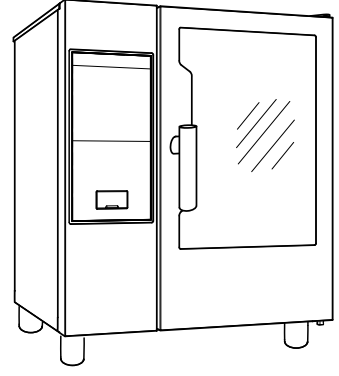


# Elektrikli ve Gazlı Fırın

Kombi DIGITAL



TR

Kullanım kılavuzu



0595402M00- 2023.02

## Önsöz



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

**Web sitemizi ([www.electroluxprofessional.com](http://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](http://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 CİHAZ 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	Fırını açın (ON)	14
F.2	Ekranlar ve kontrollerin açıklaması	15
F.3	Fırın bağlantısı	16
F.4	Pişirme çevrimi ayarı	17
F.4.1	PİŞİRME ÇEVİRİMİ ayarlama	17
F.4.2	NEMİ ayarlayın	17
F.4.3	Pişirme SÜRESİNİ ayarlayın	17
F.4.4	Ön ısıtma/Soğutma fazı	17
F.4.5	Çevrimi durdurun	17
F.4.6	Çevrimi sonlandırın	17
F.4.7	HAVALANDIRMA VALFİ AÇIK	17
F.4.8	ECO DELTA	18
F.4.9	SOĞUTMA	18
F.4.10	CONTINUOUS COOKING (SÜREKLİ PİŞİRME)	18
F.4.11	YİYECEK TERMOMETRESİ	18
F.4.12	USB YİYECEK TERMOMETRESİ (isteğe bağlı)	19
F.4.13	MULTIPHASE (ÇOK AŞAMALI)	19
F.4.14	YARDIMCI ÖZELLİKLER	19
F.5	Programlar	19
F.6	Gösterge ışıkları	20
F.7	Özel işlevler	20
F.8	Davlumbaz yönetimi	21
F.9	Temizlik çevrimi	21
F.9.1	Zorunlu Temizleme	23
F.9.2	Kazan kireç çözme (dESC)	23
F.10	Fırını kapatma	23
G	FIRIN BAKIMI	24
G.1	Bakım bilgileri	24
G.2	Temizlemeye giriş	24
G.3	Cihaz temizliği	24
G.4	Pişirme odası (bölme)	24
G.5	Kazan veya buhar üretici (yalnızca donanımlı modeller)	24
G.6	Pişirme bölümü filtresi	24
G.7	Hava filtresi	24
G.8	Kapak contası	25
G.9	İç, dış ve pişirme bölümü camı	25
G.10	Kapak alanı	26
G.11	Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü	26
G.12	Yoğuşma damla kolektörü	26

G.13	Yiyecek sondası .....	26
G.14	Diğer yüzeyler.....	26
G.15	Kullanım dışı dönemler .....	27
G.16	Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi .....	27
G.17	Onarım ve olağan dışı bakım .....	27
G.18	Bakım aralıkları .....	27
G.19	Bakım için iletişim bilgileri (yalnızca Avustralya için) .....	27
H	SORUN GİDERME.....	28
H.1	Giriş.....	28
H.2	Hata kodları.....	28
I	DİĞER BİLGİLER .....	37
I.1	Ergonomik özellikler .....	37
I.1.1	Sertifika .....	37
I.1.2	Genel öneriler .....	37

## 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	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normal kullanım	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Ayarlar	○	●	—	—	—
Rutin temizlik	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Olağan dışı temizlik	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Bakım	○	●	○	—	—
Söküm	○	●	○	○	—
Hurdaya Çıkarma	○	●	○	○	—
<b>Anahtar:</b>					
●	<b>PPE GEREKLİDİR</b>				
○	<b>PPE GEREKİRSE MEVCUTTUR VEYA KULLANILIR</b>				
—	<b>PPE GEREKLİ DEĞİLDİR</b>				

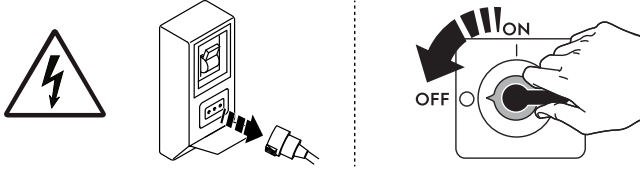
1. Bu işlemler sırasında eldivenlerin kesilmelere karşı dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

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.

<b>Artık risk</b>	<b>Tehlikeli durumun tanımı</b>
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 blokunun 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 tahriyat, 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/oksidasyon) 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 CİHAZ 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

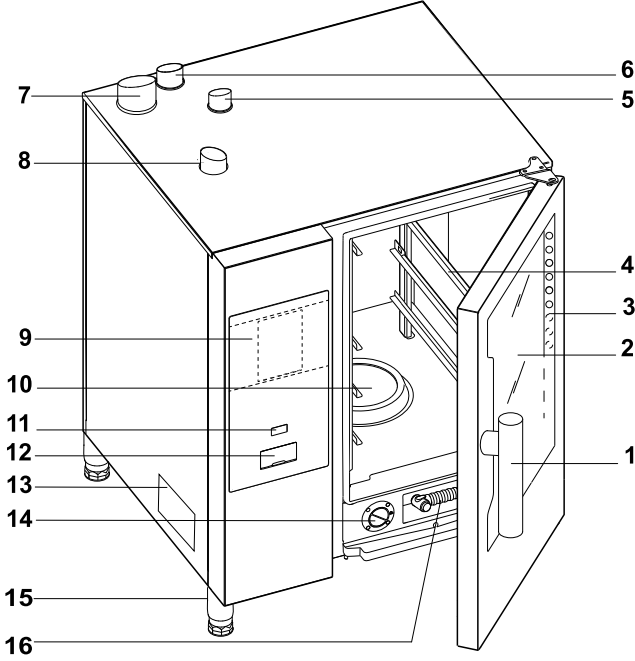
Yanıkları önlemek için zeminden 1,6 metreden daha yükseğe yerleştirilen raflarda sıvı (veya pişirme sırasında sıvılaştıran) içeren tarifler kullanmayın. Bunun amacı işlem sırasında dökülmeyi önlemektir.

## Fırına yiyecek yerleştirme

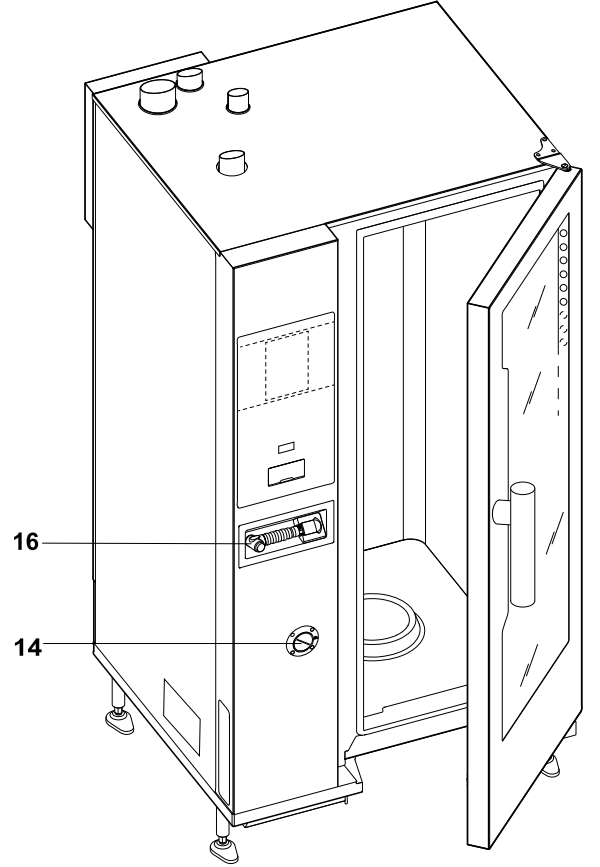
Izgara sayısı		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maksimum fırın yükü	Kg	30	60	50	100	100	200
Maksimum tava/tepsi yükü	Kg	15	30	15	30	15	30

## 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



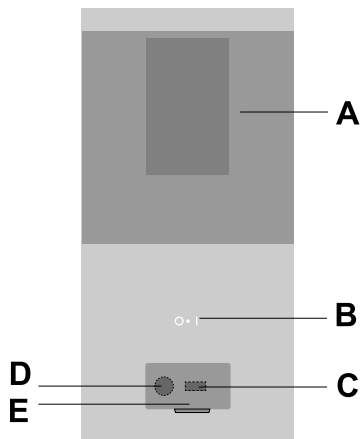
1. Kapağı tamamen açmak için kolu saat yönünün tersine doğru 90°C çevirin. Devam ediyorsa pişirme programı durdurulur.
2. Kapatmak için kol duruncaya kadar 90°C çevirin ve kapağı fırına doğru getirin.
3. Kapıyı fırına doğru bastırılmış şekilde tutarken kilitleme işlemini tamamlamak için kolu, dikey konumuna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

#### E.4 Kontrol paneli



### UYARI

“UYARI ve Güvenlik Bilgileri” bölümüne bakın.



- A. Dijital panel
- B. AÇ/KAPAT düğmesi
- C. USB bellek girişi/çıkışı
- D. Aksesuar bağlantısı
- E. Açılabilir kanat

## F ÇALIŞTIRMA

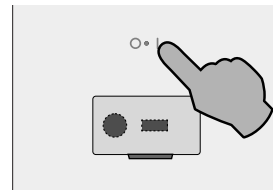
### F.1 Fırını açın (ON)

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.



- karşılık gelen O - I düğmesinin ışığı yanar;
- kontrol paneli açılır;

SAAT ekranının ışığı yanar:

- Yıl, ay, gün, saat ve dakikayı ayarlamak için SAAT düğmesine birkaç defa basın; klavyede ">" veya "<" düğmelerine basarak gereken değere ayarlamak üzere ileri veya geri alın;
- (Örnek şekil aşağıdadır 12:05)

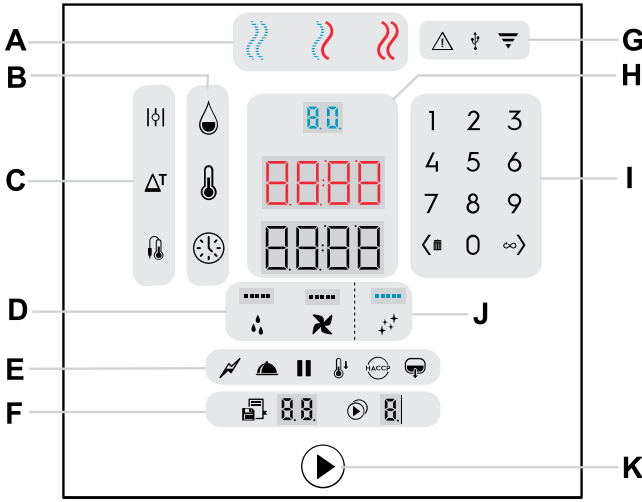


## F.2 Ekranlar ve kontrollerin açıklaması

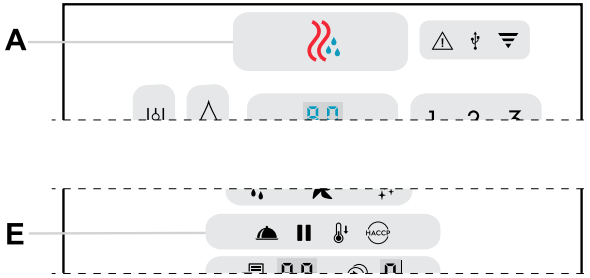
Fırın, yemeğin türüne ve gereksinimlerinize göre farklı pişirme modlarında pişirmeye imkan verir.

