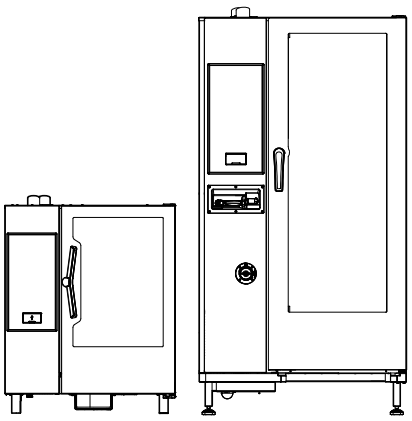
Elektrikli ve Gazlı Fırın

Combi TOUCH



TR Kullanım kılavuzu

0595407L00_EU_SW-5.11-
2026.10

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 5
A.3 Genel güvenlik 6
A.4 Cihaza takılan koruma cihazları 6
A.5 cihazın üzerine veya çalışma alanının yakınına yerleştirilecek güvenlik işaretleri bulunur 7
A.6 Makul olarak öngörülebilen yanlış kullanım 7
A.7 Artık riskler 7
A.8 Cihaz temizliği 8
A.9 Önleyici Bakım 8
A.10 Parçalar ve aksesuarlar 8
A.11 Kullanım ve bakım önlemleri 8
A.12 Cihaz bakımı 8
B GARANTİ 9
B.1 Garanti şartları ve istisnalar 9
C GENEL BİLGİLER 9
C.1 Giriş 9
C.2 Kullanım amacı ve kısıtlamalar 9
C.3 Test ve inceleme 9
C.4 Telif hakkı 9
C.5 Kılavuzun saklanması 9
C.6 Kılavuzun kullanıcıları 9
C.7 Tanımlar 9
C.8 Sorumluluk 10
D NORMAL MAKİNE KULLANIMI 10
D.1 Cihazda çalışmasına izin verilen personelin özellikleri 10
D.2 Cihaz kullanımı için temel gereksinimler 10
E ÜRÜN AÇIKLAMASI 11
E.1 Cihaza genel bakış 11
E.2 Kullanım - Giriş 11
E.3 Fırın kapağının açılması ve kapanması 12
E.4 Kontrol paneli 13
F ÇALIŞTIRMA 13
F.1 FIRINI AÇMA 13
F.2 ANA MENÜ 14
F.3 DOKUNMATİK EKRAN KOMUTLARI / BİLGİLERİ VE EKRAN MESAJLARI 15
F.4 ÇEKMECE ALANI 15
F.5 FIRIN BAĞLANTISI 17
F.5.1 Uzaktan yazılım güncellemesi 17
F.5.2 “Bağlantı“ özelliğini etkinleştirme / devre dışı bırakma 17
F.6 MANUAL (MANUEL) MOD 18
F.6.1 ANA SAYFA 18
F.6.2 PİŞİRME ÇEVRİMLERİ 18
F.6.3 PİŞİRME ÇEVRİMİ AYARLAMA 18
F.6.4 GECİKMELİ BAŞLATMA 19
F.6.5 BAŞLATMA SEÇENEKLERİ 20
F.6.6 ÇEVRİM SONU 20
F.6.7 SICAKLIK SEÇENEKLERİ 21
F.6.8 NEM SEÇENEĞİ 21
F.6.9 SÜRE SEÇENEĞİ 22
F.6.10 YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ 23
F.6.11 MULTITIMER SEÇENEK 24
F.6.12 ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE 26
F.7 AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD 27
F.7.1 Otomatik programlar 27
F.7.2 OTOMATİK ÇEVRİM AYARLAMA 28
F.7.3 QR KODLARI 29
F.7.4 OTOMATİK ÇEVRİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME 30
F.7.5 ÇEVRİMLER+ / ÖZEL ÇEVRİMLER 31
F.8 PROGRAMS MODU 36
F.9 ANA SAYFA FAVORİLER MODU (SKYHUB/SOLOMIO) 39
F.10 YARDIM MODU 40
F.11 AJANDA MODU (CALENDAR – MY PLANNER) 40
F.12 USB MODU 43
F.13 PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME İYİLEŞTİRİCİ MODU 44
F.14 SKYDUO/MATCH MODU (modelinize bağlı olarak - isteğe bağlı) 46
F.15 DAVLUMBAZ YÖNETİMİ 48
F.16 CLEANING MODU 48
F.16.1 Giriş 48
F.16.2 Temizlik sayfası 49
F.16.3 Program ayarı 50
F.16.4 Ekran durumu (çeşitli) 51
F.16.5 Deterjan koyma 52

F.16.6 Önlemler 53
F.16.7 Çevrim sonu 53
F.16.8 ZORUNLU TEMİZLEME 53
F.16.9 KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı) 54
F.16.10 KAZAN TAHLİYESİ 54
F.17 AYARLAR 55
F.17.1 DİL ayarları 55
F.17.2 TARİH ayarları 55
F.17.3 SAAT ayarları 56
F.17.4 ÖLÇÜM BİRİMLERİ ayarları 56
F.17.5 SES ayarları 56
F.17.6 BÖLME IŞIĞI ayarları 56
F.17.7 EKRAN ayarları 57
F.17.8 DOKUNMATİK EKRAN KALİBRASYONU 57
F.17.9 DOKUNMATİK EKRAN TESTİ 57
F.17.10 GIDA GÜVENLİĞİ ayarları 57
F.17.11 OTOMATİK BAŞLATMA ayarları 57
F.17.12 MANUEL ayarları 57
F.17.13 OTOMATİK ayarları 58
F.17.14 PROGRAMLAR ayarları 59
F.17.15 MULTİTİMER ayarları 60
F.17.16 HOMEPAGE FAVORITE MODE (ANA SAYFA FAVORİLER MODU) ayarları 60
F.17.17 BAĞLANTI ayarları 60
F.17.18 CLEANING (TEMİZLİK) ayarları 61
F.17.19 KULLANICI PAROLASI 61
F.17.20 ACCESSORIES (AKSESUARLAR) ayarları 61
F.17.21 STARTUP PAGE (BAŞLATMA SAYFASI) ayarları 61
F.17.22 IDENTITY CARD (KİMLİK KARTI) ayarları 61
F.17.23 KAZAN TAHLİYESİ 62
F.17.24 SERVİS 62
F.18 FIRINI KAPATMA 62
G CİHAZ TEMİZLİĞİ 62
G.1 Bakım bilgileri 62
G.2 Temizlemeye giriş 62
G.3 Cihaz temizliği 63
G.4 Pişirme bölmesi 63
G.5 Kazan veya buhar üretici (yalnızca donanımlı modeller) 63
G.6 Pişirme bölmesi filtresi 63
G.7 Hava filtresi 63
G.8 Kapak contası 64
G.9 İç cam kapaklar ve pişirme bölmesi camı 64
G.10 Kapak alanı 64
G.11 Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü 65
G.12 Yoğuşma damla kolektörü 65
G.13 Yiyecek sondası 65
G.14 Diğer yüzeyler 65
G.15 Kullanım dışı dönemler 65
G.16 Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi 65
G.17 Onarım ve olağan dışı bakım 66
G.18 Bakım aralıkları 66
G.19 Bakım için iletişim bilgileri (yalnızca Avustralya için) 66
H SORUN GİDERME 67
H.1 Giriş 67
H.2 Hata kodları 67
H.3 Fırın bağlantı sorunları (yazılım sürümünüze bağlı olarak) 79
I DİĞER BİLGİLER 79
I.1 Ergonomik özellikler 79
I.1.1 Sertifika 79
I.1.2 Genel öneriler 79

A UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ

A.1 Genel bilgiler

Cihazın güvenli kullanımından ve kılavuzun doğru anlaşıldığından emin olmak için belgede kullanılan terimlere ve basım kurallarına 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.

