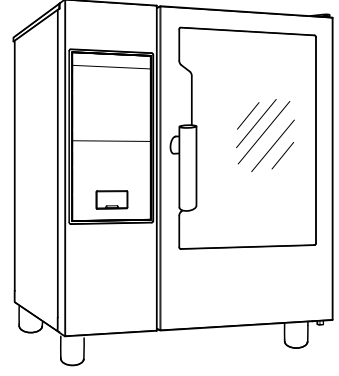


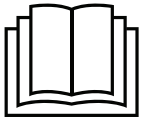
Elektrikli ve Gazlı Fırın

Kombi DIGITAL



TR

Kullanım kılavuzu



0595402M00_SW-1.9- 2025.05

Önsöz



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

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



Ürününüzü kaydedin



Ürün, hizmet ve onarım bilgilerinizle ilgili ipuçları alın

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

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

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

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

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



ÖNEMLİ

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

İçindekiler

A	UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ	5
A.1	Genel bilgiler	5
A.2	Kişisel koruma ekipmanı	6
A.3	Genel güvenlik	6
A.4	Cihazla 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	9
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	11
B.1	Garanti şartları ve istisnalar	11
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	13
E.1	Cihaza genel bakış	13
E.2	Kullanım - Giriş	13
E.3	Fırın kapağının açılması ve kapanması	14
E.4	Kontrol paneli	15
F	ÇALIŞTIRMA	15
F.1	Fırını açın (ON)	15
F.2	Ekranlar ve kontrollerin açıklaması	15
F.3	Fırın bağlantısı	17
F.4	Pişirme çevrimi ayarı	17
F.4.1	Gereken PİŞİRME PROGRAMINI seçin	17
F.4.2	NEMİ ayarlayın	17
F.4.3	SICAKLIK değerini ayarlayın	18
F.4.4	Pişirme SÜRESİNİ ayarlayın	18
F.4.5	Ön ısıtma/Soğutma fazı	18
F.4.6	Çevrimi durdurun	18
F.4.7	Çevrimi sonlandırın	18
F.4.8	Fonksiyonlar & Seçenekler	18
F.5	Programlar	20
F.6	Gösterge ışıkları	21
F.7	Özel işlevler	21
F.8	DAVLUMBAZ YÖNETİMİ	22
F.9	Temizlik çevrimi	22
F.9.1	ZORUNLU TEMİZLEME	25
F.9.2	Kazan kireç çözme (dESC)	25
F.10	FIRINI KAPATMA	25
G	FIRIN BAKIMI	25
G.1	Bakım bilgileri	25
G.2	Temizlemeye giriş	25
G.3	Cihaz temizliği	25
G.4	Pişirme odası (bölme)	25
G.5	Kazan veya buhar üretici (yalnızca donanımlı modeller)	26
G.6	Pişirme bölmesi filtresi	26
G.7	Hava filtresi	26
G.8	Kapak contası	26
G.9	İç, dış ve pişirme bölmesi camı	26
G.10	Kapak alanı	27
G.11	Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü	28
G.12	Yoğuşma damla kolektörü	28
G.13	Yiyecek sondası	28
G.14	Diğer yüzeyler	28
G.15	Kullanım dışı dönemler	28
G.16	Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi	28
G.17	Onarım ve olağan dışı bakım	28
G.18	Bakım aralıkları	28

G.19	Bakım için iletişim bilgileri (yalnızca Avustralya için)	29
H	SORUN GİDERME.....	29
H.1	Giriş.....	29
H.2	Hata kodları.....	29
I	DİĞER BİLGİLER	41
I.1	Ergonomik özellikler	41
I.1.1	Sertifika	41
I.1.2	Genel öneriler	41

A UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ

A.1 Genel bilgiler

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



UYARI

Operatörlerin sağlığına ve güvenliğine yönelik tehlike.



UYARI

Elektrik çarpması tehlikesi - tehlikeli gerilim.



DİKKAT

Cihaza ve ürüne hasar verme riski.



ÖNEMLİ

Ürünle ilgili önemli talimatlar veya bilgiler



Eşpotansiyellik



Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun



Açıklamalar ve yorumlar

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

A.2 Kişisel koruma ekipmanı

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

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

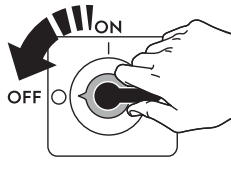
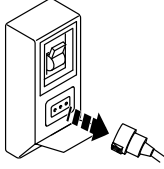
1. Bu işlemler sırasında eldivenlerin kesilmelere karşı dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

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

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

A.3 Genel güvenlik

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



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

- Cihaz üzerindeki CE, güvenlik, tehlike ve talimat işaretlerini ve etiketlerini sökmeyin, değiştirmeyin veya okunmaz hâle getirmeyin.
- A ağırlıklı emisyon ses basıncı seviyesi 70 dB(A) değerini aşmaz.
- Cihazı veya altındaki zemini klor (sodyum hipoklorit, hidroklorik veya tuz ruhu vb.) içeren ürünler (sulandırılmış olsa bile) kullanarak temizlemeyin.
- Ekipmanın ozona maruz kalmasını dikkatlice önleyin. Ekipmanın kurulduğu odalarda ozonatör kullanmayın.
- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol püskürtmeyin.
- Kullanım sırasında fırının içine yanıcı sıvılar (ör. alkollü içecekler) koymayın.
- Kaçakları asla açık alevle kontrol etmeyin.
- Her saat uygun bir hava değişikliği sağlamak için cihazı yeterli havalandırma koşullarına sahip bir yere kurun. Cihazın çalıştığı sürenin tamamı boyunca ne tür olursa olsun havalandırma sisteminin her zaman çalışır durumda ve verimli kaldığından emin olun.
- Devridaimli (yoğuşmalı veya kokusuz) davlumbaz aksesuarı kullanılıyorsa, havalandırma sisteminin (ne şekilde olursa olsun) kurulu güç için yeterli olduğundan ve ayrıca ulusal ve yerel yönetmeliklere ve hava değişiklikleriyle ilgili hükümlere uygun olduğundan emin olun.
- 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
 - Gaz tesisatı/bağlantısı ve gaz dönüşümü;

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 sökmemelidir 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)
	haşlanma riski

A.6 Makul olarak öngörülebilir yanlış kullanım

Yanlış 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;
- Yanlış cihaz kurulumu;
- Cihazın içine kullanımına uygun olmayan veya cihaza ya da kişilere zarar verebilecek ya da çevreyi kirletebilecek eşyaların veya nesnelerin konulması;
- Cihazın üzerine çıkılması;
- Doğru cihaz kullanımına ilişkin gerekliliklere uymama;

- Üretici tarafından giderilemeyen risklerin ortaya çıkmasına neden olan diğer işlemler.

A.7 Artık riskler

Cihaz bir tasarım bakış açısından veya uygun koruma cihazları takılarak tamamen giderilemeyen bazı risklere sahiptir. Bununla birlikte, üretici bu kılavuz aracılığıyla kullanacakları kişisel koruyucu ekipmanları dikkatlice göstererek operatörleri bu tür risklere karşı bilgilendirmek amacıyla adımlar atmıştır. Riskleri azaltmak için, ünitenin kurulumu sırasında yeterli alanları sağlayın.

Bu koşulları korumak için cihazın etrafındaki alanlar her zaman:

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

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

Artık risk	Tehlikeli durumun tanımı
Kayma ve düşme	Operatör yerdeki su, herhangi bir sıvı veya kir nedeniyle kayabilir
Yanıklar/Sıyrıklar (ör. ısıtma elemanları, soğuk raf, soğutma devresi plakaları ve boruları)	Operatörün cihazın içindeki bazı bileşenlere eldiven kullanmadan kasıtlı olarak veya kazara dokunması.
Elektrik Çarpması	Elektik panosuna elektrik verilmişken yapılan bakım işlemleri sırasında elektrikli parçalara temas
Yukarıdan düşme	Operatörün üst kısmı erişmek için uygun olmayan sistemler kullanarak cihaza müdahale etmesi (, ö. 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 SpA Servis Kılavuzlarına göre Electrolux Professional SpA yetkili mühendisleri tarafından her 12 ayda bir servis işlemi yapılması önerilir. Daha fazla ayrıntı için lütfen yerel Electrolux Professional SpA 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 kablolanın düzeltilmesi;
- yetersiz onarımların düzeltilmesinin yanı sıra aşağıdakilerin neden olduğu ve/veya bunlardan kaynaklanan hasar, arıza ve yetersizlikler;
 - yetersiz ve/veya anormal kapasiteli elektrik sistemleri (akım/gerilim/frekans, ani yükselme ve kesintiler dahil);
 - Yetersiz veya kesintili su beslemesi, buhar, hava, gaz (kirler ve/veya her cihazın teknik gereksinimlerine uymayan diğerleri dahil);
 - üreticinin onaylamadığı sıhhi tesisat parçaları, bileşenler ve sarf temizlik ürünleri;

- Müşteri ihmali, yanlış kullanım, kötüye kullanım ve/veya uygun ekipman belgelerinde ayrıntılarla belirtilen kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması;
- yetersiz veya yanlış kurulum, onarım, bakım (yetkili olmayan üçüncü taraflarca yapılan tahrifat, değişiklik ve onarımlar) ve güvenlik sistemlerinin değiştirilmesi;
- Orijinal olmayan bileşenler (ör. sarf malzemeler, yıpranma ve aşınma ya da yedek parçalar);
- termal (ör. aşırı ısınma/donma) veya kimyasal (korozyon/oksitlenme) baskıyı tetikleyen çevresel koşullar;
- ürüne yerleştirilen veya bağlanan yabancı nesneler;
- 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 başvurusu amacıyla hazırlanmıştır ve üçüncü taraflara yalnızca Electrolux Professional SpA 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 tarafından yetkilendirilmiş başka bir yetkili servis.

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;
- öngörülemeyen 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 dönüştürmelerden 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.

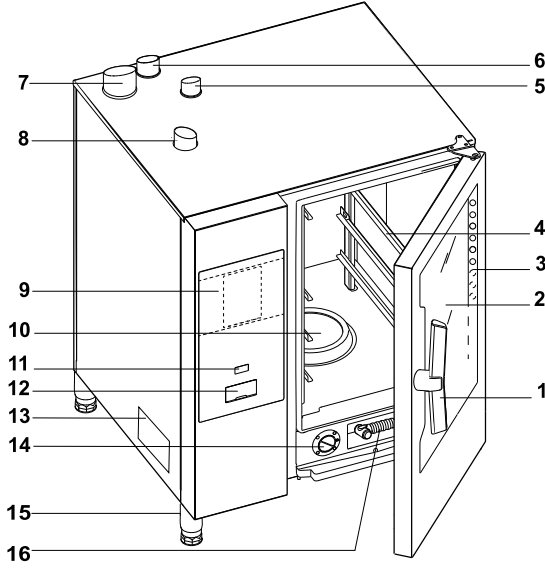
D.2 Cihaz kullanımı için temel gereksinimler

- 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 Cihaza genel bakış

6 - 10 GN modelleri



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

E.2 Kullanım - Giriş

Bu kılavuzda sunulan talimatlar ve bilgiler doğru ve optimum fırın kullanımı için önemlidir. Gerekirse özellikleri ve pişirme performansıyla 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.

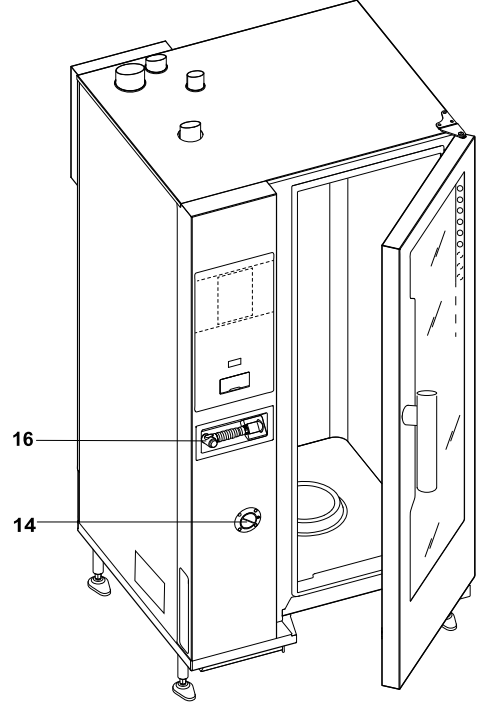


ÖNEMLİ

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. alkolü içecekler) koymayın.