Ekrandan karşılık gelen simgeye basarak çeşitli modları ayarlamak da mümkündür.

### B düzeyi modeli



### C düzeyi modeli (Kazansız)



- A. Pişirme çevrimleri
- B. Pişirme parametreleri
- C. Pişirme seçenekleri
- D. Özel işlevler
- E. Yardımcı özellikler
- F. Programlar ve Çoklu Faz
- G. Gösterge Işıkları
- H. Sayı ekranları
- I. Tuş takımı
- J. Temizlik çevrimleri
- K. Başlatma düğmesi

#### Işık durumu:

- maksimum parlaklık = etkin düğmeler
- minimum parlaklık = devre dışı düğmeler
- parlaklık yok = düğmeler kullanılmıyor
- yanıp sönen ışık = istek veya uyarı

#### Ekran durumu:

- Ekranlar genelde nem, sıcaklık, saat, program ve çoklu fazlar değerlerini gösterir. Uyarıları ve gerçekleştirilecek

eylemleri belirtmek için başka işlev değerlerini veya kelimeleri de gösterebilir.

### A - Pişirme çevrimleri

- » **KONVEKSİYONLU Çevrim**  
Fırın kızartma veya gratine etme  
Maksimum sıcaklık 300 °C.
- » Kazansız modellerde

- » **KOMBİ Çevrimi** (yalnızca kazanlı modellerde)  
Kızgın buhar.  
Buhar üretici ve bölme, yiyecekleri yumuşak tutmak için aynı anda kullanılır.  
Maksimum sıcaklık 300°C.

- » **BUHAR Çevrimi** (yalnızca kazanlı modellerde)
  - Tam Buhar: 100°C'de buhar için idealdir.
  - Hafif pişirme, vakumlu paketlenmiş gıdalar ve buz çözme için sıcaklığı düşük buhar (sıcaklık 25°C ile 99°C arasında);
  - Kızgın buhar (sıcaklık 101°C ile 130°C arasında).

### B- Pişirme Parametreleri

- » **Nem**  
Aşağıdakilerin ayarlanmasını sağlar:
  - Kombi Çevrimindeki gerekli nem düzeyi.
  - Konveksiyon Çevrimindeki maksimum nem düzeyi.
  - Kazansız modellerde 10 ile 100 düzeyleri arasında nem.

- » **Sıcaklık**  
Bölme sıcaklığı için dijital termostat

- » **Saat**  
Pişirme süresi

### C - Pişirme Seçenekleri

- » **Havalandırma Açık** (Yalnızca konveksiyon çevrimi)  
Çok kuru pişirme için, gerekli olduğunda nemin ortadan kaldırılmasını sağlar (maks. sıcaklık 300°C).

- » **Eco Delta** (Yalnızca yiyecek termometresi ile pişirme çevriminde)  
ECO DELTA işlevi, yüksek sıcaklıklarla yiyeceğe zarar vermeden pişirmeyi sağlar;  
Bu, fırın bölmesi sıcaklığının yiyeceğin iç sıcaklığına göre değiştiği gelişmiş bir pişirme yöntemidir.

- » **Yiyecek Termometresi**  
Yiyecek termometresi ürün pişirilirken iç sıcaklığının hassas biçimde kontrol edilmesini sağlar.

### D - Özel İşlevler

- » **Su Püskürtme**  
Suyun bölmeye manuel olarak püskürtülmesi: Bir pişirme çevrimi sırasında nem düzeyini aniden yükseltmek için.

- » **Fan**  
Fan hızının ayarlanmasını sağlar.

## E - Yardımcı özellikler



### Düşük Güç (yalnızca kazanlı modellerde)

Hafif pasta ürünleri gibi hafif pişirme için. Tüm çevrimlerle birleştirilebilir.



### Hold (Bekletme)

Genellikle et (büyük parçalar) için yavaş ve uzun süreli pişirme amacıyla. Pişirmenin sonunda ılık sıcaklığı korumak için idealdir. Tüm çevrimlerle birleştirilebilir.



### Duraklatma

Pişirme çevrimleri arasında bir duraklatma ayarlamak için.



### 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.



## UYARI

Yanma tehlikesi. Fırın sıcakken kapağı her zaman dikkatlice açın.



### HACCP

(Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları): Gerekli sisteme göre pişirme verileri USB flash belleğine kaydedilebilir.



### Kazan Tahliyesi (yalnızca kazanlı modellerde)

Kazandaki suyu manuel olarak tahliye etmek için bu düğmeye basın.

## F - Programlar ve Çoklu Faz



### Programs (Programlar)

Bu düğme, 99 programa (tarife) kadar kaydedilmesini ve çağrılmasını sağlar.



### Çoklu Faz

Ardışık fazlarla pişirme: Bu işlev, otomatik sıralamada 4 faza kadar pişirme programı ayarlamınızı sağlar.

## G - Gösterge Işıkları



### Dikkat

Fırında bir arızayı (uyarı / hata) belirtir.



### USB

Fırına USB cihazı bağlandığında yanar.



### Wi-Fi

Wi-Fi ağına başarıyla bağlandığını (yalnızca uygun aksesuarla) gösterir.

## H - Sayı Ekranları alanı



### Nem Dijital Ekranı şunları gösterir:

- Kombi Çevrimi veya Konveksiyon Çevriminde ayarlanan nem değeri.
- Kazansız modellerde 10 ile 100 düzeyleri arasında nem.



### Sıcaklık Dijital Ekranı şunları gösterir:

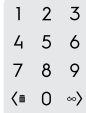
- Ayarlanan bölme sıcaklığı
- ECO DELTA bölme sıcaklığı.



### Saat/Yiyecek Termometresi Dijital Ekranı şunları gösterir:

- Pişirme süresi.
- Yiyecek termometresi ayarlanan sıcaklığı.

## I - Tuş takımı



Çeşitli işlemlere sayısal değer eklenmesine izin verir.

### < düğme

- Ekrandaki değeri azaltmak için basın (<);
- Bir fazı veya programı silmek için aynı düğmeyi basılı tutun (⏏).

### > düğme

- Ekrandaki değeri artırmak için basın (>)
- Saati ayarlarken Sürekli pişirmeyi (∞) seçmek için aynı düğmeye basın.

## J - Temizlik çevrimi



### Temizlik Döngüsü

Bu işlev, fırın bölmesinin özel temizli çevrimleriyle otomatik olarak temizlenmesini sağlar.

## F.3 Fırın bağlantısı

Fırın, Buluta uzaktan bağlanırsa aşağıdaki gösterge ışığı, bağlantı durumuna göre yanar veya yanıp söner.



### Gösterge ışığı durumu



Gösterge ışığı açık: Fırın, Buluta bağlıdır.  
Tamamen parlak: Wi-Fi sinyali **iyi** durumda.  
Yarı parlak: Wi-Fi sinyali **orta veya düşük** durumda.



Gösterge ışığı yanıp söner:  
1 dakika boyunca: Fırın, Bulut ile bağlantı kuruyor  
Sürekli: Fırın, Buluta bağlanamıyor veya Wi-Fi bağlantısı yok.



## F.4 Pişirme çevrimi ayarı

### F.4.1 PİŞİRME ÇEVİRİMİ ayarlama

1. Pişirme çevrimi seçmek için ilgili düğmeye basın (örneğin KONVEKSİYON düğmesi).
  - kazanlı model

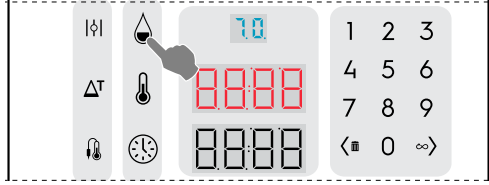


kazansız model



### F.4.2 NEMİ ayarlayın

2. Nem düğmesine basın. Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin %70). Girilen değer, sayı ekranında görüntülenir.



#### NOT!

Girilen sayı ne olursa olsun ekrandaki değerler her zaman en yakın onun katı olan sayıya (10, 20, 30, ... 90 ve 99'a kadar) yuvarlanır.

Girilen değerler (%)	Çıkış değerleri (%)
1 ila 14	10
15 ila 24	20
25 ila 34	30
35 ila 44	40
45 ila 54	50
55 ila 64	60
65 ila 74	70
75 ila 84	80
85 ila 94	90
95 ila 100	99

#### Nem durumu: KAZANLI

- Konveksiyonlu çevrim, ilave buhar üretmeden bölmedeki nem miktarını yönetmenizi ve ayarlamanızı sağlar.
- Nem düğmesine basın ve sayısal tuş takımını kullanarak maksimum nemi ayarlayıp havalandırmayı ayarlayın. 100 değerini ayarladığınızda valf kapanır ().

Ekranda görüldüğünde valf kapalı olduğundan bölme, nemi yönetmiyordür.

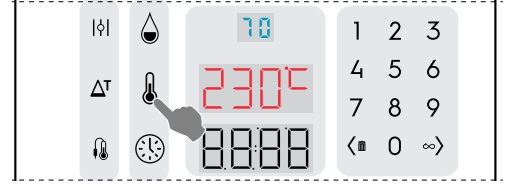
- Havalandırma düğmesi etkinleştirildiğinde nem ayarlanamaz. Havalandırma açılır ve bölmedeki tüm nemi dışarı atar.

#### Nem durumu: KAZANSIZ

- Konveksiyon çevrimi, bölmedeki nem seviyesinin yönetilmesini sağlar.
- Nem düğmesine basın ve sayısal tuş takımını kullanarak nemi seviyesini ayarlayın.
- 0 değerini ayarladığınızda valf kapanır () ve bölme, nem seviyesini düzenlemez.
- Havalandırma düğmesi etkinleştirildiğinde nem seviyesi ayarlanamaz. Havalandırma açılır ve bölmedeki tüm nemi dışarı atar.