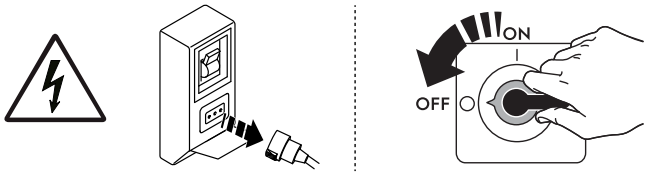
Aşama	Koruyucu giysiler	Koruyucu ayakkabılar	Eldivenler	Gözlükler	Baret
Taşıma		●	○	—	○
Yerleştirme	—	●	○	—	—
Ambalajını Açma	—	●	○	—	—
Kurulum	—	●	●[1]	—	—
Normal kullanım	●	●	●[2]	—	—
Ayarlar	○	●	—	—	—
Rutin temizlik	○	●	●[1–3]	○	—
Olağan dışı temizlik	○	●	●[1–3]	○	—
Bakım	○	●	○	—	—
Söküm	○	●	○	○	—
Hurdaya Çıkarma	○	●	○	○	—
Anahtar:					
●	**PPE GEREKLİDİR**				

Aşama	Koruyucu giysiler	Koruyucu ayakkabılar	Eldivenler	Gözlükler	Baret
○	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.



Cihazı herhangi bir kurulum, montaj, temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce güç kaynağından çıkarın.

- 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.
- Gazlı model cihazları, karbon monoksit veya diğer toksik bileşenler içeren gazların olduğu şebekelere bağlamayın.
- 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.
- Fırın çalışırken ve sıcak haldeyken, sıcak hava veya buharın aniden dışarı çıkma riskine karşı kapağını dikkatlice açın.
- 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 sökmemeli veya kurcalamamalıdır. Üretici bu cihazların kurcalanmasından veya şunların kullanılmamasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder;

- cihazın içine ulaşmak için kilitli, hareket edebilen korumalar (kapılar);
- Aletlerle açılabilen menteşeli panellerden yapılmış cihaz elektrikli ekipmanı erişim panelleri ve kapakları. Panel veya kapak, cihaz elektrik kaynağına bağlıyken açılmamalıdır.

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

Yasak	Anlamı
	Güvenlik cihazlarını çıkarmayın
	Yangınları söndürmek için su kullanmayın (elektrikli parçaların üzerine yerleştirilmiştir)
	Cihazın etrafındaki alanı açık tutun ve yanıcı malzemelerden arındırın. Yanıcı malzemeleri cihazın yakınında tutmayın

Tehlike	Anlamı
	dikkat sıcak yüzey
	Elektrik çarpması tehlikesi (elektrikli parçaların üzerinde gerilim ifadesiyle birlikte gösterilir)
	haşlanma riski

A.6 Makul olarak öngörülebilen 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 öngörülebilen 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 (, ör. taşınabilir merdivenle veya üzerine tırmanarak)
Çarpma veya yaralanma	Uzman personel, teknik bölmeye erişirken kontrol panelini doğru şekilde sabitleyemeyebilir. Panel bir anda kapanabilir.
Yüklerin devrilmesi	Cihazın veya içinde bulunduğu paketin yerleştirilmesi sırasında uygun olmayan kaldırma sistemlerinin veya aksesuarlarının kullanılması ya da yükün dengesiz olması
Kimyasal Madde	Uygun güvenlik önlemlerini almadan kimyasal maddelerle (ör. deterjan, parlatıcı, 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, ısıl 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 kablolamanın düzeltilmesi;
- yetkisiz onarımların düzeltilmesinin yan ısıra 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 başvurması 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 aşağıdakiler için herhangi bir sorumluluk kabul etmez:

- kullanıcı veya Müşteri tarafından yapılan keyfi değişiklikler ve dönüşümlerden kaynaklanan hasar;
- kılavuzdaki basım veya çeviri hatalarından kaynaklanan yanlışlıklar.

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.

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

D NORMAL MAKİNE KULLANIMI

D.1 Cihazda çalışmasına izin verilen personelin özellikleri

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

Operatör:

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

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

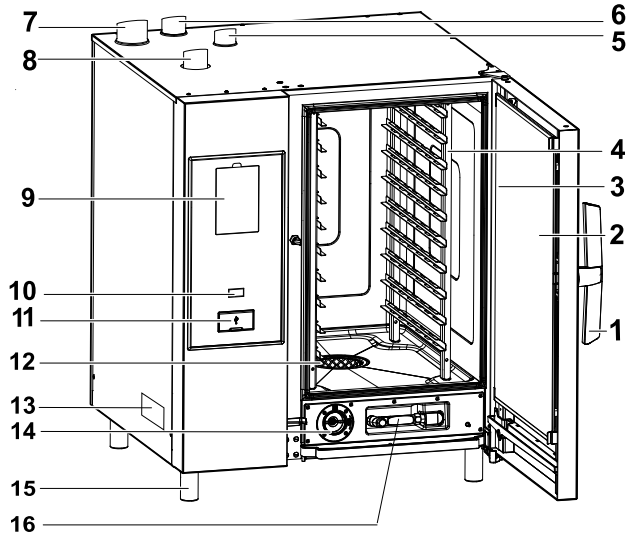
D.2 Cihaz kullanımı için temel gereksinimler

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

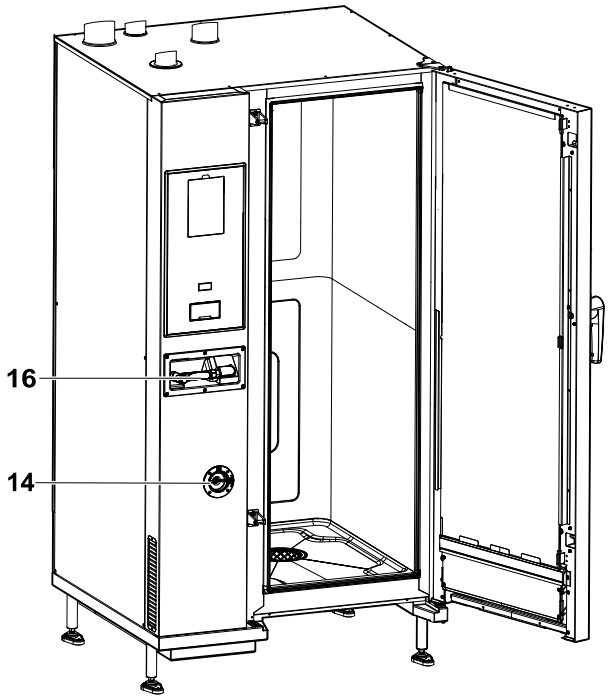
E ÜRÜN AÇIKLAMASI

E.1 Cihaza genel bakış

6 -10 GN modeli



20 GN modeli



1. Kapak kolu (şekli modeline bağlıdır)
2. Üçlü 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 üretecinden gelen egzoz gazı (kazanlı gazlı modeller)
8. Hava girişleri (elektrikli ve gazlı modeller)
9. Kontrol paneli - ekran
10. AÇ/KAPAT düğmesi
11. USB flash bellek portu
12. Bölme filtresi - deterjan tabletleri bölmesi (bölme yıkama)
13. Veri plakası
14. Kireç çözücü/durulama maddesi çekmecesi
15. Ayaklar
16. Modelinizde varsa elle püskürtmeli temizleme birimi

NOT!
Elle püskürtme yalnızca fırın açıksa çalışır.

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. alkollü içecekler) koymayın.

ÖNEMLİ
6, 10 ve 20 ızgaralı modellerin kurulumundan sonra (üst üste kurulum dahil), üst tepsilerinden fırına yerleştirilme yüksekliğini kontrol edin. Gerekirse aşağıdaki 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.