20 GN modelleri



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.



ÖNEMLİ

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



DİKKAT

Haşlanma sebebiyle yanıkları önlemek için, zeminden 1,6 m'den daha yükseğe yerleştirilen raflarda sıvı (veya pişirme sırasında sıvılaşan) 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

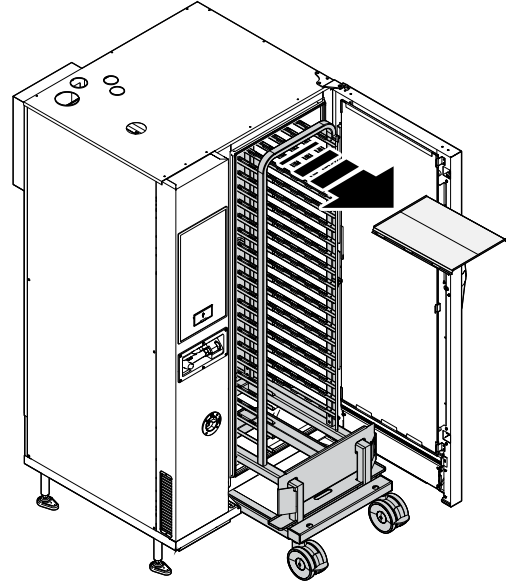
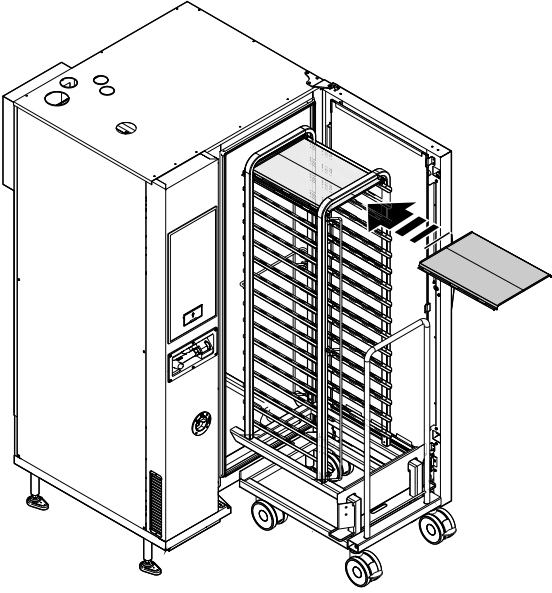
20 GN 2/1 Fırınları - Sadece elektrikli modeller

Piştirme işlemi/programı sırasında daha iyi bir piştirme performansı elde etmek için, ürünle birlikte verilen panel deflektörünü sepet arabasının ilk rafına yerleştirin.



ÖNEMLİ

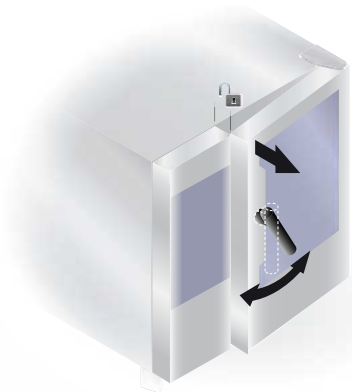
Ürünle birlikte verilen panel deflektörünün, **temizleme programı/işlemi** sırasında sepetten çıkarılması gereklidir.



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 piştirme çevrimi durdurulur.
2. Kapağı kapatmak için, kilitlemek üzere fırına doğru yeterince bastırın.

20 GN Modeli



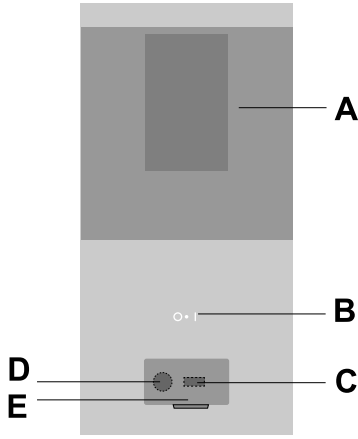
1. Kapağı tamamen açmak için kolu saat yönünün tersine doğru 90°C çevirin. Devam ediyorsa pişirme programı durdurulur.
2. Kapatmak için kol duruncaya kadar 90°C çevirin ve kapağı fırına doğru getirin.
3. Kapıyı fırına doğru bastırılmış şekilde tutarken kilitleme işlemini tamamlamak için kolu, dikey konumuna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

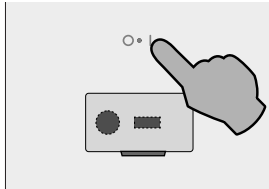
F.1 Fırını açın (ON)

Fırını açmak için “I” düğmesine (“O – I” düğmesinin yanı) basın. Fırını açmak için aynı düğmesinin “I” tarafına basın.

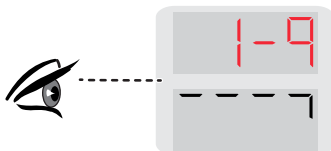


ÖNEMLİ

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



- karşılık gelen O - I düğmesinin ışığı yanar;
- kontrol paneli açılır; alt ekranda yazılım yükleme animasyonu gösterilirken üst ekranda yazılım sürüm değeri gösterilir.



Fırını ilk kez ÇALIŞTIRMA

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)

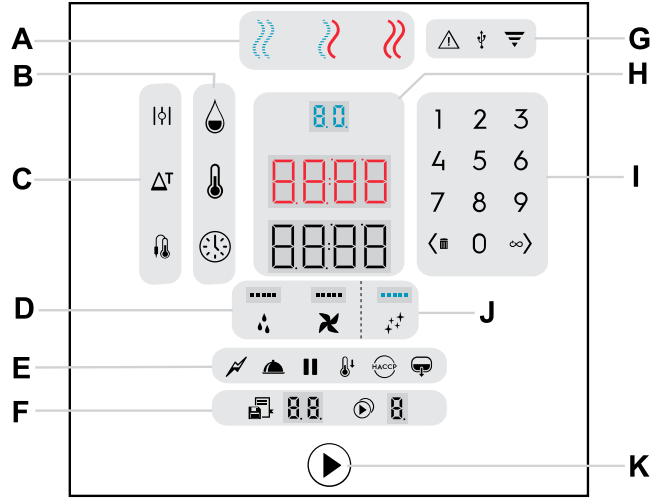


F.2 Ekranlar ve kontrollerin açıklaması

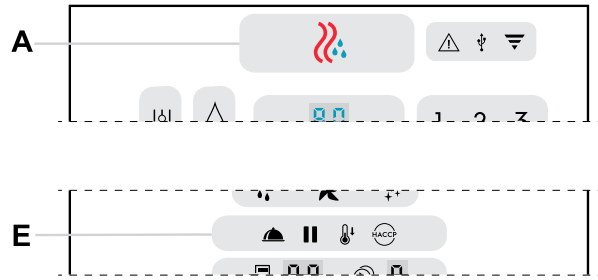
Fırın, yemeğin türüne ve gereksinimlerinize göre farklı pişirme modlarında pişirmeye imkan verir.

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 ışıkları
- 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 kullanılamıyor
- 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 paketli 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 dönmelerini 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 ayarlamayı sağlar.

G - Gösterge Işıkları



Dikkat

Fırında bir arızayı (uyarı / hata) belirtir.



USB

Fırına USB cihazı bağlandığında yanar.



Wi-Fi

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

H - Sayı Ekranları alanı



80

Nem Dijital Ekranı şunları gösterir:

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



8888

Sıcaklık Dijital Ekranı şunları gösterir:

- Ayarlanan bölme sıcaklığı
- ECO DELTA bölme sıcaklığı.



8888

Saat/Yiyecek Termometresi Dijital Ekranı şunları gösterir:

- Pişirme süresi.
- Yiyecek termometresi ayarlanan sıcaklığı.

I - Tuş takımı

1	2	3
4	5	6
7	8	9
<	0	>

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 sönüyor:

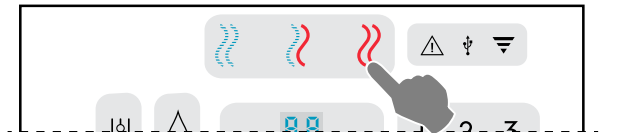
1 dakika boyunca: Fırın, Bulut ile bağlantı kuruyor
Sürekli: Fırın, Buluta bağlanamıyor veya Wi-Fi bağlantısı yok.

F.4 Pişirme çevrimi ayarı

F.4.1 Gereken PİŞİRME PROGRAMINI seçin

Pişirme çevrimi seçmek için ilgili düğmeye basın (örneğin KONVEKSİYON düğmesi).

- kazanlı model

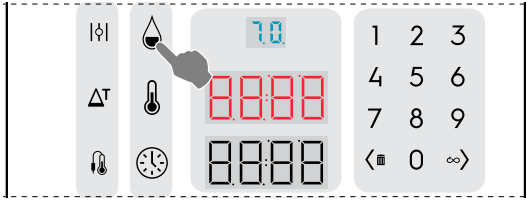


- kazansız model



F.4.2 NEMİ ayarlayın

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.

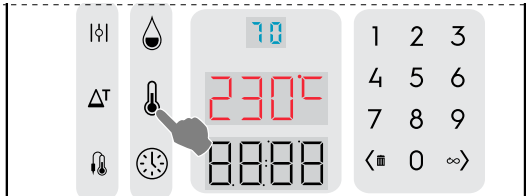
Nem durumu: KAZANSIZ

- 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.

F.4.3 SICAKLIK değerini ayarlayın

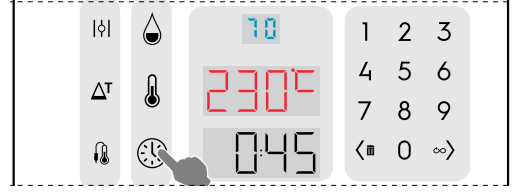
Sıcaklık düğmesine basın.

Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin 230°C). Girilen değer, sayı ekranında görüntülenir.



F.4.4 Pişirme SÜRESİni ayarlayın

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



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

F.4.5 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.
- 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.4.6 Çevrimi durdurun

Çevrimi durdurmak için BAŞLAT düğmesine basılı tutun.

F.4.7 Çevrimi sonlandırın

- 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.4.8 Fonksiyonlar & Seçenekler

F.4.8.1 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.4.8.2 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 ΔT 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.4.8.5 **YİYECEK 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 takılıyken kullanılabilir.



NOT!

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

F.4.8.3 SOĞUTMA

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

Düşük sıcaklıkta bir pişirme türünden diğerine geçerken kullanışlıdır; kapak açıkken bile fanın dönmelerini 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.4.8.4 CONTINUOUS COOKING (SÜREKLİ PİŞİRME)

	Süre seçeneği
---	---------------

Pişirme süresi sonsuzdur.

1. Sonsuz düğmesine ∞ 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.4.8.5 YİYECEK 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.

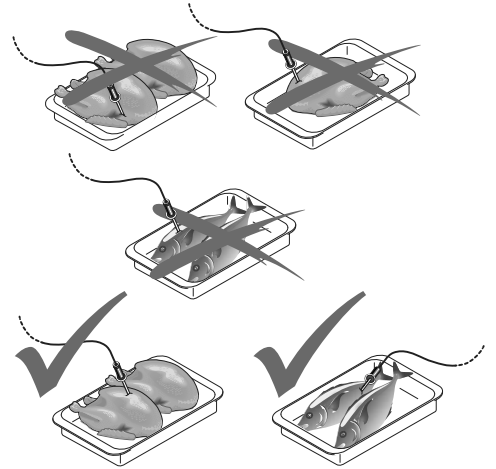
2. Fırının kapağını kapatın ve prob çevrimini başlatmak için BAŞLAT düğmesine  basın.
Temperature (Sıcaklık) ekranında ön ısıtma aşamasının bittiği belirtilinceye kadar bekleyin. LOAD (YÜKLE) mesajı görüntülenir.
3. Kapağı açın, bölmeye yiyeceği yerleştirin.



