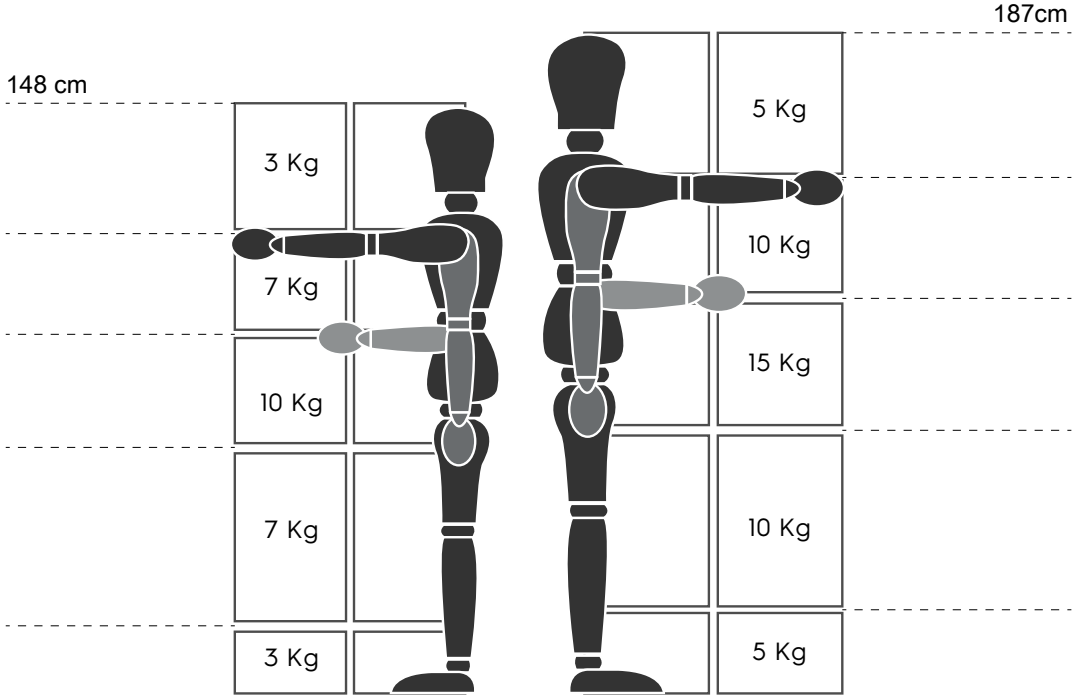
Tepsilerin yüklenmesiyle boşaltılması ve ürünle etkileşim, günlük aktivitenizden farklı olarak uygunsuz duruşlara ve yüksek ağırlıklar kaldırmaya yol açabilir. Bunları mümkün olduğundan azaltmaya çalıştık.

Yine de her duruma karşı, benimsememiz gereken birkaç çalıştırma prosedürü önermek isteriz:

- Tepsiyi dengeli bir şekilde kaldırın; yükleme/boşaltma sırasında sırtınızı kamburlaştırmamaya çalışın.
- Tepsilerin alt raflara yerleştirilmesi sırasında ve daha aşağıdaki aletler ve parçalarla ilgilenirken mümkünse bacaklarınızı esnetin ve sırtınızı öne doğru eğmemeye çalışın.
- Aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi, mümkünse tepsileri ağırlıklarını göz önünde bulundurarak uygun bölmelere yerleştirin.
- Mümkünse, mesafeleri azaltmak için tepsi arabasını itin ve çekin.
- Ekranda gösterilen bilgileri doğru şekilde anlamak ve bölmedeki nesnelere görmek için görüntüleme mesafesini koruyun. Bu şekilde yukarıya baktığınız (boyun uzatma) süreyi mümkün olduğunca azaltın.