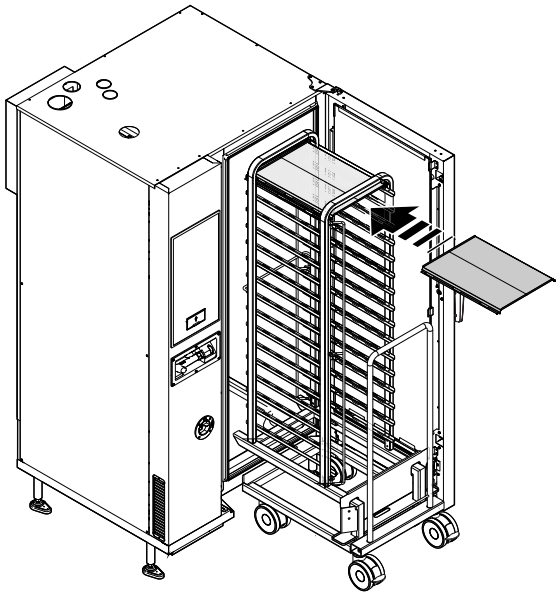
Fırına yiyecek yerleştirme

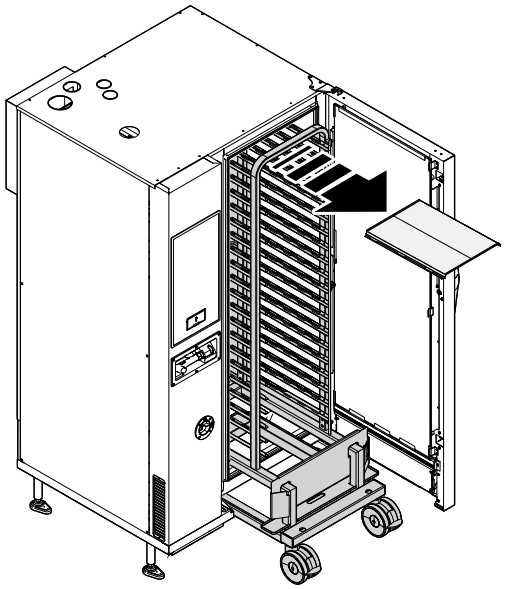
Izgara sayısı		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maksimum fırın yükü	Kg	30	60	50	100	100	200
Maksimum tava/tepsi yükü	Kg	15	30	15	30	15	30

20 GN 2/1 Fırınları - Sadece elektrikli modeller

Pişirme işlemi/programı sırasında daha iyi bir pişirme performansı elde etmek için, aksesuar "panel deflektörünü" sepet arabasının ilk rafının üstüne yerleştirin (Aşağıdaki resme bakın - PNC aksesuarı: 922445)

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

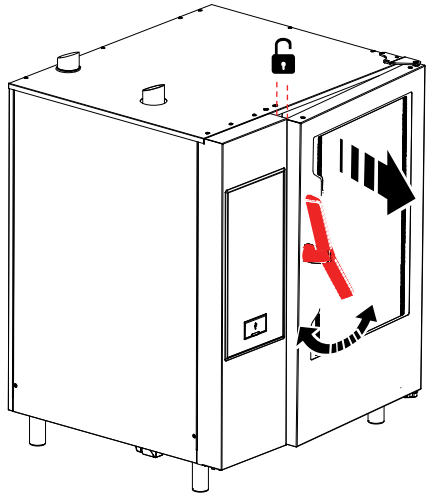




E.3 Fırın kapağının açılması ve kapanması

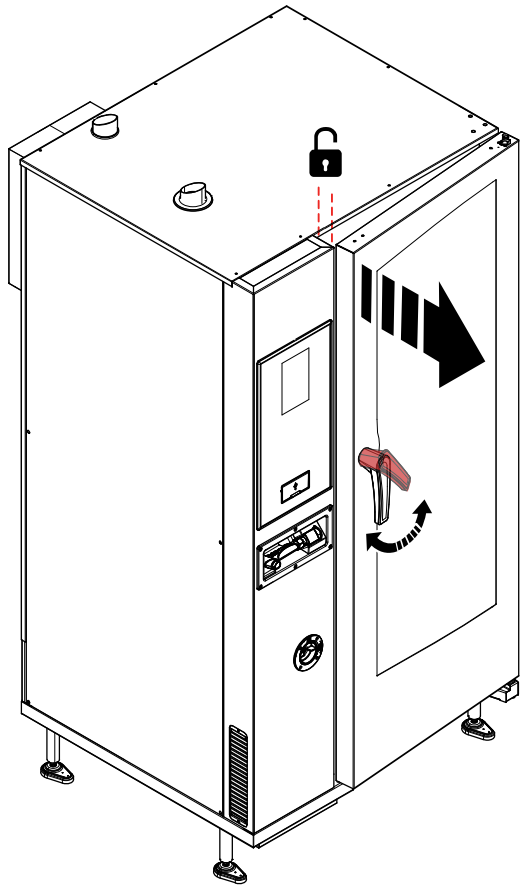
Aşağıda modeline göre fırın kapağını açma ve kapatma talimatları verilmiştir.

6 GN ve 10 GN Modeli



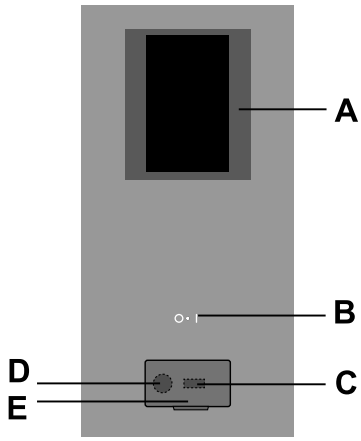
1. Fırın kapağını tamamen açmak için kapak kolunu saat yönüne ve saat yönünün tersine tam olarak çevirin. Pişirme programı, devam ediyorsa durdurulur.
2. Kapağı kapatmak için, kilitlemek üzere fırına doğru yeterince bastırın.

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 bastırmış şekilde tutarken kilitleme işlemini tamamlamak için kolu, dikey konumuna geri getirin.

E.4 Kontrol paneli



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

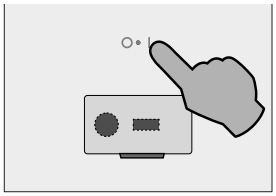
F ÇALIŞTIRMA

F.1 FIRINI AÇMA

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

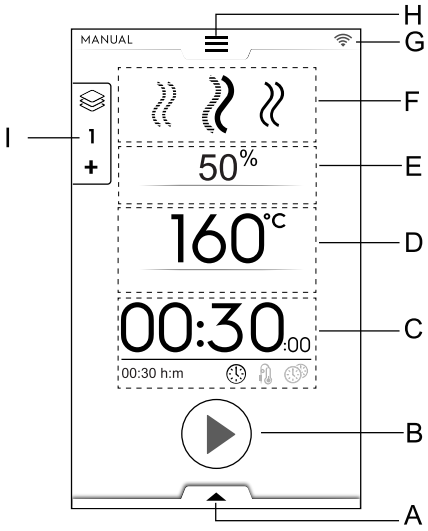
ÖNEMLİ
Yalnızca gaz modelleri için: Yeniden çalıştırmadan önce 5 dakika bekleyin.

NOT!
Fırını kapattıktan sonra soğutma fanı, güvenlik nedenleriyle açık kalmaya devam eder.



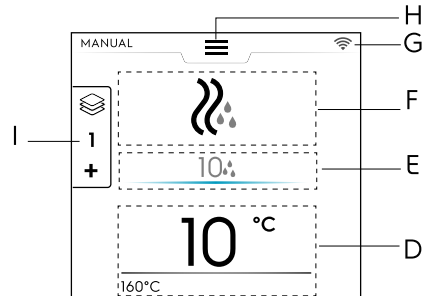
Ekranın ışığı yanar, yazılım (yazılım versiyonu görünebilir) yüklenir ve bir süre sonra varsayılan olarak aşağıdaki sayfa MANUAL (MANUEL) modda görünür.