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

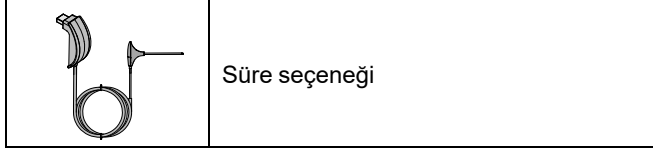
- PROB çevrimini devre dışı bırakmak için TIME (SÜRE) düğmesine  basmanız ve pişirme süresi ayarlamanız yeterlidir. Bu eylem, otomatik olarak pişirme termometresinin bağlantısını keser veya tersi işlem uygulanır. Fırın kapatıldığında pişirme termometresi de devre dışı bırakılır.



NOT!

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

F.4.8.6 USB YİYECEK TERMOMETRESİ (isteğe bağlı)



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

Gösterge 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.

Gösterge ışığı  sabit olarak yanar.

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

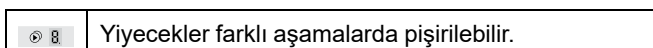


ÖNEMLİ

Gösterge 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.4.8.7 MULTIPHASE (ÇOK AŞAMALI)



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.4.8.8 YARDIMCI ÖZELLİKLER

Yardımcı özellikler, pişirme çevrimine eklenebilecek işlevlerdir. Etkinleştirmek için ilgili düğmelere 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. **Tepsiye 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 işlemini 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.



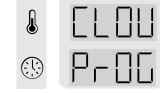
1. Yuvaya bir USB anahtarı takın.
2. Programları yüklemek / indirmek için Sıcaklık ekranında PrOG görününceye kadar Programlar düğmesini basılı tutun.

3. Klavyedeki < / > ok düğmesini kullanarak "yükleme" veya "indirme"komutunu seçin.
Seçiminize bağlı olarak Süre ekranında "dnLo"ya da "UP-LO" kelimesi görünür.
4. Yükleme ve indirme işlemine başlamak için Programlar düğmesini basılı tutun.
Tüm kontrol paneli gösterge 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 HACP görününceye kadar HACCP düğmesini basılı tutun.
Time (Süre) Ekranında "dnLo" kelimesi görünür.
3. Tüm kontrol paneli gösterge ışıkları yanıp söner.
4. Sonunda, işlemin tamamlandığını doğrulamak için Ekranda "End" (son) kelimesi yanıp söner.
5. Yuvadan USB anahtarını çıkarın.

F.6 Gösterge Işıkları



NOT!

Gösterge 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 işlevler

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 ayarlamanıza olanak sağlar.

5 hız düzeyini ayarlamak için yukarıdaki düğmeye ardı ardına basın.

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

F.8 DAVLUMBAZ YÖNETİMİ

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



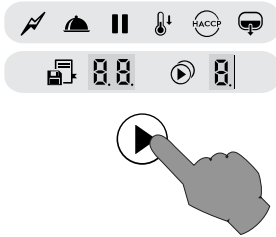
Etiket metni anlamı

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 7 günlük sürekli çalışmadan sonra görüntülenir.

F.9 Temizlik çevrimi

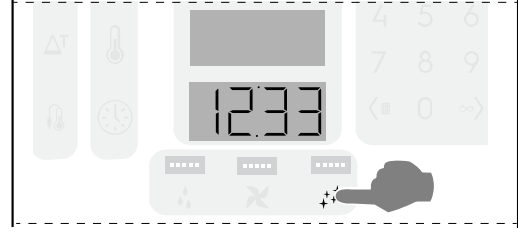
Fırın, bölmeyi otomatik olarak temizlemek üzere donatılmıştır.



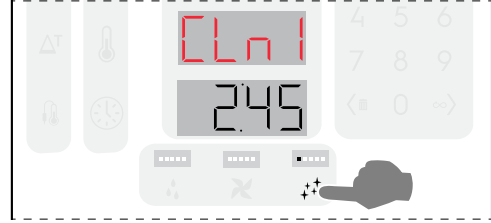
ÖNEMLİ

Maddi hasar, yaralanma veya ölümcül kazaları önlemek için yıkama çevriminden önce fırın bölmesinden sepetler hariç tüm nesneleri (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;

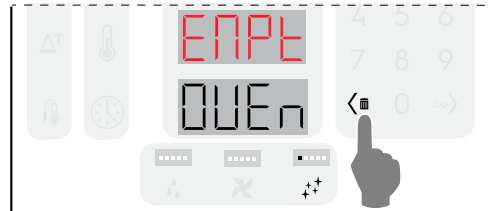


ÖNEMLİ

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

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

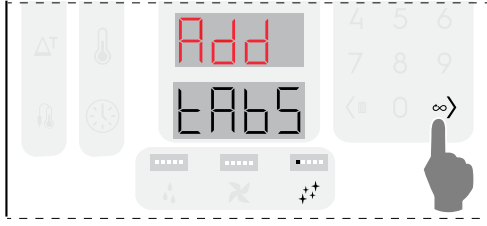
4. Seçili temizleme çevrimini başlatmadan önce ekranda, bölmeyi boşaltmanızı hatırlatan bir mesaj görünür. Kapağı açın ve **bölmeden HER NESNEYİ ÇIKARIN** (tavalar, tepsiler, aksesuarlar ve diğerleri!).



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.

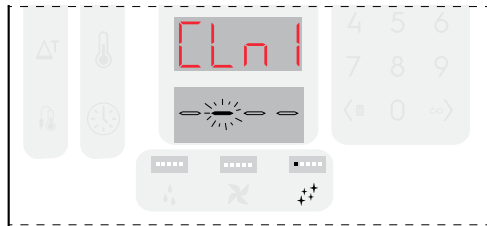
Miktarlar, seçilen çevrime göre değişiklik gösterir (bu bölümdeki tablolara veya fırındaki yapışkana bakın).



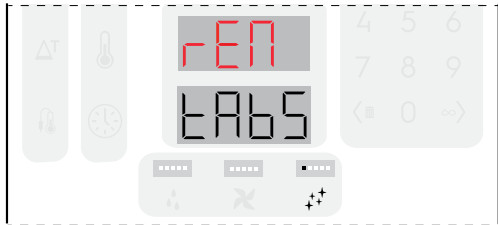
Katı kimyasal yüklemesini onaylamak için ∞> düğmesine basın.

6. Kapağı kapatın;

Fırın, temizliği ayarlamak için kısa bir prosedür gerçekleştirir ve bölmede herhangi bir nesnenin hala olup olmadığını güvenlik amacıyla kontrol eder. Alt ekranda küçük bir animasyon gösterilir



- Bu aşamadayken temizleme işlemini iptal etmeyi düşünürseniz, BAŞLAT-DURAKLAT ► düğmesine basın. Ekranlarda, bölmeden ve/veya çekmecedan herhangi bir kimyasal çıkarmanız konusunda sizi uyaran bir mesaj görüntüler.



ÖNEMLİ

Tabletleri çıkarmak için, eldiven kullanın. Daha sonra, bir durulama işlemi/programı önemle önerilir.

Temizlik ayarlama aşaması sonunda, temizleme işlemi başlar.

- Bölmede bir nesne algılanırsa, ekranlarda "EMPt ovEn" mesajı görüntülenir ve sesli bir alarm işitilir. Kapağı açın,

nesneyi çıkarın ve ∞> düğmesine basın.

Bu aşamada, temizlik ayarlama aşaması tekrar başlar. Ardından, bölmede hiçbir şey algılanmazsa temizleme işlemi 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 tavsiye edilen temizlik ve bakım 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 bölümünde 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.

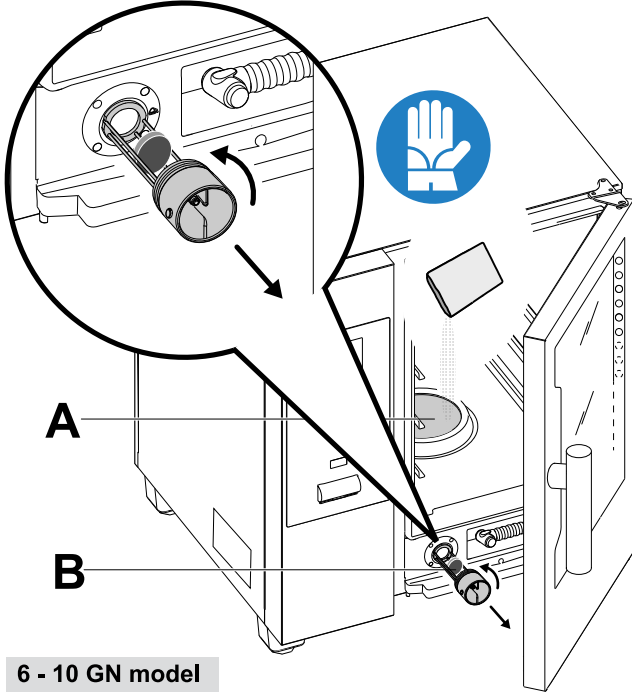


ÖNEMLİ

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

6 - 10 IZGARALI MODELLERE KATI KİMYASAL MADDE YÜKLEME

6 - 10 GN modeli			
Temizlik Döngüsü	A	B	B – dESC
	Deterjan	Parlatıcı / 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



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 parlatıcı tozları kullanmayın.



UYARI

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

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



UYARI

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



UYARI

Temizlik çevrimi yürütülürken pişirme bölmesi kapağını açmayın.

20 IZGARALI MODELLERE KATI KİMYASAL MADDE YÜKLEME

20 GN modeli			
Temizlik Döngüsü	A	B	B – dESC
	Deterjan	Parlatıcı / 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



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 TEMİZLEME

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

- 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 işlev, 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.

- Kireç çözme programını/işlemini ayarlamak için, düğmeye  art arda basın. Normal miktarlar yerine 6-10 GN modeller için yalnızca 2 adet "C25" tablet ve 20 GN modeller için yalnızca 3 tablet kullanın.



- Kireç çözme işlemini/programını gerçekleştirdikten sonra ekranda yeniden "dESC" hata kodu gösterilirse Servisi arayın.

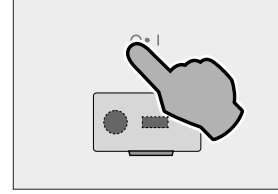


NOT!

Kazan kireç çözme programında/işleminde ve durulama programında, temizlik ayarlama aşaması yoktur.

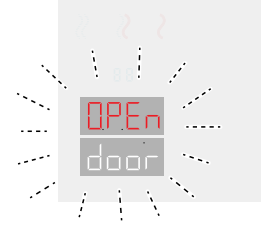
F.10 FIRINI KAPATMA

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

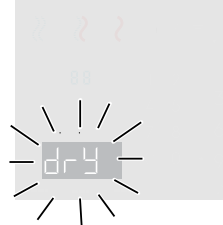


ÖNEMLİ

Cihaz, kapanmadan önce bir bölme kurutma işlemi yürütür: Soğutma fanı, bileşenler bölmesini soğutmak ve fırın bölmesini kurutmak için maksimum hızda aktif kalır. 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

Fırınız, pişirme için her kullanıldığında kirlere maruz kalır. Fırındaki kirlere 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 eklediğinizden emin olun.

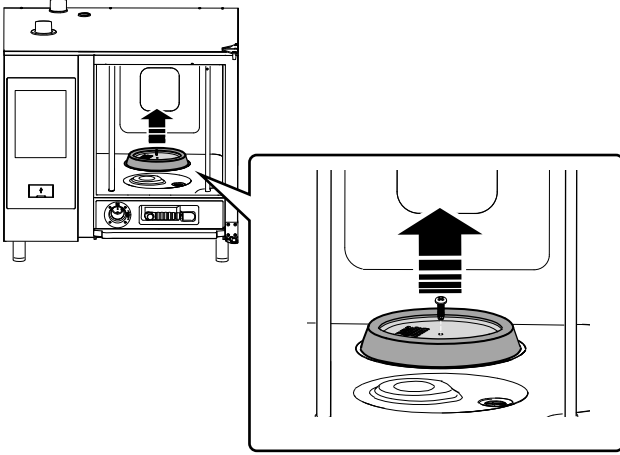
Fırında "dESC" mesajı görüntüleniyorsa aynı paragrafın F.9.2 *Kazan kireç çözme (dESC)* bölümünde açıklandığı gibi kireç çözme işlemi uygulayın.