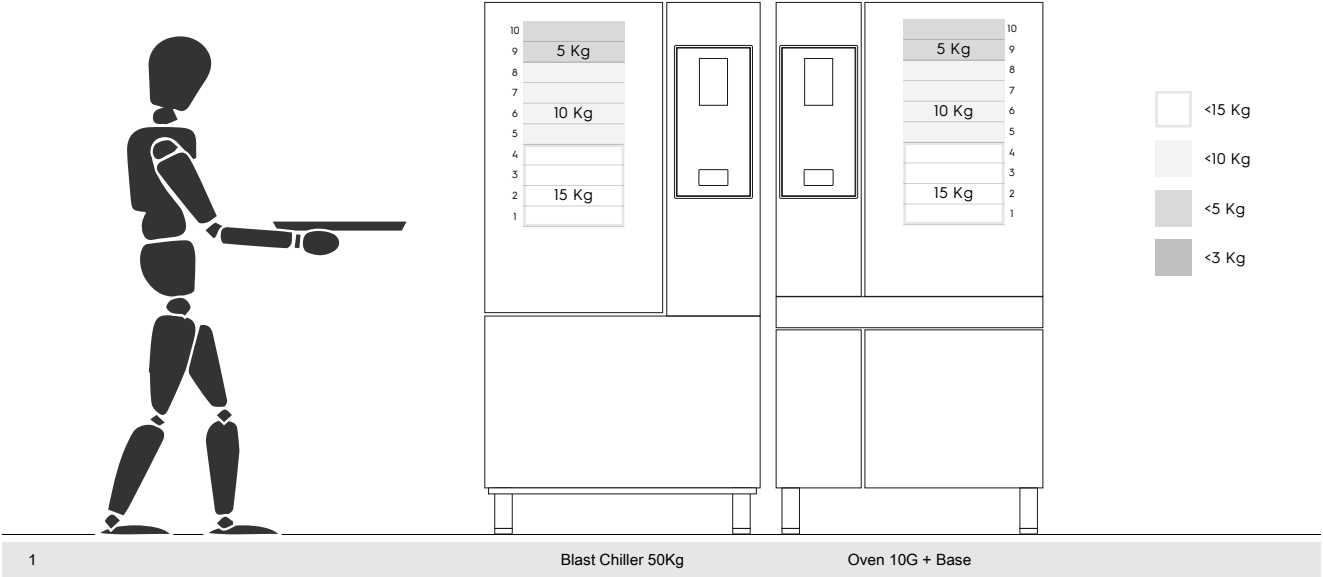
Ağırlıklarına göre tepsiler için önerilen hareketler

Aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi, tepsileri ağırlıklarını göz önünde bulundurarak uygun bölmelere yerleştirin.



Önerilen maksimum ağırlıklar: "Manuel Taşıma İşlemleri Yönetmelikleri" - Sağlık ve Güvenlik Yönetimi (HSE, İngiltere, 2016)

Aşağıda sık kullanılan kurulum ve tepsi başına önerilen maksimum ağırlık örnekleri verilmiştir.





I.1.2.1 Aksesuarlarla ilgili öneriler

- 180 Kg ağırlığındaki Hızlı Soğutucunun kurulumu için, Mobil GastroNorm rafını kullanan operatörün ekstra gerginlikten kaçınması amacıyla yalıtımlı zeminde eğim önerilir.
- 10GN modelinin duvar kurulumu için, yüklemeyi kolaylaştırmak amacıyla 700 mm'den yüksek Yükseltici aksesuarı kullanılmaması önerilir.
- 6GN + 6GN üst üste kurulumunda, 230-290 mm'lik ayarlanabilir ayak aksesuarının (kod 922745) kullanılması ve kolay yükleme için maksimum 290 mm yüksekliğe ayarlanması önerilir.
- Yükseltici aksesuar üzerine 6GN + 6GN kurulumu için, üst seviyeye 3 kilogramdan daha düşük ağırlıktaki tepsilerin yerleştirilmesi önerilir.

CE