Kazanlı modeller



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

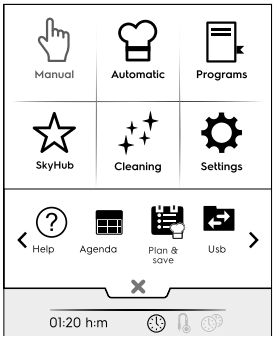
Kazansız modeller



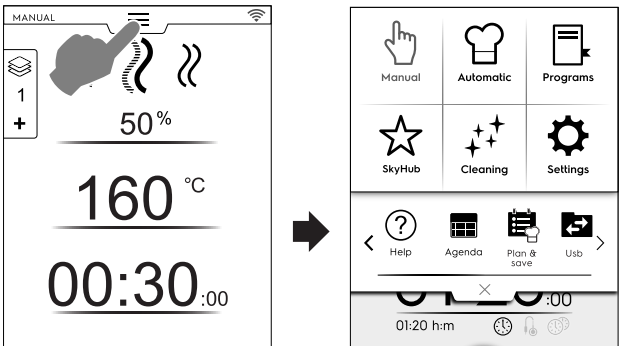
F.2 ANA MENÜ

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

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



NOT!
Ana menüde gezinmek için her zaman üst çekmeceye dokunun.



Farklı modlara giriş yapmak için ana menüde gerekli simgeye dokunun.

Pişirme modları

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

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

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

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

Ana Sayfa Modu (SkyHub/SoloMio)
"Ana Sayfa" modu, tariflerinizi özelleştirilmiş bir alanda yöneterek saklamanıza yardımcı olur (F.9 *ANA SAYFA FAVORİLER MODU (SKYHUB/SOLOMIO)* bölümüne bakın).

Diğer modlar

Cleaning (Temizlik) modu
"Cleaning mode" (Temizlik Modu) ile bölmenin temizlenmesi işlemi ve modelinizde varsa kazanın kireç çözme işlemini gerçekleştirebilirsiniz.

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

< SCROLLING AREA (Kaydırma Alanı) Seçenekleri>

Help (Yardım)

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

AJANDA (MyPlanner/Calendar)

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

PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME OPTİMİZE EDİCİ

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

SKYDUO/MATCH (isteğe bağlı)

NOT!
Yalnızca belirli modellerde uygun aksesuarla birlikte seçenek olarak sunulur.

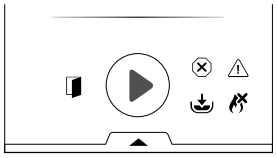
Bu işlev talep üzerine etkinleştirilebilir ve uzman personel tarafından kurulan bağlantı cihazlarıyla birlikte çalışır. Fırını bir hızlı soğutucuya bağlamayı sağlar (bkz. F.14 *SKYDUO/ MATCH MODU (modelinize bağlı olarak - isteğe bağlı)* bölümü).

USB

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

F.3 DOKUNMATİK EKRAN KOMUTLARI / BİLGİLERİ VE EKRAN MESAJLARI

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



Dokunmatik ekran komutları

Seçiminizi doğrulamak ve/veya kaydetmek için bu simgeye dokunun

Seçimi yok saymak veya açılır pencereyi kapatmak için bu simgeye dokunun

Önceki menüye dönmek için bu simgeye dokunun

Bir çevrim başlatmak için bu simgeye dokunun

Çalışan bir çevrimi durdurmak için bu düğmeyi birkaç saniye basılı tutun

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

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

Sinyal bilgileri

Kapak açık uyarısı simgesi

Simge, kapak açıkken veya düzgün kapatılmadığında görünür

Dolum veya ısıtma aşamasında kazan
Kazansız modellerde mevcut değil

Kazan boşaltma aşamasında
Kazansız modellerde mevcut değil

Kazan ısıtma aşamasında. Kazan sıcaklığı, gereken program için çok düşük.
Kazansız modellerde mevcut değil

Yalnızca gazla çalışan modellerde:
Gaz brülörü[1] tıkalı olabilir.
Kazan ateşlemeyi sıfırlamak için yeşil alev simgesine dokunun.

Yazılım güncellemesi hatırlatıcısı (yalnızca Bulut'a uzaktan bağlı fırınlar için)
Yazılımı güncellemek için F.5.1 *Uzaktan yazılım güncellemesi* paragrafına bakın.

Ekran mesajları

Uyarılar

Devam eden uyarıyı göstermek için ekranda bir açılır pencere görünür.

Bloke alarmı bildirim simgesi

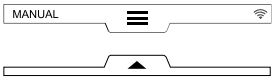
Alarmın sürdüğünü gösteren bir açılır mesaj, ekranda görünür. Bu simge, sorun çözülene kadar görünür durumda kalır. Alarm listesi (sayı ve kod) için H.2 *Hata kodları* paragrafına bakın.

Bilgiler

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

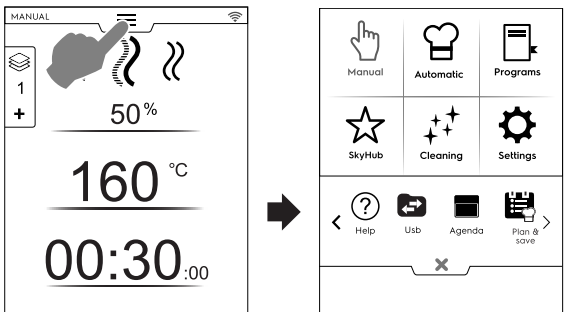
F.4 ÇEKMECE ALANI

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



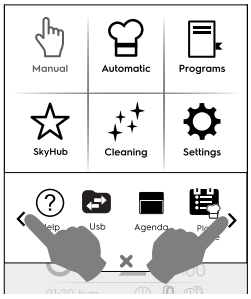
ÜST ÇEKMECE

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



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

– Sayfalar arasında hareket etme:
Kaydırma alanındaki oklara dokunun;



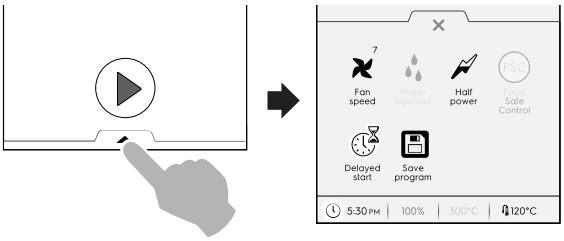
– Üst çekmeceyi kapatma:



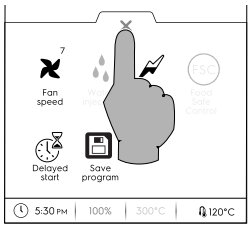
Çekmeceyi kapatmak için ✕ düğmesine dokunun.

ALT ÇEKMECE

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



– Alt çekmeceyi kapatma

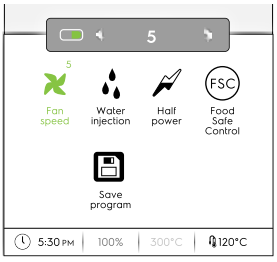


ALT ÇEKMECE işlevleri - Yardımcı özellikler

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

Fan hızı düzeyi

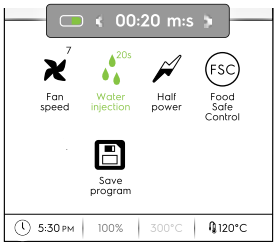
- Fanın hızını 1 ile 7 düzeylerine ayarlamak için bu simgeye dokunun.
- Ayarı kapatmak ve etkinleştirmek için ✕ simgesine dokunun.
- Bu işlevi devre dışı bırakmak için ▬ / ▬ simgelerini kullanın.