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

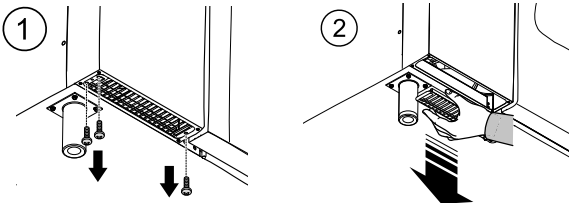
Fırın parçalarına soğutucu havanın girişini sağlayan aralıklara sahip destek içinde yer alan poliüretan süngerdir (örneğin "masa üzeri" modeller için şekle bakın).

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

Ayda bir:

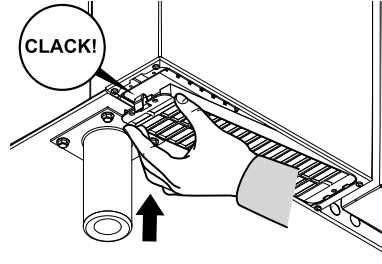
1. Vidaları açarak filtre desteğinin kilidini açın ve desteği çıkarın;

Resimlerde 6-10 GN modeli gösterilmektedir



2. Filtreyi çıkarın ve bulaşık deterjanıyla yıkayarak yağdan 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

Fırın kapağını 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.

Fırın kapağını ve contayı, nötr bir deterjan kullanarak ılık su ile ıslatılmış bir mikro-fiber bezle, günde en az bir kez (temizlikten önce veya sonra) dikkatlice temizleyin. Günlük bakım, contanın ömrünü önemli ölçüde uzatır. Contayı temizlemek için asla aşındırıcı maddeler kullanmayın.



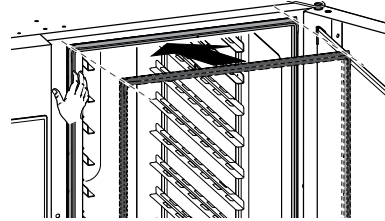
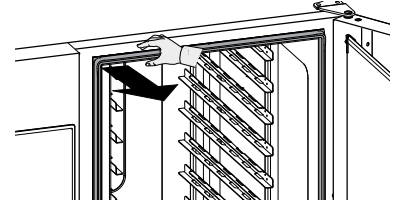
ÖNEMLİ

260 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişirme yaparken, conta temizleme işlemlerini gün içinde birkaç kez daha tekrarlayın. Fırını, içi boş halde yüksek sıcaklıklarda çalışırken terk etmeyin.

Fırın kapağı contasını her altı (6) ayda bir değiştirin.

Contayı değiştirmek için aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Contayı yerinden çıkarın;
2. Her türlü kir/leke kalıntısını temizleyin;
3. Yuvarın tamamına yeni bir conta takın.

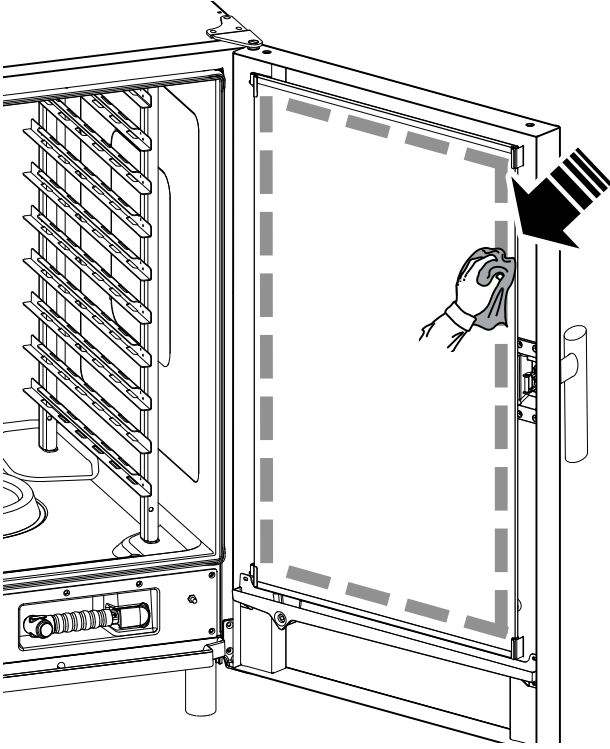


G.9 İç, dış ve pişirme bölmesi camı

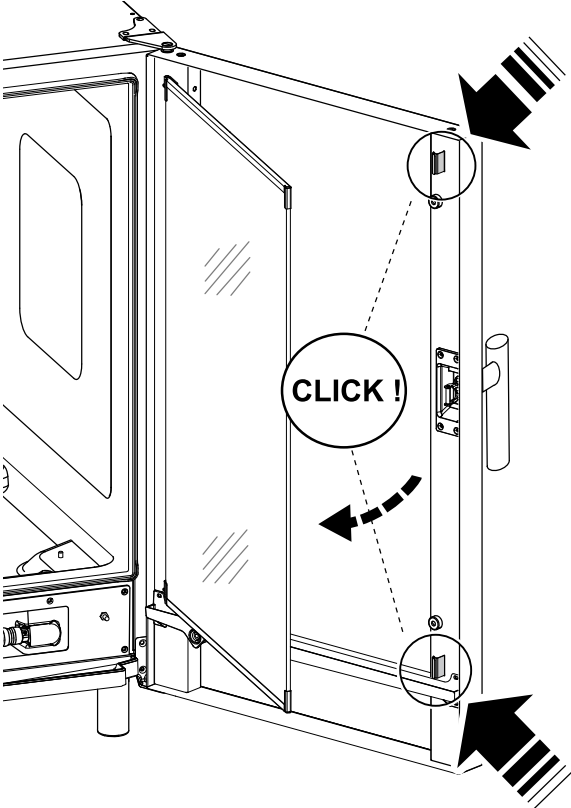
Fırın kapağındaki camın temiz kalması, bu camın iki işlevi açısından önemlidir: Kullanıcıyı, pişirme bölmesindeki sıcaklıklardan koruma ve istendiği zaman pişirme işleminin kontrolü için fırın içinin görülebilmesi.

Piştirme bölmesinin **her yıkama çevriminden sonra**:

1. İç camın kenarını temizleyin. Aşağıdaki şekle bakın;

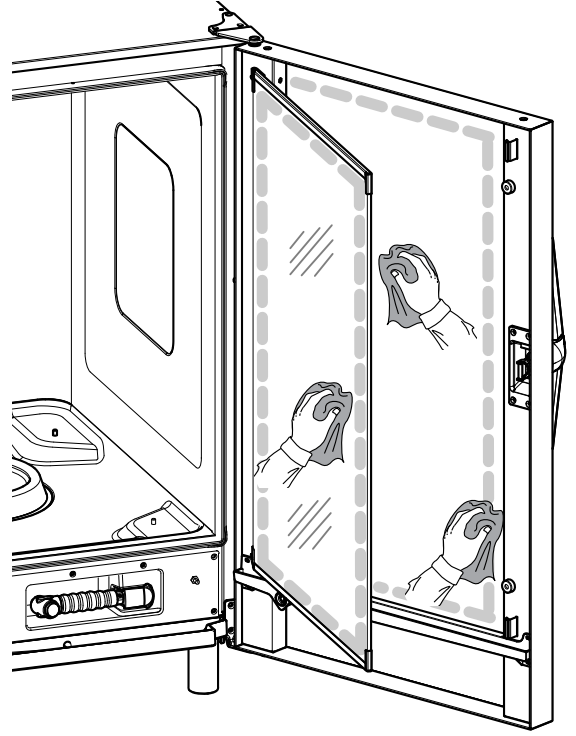


2. Kapak açıkken, iç ve dış cam arasındaki ara boşluğa erişmek için aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi iki üst ve alt sabitleme klipsine bastırın;
İç camın dış kısmını bir cam yüzey ürünüyle temizleyin;



3. Daha sonra, kapaklar arasındaki tüm yüzeyleri temizleyin.

4. İç camı klipslere takın ve fırın kapağını kapatın.



G.10 Kapak alanı



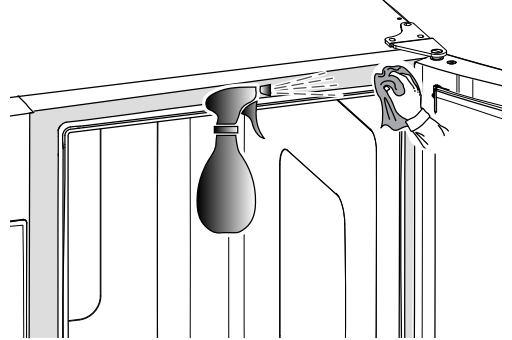
ÖNEMLİ

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

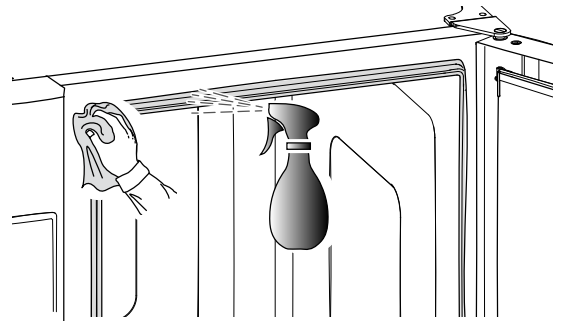
Piştirme çevriminden sonra fırın kapağı, içerideki camı, conta ve kapak çapının çevresindeki alan, fırından gelen yağlı buharlar nedeniyle kolayca kirlenebilir.

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

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



2. Lastik contayı temizleyin;



G.11 Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü

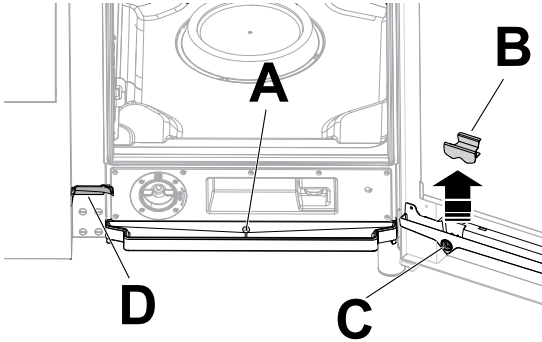
Piştirme bölmesinin düzenli temizliğine rağmen piştirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, harici tahliye borusunu tıkayabilir. Bu nedenle tahliyenin verimliliğini kontrol etmek ve tıkanma belirtileri görür görmek dış boruyu temizlemek önemlidir. En az **yılda bir kez** tahliye borusunu temizleyin.

G.12 Yoğuşma damla kolektörü

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

Hijyenik nedenlerle aşağıdaki şekilde temizleyin:

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



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

G.13 Yiyecek sondası

Piştirme bölmesinin düzenli temizliğine rağmen piştirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, yiyecek termometresini tıkararak 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 kurulayın.

G.18 Bakım aralıkları

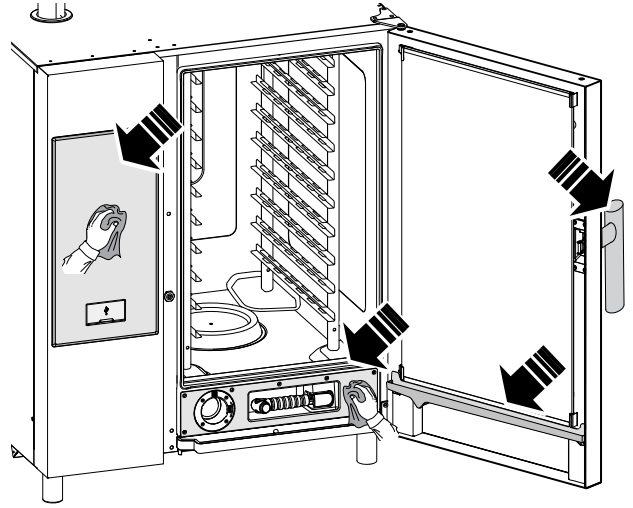
Aşağıdaki tabloda verilen aralıklarda kontrolleri yapmanız tavsiye edilir:

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



ÖNEMLİ

Plastik tutacak üzerinde sodyum hipoklorit içeren deterjanlar kullanmayın.