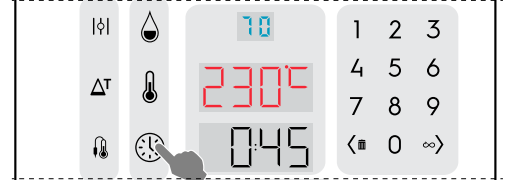
### Sıcaklık ayarı

3. SICAKLIK'ı ayarlayın
  - Sıcaklık düğmesine basın.Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin 230°C). Girilen değer, sayı ekranında görüntülenir.



### F.4.3 Pişirme SÜRESİNİ ayarlayın

4. Saat düğmesine basın. Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin 45 dakika). Girilen değer, sayı ekranında görüntülenir.



5. Pişirme çevrimini başlatmak için BAŞLAT düğmesine basın. Otomatik başlatmayı ayarlarsanız çevrim, kapak kapatıldığında otomatik olarak başlar.

### F.4.4 Ön ısıtma/Soğutma fazı

- Bu hazırlık fazı, seçilen çevrim başlamadan önce bölme sıcaklığını hazırlar. Sıcaklık Ekranı ayarlanan sıcaklığı gösterir; Saat Ekranı, bölme sıcaklığına göre "PrEH" veya "COOL" mesajını gösterir ve Başlat düğmesi kırmızı yanar.

#### BAŞLAT düğmesine basıldıktan sonra kapağın açılması:

- Kapak açılırsa Ön ısıtma kesilir (Soğutma fazı çalışmaya devam eder), Saat Ekranında "door" mesajı görüntülenir.
- Kapak kapatıldığında Ön ısıtma yeniden başlar.

#### Ön ısıtmayı/Soğutmayı atlama

- Pişirme çevrimini hemen başlatmak için başlat düğmesine basın.

6. Ön ısıtma/Soğutma tamamlandığında, Süre Ekranında "LOAd" mesajı görünür ve Başlatma düğmesi kırmızı yanıp söner.

- Kapağı açın;
- Yiyeceği cihaza yerleştirin;
- Kapağı kapatın: Pişirme çevrimi başlar.

### F.4.5 Çevrimi durdurun

Çevrimi durdurmak için BAŞLAT basılı tutun.

### F.4.6 Çevrimi sonlandırın


7. Ayarlanan süre geçtiğinde pişirme çevrimi otomatik olarak durur ve cihazın alarmı bip sesi çıkarır. Kapağı açın ve ürünü çıkarın. Sesli alarm, kontrol panelinde herhangi bir işlem yapılarak veya kapak açılarak susturulabilir.
  - Pişirme çevrimini durdurmak için birkaç saniye boyunca çevrimi BAŞLAT düğmesine basın.
  - Son pişirme çevrimini aynı parametrelerle tekrarlamak için BAŞLAT düğmesine yeniden basın.

### F.4.7 HAVALANDIRMA VALFİ AÇIK

	Nem seçeneği: Yalnızca konveksiyonlu çevrim için.
--	---


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

#### F.4.8 ECO DELTA

	Sıcaklık seçenekleri (tüm pişirme modları için)
--	---

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

Bu, fırın bölmesi sıcaklığının yiyeceğin iç sıcaklığına göre değiştiği gelişmiş bir pişirme yöntemidir.

1. Bu işlevi seçmek için ECO-DELTA düğmesine  $\Delta T$  basın.
2. Tuş takımına gerekli değeri girmek için bu düğmeye tekrar basın, örneğin 30°C.  
1 ile 120°C arasında bir delta sıcaklık değeri girilebilir.
3. PROBE (PROB) düğmesine  basın. Gerekli yiyecek iç sıcaklığını ayarlayın.
4. Probu yiyeceğin içine yerleştirin (bkz. paragraf F.4.11 YIYECEK TERMOMETRESİ)

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

Bu durumda, bölme sıcaklığı pişirmenin başından sonuna kadar yiyeceğin içindeki sıcaklığa (CORE PROBE [Pişirme Termometresi]) göre otomatik olarak ayarlanıp aralarındaki farkı sabit tuttuğundan (ECO-DELTA) pişirme işlemi orta derecede ve uzundur.



#### ÖNEMLİ


ECO-DELTA işlevi yalnızca pişirme termometresi takılıken kullanılabilir.





#### NOT!

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


#### F.4.9 SOĞUTMA

	Hızlı bölme soğutma
--	---------------------



Düşük sıcaklıkta bir pişirme türünden diğerine geçerken kullanışlıdır; kapak açıkken bile fanın dönmesini ve suyun otomatik olarak püskürtülmesini edilmesini sağlar. Bu seçenek, bölme sıcaklığı 180°C'nin üzerindeyse kullanılamaz.

1. COOLING DOWN (SOĞUTMA) düğmesine basın .
2. Fırının sonraki pişirme için ulaşması gereken sıcaklık değerini girin.
3. Ayarlanan sıcaklığa erişmek için Başlat  düğmesine basın.


#### F.4.10 CONTINUOUS COOKING (SÜREKLİ PİŞİRME)

	Süre seçeneği
--	---------------

Pişirme süresi sonsuzdur.

1. Sonsuz düğmesine  $\infty$  basın.  
Süre ekranında "cont" (sürekli) gösterilir.
2. Yemeği pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT  düğmesine basın.
3. Yemek piştiğinde BAŞLAT düğmesini  basılı tutarak SÜREKLİ PİŞİRME çevrimini durdurun.

#### F.4.11 YIYECEK TERMOMETRESİ

	Süre seçeneği
--	---------------

Ürünün iç sıcaklığını ölçmek için ayarlanabilir PROB. Bu işlev, pişirme süresi ayarını devre dışı bırakır.

1. PROBE (PROB) düğmesine basın;

Sayısal tuş takımında pişirme termometresi sıcaklığını ayarlayın (ör. 55); Time (Süre) ekranında girilen değer gösterilir.




Pişirme termometresi ürün pişirilirken iç sıcaklığının hassas biçimde kontrol edilmesini sağlar. Ayarlanan değere erişildiğinde fırın otomatik olarak durur.



#### NOT!

Kombi ve konveksiyon çevrimleri için yiyecek termometresi 15 ila 290°C ve Buhar çevrimi için 15 ila 120°C'ye ayarlanabilir.

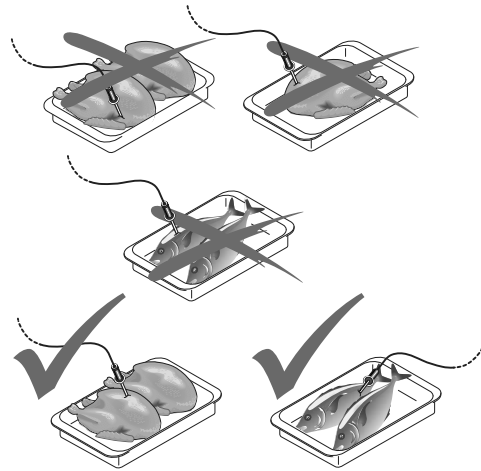
2. Fırının kapağını kapatın ve prob çevrimini başlatmak için BAŞLAT düğmesine  basın.  
Temperature (Sıcaklık) ekranında ön ısıtma aşamasının bittiği belirtilinceye kadar bekleyin. LOAD (YÜKLE) mesajı görüntülenir.
3. Kapağı açın, bölmeye yiyeceği yerleştirin.



#### UYARI

Yanma tehlikesi. Fırın sıcakken kapağı her zaman dikkatlice açın.

4. Pişirme termometresini yerinden çıkarın;
5. Çok zorlamadan ürünün içine yerleştirin;  
Hassas kısmı olan ucunun, yiyeceğin tam orta noktasına yakın bir yere geldiğinden emin olun.



#### ÖNEMLİ


Pişirme termometresi hassas bir bileşendir. Esnek kabloyu takarken veya çekerken çarpmaları, zorlamaları kesinlikle önleyin (özellikle arabaya monteli yapıları kullanırken).  
Garanti, yanlış kullanım nedeniyle zarar gören pişirme termometrelerinin değiştirilmesini kapsamaz.

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

#### Prob çevrimini sonlandırın

- Gereken ürün için sıcaklık değerine erişildiğinde fırın otomatik olarak durur. Time (Süre) ekranında pişirme çevriminin süresi görüntülenir;

### Prob çevriminin devre dışı bırakılması

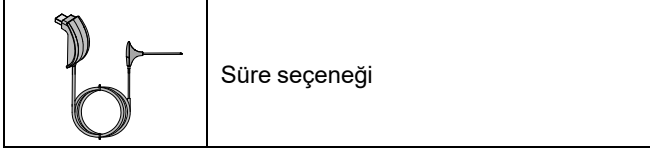
- PROB çevrimini devre dışı bırakmak için TIME (SÜRE) düğmesine  basmanız ve pişirme süresi ayarlamanız yeterlidir. Bu eylem, otomatik olarak pişirme termometresinin bağlantısını keser veya tersi işlem uygulanır. Fırın kapatıldığında pişirme termometresi de devre dışı bırakılır.





#### NOT!

Vakumla paketlenmiş ürünlerde, USB flash belleğine bağlanacak özel harici pişirme termometresini (istek üzerine sunulan aksesuar) kullanmak gerekir. Kullanımı için ilgili paragrafa bakın.

### F.4.12 USB YİYECEK TERMOMETRESİ (isteğe bağlı)



1. TERMOMETRE düğmesine  basın ve neredeyse 1 saniye basılı tutun.

Göstere ışığı  yanıp sönmeye başlar (0,5 sn. AÇIK - 0,5 sn. KAPALI).

Sayısal tuş takımında pişirme termometresi son sıcaklığını ayarlayın (ör. 55); Süre ekranında girilen değer gösterilir.



#### NOT!

Kombi ve konveksiyon çevrimleri için yiyecek termometresi 15 ila 290°C ve Buhar çevrimi için 15 ila 120°C'ye ayarlanabilir.

2. Fırının kapağını kapatın ve prob çevrimini başlatmak için

BAŞLAT düğmesine  basın.

Temperature (Sıcaklık) ekranında ön ısıtma aşamasının bittiği belirtilinceye kadar bekleyin. LOAD (YÜKLE) mesajı görüntülenir.

3. Kapağı açın, bölmeye yiyeceği yerleştirin.




### UYARI

Yanma tehlikesi. Fırın sıcakken kapağı her zaman dikkatlice açın.


4. USB termometrenin iğnesini, çok fazla zorlamadan ürünün ortasına yerleştirin;
5. USB ucunu fırının USB yuvasına yerleştirin.

Göstere ışığı  sabit olarak yanar.

6. Fırın kapağını kapatın. Göstere ışığı  yanıp sönmeye başlar (0,5 sn. AÇIK - 0,5 sn. KAPALI).



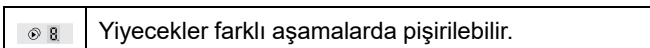
### ÖNEMLİ

Göstere ışığı  hızlı yanıp sönerse (0,1 sn. AÇIK - 0,1 sn. KAPALI) daha büyük ekranda yanıp sönen metin etiketi "UPrb" görünür ve sesli alarm çalar; USB termometrenin bağlı olduğundan emin olun. Bu sırada pişirme işlemi askıya alınır.