Bölmenin içine su enjeksiyonu **(yalnızca konveksiyonlu pişirme çevrimi için**)

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

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



Azaltılmış güç

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

Food Service Control (FSC) (Gıda Güvenlik Kontrolü)

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

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

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

  Alt çekmecedeki karşılık gelen simge FSC uygun şekilde FSC değişir.



Gecikmeli başlatma

Bu seçenekle bir çevrimin başlatılması daha uygun bir zamana ertelenebilir.

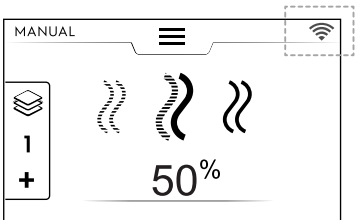
Gecikmeli başlatmayı ayarlayıp ⏵ düğmesine dokunduktan sonra, ekranda ilgili simge ve seçilen erteleme süresi gösterilir. Cihaz geri sayımı başlatır.

Save Program (Programı kaydet)

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

F.5 FIRIN BAĞLANTISI

Fırın uzaktan Bulut'a bağlıysa ekranda bağlantı durumunu gösteren farklı simgeler görüntülenir.



Bağlantı durumu simgeleri

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

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

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

Fırın, Ethernet üzerinden buluta bağlı.

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

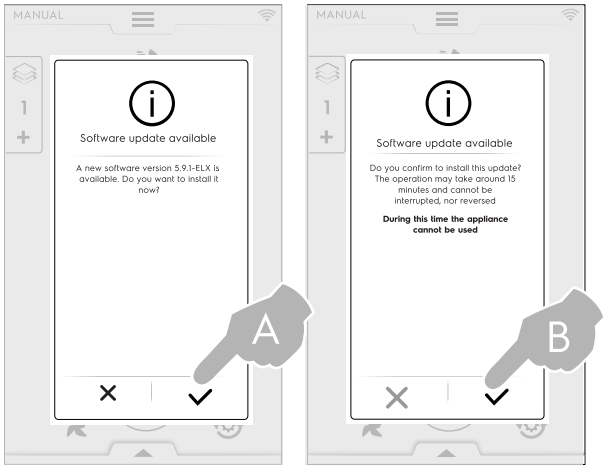
F.5.1 Uzaktan yazılım güncellemesi

Fırın Bulut'a bağlıysa ve "Yazılım güncellemeleri" özelliği etkinse, yeni bir yazılım sürümü kullanıma sunulduğunda otomatik olarak güncellenebilir.

Fırın çalıştırıldığında, ekranda yeni bir yazılımın mevcut olduğunu bildiren bir açılır mesaj kutusu görüntülenir.

Uzaktan güncelleme işlemi **hemen** gerçekleştirilebilir ya da **atlanabilir**.

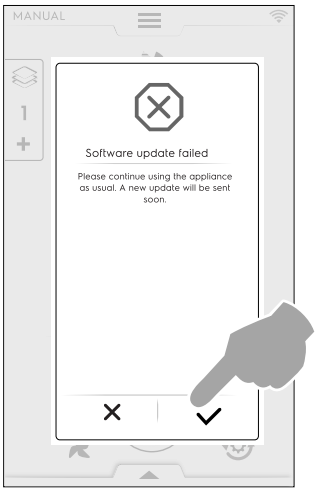
- Düğmeye ✓ dokunarak güncellemeyi onaylayın.



Fırın otomatik olarak kapanacak ve yeniden açılacaktır. Tüm prosedür yaklaşık 15 dakika sürer.



Yazılım güncellemesi başarılı olmayabilir. Bununla birlikte, fırını kullanmaya devam edebilir ve daha sonra tekrar deneyebilirsiniz.



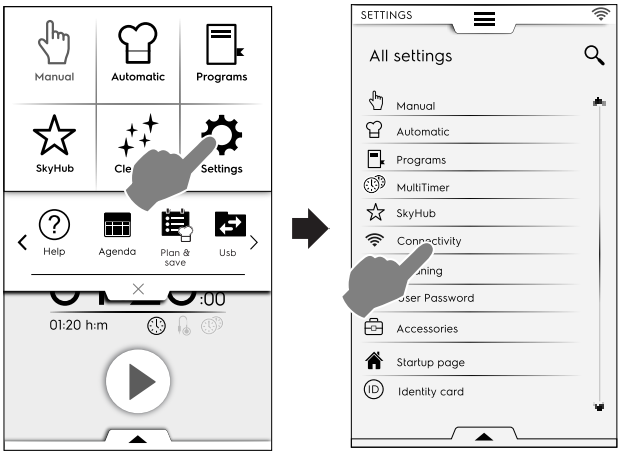
- Eğer güncelleme **atlanırsa**, açılır bildirim mesajı tekrar görüntülenecektir (fırın her çalıştırıldığında).

  Bildirim simgesi ⚙ görünür halde kalacaktır. Güncelleme işlemini, simgeye dokunarak dilediğiniz zaman başlatılabilirsiniz.



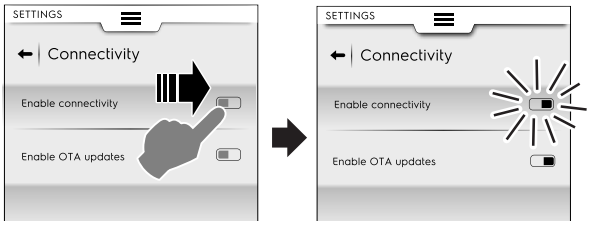
F.5.2 "Bağlantı" özelliğini etkinleştirme / devre dışı bırakma

- "Ayarlar" ve ardından "Bağlantı" seçilerek fırının bağlantı özelliği etkinleştirilebilir ve devre dışı bırakılabilir:



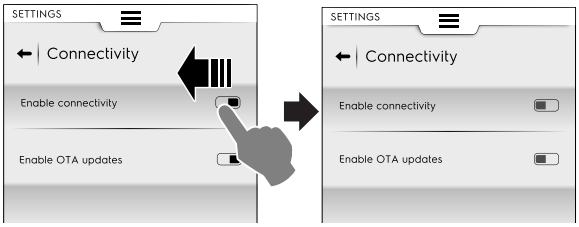
“Bağlantı“ özelliğini etkinleştirme

- Anahtarı sağa kaydırın. simgesi yeşil renkte yanar. Bulut bağlantısı ve yazılım güncellemeleri açılır.



“Bağlantı“ özelliğini devre dışı bırakma

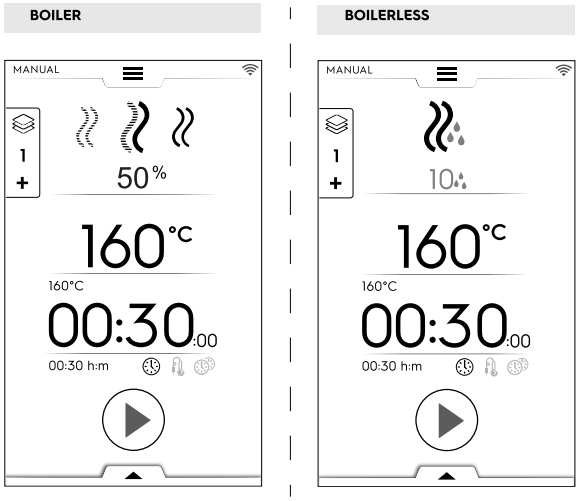
- Anahtarı sola kaydırın. simgesi griye döner. Bulut bağlantısı ve yazılım güncellemeleri kapatılır.



F.6 MANUAL (MANUEL) MOD

F.6.1 ANA SAYFA

Manuel modda aşağıdaki **ilk sayfa** gösterilir:



NOT!
Fonksiyonu etkinleştirmek suretiyle görüntülenen değerleri değiştirebilirsiniz: “Show real and set values“. (Gerçek ve ayarlı değeri göster.) F.17 *AYARLAR* bölümündeki *Genel* paragrafına bakın.