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

G.15 Kullanım dışı dönemler

Cihaz bir süre boyunca kullanılmıyacaksa aşağıdaki önlemleri alın:

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



ÖNEMLİ

Garanti cihaz borularında oluşan buzlardan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

G.16 Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi

Bir süre boyunca normal kullanımdan dolayı hasar meydana geldiğinde üretici 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.

Bakım, incelemeler, kontroller ve temizlik	Aralık	Sorumlu
Kontrol Mekanik parçalarda çatlak ve deformasyon olup olmadığını kontrol edin, vidaları sıkın. Kelime, çıkartma ve sembollerin okunurluğunu ve durumunu kontrol edip gerekirse düzeltin	Yılda bir	Servis
Cihazın yapısı Cihazın ana civatalarını (vidalar, sabitleme sistemleri vb.) sıkın	Yılda bir	Servis
Güvenlik işaretleri Güvenlik işaretlerinin okunabilirliğini ve durumunu kontrol edin	Yılda bir	Servis
Elektrik kontrol paneli Elektrik kontrol panelinin içine takılmış olan elektrik bileşenlerini kontrol edin. Elektrik paneli ve cihaz parçaları arasındaki kablo demetini kontrol edin	Yılda bir	Servis
Elektrik bağlantı kablosu Bağlantı kablosunu (gerekirse değiştirin) kontrol edin	Yılda bir	Servis
Genel cihaz revizyonu Tüm bileşenleri, elektrik ekipmanlarını, aşınmayı, boruları vb. kontrol edin.	Her 10 yılda bir ¹	Servis

1. Cihaz, yaklaşık 10 yıl boyunca kullanılacak şekilde 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 Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFON: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Tel: (03) 9240 6822 – Web Sitesi: www.luus.com.au

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:

- Cihazın, ana güç kaynağıyla bağlantısını kesin;
- Cihazın önündeki güvenlik devre kesiciyi kapatın;

- Varsa gaz ve su vanalarını kapatın;
- 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
ACUP	Cihaz duruyor	Yazılım güncelleme-sinden sonra hata görüntüleniyor	Kullanıcı arayüzü ile ACU arasında iletişim protokolü çalışmıyor	Servisi arayın
CHEM	Uyarı	Fırın, EV11 açık olduğunda bir su eksikliği durumu algılıyor.		Su akışı az. Tüm kimyasalların özel yıkama çekmecesinde çözülüp çözülmediğini kontrol etmek gerekli olabilir.
CLLP	Hatırlatıcı	Sadece Sev. 4 davlumbaz		Davlumbaz lambasını temizleyin
CLCS	Hatırlatıcı	Sev. 3 ve 4 davlumbazlar		Davlumbaz yoğuşma haznesini temizleyin
CLFt	Hatırlatıcı	Sev. 3 ve 4 davlumbazlar		Davlumbazın buğu çözücüsünü ve su separatör filtresini temizleyin