PROBE CYCLE (Prob Çevrimi) çalışmaya devam eder.

Ayarlanan değere erişildiğinde fırın otomatik olarak durur.



### F.4.13 MULTIPHASE (ÇOK AŞAMALI)



Yiyecekler farklı aşamalarda pişirilebilir.

Fırın, her çevrim için 4 aşamaya kadar ayarlanmasına izin verir. Çok aşamalı pişirme çevrimi sırasında fırın otomatik olarak bir aşamadan diğerine geçer. Tüm aşamalar tamamlandığında çevrim durur.

### Çok aşamalı çevrim ayarlamak için:

1. Önce bir pişirme çevrimi ayarlayın (bkz. F.4 Pişirme çevrimi ayarı paragrafı);
2. 2. aşamayı eklemek için çok aşamalı düğmesini  basılı tutun;
3. 2. aşamayı ayarlayın
  - BU noktada yeni aşamanın parametreleri ayarlanabilir.
  - Ayarlanacak tüm aşamalar için sıralamayı tekrarlayın.
4. En sonunda, pişirme çevrimini başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine  basın.

### Bir aşamayı silmek için:

1. Klavyedeki okları kullanarak < / > silinecek aşamayı seçin
2. Çöp kutusu simgesini basılı tutun.




#### NOT!

Aradaki bir aşamayı sildiğinizde sonrasında gelen aşamaların da otomatik olarak iptal edileceğini unutmayın.

### F.4.14 YARDIMCI ÖZELLİKLER

Yardımcı özellikler, pişirme çevrimine eklenebilecek işlevlerdir. Etkinleştirmek için ilgili düğmelerine basmak yeterlidir.

#### Duraklatma


- Yeni bir aşama ekleyin;
- Duraklatma  düğmesine basın;
- SÜRE düğmesini kullanarak istenen süreyi ayarlayın.



#### NOT!

Bu yardımcı özellik, bir çok aşamalı çevrimin başında ayarlanırsa gecikmeli başlatma olarak kullanılabilir.

#### Hold (Bekletme)

- Bekleme  düğmesine basıldığında pişirme çevriminin sonuna bekleme aşaması eklenir. Bekleme aşamasında Çok Aşamalı Ekranda H harfi görünürken Süre ekranında HOLd yazar.
- Pişirme işlemi süreye bağlıysa bekleme sıcaklığı + 65 °C'dir. Pişirme işlemi proba bağlıysa bekleme sıcaklığı, ayarlanan iç sıcaklıktan 5 °C fazladır.

#### Kazan Tahliyesi

- Kazan, bir çevrim sırasında boşaltılamaz.

#### Soğutma

- Soğutma işlevi, bir çevrim sırasında etkinleştirilemez.
- Varsayılan sıcaklık 25 °C'dir ancak tuş takımıyla ayarlanarak değiştirilebilir.
- Hücrenin gerçek sıcaklığını görmek için Temperature (Sıcaklık) düğmesine 2 saniyeden daha uzun süre basın.

### F.5 Programlar

Programs (Programlar) düğmesi daha önce kaydedilen pişirme çevrimlerini kullanmaya veya yenilerini oluşturup kaydetmeye imkan verir.

Programlardan çıkmak için, pişirme modlarından birini basılı tutun.



## Program kaydetme

- Önce bir pişirme çevrimi ayarlayın (bkz. F.4 Pişirme çevrimi ayarı paragrafı);
- Programlar düğmesini basılı tutun. Ekranda mevcut ilk programın numarası gösterilir;



- Okları < / > kullanarak istenen Program numarasını (01-99) seçin;
- Programlar Ekranı birkaç saniye yanıp sönmeye devam eder; prosedürü tamamlamak için aynı düğmeyi, bir bip sesi programın kaydedildiğini onaylayana kadar birkaç saniye daha basılı tutun;
- Programı başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine ► basın.



### NOT!

Kazanlı modellerde Yenilenme için iki adet önceden ayarlanmış program kaydedilmiştir ve "1" ile "2" numaralı programlarda mevcuttur.

### Yenilenme programları:

1. **Tabakta Yenilenme** - ziyafetler için idealdir  
Çift aşama:
  - 2 dakikalık konveksiyon çevrimi, 120 °C, kanat kapalı ve havalandırma 4'te;
  - 5 dakikalık kombi çevrimi, 120 °C, %20 nem ve havalandırma 4'te.
2. **Tepside Yenilenme** - ısı dengesi için idealdir  
15 dakikalık kombi çevrimi, 120 °C, %40 nem ve havalandırma 5'te.

## Program silme

- Silinecek programı seçin;
- Birkaç saniye boyunca < 🗑️ (sil) düğmesini basılı tutun ve silme işlemi onaylamak için aynı düğmeye yeniden basın.

## Programları yükleme / indirme - USB

Bu prosedür, yalnızca **başlangıç fırın durumunda** mümkündür.



### NOT!

Fırının başlangıç durumuna erişmesi için şekilde gösterildiği gibi mevcut pişirme modlarından birini basılı tutun.



1. Yuvaya bir USB anahtarı takın.
2. Programları yüklemek / indirmek için Sıcaklık ekranında PrOG görününceye kadar Programlar düğmesini basılı tutun.

3. Klavyedeki < / > ok düğmesini kullanarak "yükleme" veya "indirme" komutunu seçin.  
Seçimimize bağlı olarak Süre ekranında "dnLo" ya da "UPLO" kelimesi görünür.
4. Yükleme ve indirme işlemine başlamak için Programlar düğmesini basılı tutun.  
Tüm kontrol paneli göstergeler ışıkları yanıp söner.
5. Sonunda, işlemin tamamlandığını doğrulamak için Ekranda End (son) kelimesi yanıp söner.
6. Yuvadan USB anahtarını çıkarın.

## Buluttan Programlar

Fırın, internete bağlanabilir ve buluttan pişirme programları (tarifler) alabilir.

Buluttan cihaza bir veya daha fazla program gönderildiğinde, Sıcaklık ve Zaman ekranlarında "CLOU PrOG " mesajı gösterilir.



İndirilen programların sayısı, Program ekranında gösterilir.



- Cihaza yeni programlar eklemek için herhangi bir tuşa basın. CLOU PrOG mesajı yok olur.

## HACCP günlüğü indirme

Bu prosedür, yalnızca başlangıç fırın durumunda mümkündür.

1. Yuvaya bir USB anahtarı takın.
2. HACCP günlüğünü indirmek için Sıcaklık ekranında HACCP görününceye kadar HACCP düğmesini basılı tutun.  
Time (Süre) Ekranında "dnLo" kelimesi görünür.
3. Tüm kontrol paneli göstergeler ışıkları yanıp söner.
4. Sonunda, işlemin tamamlandığını doğrulamak için Ekranda "End" (son) kelimesi yanıp söner.
5. Yuvadan USB anahtarını çıkarın.

## F.6 Göstergeler Işıkları



### NOT!

Göstergeler ışıkları düğme değil, yalnızca işlev veya uyarı ışıklarıdır.

### ALARM



Arıza olduğunu belirtmek için ışık yanıp söner. Uyarı veya hata olabilir.

### USB



Bu ışık, USB aygıtının takıldığını belirtmek için yanar. Başta yanıp sönerken USB tanındıktan sonra sabit olarak yanmaya başlar.

### Wi-Fi



Bu ışık, Wi-Fi ağına başarıyla bağlanıldığını (yalnızca uygun aksesuarla) gösterir.

## F.7 Özel İşlevler

Özel işlevler, fırın kullanımının iyileştirilmesine olanak tanır ve az ya da çok yoğunlukla kullanılabilir.

## SU PÜSKÜRTME



Pişirme çevrimi sırasında, belirli pişirme türleri için bölmedeki nem oranını yükseltmek mümkündür.

Püskürtme süresini saniye olarak (her tire = 10 sn.) ayarlamak için bu düğmelere arka arkaya basın.

Yukarıdaki şekilde (örneğin) 30 saniye su püskürtmesine karşılık gelen 3 tire gösterilmektedir.



## UYARI

Kapağı dikkatlice açın. Su, fan üzerine püskürtülür.

## FAN



Bu işlev, en hassas olanlar gibi bazı pişirme türleri için fan hızını ayarlamaya olanak sağlar.

5 hız düzeyini ayarlamak için yukarıdaki düğmeye ardı ardına basın.

Yukarıdaki şekilde (örneğin) yüksek bir hıza karşılık gelen 4 tire gösterilmektedir.

## F.8 Davlumbaz yönetimi

Davlumbaz fırına takıldığında ve açıldığında fırında, belirli bir çalışma süresinden sonra davlumbaz bakımının gerektiğini hatırlatan bir metin etiketi gösterilir.



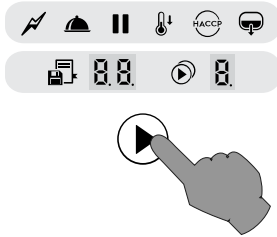
### Etiket metni anlamı

CLLP	Davlumbaz lambasını temizleyin
rEPL	Davlumbaz lambalarını temizleyin
CLCS	Davlumbaz yağışma lavabosunu temizleyin
CLFt	Davlumbazın buğu çözücüsünü ve su separatör filtresini temizleyin

Bu hatırlatma atlanabilir veya Servis, bakım işlemini yaptıysa onaylanabilir.

### Hatırlatmayı atlamak için:

- BAŞLATMA düğmesine basmanız yeterlidir.



Hatırlatmalar yalnızca cihaz açıldığında (7 günlük sürekli çalışmadan sonra) görüntülenir. Hatırlatma atlanırsa sonraki cihaz açılışında yeniden görünür.

## F.9 Temizlik çevrimi

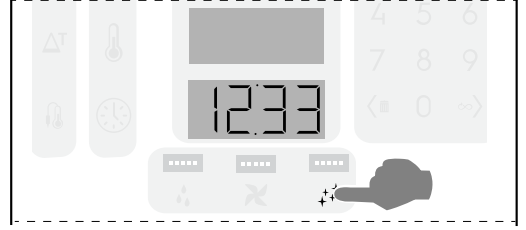
Fırın, bölmeyi otomatik olarak temizlemek üzere donatılmıştır.