NOT!
Çevrimlerin önerdiği varsayılan değerleri değiştirebilirsiniz: bkz. *Pişirme Çevrimleri ayar noktaları* paragrafı - F.17 *AYARLAR* bölümü.

F.6.2 PİŞİRME ÇEVRİMLERİ

Kazanlı modeller

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

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

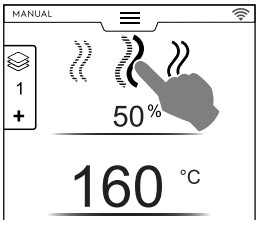
BUHAR Çevrimi
Haşlamak için ideal (çalışma sıcaklığı otomatik olarak 100°C'de sabitlenir);
Hafif pişirme, vakumlu paketli gıdalar ve buz çözdürme için sıcaklığı düşük buhar (sıcaklık 25°C ile 99°C arasında);
Kızgın buhar (sıcaklık 101°C - 130°C).

Kazansız modeller

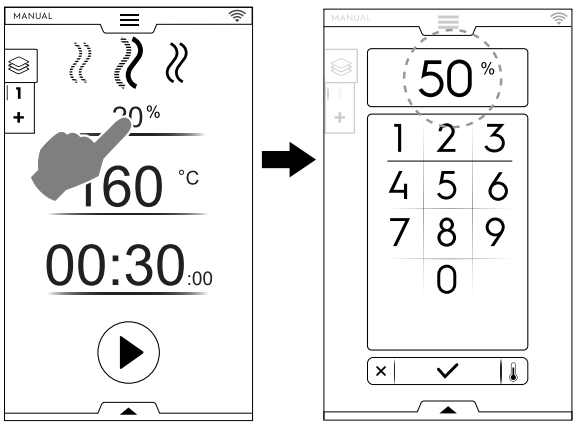
KONVEKSİYONLU Çevrim
Maksimum sıcaklık 300 °C.
Pişirme ve gratinleme için; Maksimum sıcaklık 300°C.

F.6.3 PİŞİRME ÇEVRİMİ AYARLAMA

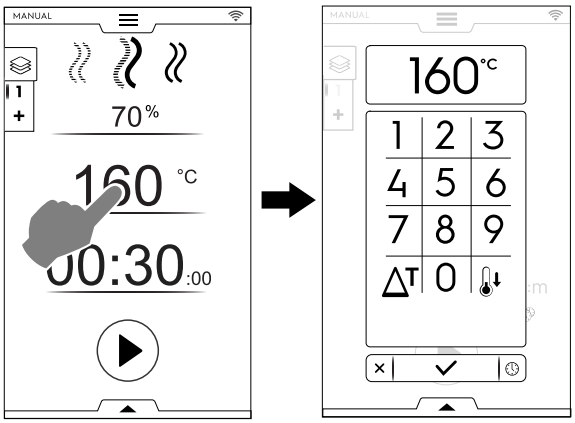
1. Bir çevrim seçin, örneğin COMBI;



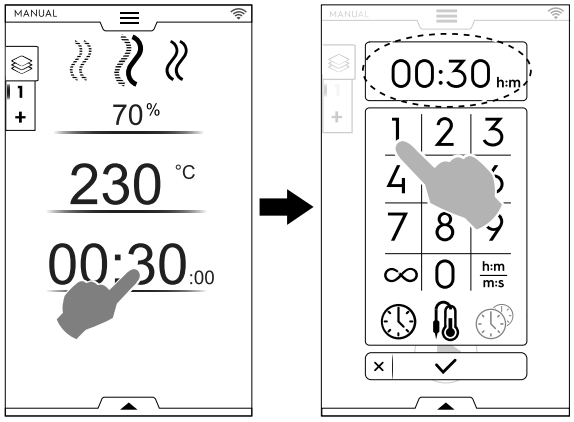
2. Gerekirse istenen NEM düzeyini ayarlayın;
   - Nem değeri satırına dokunun;
   - Ekranda görüntülenen sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



3. Gerekli SICAKLIK'ı ayarlayın[2]
   - Sıcaklık değeri satırına dokunun; ekranda görüntülenen sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



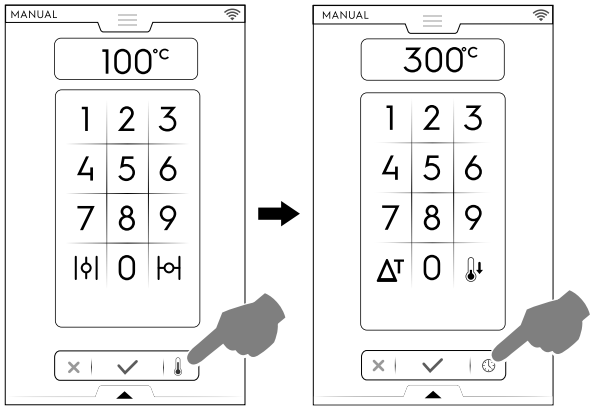
4. Süreyi ayarlayın SÜRE
   - Süre değeri satırına dokunun; sayısal tuş takımına yeni değeri girin.



∞	Sürekli pişirme süresi
h:m / m:s	Gösterilen süre
	Yiyecek Sondası
	MultiTimer

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

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

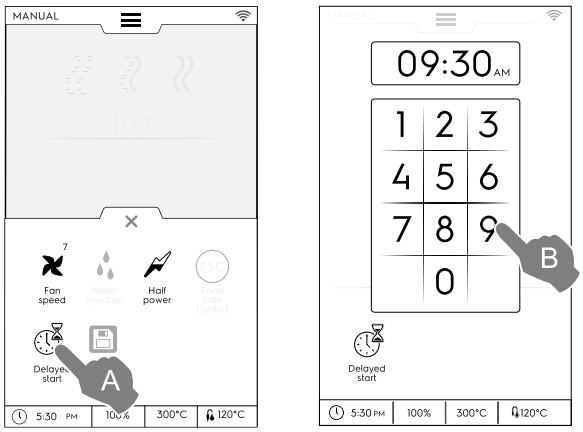


5. Pişirme çevrimini ayarlamaya başlamak için ⏵ düğmesine dokunun.

F.6.4 GECİKMELİ BAŞLATMA

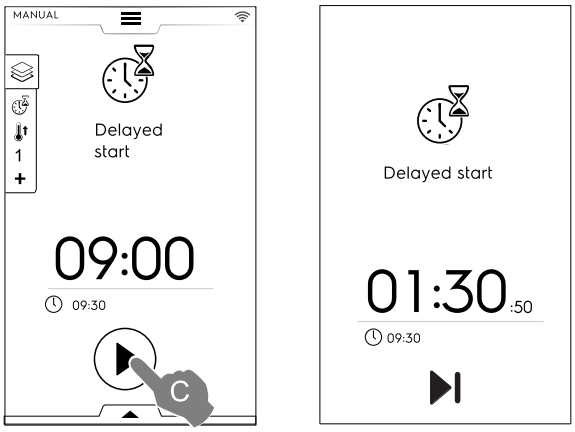
Gecikmeli başlatma, BAŞLAT düğmesine dokunulmadan önce ayarlanmalıdır.

A. Alt çekmeceyi açın ve gerekli simgeye dokunun ("A");
B. Görünen klavyede başlangıç saatini ayarlayın ("B") ve kapatmak için ✕ düğmesine dokunun;



NOT!
Gecikmeli başlatmayı iptal etmek için alt çekmeceyi yeniden açın ve yeşil gecikmeli başlatma simgesine dokunun. Renginin yeşilden beyaza dönmesi gerekir.