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
CLdr	Uyarı	Pişirme veya temizleme çevrimi başlatmadan önce temizleme çekmecesini kabı eksik	Temizleme çekmecesinin kabı algılanmadı. Pişirme veya temizleme çevrimi BAŞLATMAK mümkün değildir.	- Kapağı, fırının önündeki temizleme çekmecesinin üstüne doğru şekilde vidalayın; - Hata devam ederse, kapağı 180° döndürün ve yeniden vidalayın. Servisi arayın.
FCt	Cihaz duruyor.		Kullanıcı Arayüzü yazılımında programlanmamış.	
Hd04	Cihaz duruyor	Duş valfı BV4 çalışmıyor		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse Servisi arayın.
PdEF	Fırın duruyor	Belleğe alınan varsayılan parametreler bozuk	Fiziksel bellek arızası	Parametre belleği bozuk; - Fırını kapatıp açmayı deneyin. - Sorun devam ederse Servisi arayın.
rEPL	Hatırlatıcı	Sadece Sev. 4 davlumbaz		Davlumbaz lambalarını temizleyin
S111	Cihaz duruyor		Bu alarm, bir yazılım yanlışlığı/ayarsızlığı tespit edildiği zaman oluşur	Servisi arayın
S126	Cihaz duruyor		Bu alarm, bir yazılım yanlışlığı/ayarsızlığı tespit edildiği zaman oluşur	Servisi arayın
N°1 Ertc	Uyarı	Dahili saatte sorun	Donanım sorunu (örneğin saat pili bitmiş).	Bazı işlevlerin çalışmaması mümkündür (örneğin HCCP). Servisi arayın.
N°101 butn	Fırın duruyor	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 olan düğmeler, ekranda hata sırasında yanar.
N°103 FLA2	Fırın duruyor; kritik hata	FRAM ve mikro denetleyici arasındaki iletişim kanalı arızalı veya bloke	Bilinmeyen SPI-FLASH bellek cihazı.	Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°104 FrA1	Fırın duruyor; kritik hata	FRAM ID beklenenden farklı	FRAM belleğiyle iletişim imkansız.	Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°105 FrA2	Fırın duruyor; kritik hata	Hesaplanan FRAM güç arızası verileri MD5, depolanandan farklı	Bilinmeyen FRAM bellek cihazı.	Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°106 FrMC	Fırın duruyor; kritik hata	Hesaplanan FRAM güç arızası verileri MD5, depolanandan farklı	Yazılım hatası: FRAM belleğinde geçersiz veri.	Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°107 SCbL	Temizleme duruyor	Cihaz AÇIK fakat AÇIK/KAPALI düğme geri bildirimi KAPALI	- Kablo bağlantıları - Bağlantı gevşek.	Cihaz AÇIK fakat AÇIK/KAPALI düğmesi KAPALI görünüyor. Pişirme hala mümkün. Temizleme, güvenlik nedeniyle engellendi. - Fırını kapatıp açmayı deneyin. Alarm devam ederse pişirmeyi çalıştırmak mümkündür ancak servis, sorunu çözene kadar hiçbir temizleme programı/işlemi başlatılmaması önerilir. - Fırını manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
N°110 bAtt	Uyarı	Pil zayıf	Eskime	Pili değiştirmesi için Servisi arayın.
N°111 rtc1	Uyarı HACCP işlevini yerine getirmiyor	RTC ve mikro denetleyici arasındaki iletişim engellendi	Dahili saatle iletişim imkansız.	Servisi arayın
N°112 Urt2	Fırın duruyor	Kurtarma prosedüründeki güçten sonra bile RTC duran işareti aktif	Dahili saat kalıcı olarak kilitlendi.	Servisi arayın.
N°113 Urt3	Fırın duruyor	RTC dahili osilatörü arızalı	Saat osilatörü arızası.	Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°115 ACUS	Fırın bloke, kritik hata	ACU yazılım versiyonu (ana Uc) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra yazılım yüklenmez)	ACU yazılım versiyonu (ana Uc) mevcut kullanıcı arayüzü yazılım versiyonuyla uyumlu değil. Servisi arayın.
N°116 ACSS	Fırın bloke, kritik hata	ACS yazılım versiyonu (ACU kartındaki) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra, yazılım yüklenmez)	ACS yazılım versiyonu (ACU kartındaki) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil. Servisi arayın
N°117 tCMS	Fırın duruyor; kritik hata	TC yazılım versiyonu (ACU kartında) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra)	TC yazılım versiyonu (ACU kartında) mevcut kullanıcı arayüzü yazılım versiyonuyla uyumlu değil. • Servisi arayın
N°118 InuS	Fırın duruyor	İnvertör yazılım versiyonu (YODA kartı) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil	Yanlış yazılım yüklemesi (örnek: ACU kartı değiştirildikten sonra)	İnvertör yazılım versiyonu (YODA kartı) mevcut UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil. Servisi arayın
N°120 PUSr		Hesaplanan Kullanıcı parametreleri depolanandan farklı	Kullanıcı parametrelerinde geçersiz veri	• Servisi arayın
N°121 PFAC	Fırın duruyor	Fabrika parametreleri eşleşmesi bozuk	Yazılım veya donanım ile ilgili sorun.	• Fırını kapatıp açmayı deneyin. • Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°122 PUOr		Bir veya daha fazla Kullanıcı parametresi aralık dışında	Bir veya daha fazla Kullanıcı parametresi aralık dışında	• Servisi arayın
N°123 PFOr		Bir veya daha fazla Fabrika parametresi aralık dışında	Bir veya daha fazla Fabrika parametresi aralık dışında	• Servisi arayın
N°125 PCE1	Fırın duruyor	Yanlış Parametre yapılandırması: Kazanlı ancak lambda termometresi olmayan cihaz		Yanlış Parametre yapılandırması: Kazanlı ancak lambda termometresi olmayan cihaz.
N°130 EGA0	Fırın duruyor	Fırında geçerli bir GAZ tablosu mevcut değil	Yazılım eksik	Fırında geçerli bir GAZ tablosu mevcut değil. Servisi arayın.
N°131 EGAt	Fırın duruyor	Bu cihaz modeli için GAZ tablosu modeli bulunamadı	Yazılım eksik	Bu cihaz modeli için GAZ tablosu modeli bulunamadı. Servisi arayın.
N°132 EGAd	Fırın duruyor	Yanlış GAZ tablosu verileri	Yazılım eksik	Yanlış GAZ tablosu verileri. Servisi arayın.
N°135 ECLt	Fırın duruyor	Kullanımdaki MODEL ve DETERJAN TÜRÜ için temizleme tablosu mevcut değil	Yazılım eksik	Kullanımdaki MODEL ve DETERJAN TÜRÜ için temizleme tablosu mevcut değil. Servisi arayın.
N°141 FLUE	Fırın duruyor	SPI-FLASH bellek yazma hatası	SPI-FLASH bellek yazma sırasında hata.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°142 FLEE	Fırın duruyor	SPI-FLASH bellek engeli silme hatası (4kb bloke)	SPI-FLASH bellek engeli silme sırasında hata.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°145 FrrE	Fırın duruyor	FRAM bellek okuma hatası	FRAM bellek okuma sırasında hata.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°146 FrUE	Fırın duruyor	FRAM bellek yazma hatası	FRAM bellek yazma sırasında hata.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
N°150 USFO	Fırın duruyor	USB bellekte dosyanın oluşturulması / açılması sırasında hata.	USB bellekte dosyanın oluşturulması / açılması sırasında hata.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.
N°151 USFC	Fırın duruyor	USB bellekte dosyanın kapatılması sırasında hata	USB bellekte dosyanın kapatılması sırasında hata.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°152 USrE	Fırın duruyor	USB bellekte dosyanın okunması sırasında hata	USB bellekte dosyanın okunması sırasında hata.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.
N°153 USUE	Fırın duruyor	USB bellekte dosyanın yazılması sırasında hata	USB bellekte dosyanın yazılması sırasında hata.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.
N°154 USdC	Fırın duruyor	USB bellekte bir dizin oluşturma sırasında hata	USB bellekte bir dizin oluşturma sırasında hata.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.
N°155 USFU	Fırın duruyor	USB belleğe yazmak imkansız: USB bellek dolu	USB belleğe yazmak imkansız: USB bellek dolu.	• Başka bir USB bellek ile deneyin.
N°E160 nIU1	Uyarı Yalnızca bağlantı duruyor	NIU kartıyla iletişim imkansız	Parametre 352 1 olarak etkinleştirildiğinde UI, NIU ile iletişim kuramıyor	• Servisi arayın
N°E161 nIUS	Uyarı Yalnızca bağlantıyı durdurur	NIU yazılım versiyonu UI yazılım versiyonuyla uyumlu değil.	NIU yüklendiğinde NIU'nun uyumsuz yazılım versiyonu algılandı	• Servisi arayın
N°E162 nIUH	Uyarı Yalnızca bağlantı duruyor	NIU bilinmiyor	-	-
N°E163 nIUC	Uyarı Yalnızca bağlantı duruyor	NIU yapılandırması geçerli değil	-	-
N°E164 nIUP	Uyarı Yalnızca bağlantı duruyor	Geçerli PNC ve SN bulunamadı	-	-
N°200 ACUM	Fırın duruyor	Ana elektronik kart tanımlanamıyor	Ana elektronik kartla iletişim sorunu.	• Fırını kapatıp açın; • Hata devam ederse Servisi arayın.
N°201 MCTM / FU13	Fırın duruyor	Üst invertör iletişim sorunu	• Motor invertöründe sorun; • Bağlantı veya elektrik sorunu,	Üst bölme motor invertörüyle iletişim hatası. • Fırını kapatıp açmayı deneyin. • Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°202 MCbM/ Fd13	Cihaz durur.	İnvertör tabanı tanımlanmadı (MD1).	• Motor invertöründe sorun. • Bağlantı veya elektrik sorunu.	Alt bölme motor invertörüyle iletişim hatası. Fırını kapatıp açın. Sorun devam ederse Servisi arayın
N°203 CPUA	Fırın duruyor	ACS mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	• Fırını yeniden başlatın; • Hata devam ederse Servisi arayın.
N°204 CPUt	Fırın duruyor	TC mikro işlemci ile iletişim kurulamıyor	ACU arızası.	• Fırını yeniden başlatın; • Hata devam ederse Servisi arayın.
N°205 ACUP	Fırın duruyor	İletişim protokolü hatası algılandı	ACU doğru şekilde programlanmadı.	• Fırını kapatıp açın; • Hata devam ederse Servisi arayın.
N°210 EtC	Fırın duruyor	Bölme güvenlik düğmesi tetiklendi (TSC)	• Bölme kirli; • COT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır; • Güvenlik termostatu ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; • Isı hala Açık durumdayken motor fanı tıkanmıştır; • Sıcaklık TC sensörü hatalı ölçümler sağlar • Güvenlik termostatu gövde alanında ısı kaçağı. • Oda sıcaklığı <5°C.	Bölme aşırı sıcaklık değerine ulaşıldı. Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°211 EtUC	Fırın duruyor	Bölme aşırı sıcaklığı	- Bölme kirli; - COT parametresi çok düşük ayarlanmıştır.	- Bir soğutma programı başlatın. Mümkün değilse kapağı açın ve fırının soğumasını sağlayın; bölmeyi temizleyin. - Sıcaklık düştüğünde yeni bir pişirme programı başlatılabilir. - SW revizyonu 1.8.0'den itibaren, bu alarm mevcut olduğunda manuel soğutmayı çalıştırmaya izin verilir. Sorun devam ederse Servisi arayın. - Hata devam ederse Servisi arayın.
N°212 ECEu	Program duruyor (devam eden program buhar 100°C olmadığı sürece).	Üst bölme sıcaklık sensörü arızası	- Konnektör arızası; - TC sensör arızası; - ACU arızası.	Fırın, yalnızca 100 °C buhar programıyla çalışmaya devam edebilir. Tam işlevselliği geri yüklemek için Servisi arayın.
N°213 ECEd	Program engellenir (devam eden program bir buhar 100°C olmadığı sürece).	Alt bölme termokuple arızası	- Konnektör arızası; - TC sensör arızası; - ACU arızası.	Fırın, yalnızca 100 °C buhar programıyla çalışmaya devam edebilir. Tam işlevselliği geri yüklemek için Servisi arayın.
N°220 Etb	Kazan programları duruyor	Kazan güvenlik termostatu hata veriyor. Kazanda aşırı sıcaklık.	- Kazanda su eksikliği; - Kazanda kireç taşı birikmesi; - TC termometre sensörünün yanlış takılması; - Güvenlik termostatu ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; - Güvenlik termostatu gövde alanında ısı kaçağı; - BOT parametresi çok yüksek ayarlanmıştır; - Oda sıcaklık 5°C'den düşüktür.	Fırın, kazanla buhar üretemez. Alternatif bir cihaz kullanılır ancak performans düşer; Kazan işlevini onarmak için servisi arayın.
N°221 EtUb	Kazan çevrimleri durur	Kazan aşırı sıcaklığı	- Kazanda su eksikliği (yalnızca elektrikli ısıtmalı cihazlarda); - Kazanda kireç taşı birikmesi; - BOT parametresi çok düşük ayarlanmıştır.	- Kazan sıcaklığının soğumasını bekleyin (ETUB alarmı kaybolur) - Kazan bakım çevrimini çalıştırın ve bu Kılavuzda F.9.2 <i>Kazan kireç çözme (dESC)</i> prosedüründe belirtilen miktarda C25 tableti kullanın); - Alarmın yeniden görülmesi durumunda kazanı tekrar kireçten arındırın. - Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°222 EbOL	Çevrimi/ön ısıtmayı durdurur	Kazan termokuple arızası	- Konnektör arızası; - TC sensör arızası; - ACU arızası.	Fırın, ön ısıtma olmadan çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin). Servisi arıza konusunda bilgilendirin.
N°223 BoLt	Program duruyor (programda kazana ihtiyaç varsa)	Kazan su yüklemesi zaman aşımı	- Su beslemesi (basınç/ suyun kalitesi). - Su düzeyi sensörlerine elektrik yalıtımı sorunu.	- Su beslemesinin açık olduğundan emin olun; - Su basıncının çok düşük olmadığından emin olun; - Su filtresinin tıkanık olmadığından emin olun. Temizleyin veya değiştirin; - Kazan çalışmasıyla ilgili mekanik bir sorun. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°224 BEtr	Uyarı	Kazanda aşırı sıcaklık artış süresi	Fırın, kazanda düşük performans tespit etmiştir.	- Pişirme işlemi yapılabilir. Pişirme sonuçlarını doğrulayın. - Uyarı devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°227 LPIn	Program duruyor	Kazan seviyesi sensör sorunu	- Nemdeki kireç kazan seviye sensörlerine kısıyoldan gidiyor. - Kazan seviye sensörlerinde yalıtım sorunlar	Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir. - Kazandaki su seviyesiyle ilgili bir sorun var: Parlatma ve kireç çözme programı/işlemi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve yalnızca 2 tablet C25 kullanın. (Kullanma Kılavuzundaki prosedürü izleyin); - Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°228 Hd05		Su solenoid valfi EV5 çalışmıyor. Kazan dolum solenoid valfi.		- Fırını kapatıp açın; - Hata devam ederse, konveksiyon modunda veya 100°C modunda kombide pişirmek mümkündür. - Otomatik temizlik çalışmıyor: fırın bölmesini manuel olarak temizleyin/durulayın ve tam işlevselliği geri yüklemek için Servisi arayın.
N°229 Hd06	Temizlemeyi durdurur.	Kombi tahliye valfi BV6 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın; Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın
N°230 dESC	Program duruyor (programlarda kazana ihtiyaç varsa).	Kazan kirecini çözme.	bSCu parametresine ulaşıldı.	Kazanda kireç. Parlatma ve kireç çözme işlemi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve sadece 2 tablet "C25" kullanın. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°231 dESS	Uyarı	Kazan kirecini çözme	bSCt (Kazan Kireç oluşumu eşiği) değerine ulaşıldı.	Kazanda kireç. Parlatma ve kireç çözme işlemi de içeren bir temizleme programı çalıştırın ve sadece 2 tablet "C25" kullanın. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°240 Bhto	Sadece kayıt	Piştirme esnasında havalandırma valfinin aşırı açılma süresiyle ilgili uyarı (VV1).	- Kanat (havalandırma valfi) motor redüktörü veya mikro şalter arızası. - Havalandırma valfi girişinde tıkanıklık.	Fırını kullanılmaya devam edilebilir. Piştirme sonuçları normalden farklı olabilir. - Fırın OFF (Kapalı) ve soğukken fırının üzerindeki havalandırma bacasında tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin: Varsa, tıkanıklığı açın; - Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°242 BEto	Temizleme duruyor	Hata, temizlik esnasında havalandırma valfinin açılma işlemiyle ilgili aşırı süre	Havalandırma valfinda mekanik veya elektrik sorunu.	Fırın, bölme havalandırmasının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Temizlik programını gerçekleştirmek/tamamlamak mümkün değil. Hatayı sıfırlamak için kapatıp açın. Temizlik yeniden başlamazsa, Servisi arayın.
N°243 BEtc	Uyarı	Hata, temizlik esnasında havalandırma valfinin kapanma işlemiyle ilgili aşırı süre	Havalandırma valfinda mekanik veya elektrik sorunu.	Fırın, bölme havalandırmasının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Piştirme yapılıyorsa: piştirme sonucunu kontrol edin, kapatıp açmak suretiyle mesajı sıfırlamayı deneyin; mesaj görüntülenmeye devam ederse Servisi arayın ve pişirmeye devam edin: sorunu çözüne kadar fırını sadece manuel olarak temizleyin. Temizlik yapılıyorsa: temizlik çevrimini gerçekleştirmek/tamamlamak mümkün değildir. Mesajı sıfırlamak için kapatıp açın. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°244 Y8	Uyarı	Kapak kapalıysa temizlik engellenir	Fırın, bölme havalandırmasının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Temizlik programını gerçekleştirmek/tamamlamak mümkün değil. Servisi arayın	Fırın, bölme havalandırmasının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Temizlik programını gerçekleştirmek/tamamlamak mümkün değil. Servisi arayın
N°252 Htd	Fırın duruyor	Tahliye sıcaklığı güvenlik sınırının üstünde	Tahliye sisteminde olası su eksikliği.	- Fırında su beslemesi olduğundan emin olun; - Alt bölme filtresine biraz temiz su dökün; cihaza hasar verebileceğinden soğuk suyun sıcak bölmeye sıçramamasına dikkat edin. - Alarmin sönmesini bekleyin; - Sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°253 EStd	Cihaz duruyor.	Su tahliyesi NTC arızası	- Konnektör arızası - NTC sensör arızası - ACU arızası	Sorunu düzeltmek için Servisi arayın.
N°254 Hd02	Uyarı	Su solenoid valfi EV2 çalışmıyor, Söndürme valfi.		Fırını kapatıp açın; Hata devam ederse, kauçuk boruların aşırı ısınmaması için bölmeye her 30 dakikada bir 1 litre su dökün ve Servisi arayın.
N°260 Cdo	Temizleme duruyor Pişirme sırasında uyarı	Temizleme çekmece kabı eksik	Temizleme çekmecesinin kabı algılanmadı; pişirme veya temizleme programını/işlemini BİTİRMEK mümkün değil.	Fırın çalışmaya devam edebilir, ancak çekmece kabı yerine takılınca kadar temizleme programı/işlemi gerçekleştirilemez; - Kapağı, fırının önündeki temizleme çekmecesinin üstüne doğru şekilde vidalayın; - Hata devam ederse, kapağı 180° döndürün ve yeniden vidalayın. Servisi arayın.
N°261 Hd07	Temizlemeyi durdurur.	Su solenoid valfi EV7 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın; Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın
N°262 Hd11	Temizlemeyi durdurur.	Su solenoid valfi EV11 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın.
N°263 Hd12	Temizlemeyi durdurur.	Su solenoid valfi EV12 çalışmıyor		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın.
N°264 Hd08	Temizlemeyi durdurur.	Temizleme pompası M8 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın.
N°265 HdPP	Sıvı temizleme duruyor	Valf/pompa etkinleştirilmesi (ACD geri bildirimi)		Fırını KAPATIP AÇIN ve hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
N°280/ 281 HFnl	Nemlendirici duruyor	Nemlendirici çalışmıyor	- Su eksik; - ISG devresinde tıkanıklık.	Fırın, nemlendiriciyle (ISG) ilgili bir sorun algıladı. Yalnızca konveksiyon modunda pişirme işlemi yapılabilir. Su besleme valfinin tamamen açık olduğundan ve su filtresinde tıkanıklık olmadığından emin olun. Gerekirse temizleyin. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°282 Hd01	Kazan arızası	Kazan arızası Kazansız durum için, nemlendirme duruyor. Kazanlı durum için, nemlendirme ve kombi programları 100°C'nin altında duruyor	Solenoid valfi çalışmıyor.	Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın.
N°290 EntC	Fırın duruyor	Bileşen bölmesi NTC arızası	- Konnektör arızası; - TC sensör arızası; - ACU arızası.	Elektronik kartı sıcaklık sensörü hasar gördü. Pişirme olanaksız. Servisi arayın.
N°291 ESCH	Fırın duruyor, soğutma fanı çalışıyor.	Bileşen bölmesi aşırı ısınması	- Filtre kirli; - Çok yüksek oda sıcaklığı.	- Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin; - Filtreyi temizleyin; - Pişıirmeden önce fırının soğumasını bekleyin; - Sorun yeniden olursa servisi arayın.
N°292 ASCH	Uyarı	Bileşen bölmesi sıcaklık uyarısı (NCC).	- Filtre kirli; - Çok yüksek oda sıcaklığı.	- Elektronik bileşeni soğutmak için fırının temiz havaya ihtiyacı olduğunu göz önünde bulundurarak oda sıcaklığını kontrol edin. - Filtreyi temizleyin; - Pişıirmeden önce fırının soğumasını bekleyin; - Sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°300 GbCU	Program duraklatıldı	Bölme üst brülörü kilitli	- Gaz beslemesinde hava; - Gaz beslemesi kapalı; - Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; - Brülör sistemi dahili arızası;	Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için: - Eğer hata programın başlangıç aşamasında oluşuyorsa, fırını KAPATIP AÇIN. - Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: - gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun - hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin - hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni program/işlem başlatmayı deneyin; Sorun devam ederse Servisi arayın
N°301 GbCd	Program duraklatıldı.	Bölme alt brülörü kilitli.	- Gaz beslemesinde hava; - Gaz beslemesi kapalı; - Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; - Brülör sistemi dahili arızası;	Fırın, konveksiyon ve ISG modunda çalışmaya devam edebilir. Tam kazan işlevselliğini geri getirmek için: - Eğer hata programın başlangıç aşamasında oluşuyorsa, fırını KAPATIP AÇIN. - Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: - gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun - hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin - hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni program/işlem başlatmayı deneyin; sorun devam ederse Servisi arayın
N°302 GbbU	Kazan bloke oluyor.	Kazan gaz brülörü kilitli	- Gaz beslemesinde hava; - Gaz beslemesi kapalı; - Brülör sistemin elektrik beslemesinde sorun; - Brülör sistemi dahili arızası;	Fırın, brülör işlevi düzelinceye kadar çalışmaz. İşlevi düzeltmek için: - Eğer hata programın başlangıç aşamasında oluşuyorsa, fırını KAPATIP AÇIN. - Hata 5 ateşleme girişiminden sonra olursa: - gaz beslemesi ana valfinin açık olduğundan emin olun - hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin - hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni program/işlem başlatmayı deneyin; Hata devam ederse Servisi arayın
N°310 CntC	Pişirme duruyor	Bölme SSR NTC arızası (NTC3)	- Konnektör arızası; - NTC sensör arızası; - ACU arızası;	- Fırını yeniden başlatın; - Hata devam ederse Servisi arayın.
N°311 CSOt	Cihaz duruyor.	Bölme SSR NTC aşırı ısınması (NTC3)	- Giriş hava filtresi kirli; - Soğutma fanı arızası; - Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor; - Sıcak cihazın yanına yerleştirilmiş fırın; - Elektronik bölmeye buhar/sıcaklık sızıntısı;	Fırın, kurtarma modunda çalışmaya devam edebilir: Pişirme programları/işlemleri kazanı kullanmaz. - Fırını kapatmayın; - Sıcaklığın azalmasını bekleyin; - Giriş hava filtresini temizleyin; - İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, servisi arayın; - Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); - Hata devam ederse Servisi arayın.
N°313 bntC		Kazan SSR NTC arızası (NTC4)	Sıcaklık sensörü sorunu.	Fırın, kazan çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Kazan çalışmadan pişirmeye devam etmek mümkündür. - Pişirme sonuçlarını doğrulayın; - Sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°314 BSOt		Kazan SSR NTC aşırı ısınması (NTC4)	- Giriş hava filtresi kirlî; - Soğutma fanı arızası; - Soğutma hava girişi ılık/sıcak hava emiyor; - Sıcak cihazın yanına yerleştirilmiş fırın, - Elektronik bölme buhar/sıcaklık sızıntısı.	Fırın, kurtarma modunda çalışmaya devam edebilir: Pişirme programları/işlemleri kazanı kullanmaz. - Fırını kapatmayın; - Sıcaklığın azalmasını bekleyin; - Giriş hava filtresini temizleyin; - İnce bir kağıt parçasıyla, soğutma hava girişine düzenli olarak hava geçişi olduğundan emin olun: Yoksa, servisi arayın; - Giren soğutma havasının mutfakta üretilen ısıdan etkilenmediğinden emin olun (fırın, sıcak cihazların yanına yerleştirildiyse bu cihazların çalışmasını durdurun ve Servisi bilgilendirin); - Hata devam ederse Servisi arayın.
N°320 Eprb1	Yalnızca yiyecek termometresi programları/işlemleri duruyor	Tek pişirme termometresi arıza noktası	- Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış); - Konnektör arızası; - Termometre arızası; - ACU arızası.	Süreye bağlı olarak programlar çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan); - Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın; - Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.
N°321 Epr6	Yalnızca yiyecek termometresi programları/işlemleri duruyor	Altı pişirme termometresi arıza noktası	- Yiyecek termometresinin yanlış kullanımı (örneğin kablosu çekilmiş veya sıkışmış); - Konnektör arızası; - Termometre arızası; - ACU arızası.	Süreye bağlı olarak programlar çalıştırılabilir (yiyecek termometresi olmadan); - Varsa, USB yiyecek termometresi aksesuarını kullanın; - Tüm işlevi geri kazanmak için servisi arayın.
N°322 ELMb	Nem kontrolü olmayan konveksiyon ve 100°C'nin altında buhar hariç tüm programlar/işlemler duruyor.	Oksijen sensöründe bir sorun algılandı	Lambda termometresi arızası.	Fırın, lambda probuyla ilgili bir sorun tespit etti. 100°C altında Buharla fırın kullanılmaya devam edilebilir. Steam (Buhar) modunda pişirme sonuçları normalden farklı olabilir. Tam işlevselliği geri yüklemek için Servisi arayın.
N°324 FA8H	Pişirme programı bittikten sonra, fırın pişirmeyi durduruyor	Fırın, hava giriş filtresi olmadan 8 saat çalıştı	Yanlış kullanım	Hava giriş filtresinin temizliğinden emin olarak tekrar yerine takın. Filtre kaybolduysa Servisi arayın
N°325 GrCo	Temizleme programı/işlemi duruyor	Gres yağı kolektör valfi açık	Yanlış kullanım	Temizleme programını/işlemini başlatmadan önce gres yağı kolektör tahliye valfini kapattığınızdan emin olun.
N°326 Hd03	Cihaz durur.	Bölme tahliye valfi BV3 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse Servisi arayın.
N°327 EH2O	Fırın duruyor	Su, valfların durumuyla tutarsız olarak ölçüldü	- Su besleme valfi kapalı veya kısmen kapalı; - Geçici su besleme basıncı eksikliği; - Akış metresi arızası; - Su sistemi sorunu.	Fırın, çalışmaya devam edebilir (pişirme sonuçlarını kontrol edin). - Su besleme valfinin açık olduğundan emin olun; - Su basıncının > 1,5 bar olduğundan emin olun; - Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°329 H2OC	Uyarı	H2O kontrolü. Fırın, her 10 dakikada bir 3 kez su kontrolü yapar. Daha sonra, EH2O mesajı gösterilir	- Su musluğu kapalıdır - Su akış hızı 1 l/dk.dan az - Akış metreden sinyal geri bildirimi yok	- Su musluğunun açık olduğundan emin olun - su basıncının iyi olduğundan emin olun - sorun 30 dakika boyunca devam ederse ve EH2O yükselirse, Servisi arayın