### ÖNEMLİ

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

1. Temizlik moduna girmek için düğmesine basın.



2. Mevcut 5 temizlik çevriminden birini ayarlamak için düğmesine art arda basın.



### Kullanılabilir temizlik çevrimleri

CLn1	= Yumuşak yıkama çevrimi Düşük düzeyde kir için temizlik, ör. 200'ün altındaki pişirme sıcaklıklarında buhar uygulama, pişirme veya tek yükler°C
CLn2	= Orta derecede yıkama çevrimi Orta düzey kir için temizlik, ör. 200'ün altındaki pişirme sıcaklıklarında pişirme°C
CLn3	= Sert yıkama çevrimi Pişirme ve ızgara kalıntıları bulunan orta-yüksek düzeyde kir için temizlik
CLn4	= Ekstra Güçlü yıkama çevrimi Birden fazla yüke ait pişirme ve ızgara kalıntıları bulunan yüksek düzeyde kir için temizlik
CLn5	= Durulama çevrimi Soğuk suyla durulama

3. Çevrimi başlatmak için düğmesine basın;

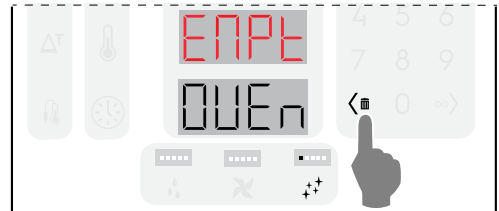


### ÖNEMLİ

Bölge sıcaklığı çok yüksekse BAŞLATMA düğmesi devre dışıdır. Fırını soğutmak için düğmeye basın.

**Yüksek sıcaklık kimyasal reaksiyonu tetikleyebileceğinden, deterjanı yalnızca soğuma tamamlandıktan sonra koyun.**

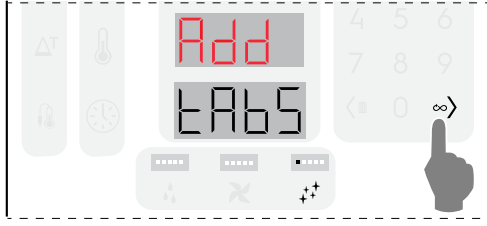
4. Seçili temizleme çevrimini başlatmadan önce ekranda, bölmeyi boşaltmanızı hatırlatan bir mesaj görünür. Kapağı açın ve **bölmeden HER NESNEYİ ÇIKARIN** (tavalara, tepsiler, aksesuarlar ve diğerleri!).



Onaylamak için klavyedeki düğmesine basın.

5. Ekranda, deterjanları eklemenizi hatırlatan bir mesaj görünür. Bölmenin orta alt kısmına temizleme deterjanını, ilgili çekmeceye de (konumu modeline göre değişiklik gösterir) durulama ve kireç çözücü tableti koyun.

Miktarlar, seçilen çevrime göre değişiklik gösterir (bu bölümdeki tablolara veya fırındaki yapıışkana bakın).



Katı kimyasal yüklemesini onaylamak için  $\infty$  düğmesine basın.

6. Kapağı kapatın: Temizlik çevrimi başlar.

#### Ekranda temizleme çevrimi bilgileri

Çeşitli ekranlarda aşağıdaki metin gösterilir:

Çevrimi ayarlarken:

- Sıcaklık ekranı = seçili çevrim (örneğin CLn1)
- Süre ekranı = tahmini çevrim süresi.

Çevrim başladıktan sonra:

- Sıcaklık ekranı = seçili çevrim
- Saat ekranı = kalan süre.

Çevrim sonunda:

- Sıcaklık ekranı = seçili çevrim
- Zaman ekranı = "Son " mesajı.



Temizleme modundan çıkmak için herhangi bir tuşa basın.

#### DETERJANLAR

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.

#### Standart yapılandırma

KATI deterjan

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

**A**



#### ÖNEMLİ

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

#### PARLATICI

#### Standart yapılandırma

Tabletler halinde KATI parlaticı ve kireç çözücü madde

Açın ve aşağıdaki tablolarda gösterilen sayıda tableti ilgili çekmeceye boşaltın (aşağıdaki şekillere bakın).

**B**

Kireç çözme etkisi yalnızca kazanlı modellerde görülebilir.

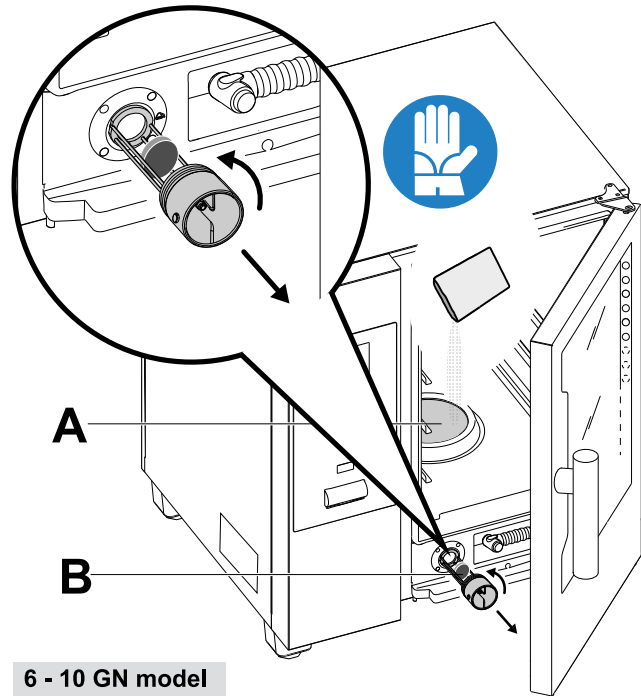


#### ÖNEMLİ

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

#### 6 - 10 IZGARALI MODELLERE KATI KİMYASAL MADDE YÜKLEME

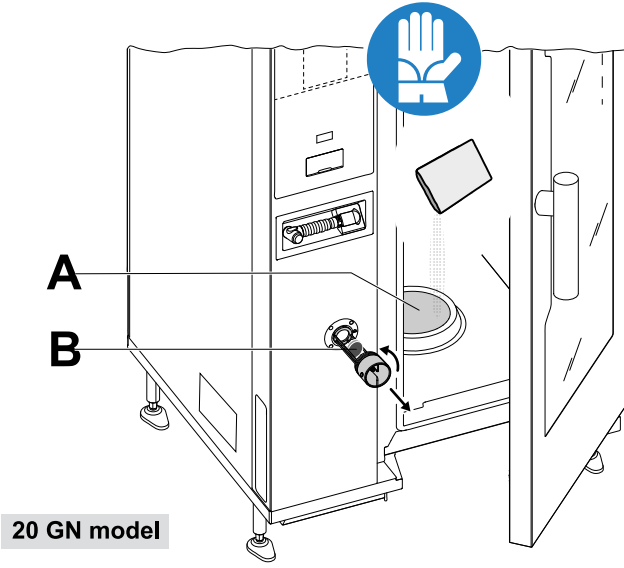
6 - 10 GN modeli			
Temizlik Döngüsü	A	B	B - dESC
	Deterjan	Parlaticı / Kireç çözme	Kireç çözme
Miktar (N. Tablet/Saşe)			
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

#### 20 IZGARALI MODELLERE KATI KİMYASAL MADDE YÜKLEME

20 GN modeli			
Temizlik Döngüsü	A	B	B - dESC
	Deterjan	Parlaticı / Kireç çözme	Kireç çözme
Miktar (N. Tablet/Saşe)			
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



20 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 parlaticı 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.

#### F.9.1 Zorunlu Temizleme

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

- Zaman ekranında FCLn mesajı yanıp söner. Otomatik temizleme çevrimlerinden birini gerçekleştirmek gerekir.



- Seçilen temizleme çevriminin sonunda FCLn uyarısı kaybolur ve pişirme işlevi yeniden kullanılabilir hale gelir.



### NOT!

Bu işlem, fırının kurulumu sırasında veya sonrasında müşterinin talebine göre etkinleştirilebilir. Gerekirse yetkili Müşteri Hizmetleri servisiyle iletişime geçin.

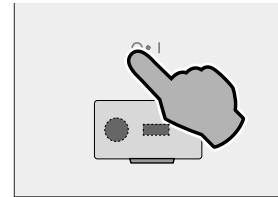
#### F.9.2 Kazan kireç çözme (dESC)

Katı kimyasallarla yapılan rutin yıkama çevrimi sırasında (durulama ve kireç çözme mavi tabletleri) kazanda kireç kalmaz. Ancak kazanda aşırı ölçeklenme durumunda, ekranda kireç çözme işlemi ihtiyacını belirten "dESC" hata kodlu bir mesaj gösterilir.

- Durulama yardımı ve kireç çözme çevrimi içeren bir temizlik programı (CLn1 ile CLn4) çalıştırın. Normal miktarlar yerine 6-10 GN modeller için yalnızca 2 adet "C25" tablet ve 20 GN modeller için yalnızca 3 tablet kullanın.
- Temizleme çevrimini yaptıktan sonra ekranda yeniden "dESC" hata kodu gösterilirse Servisi arayın.

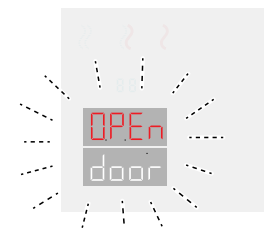
#### F.10 Fırını kapatma

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

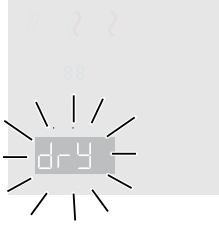


### ÖNEMLİ

Cihaz, kapanmadan önce bir bölme kurutma işlemi yürütür: Soğutma fanı, bileşenler bölmesini soğutmak ve fırın bölmesini kurutmak için maksimum hızda aktif kalır. Kırmızı ve beyaz ekranlar, yanıp sönen bir mesaj gösterir: "KAPAĞI AÇIN".



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



- Kapak hâlâ kapalıysa ekranlar yaklaşık 30 dakika boyunca yanıp söner ve ardından, fırın kapanır.



#### NOT!

Fırın kapatıldığında pişirme veya yıkama işlemi yapıyorsa kurutma işlemi YAPILMAZ.

## 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 odası (bölme)

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

- Pişirme bölmesini temizlemek amacıyla, ilgili programı seçmek için Temizleme düğmesine  basın (F.9 *Temizlik çevrimi* paragrafında açıklandığı gibi).

#### 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.9 *Temizlik çevrimi* paragrafında açıklandığı gibi belirli bir sekme ekledikten sonra emin olun.

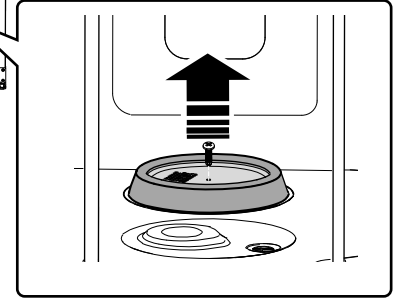
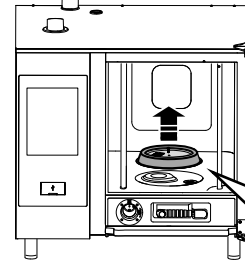
Fırında “dESC” mesajı görüntüleniyorsa aynı paragrafın F.9.2 *Kazan kireç çözme (dESC)* bölümünde açıklandığı gibi kireç çözme işlemi uygulayın.