A. Ekranda, gecikmeli başlatmayla birlikte ayarlanan pişirme çevrimi gösterilir. Onaylamak için ⏵ düğmesine dokunun ("C").

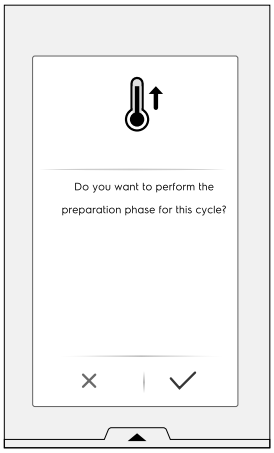


- Fırının gecikmeli çevrim için ön ısıtma yapmasını istiyorsanız F.17 *AYARLAR* bölümüne (Kılavuz ⇨ Genel, ⇨) bakın

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

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

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



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

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

F.6.5 BAŞLATMA SEÇENEKLERİ

Otomatik Başlatma

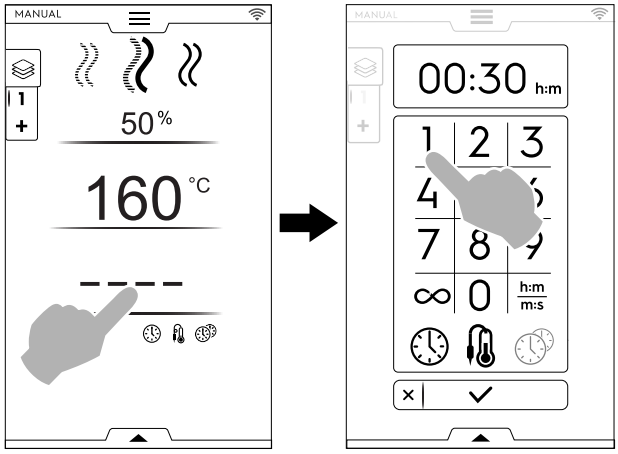
Bu seçeneğin ayarlanması, kapak kapatıldığında pişirme çevriminin başlamasını sağlar. BAŞLAT düğmesi ekranda görünmez.

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

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

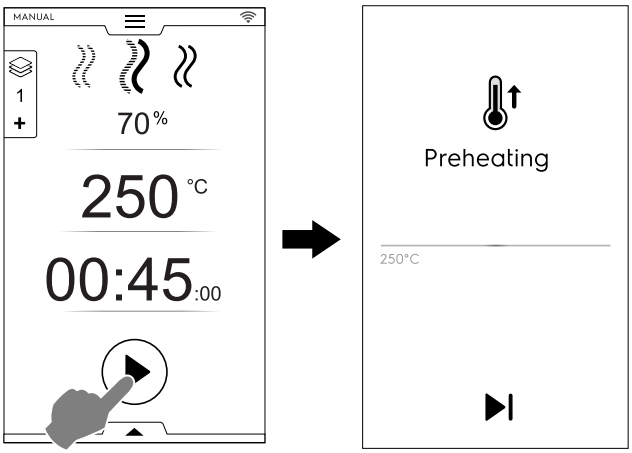
---- İki Kez Dokunma modu

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



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

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



NOT!
Bölme sıcaklığı çok yüksekse soğutmaya yardımcı olması için bir mesajla kapağın açılması istenir.

Ön ısıtmayı/Ön soğutmayı atlama

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

NOT!
Bu fazı F.17 *AYARLAR* bölümünden etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz (Manual ⇨ General ⇨ Cooking preheating (Manuel -> Genel -> Pişirme ön ısıtması)).

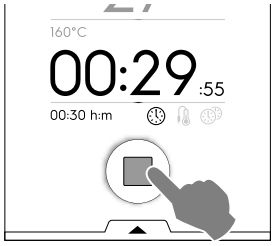
7. Ön ısıtmanın sonunda sesli sinyaller duyulur ve kapak ışığı yanıp söner.
   Çevrimin başlayabileceğini gösteren bir açılır pencere açılır.

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



Çevrimi durdurun

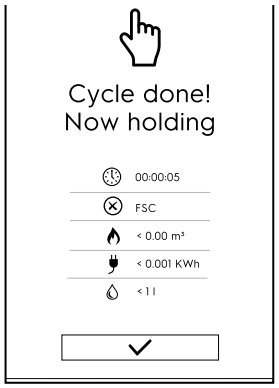
Çevrimi durdurmak için düğmesine basılı tutun.



F.6.6 ÇEVRİM SONU

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

Açılır pencereyi kapatmak için düğmesine dokunun;



Cihaz beklemeye başlar.

	saat : dakika : saniye olarak geçen süre
	Kullanılan yardımcı özellik: FSC Gıda Güvenliği Kontrolü FSC'nin son denetimi başarılı.
	Kullanılan yardımcı özellik: FSC Gıda Güvenliği Kontrolü FSC'nin son denetimi başarılı değil.
	Gaz tüketimi: m^3
	kW/sa. olarak elektrik tüketimi
	Litre olarak su tüketimi

F.6.7 SICAKLIK SEÇENEKLERİ

(tüm pişirme modları için)

ECO DELTA Δ^T

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

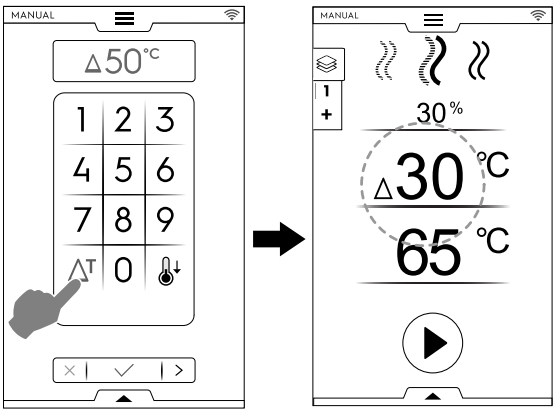
Delta sıcaklık

Ayarlanacak değerler:	5 ila 120°C

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

ECO-DELTA işlevi yalnızca pişirme termometresi takılıyken kullanılabilir.

1. Sıcaklığı ayarlarken Δ^T simgesine dokunun.
2. Sayısal tuş takımına gerekli delta değerini girin. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun.



3. Termometre simgesine dokunun ve gerekli değeri girin;
4. Termometreyi yiyeceğin içine yerleştirin (*Termometreyi kullanma* paragrafında termometre kullanımına bakın).
5. Kapağı kapatın ve ⏵ düğmesine basın.

NOT!

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

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

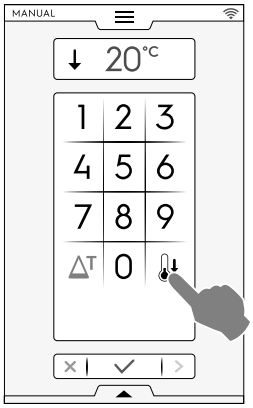
Bu işlev, özellikle büyük yemek parçalarını pişirmek için (en az 5 kg, ör. bütün hindi, koyun budu vb.) uygundur.

SOĞUTMA

- Hızlı bölme soğutması, bir pişirme türünden daha düşük sıcaklıktaki başka bir pişirmeye geçmek için kullanılır.

  Kapak açık olduğunda bile fanın dönmesini ve suyun otomatik püskürtmesini sağlar. Bu seçenek, bölme sıcaklığı 180°C'nin üzerindeyse kullanılamaz.

1. düğmesine dokunun;



2. Fırının sonraki pişirme için ulaşması gereken sıcaklık değerini girin.
3. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun.