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°400 FU00	Cihaz durur.	Üst motor kısa devre.	- Sıkışan kablo (invertör ve motor arasındaki hat). - Fazdan-faza kısa devre. - Fazdan-toprağa kısa devre. - İç elektrik motoru kısıyolu.	Servisi arayın.
N°401 FU01	Cihaz durur.	Üst motorda aşırı akım.	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: - Bölme fanı emme duvarına bakıyor. - Motor mili grafit halkaya bakıyor.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°402 FU02	Cihaz durur.	Üst motor hızı tutarsız.	- Yanlış motor parametresi. - Faz bağlı değil. - Aşırı sürtünme (bkz. FU01).	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°403 FU03	Cihaz durur.	Üst invertör DC voltaj yetersizliği.	İnvertör donanımında dahili sorun.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°404 FU04	Cihaz duruyor.	Üst invertörde aşırı voltaj.	- Harici güç beslemesinde dalgalanma. - İnvertör donanımında dahili sorun.	Güç beslemesinin stabil olduğunu kontrol edin (fırının yakınındaki diğer cihazların işlevselliğini kontrol edin). Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°405 FU05	Cihaz durur.	Üst invertör çıkış fazlarında açık devre.	İnvertör üzerinde arızalı / yerinden çıkmış konektör.	Servisi arayın.
N°406 FU06	Cihaz durur.	Üst invertörde yüksek sıcaklık.	Yanlış motor parametresi. İç bileşenlerde genel aşırı ısınma.	Hava giriş filtresini temizleyin, cihazın soğumasını bekleyin. Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°407 FU07	Cihaz duruyor.	Üst motor termostatu güvenlik tetiklemesi (Klixon)	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: - Bölme fanı emme duvarına bakıyor. - Motor mili grafit halkaya bakıyor. - Aşırı su yükü ile temizlik programı/işlemi.	Pişirme aşamasında ise: motorun soğumasını bekleyin. 30 dakika sonra fırını yeniden başlatın. Sorun devam ederse Servisi arayın. Temizlik aşamasındaysa: Servisi arayın
N°408 FU08	Cihaz durur.	Üst invertörde aşırı tork	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: - Bölme fanı emme duvarına bakıyor - Motor mili grafit halkaya bakıyor.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°409 FU09	Cihaz durur.	Üst invertör kilitleme devresinde arıza	Dahili invertörde donanım sorunu	Servisi arayın
N°410 FU10	Cihaz durur.	Üst invertör tahriki kilitleme arızası	İnvertör donanımı/kablo demeti sorunu	Servisi arayın
N°411 FU11	Cihaz durur.	Üst invertörde AC yetersiz voltaj	Harici güç beslemesinde dalgalanma	Güç beslemesinin stabil olduğunu kontrol edin (fırının yakınındaki diğer cihazların işlevselliğini kontrol edin). Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°412 FU12	Cihaz durur.	Üst invertörde AC aşırı voltaj	Harici güç beslemesiyle ilgili sorun	Servisi arayın. Elektrik güç beslemesi sağlayıcısını aramak gerekebilir.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
°413 FU13	Cihaz durur.	Üst invertör iletişim Hatası.	İnvertöre güç beslemesi (AC) yok. Konnektör takılı değil/hasar görmüş. F2 sigortası yanmış.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın
°414 FU14	Cihaz durur.	Üst invertör parametre yapılandırma Hatası.	Alt invertör parametreleri yanlış.	Servisi arayın.
°417 FU17	Cihaz durur.	Üst invertör çıkış fazlarında açık devre	İnvertör üzerinde arızalı / yerinden çıkmış konnektör	Servisi arayın
°450 Fd00	Cihaz durur.	Alt motor kısa devre.	Sıkışan kablo (invertör ve motor arasındaki hat). Fazdan-faza kısa devre. Fazdan-toprağa kısa devre. İç elektrik motoru kısıyolu.	Servisi arayın.
°451 Fd01	Cihaz durur.	Alt motorda aşırı akım.	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: • Bölme fanı emme duvarına bakıyor. • Motor mili grafit halkaya bakıyor.	Fırını yeniden başlatın, nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
°452 Fd02	Cihaz duruyor.	Alt motor hızında tutarsızlık.	Yanlış motor parametresi. Faz bağlı değil. Aşırı sürtünme (bkz. FU01).	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°453 Fd03	Cihaz duruyor.	Alt invertör DC voltajı yetersiz.	İnvertör donanımında dahili sorun.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın
N°454 Fd04	Cihaz duruyor.	Alt invertörde aşırı voltaj	Harici güç beslemesinde dalgalanma. İnvertör donanımında dahili sorun.	Güç beslemesinin stabil olduğunu kontrol edin (fırının yakınındaki diğer cihazların işlevselliğini kontrol edin). Fırını yeniden başlatın, nedenler devam ederse hata yeniden görünür; servisi arayın.
N°455 Fd05	Cihaz duruyor.	Alt invertör çıkış fazları açık devre.	İnvertör üzerinde arızalı / yerinden çıkmış konnektör.	Servisi arayın.
N°456 Fd06	Cihaz duruyor	Üst İnvertör çıkış fazları açık devre.	Yanlış motor parametresi. İç bileşenlerde genel aşırı ısınma.	Hava giriş filtresini temizleyin, cihazın soğumasını bekleyin. Fırını yeniden başlatın, nedenler devam ederse hata yeniden görünür; servisi arayın
N°457 Fd07	Cihaz duruyor.	Üst motor termostatu güvenlik tetiklemesi (Klixon).	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: • Bölme fanı emme duvarına bakıyor. • Motor mili grafit halkaya bakıyor. • Aşırı su yükü ile temizlik programı/işlemi.	Pişirme aşamasında ise: motorun soğumasını bekleyin. 30 dakika sonra fırını yeniden başlatın. Sorun devam ederse Servisi arayın. Temizlik aşamasındaysa: servisi arayın.
N°458 Fd08	Cihaz durur.	Üst motor termal güvenlik tetiklemesi (Klixon).	Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: Bölme fanı emme duvarına bakıyor. Motor mili grafit halkaya bakıyor. Tüm sebepler sürtünme olayıyla ilgilidir: • Bölme fanı emme duvarına bakıyor. • Motor mili grafit halkaya bakıyor.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°459 Fd09	Cihaz duruyor.	Alt invertör tahrik kilidi arızası.	İnvertörde donanım sorunu.	Servisi arayın.
N°460 Fd10	Cihaz duruyor	Üst invertör tahriki kilitleme arızası	İnvertör donanımı/kablo demeti sorunu.	Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°461 Fd11	Cihaz duruyor.	Üst invertörde AC yetersiz voltaj	Harici güç beslemesinde dalgalanma.	Güç beslemesinin stabil olduğunu kontrol edin (fırının yakınındaki diğer cihazların işlevselliğini kontrol edin). Fırını yeniden başlatın, nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın
N°462 Fd12	Cihaz durur.	Alt İnvörtör AC voltajı yetersiz	Harici güç beslemesinde dalgalanma	Güç beslemesinin stabil olduğunu kontrol edin (fırının yakınındaki diğer cihazların işlevselliğini kontrol edin). Fırını yeniden başlatın, nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°463 Fd13	Cihaz duruyor.	Alt İnvörtör İletişim Hatası	İnvörtöre güç beslemesi (AC) yok. Konnektör yerinden çıkmış ve/veya hasar görmüş. Sigorta F2 yanmış.	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın
N°464 Fd14	Cihaz duruyor.	Alt invertör Parametre Yapılandırma Hatası	Alt invertör yanlış parametrelerle yapılandırma hatası.	Servisi arayın
N°467 Fd17	Cihaz durur.	Alt İnvörtör çıkış fazı açık	İnvörtör üzerinde arızalı / yerinden çıkmış konnektör	Servisi arayın
N°600 Hod0	Davlumbaz seviyesi 2 Elektrikli fırın: Uyarı Davlumbaz seviyesi 2 gazlı fırın: fırın duruyor Davlumbaz seviyesi 3,4 (Yalnızca elektrikli): Uyarı	Seviye 2, 3, 4: Davlumbaz motor regülatöründe arıza	Davlumbazın Elektrik güç kaynağı kapalı • Davlumbaz Fanı güvenlik termostati çok sıcak • Otomatik Denetleyici hasarı • Davlumbaz/fırın arayüz kablosunun bağlantısı kesildi veya hasar gördü	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°601 hod1	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın UV lambası bölmesi açık	UVC lambasının kutusu doğru konumda değil	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°602 Hod2	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın UV lambası bölmesi açık	Merkezi teknik bölmenin (UVC) kapak paneli doğru konumda değil ya da düzgün kapatılmamış	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°603 Hod3	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbazın su separatör filtresi eksik	Buğu çözücü ve su separatör filtresi doğru konumda değil	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°604 hod4 Hod4	Uyarı	Yalnızca Seviye 4. Davlumbazda elektriksel dahili hata (CN6). [Fiilen kullanılmıyor. Bu hata, davlumbaz kontrol kartında elektriksel olarak baypas edilir].		
N°605 hod5	Uyarı	Yalnızca Seviye 4: Davlumbaz lambası 1 eksik veya çalışmıyor	Davlumbaz UVC lambası 1 ve/veya 2 eksik veya çalışmıyor	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°606 hod6	Uyarı	Yalnızca Seviye 4. Davlumbaz lambası 2 eksik veya çalışmıyor.	Davlumbaz UVC lambası 3 ve/veya 4 eksik veya çalışmıyor	Fırını yeniden başlatın. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°607 hod7	Uyarı	Yalnızca Seviye 4. Davlumbazın ozon sensörü "1" sınırı aşıldı [Sadece ayarlama. Ozon sensörü hali hazırda kullanımda değil].		