#### 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

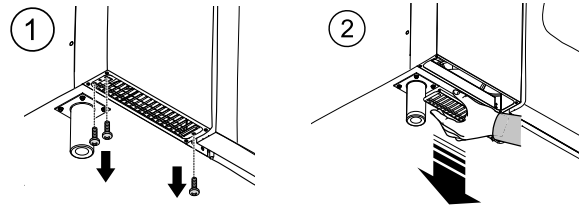
Fırın parçalarına soğutucu havanın girişini sağlayan aralıklara sahip destek içinde yer alan poliüretan süngerdir (örneğin “masa üzeri” modeller için şekle bakın).

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

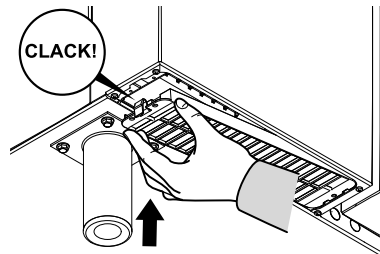
#### Ayda bir:

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.







**NOT!**  
Güvenlik gereklilikleri nedeniyle filtreyi geri takmak zorunludur. Filtre yoksa cihaz çalışmayı keser.

## 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 ögesidir.

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



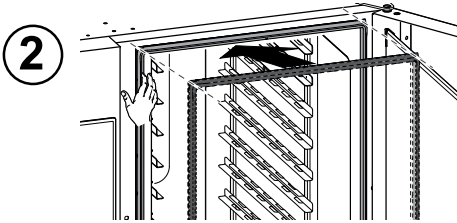
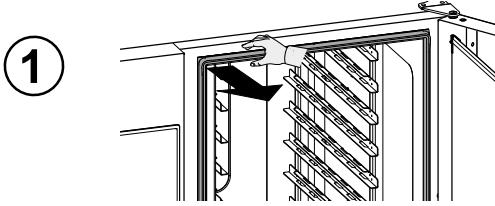
### ÖNEMLİ

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. Yuvanın tamamına yeni bir conta takın.

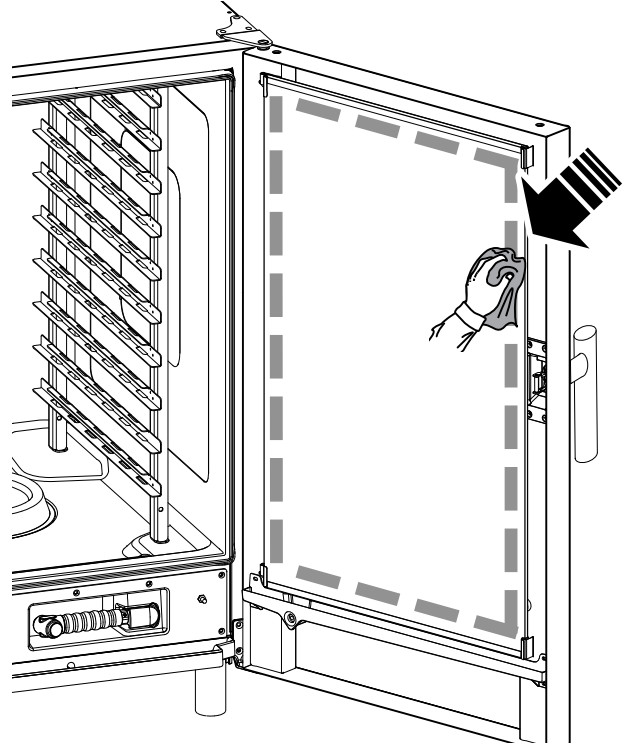


## G.9 İç, dış ve pişirme bölmesi camı

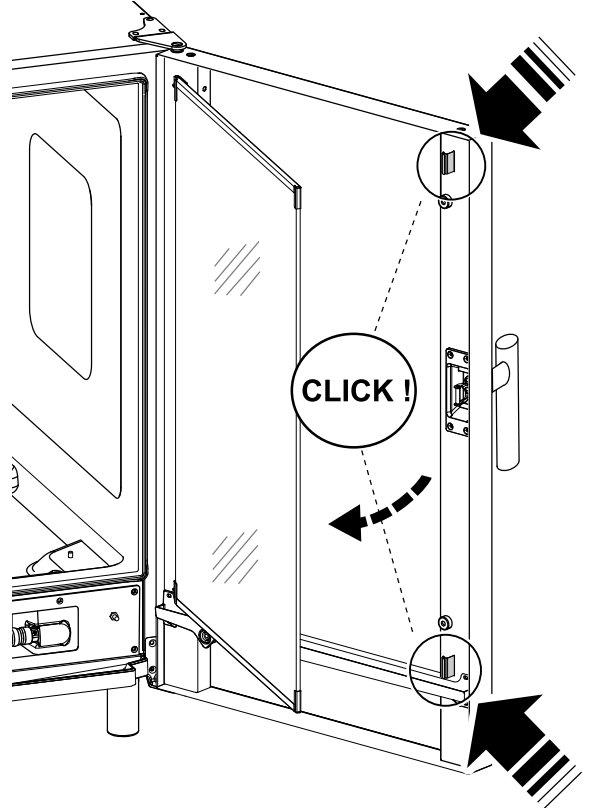
Fırın kapağındaki camın temiz kalması, bu camın iki işlevi açısından önemlidir: Kullanıcıyı, pişirme bölmesindeki sıcaklıklardan koruma ve istendiği zaman pişirme işleminin kontrolü için fırın içinin görülebilmesi.

Pişirme bölmesinin her yıkama çevriminden sonra:

1. İç camın kenarını temizleyin. Aşağıdaki şekle bakın;

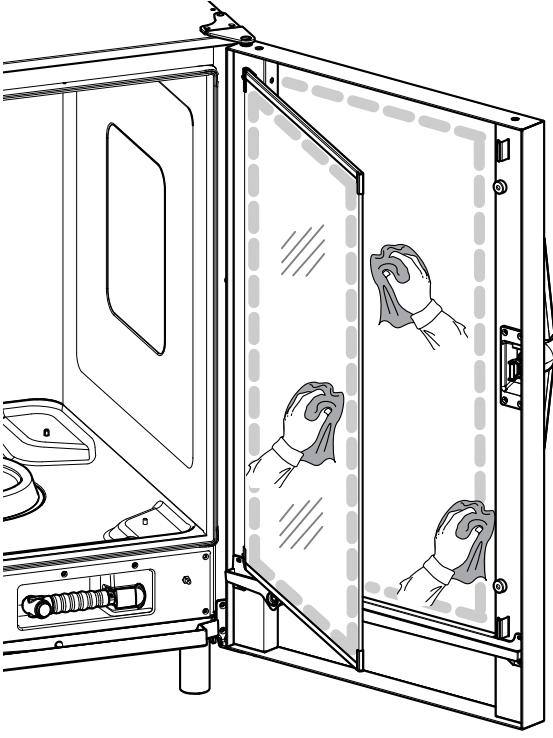


2. Kapak açıkken, iç ve dış cam arasındaki boşluğa erişmek için aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi iki üst ve alt sabitleme klipsine bastırın; İç camın dış kısmını bir cam yüzey ürünüyle temizleyin;



3. Kapaklar arasındaki ara boşluk yüzeylerini temizleyin.

4. İç camı kliplere takın ve fırın kapağını kapatın.



### G.10 Kapak alanı



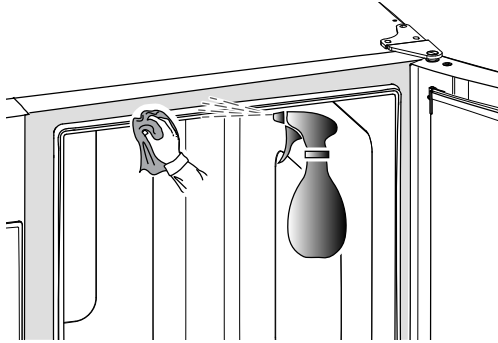
#### ÖNEMLİ

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

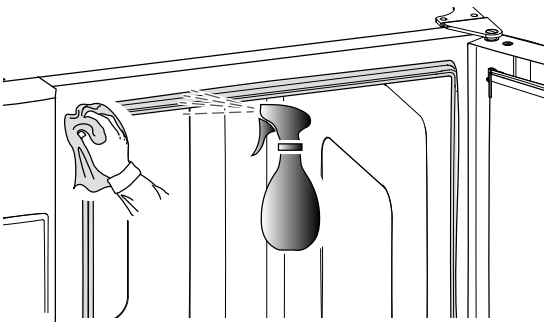
Pişirme çevriminden sonra fırın kapağı, içerideki camı, conta ve kapak çapının çevresindeki alan, fırından gelen yağlı buharlar nedeniyle kolayca kirlenebilir.

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

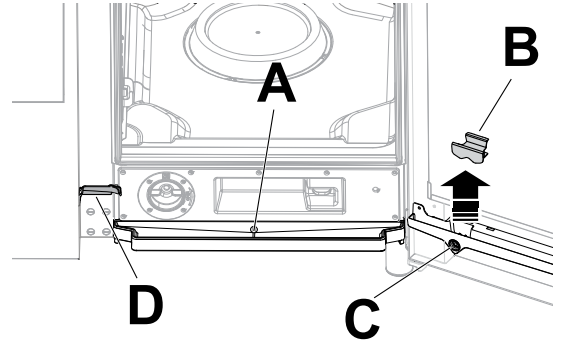
Pişirme bölmesinin düzenli temizliğine rağmen pişirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, harici tahliye borusunu tıkayabilir. Bu nedenle tahliyenin verimliliğini kontrol etmek ve tıkanma belirtileri görür görünce dış boruyu temizlemek önemlidir. En az **yılda bir kez** tahliye borusunu temizleyin.

### G.12 Yoğuşma damla kolektörü

Pişirme 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

Pişirme bölmesinin düzenli temizliğine rağmen pişirme 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.

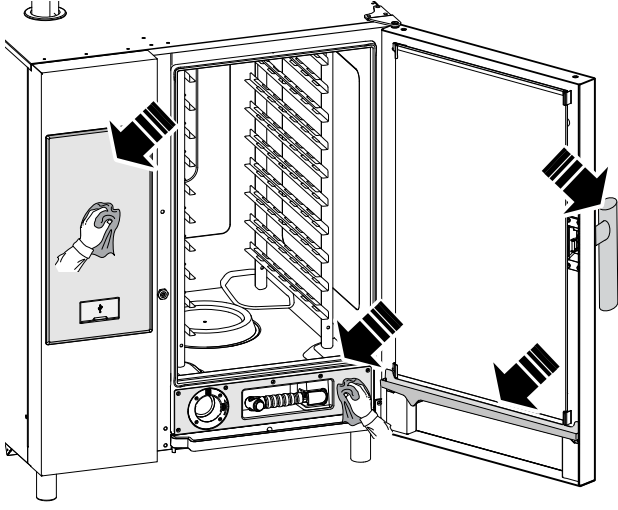
### G.14 Diğer yüzeyler

- 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 fişi 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 garantisi kapsamına dahil olmayan parçalar vardır.