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°608 hod8	Uyarı	Yalnızca Seviye 4. Davlumbazın ozon sensörü "2" sınırı aşıldı [Sadece ayarlama. Ozon sensörü hali hazırda kullanımda değil].		
°609 hod9	Fırın bloke	Davlumbaz bağlantısı kesildi	ACU tarafından davlumbazla iletişim olmadığı bildirildiğinde tetiklenir.	
N°610 HodU	Fırın durur	Pişirme ya da temizleme çevrimi başlatmak mümkün değildir bu durum bir pişirme çevrimi sırasında oluşursa, pişirme çevrimi kesintiye uğrar bu durum bir temizlik çevrimi sırasında oluşursa, alarm sıfırlanana kadar bu çevrim askıya alınır	Davlumbazın Servis Kılavuzuna bakın.	Davlumbaza güç geldiğini kontrol edin
N°620 UPrb	USB probu kullanılırsa çevrim engellenir	USB Yiyecek termometresi eksik veya pişirme sırasında çıkarıldı	USB yiyecek termometresi doğru şekilde takılmadı	Fırını yeniden başlatın. Probun USB yuvasına doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Nedenler devam ederse hata yeniden görünür; Servisi arayın.
N°1001	Cihaz duruyor		Bölme kirli; COT parametresi çok düşük ayarlanmıştır.	Bir soğutma çevrimi başlatın. Mümkün değilse kapağı açın ve fırının soğumasını sağlayın; bölmeyi temizleyin. Sıcaklık düştüğünde yeni bir pişirme çevrimi başlatılabilir. Sorun devam ederse Servisi arayın.

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.

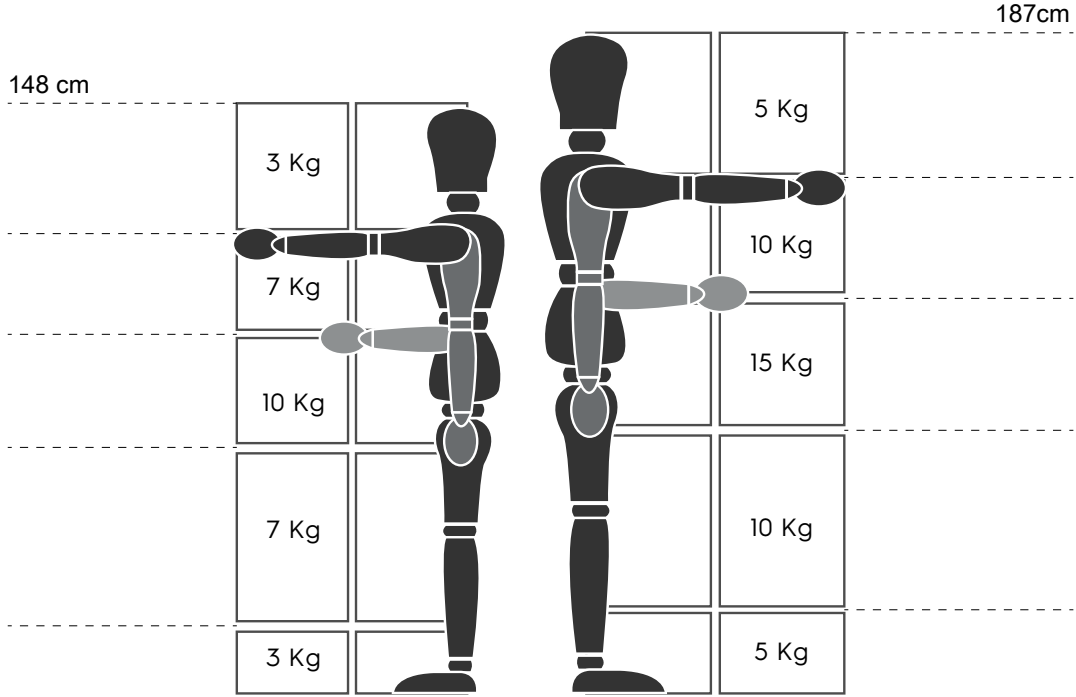
Tepsilerin yüklenmesiyle boşaltılması ve ürünle etkileşim, günlük aktivitenizden farklı olarak uygunsuz duruşlara ve yüksek ağırlıklar kaldırmaya yol açabilir. Bunları mümkün olduğundan azaltmaya çalıştık.

Yine de her duruma karşı, benimsemeniz 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 bacaklarınızı esnetin ve sırtınızı öne doğru eğmemeye çalışın.
- Aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi, mümkünse tepsileri ağırlıklarını göz önünde bulundurarak uygun bölmelere yerleştirin.
- Mümkünse, mesafeleri azaltmak için tepsi arabasını itin ve çekin.
- Ekranı gösterilen bilgileri doğru şekilde anlamak ve bölmedeki nesneleri görmek için görüntüleme mesafesini koruyun. Bu şekilde yukarıya baktığınız (boyun uzatma) süreyi mümkün olduğunca azaltın.

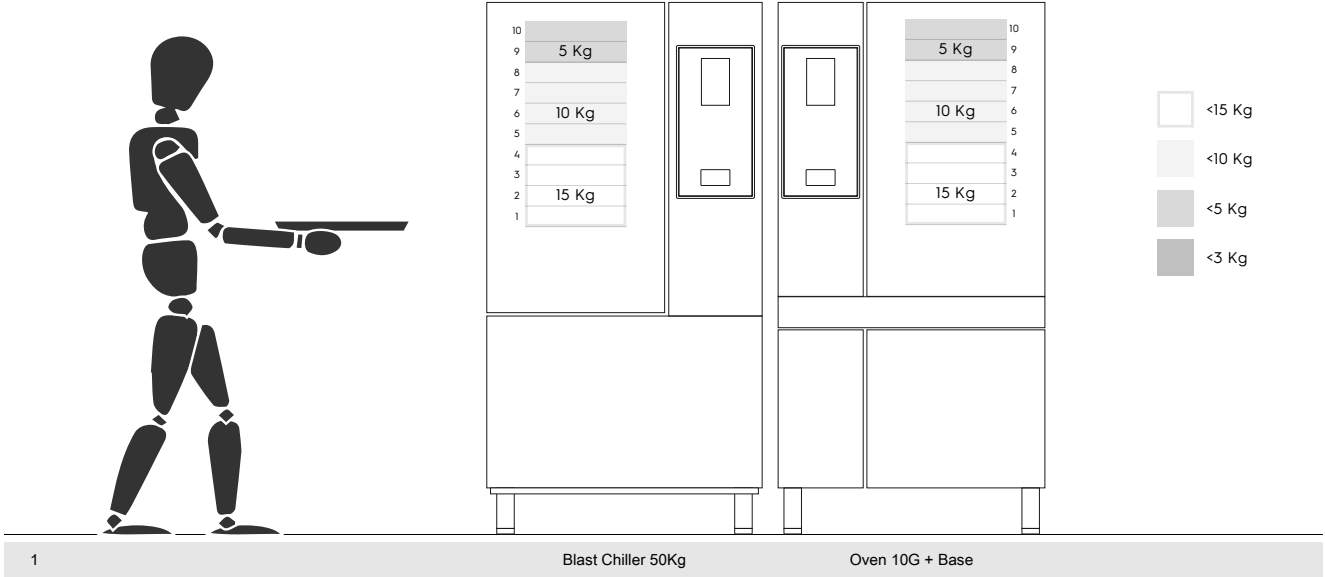
Ağırlıklarına göre tepsiler için önerilen hareketler

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 tepsiler 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.