## G.17 Onarım ve olağan dışı bakım



NOT!

Onarım ve olağan dışı bakım, üreticiden bir servis kılavuzu sağlamasını 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 <sup>1</sup>	• Servis

1. Cihaz, yaklaşık 10 yıl boyunca kullanılacak şekilde tasarlanmış 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.

#### 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"> <li>• Filtre algılanmadı;</li> <li>• Hava filtresi eksikliği nedeniyle dahili elektrik ve elektronik bileşenlerinin hasar görme olasılığı.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtreyi yeniden takın;</li> <li>• Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
ACUM N°200	Fırını durdurur	Ana elektronik kart tanımlanamıyor	Ana elektronik kartla iletişim sorunu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin;</li> <li>• Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>• Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin;</li> <li>• Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
ACSS N°116	Fırını engeller, kritik hata	ACS yazılım sürümü 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 bölmesi sıcaklık uyarısı	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtre kirli;</li> <li>• Çok yüksek oda sıcaklığı.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin.</li> <li>• Filtreyi temizleyin;</li> <li>• Pişirmeden önce fırının soğumasını bekleyin;</li> <li>• Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>• Pişirme işlemi yapılabilir. Pişirme sonuçlarını doğrulayın.</li> <li>• Uyarı devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>

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

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
CFbL N°294	Uyarı	Soğutma fanı arızası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soğutma fanı motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü</li> <li>Başka elektrik/mechanik sorun</li> </ul>	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"> <li>Temizleme çekmecesinin kabı algılanmadı. Pişirme veya temizleme çevrimi BAŞLATMAK mümkün değildir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kabı, fırının önündeki temizleme çekmecesine doğru şekilde vidalayın;</li> <li>Hata devam ederse kabı 180° döndürün ve yeniden vidalayın. Servisi arayın.</li> </ul>
CntC N°310	Pişirmeyi durdur	Bölme SSR NTC arızası (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konektör arızası;</li> <li>NTC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını yeniden başlatın;</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
CPUA N°203	Fırını durdurur	ACS mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını yeniden başlatın;</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
CPUt N°204	Fırını durdurur	TC mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını yeniden başlatın;</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
CSht N°312	Uyarı	Bölme SSR NTC yüksek sıcaklık (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giriş hava filtresi kirli;</li> <li>Soğutma fanı arızası;</li> <li>Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor;</li> <li>Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın;</li> <li>Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatmayın;</li> <li>Sıcaklığın azalmasını bekleyin;</li> <li>Giriş hava filtresini temizleyin;</li> <li>İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, Servisi arayın;</li> <li>Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin);</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
CSOt N°311	Pişirme çevrimi durdur	Bölme SSR NTC aşırı ısınması (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giriş hava filtresi kirli;</li> <li>Soğutma fanı arızası;</li> <li>Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor;</li> <li>Sıcak makinenin yanına kurulmuş fırın;</li> <li>Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı;</li> </ul>	<p>Fırın, kurtarma modunda çalışmaya devam edebilir: Pişirme çevrimleri kazanı kullanmaz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatmayın;</li> <li>Sıcaklığın azalmasını bekleyin;</li> <li>Giriş hava filtresini temizleyin;</li> <li>İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, servisi arayın;</li> <li>Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin);</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Konektör arızası;</li> <li>TC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Fırın, ön ısıtma olmadan çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arıza konusunda bilgilendirin.</li> </ul>
EbYP N°250	Uyarı	Buhar egzoz sıcaklığı sensör arızası.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konektör arızası;</li> <li>TC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Fırın çalışmaya devam edebilir, su tüketiminin artma olasılığı vardır.</p> <p>Servisi arayın.</p>
ECEd N°213	Çevrimi durdurur	Alt bölme termokuple arızası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konektör arızası;</li> <li>TC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Fırın, yalnızca 100 °C buhar çevrimiyle çalışmaya devam edebilir.</p> <p>Servisi arayın.</p>
ECEu N°212	Çevrimi durdurur	Üst bölme sıcaklık sensörü arızası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konektör arızası;</li> <li>TC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Fırın, yalnızca 100 °C buhar çevrimiyle çalışmaya devam edebilir.</p> <p>Servisi arayın.</p>
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.
EH2O N°327	Fırını durdurur	Su, valflerin durumuyla tutarsız olarak ölçüldü	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su besleme valfi kapalı veya kısmen kapalı;</li> <li>Geçici su besleme basıncı eksikliği;</li> <li>Akış metresi arızası;</li> <li>Su sistemi sorunu.</li> </ul>	<p>Fırın, çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Su besleme valfinin açık olduğundan emin olun;</li> <li>Su basıncının &gt; 1,5 bar olduğundan emin olun;</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
ELMb N°322	Nem kontrolüyle pişirmeyi durdurur (NORMAL modda)	Oksijen sensöründe bir sorun algılandı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lambda termometresi arızası.</li> </ul>	<p>Bu arızanın uyarı modunu değiştirmek mümkündür:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAL: Fırın, nem kontrolü gerektiren tüm çevrimleri durdurur.</li> <li>GELİŞMİŞ: Alarm, bir uyarıdır. Fırın, "Geri kazanım modunda" çalışmaya devam eder. Çevrimleri hâlâ ideal olmayan performanslarla çalıştırmak mümkündür.</li> <li>GİZLİ: Hiçbir alarm gösterilmez</li> </ul> <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"> <li>Konektör arızası;</li> <li>TC sensör arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Elektronik kartı sıcaklık sensörü hasar gördü.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pişirme olanaksız.</li> <li>Servisi arayın.</li> </ul>
Eotd N°251	Uyarı	Su tahliyesinde yüksek sıcaklık	Tahliye sisteminde olası su eksikliği.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırında su beslemesi olduğundan emin olun.</li> <li>Alt bölme filtresine biraz temiz su dökün; makineye hasar verebileceğinden soğuk suyun sıcak bölmeye sıçramasına dikkat edin.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
Eprb1 N°320	Yalnızca yiyecek termometresi çevrimlerini durdurur	Tek pişirme termometresi arıza noktası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış);</li> <li>Konektör arızası;</li> <li>Termometre arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Süreye bağlı olarak çevrimler çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın;</li> <li>Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.</li> </ul>
Epr6 N°321	Yalnızca yiyecek termometresi çevrimlerini durdurur	Altı pişirme termometresi arıza noktası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış);</li> <li>Konektör arızası;</li> <li>Termometre arızası;</li> <li>ACU arızası.</li> </ul>	<p>Süreye bağlı olarak çevrimler çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın;</li> <li>Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Servisi arayın.</li> </ul>
ESCH N°291	Fırını durdurur	Bileşen bölmesi aşırı ısınması	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtre kirli;</li> <li>Çok yüksek oda sıcaklığı.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin;</li> <li>Filtreyi temizleyin;</li> <li>Pişirmeden önce fırının soğumasını bekleyin;</li> <li>Sorun yeniden olursa servisi arayın.</li> </ul>
EStd N°253	Uyarı	Su tahliyesi NTC arızası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konektör arızası</li> <li>NTC sensör arızası</li> <li>ACU arızası</li> </ul>	<p>Fırın çalışmaya devam eder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sorunu düzeltmek için Servisi arayın.</li> </ul>

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"> <li>Kazanda su eksikliği;</li> <li>Kazanda kireç taşı birikmesi;</li> <li>TC termometre sensörünün yanlış takılması;</li> <li>Güvenlik termostati ampulü veya ince borusu hasar görmüştür;</li> <li>Güvenlik termostati gövde alanında ısı kaçağı;</li> <li>BOT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır;</li> <li>Oda sıcaklık 5°C'den düşüktür.</li> </ul>	<p>Fırın, kazanla buhar üretemez. Alternatif bir cihaz kullanılabilir ancak performans düşer;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kazan işlevini onarmak için servisi arayın.</li> </ul>
EtC N°210	Fırını durdurur	Bölme güvenlik termostati hata verir. Bölmede aşırı sıcaklık.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bölme kirli;</li> <li>COT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır;</li> <li>Güvenlik termostati ampulü veya ince borusu hasar görmüştür;</li> <li>Isı hala Açık durumdayken motor fanı tıkanmıştır;</li> <li>Sıcaklık TC sensörü hatalı ölçümler sağlar</li> <li>Güvenlik termostati gövde alanında ısı kaçağı.</li> <li>Oda sıcaklık 5°C'den düşüktür.</li> </ul>	Fırın bölmesini manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
EtUb N°221	Kazan çevrimleri durur	Kazan aşırı sıcaklığı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kazanda su eksikliği (yalnızca elektrikli ısıtmalı cihazlarda);</li> <li>Kazanda kireç taşı birikmesi;</li> <li>BOT parametresi çok düşük ayarlanmıştır.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kazan sıcaklığının soğumasını bekleyin (ETUB alarmı kaybolur)</li> <li>Durulama ve kireç çözme çevrimi dahil olan bir temizleme programı çalıştırın ve bu Kılavuzun F.9.2 <i>Kazan kireç çözme (dESC)</i> prosedüründe belirtilen C25 tableti miktarını kullanın;</li> <li>Alarmın yeniden görülmesi durumunda kazanı tekrar kireçten arındırın.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
EtUC N°211	Fırını durdurur	Bölme aşırı sıcaklığı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bölme kirli;</li> <li>COT parametresi çok düşük ayarlanmıştır.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bir soğutma çevrimi başlatın. Mümkün değilse kapağı açın ve fırının soğumasını sağlayın; bölmeyi temizleyin.</li> <li>Sıcaklık düştüğünde yeni bir pişirme çevrimi başlatılabilir.</li> <li>Hata devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>



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"> <li>Giriş hava filtresi kirli</li> <li>Soğutma fanı arızası</li> <li>Filtre mevcut değil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giriş hava filtresini temizleyin;</li> <li>İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Gaz beslemesinde hava;</li> <li>Gaz beslemesi kapalı;</li> <li>Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun;</li> <li>Brülör sistemi dahili arızası;</li> </ul>	Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir. Tam kazan işlevselliğini geri getirmek için: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin.</li> <li>Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın.</li> <li>Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> <li>gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun;</li> <li>hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin;</li> <li>hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin;</li> <li>hata devam ederse Servisi arayın</li> </ol> </li> </ul>

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
GbCd N°302	Çevrim duraklatıldı	Bölme alt brülörü kilitli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaz beslemesinde hava;</li> <li>Gaz beslemesi kapalı;</li> <li>Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun;</li> <li>Brülör sistemi dahili arızası;</li> </ul>	<p>Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin.</li> <li>Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın.</li> <li>Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> <li>gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun</li> <li>hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin</li> <li>hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin;</li> <li>hata devam ederse Servisi arayın</li> </ol> </li> </ul>
GbCU N°300	Çevrim duraklatıldı	Bölme üst brülörü kilitli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaz beslemesinde hava;</li> <li>Gaz beslemesi kapalı;</li> <li>Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun;</li> <li>Brülör sistemi dahili arızası;</li> </ul>	<p>Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını OFF/ON (Kapalı/Açık) olarak değiştirin.</li> <li>Hata, çevrim başlangıcında olursa Servisi arayın.</li> <li>Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: <ol style="list-style-type: none"> <li>gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun</li> <li>hatayı sıfırlayın ve yeni çevrim başlatmayı deneyin</li> <li>hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni çevrim başlatmayı deneyin;</li> <li>hata devam ederse Servisi arayın</li> </ol> </li> </ul>
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"> <li>Su musluğu kapalıdır</li> <li>Su akış hızı 1 l/dk.dan az</li> <li>Akış metreden sinyal geri bildirimi yok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>su musluğunun açık olduğundan emin olun</li> <li>su basıncının iyi olduğundan emin olun</li> <li>Sorun 30 dakika boyunca devam ederse ve EH2O yükselirse Servisi arayın</li> </ul>
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 bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
HdPP N°265	Sıvı temizlemeyi durdurur	Valf/pompa etkinleştirilmesi (ACD geri bildirimi)		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını KAPATIP AÇIN ve hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.</li> </ul>
HFnI N°280/ 281	Nemlendiriciyi durdurur	Nemlendirici çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su eksik;</li> <li>ISG devresinde tıkanıklık.</li> </ul>	<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"> <li>Fırında su beslemesi olduğundan emin olun.</li> <li>Alt bölme filtresine biraz temiz su dökün; makineye hasar verebileceğinden soğuk suyun sıcak bölmeye sıçramamasına dikkat edin.</li> <li>Alarmin sönmesini bekleyin;</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Nemdeki kireç kazan seviye sensörlerine kısıyoldan gidiyor.</li> <li>Kazan seviye sensörlerinde yalıtım sorunlar</li> </ul>	<p>Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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);</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
MCbM / Fd13	Fırını durdurur	Alt inverter iletişim sorunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motor inventerinde sorun;</li> <li>Bağlantı veya elektrik sorunu.</li> </ul>	<p>Alt bölme motor inverteriyle iletişim hatası.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatıp açmayı deneyin.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
MCtM / FU13 N°201	Fırını durdurur	Üstt inverter iletişim sorunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motor inventerinde sorun;</li> <li>Bağlantı veya elektrik sorunu,</li> </ul>	<p>Üst bölme motor inverteriyle iletişim hatası.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatıp açmayı deneyin.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
nIU1 N°E160	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU kartıyla iletişim imkansız	Parametre 352 1 olarak etkinleştirildiğinde UI, NIU ile iletişim kuramıyor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
nIUS N°E161	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU Yazılım sürümü, UI yazılım sürümüyle uyumlu değil.	NIU yüklendiğinde belirtilen öğenin uyumsuz yazılım sürümü algılandı: NIU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
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 olma- yan cihaz		Yanlış Parametre yapılandırması: Kazanlı ancak lambda termometresi olmayan cihaz.
PdEF	Fırını durdurur	Belleğe alınan varsa- yılan parametreler bozuk	Fiziksel bellek arızası	<p>Parametre belleği bozuk;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatıp açmayı deneyin.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
PUOr N°122		Bir veya daha fazla Kullanıcı parametresi aralık dışında	Bir veya daha fazla Kulla- nıcı parametresi aralık dışında	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
PUSr N°120		Hesaplanan Kullanıcı parametreleri depola- nandan farklı	Kullanıcı parametrelerinde geçersiz veri	<ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
PFAC N°121	Fırını durdurur	Fabrika parametreleri eşleşmesi bozuk	SW veya HW ile ilgili sorun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatıp açmayı deneyin.</li> <li>Sorun devam ederse Servisi arayın.</li> </ul>
rtc1 N°111	Uyarı HACCP işlevini yerine getirmiyor	RTC ve mikro denet- leyici arasındaki iletişim engellendi		<p>Dahili saatle iletişim imkansız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
SbbU N°306	Kazan gazı durur	Kazan gazı fan hızı sorunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü;</li> <li>Başka elektrik/mekanik sorun.</li> </ul>	Brülör fanı istenen hıza ulaşmıyor. Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
SbCd N°305	Çevrimi durdurur	Bölme alt gaz brülörü hız sorunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü;</li> <li>Başka elektrik/mechanik sorun.</li> </ul>	<p>Brülör fanı istenen hıza ulaşmıyor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
SbCU N°304	Çevrimi/konveksiyonu durdurur	Bölme üst gaz brülörü hız sorunu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brülör fan motoru kir veya oksidasyon nedeniyle aşırı yüklü;</li> <li>Başka elektrik/mechanik sorun.</li> </ul>	<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"> <li>Kablo-Bağlantı gevşek</li> </ul>	<p>Cihaz AÇIK ancak AÇIK/KAPALI anahtar KAPALI görünüyor. Pişirme hâlâ mümkün. Temizleme, güvenlik nedeniyle engellendi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını kapatıp açmayı deneyin. Alarm devam ederse pişirmeyi çalıştırmak mümkündür ancak servis, sorunu çözene kadar hiçbir temizleme çevrimi başlatılmaması önerilir.</li> <li>Fırını manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.</li> </ul>
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"> <li>Servisi arayın</li> </ul>
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"> <li>Davlumbaz Fanı güvenlik termostatu çok sıcak</li> <li>Otomatik Denetleyici hasarı</li> <li>Davlumbaz/fırın arayüz kablosunun bağlantısı kesilme veya hasar gördü</li> </ul>	<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.

## 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.

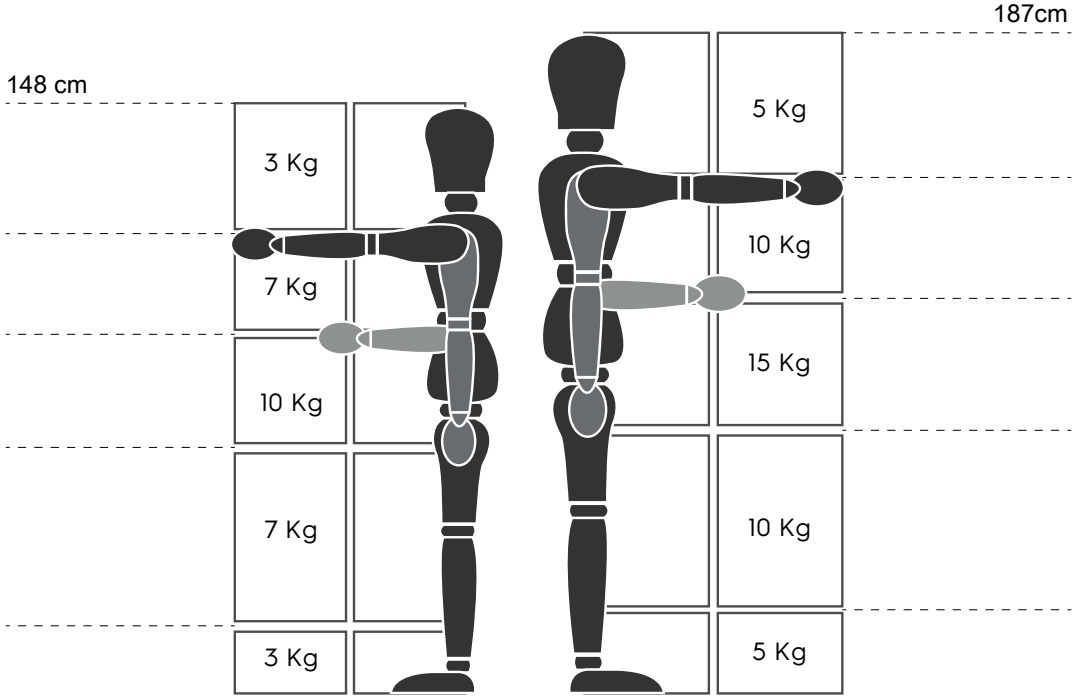
Tepsilerin yüklenmesiyle boşaltılması ve ürünle etkileşim, günlük aktivitenizden farklı olarak uygunsuz duruşlara ve yüksek ağırlıklar kaldırmaya yol açabilir. Bunları mümkün olduğundan azaltmaya çalıştık.

Yine de her duruma karşı, benimsememiz gereken birkaç çalışma 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 bacalarınızı 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.

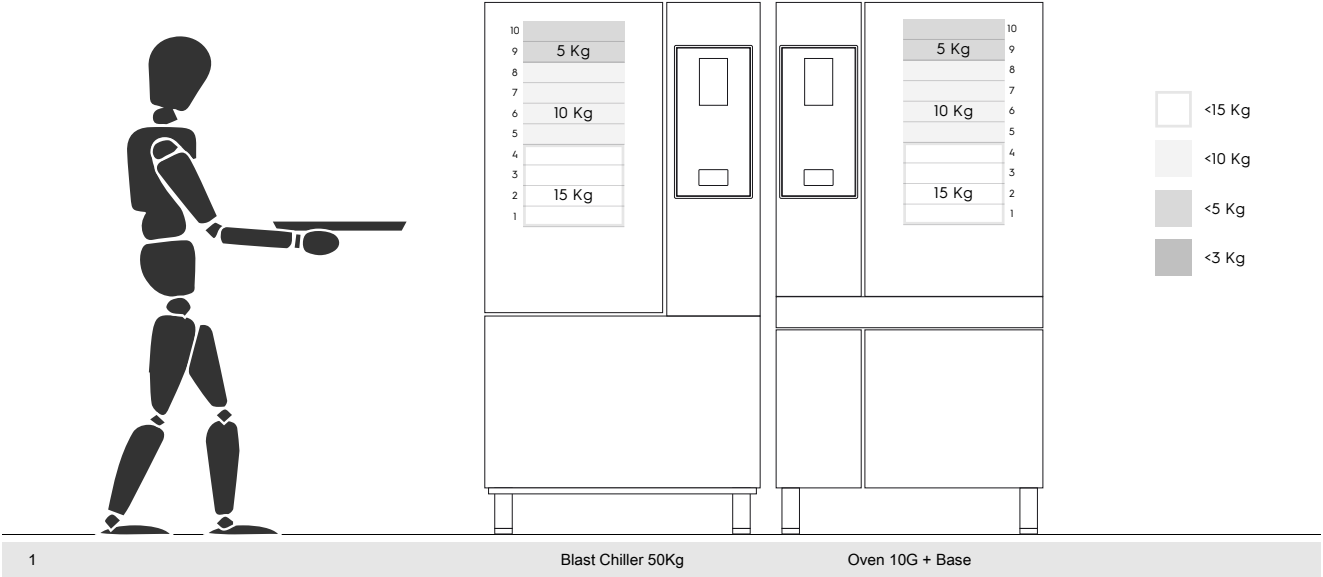
## Ağırlıklarına göre tepsiler için önerilen hareketler

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