F.6.8 NEM SEÇENEĞİ

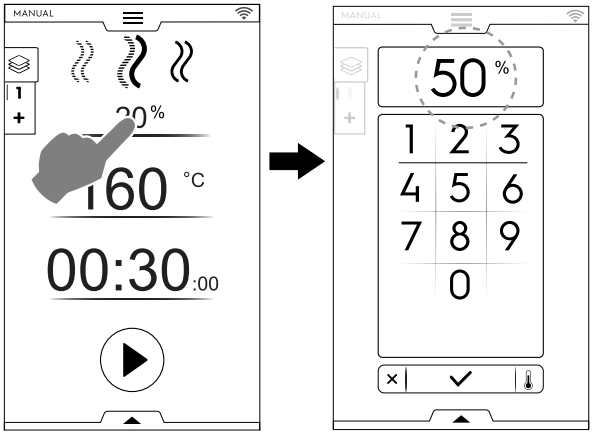
BUHAR çevrimi

- Nem değeri: 100°C sabittir ve ayarlanamaz.

COMBI çevrimi: Nem Yüzde Düzeyi

%01	Pişirme sırasında bölmedeki gerekli nem düzeyinin ayarlanmasını sağlar.

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



KONVEKSİYONLU çevrim: HAVALANDIRMA VALFİ

	Havalandırma valfi yüksek nemli pişirmelerde KAPALIDIR (Varsayılan ayar))

Kazanlı modeller

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

Yalnızca kazansız modeller:

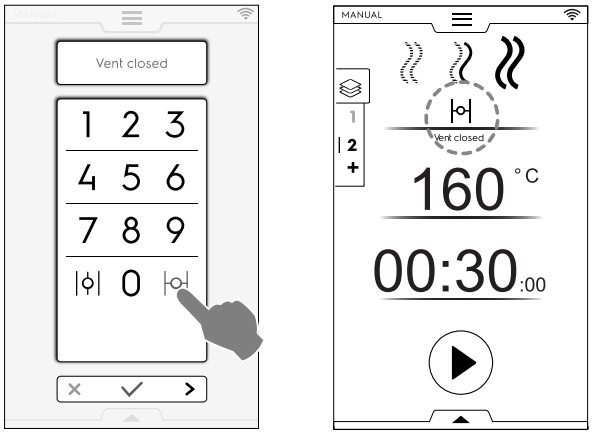
%1 - % 100	Havalandırma valfi AYARLANABİLİR NOT! Girilen sayı ne olursa olsun ekrandaki değerler her zaman en yakın onun katı olan sayıya (10, 20, 30, 40... 100'e kadar) yuvarlanır.

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

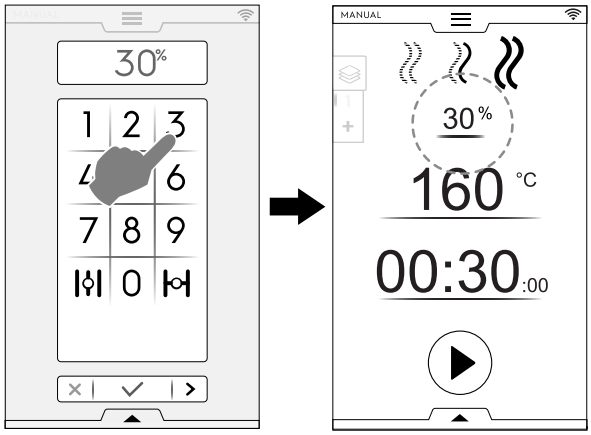
	Çok kuru pişirmede, havalandırma valfi gerektiğinde nemin giderilmesine izin verecek şekilde OPEN (AÇIK) durumdadır. Maks. sıcaklık 300°C.

Havalandırma ayarı (yalnızca KONVEKSİYONLU çevrim için)

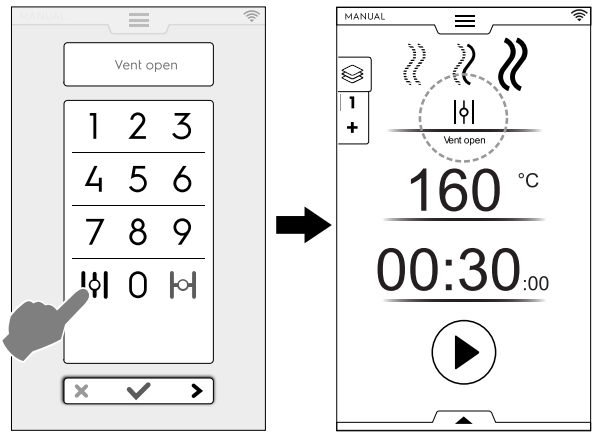
- VENT CLOSED (Havalandırma kapalı) seçeneğine dokunun



- NEM YÜZDESİNİ kontrol etme
  Sayısal tuş takımına bir değer girin (örneğin 30). Havalandırma, karşılık gelen %30 nem için kapanır.



- VENT OPEN (Havalandırma açık) seçeneğine dokunun

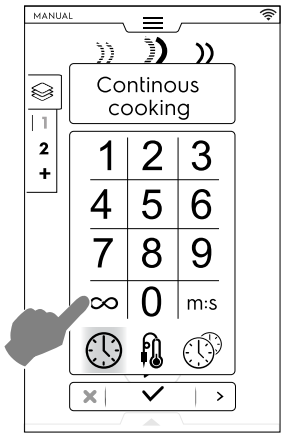


F.6.9 SÜRE SEÇENEĞİ

	SÜRE SEÇENEĞİ

CONTINUOUS COOKING (SÜREKLİ PİŞİRME)

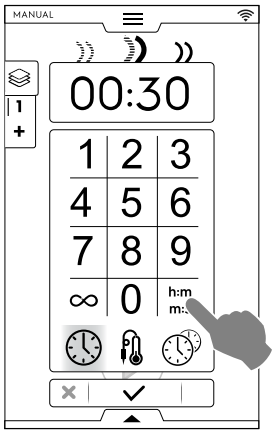
- Bu seçenek etkinleştirilirse pişirme çevrimi sonsuzdur.



Yemek piştiğinde ◉ düğmesini basılı tutun.

GÖSTERİLEN SÜRE

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



F.6.10 YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ

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

	YEMEK PİŞİRME TERMOMETRESİ SEÇENEĞİ

Termometre sıcaklığı

Ayarlanacak değerler:	15 ila 290°C

Ayarlanan değere erişildiğinde fırın otomatik olarak durur.

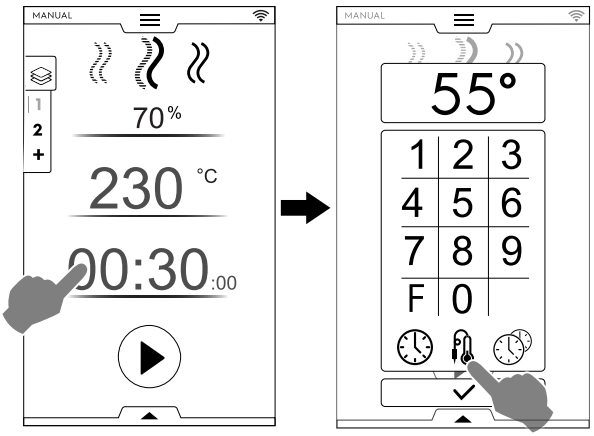
Termometre türleri

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

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

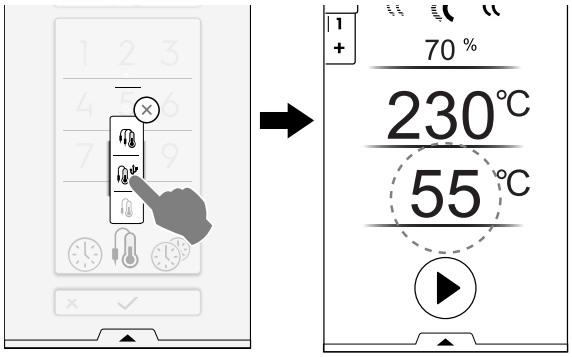
Termometreyi kullanma

1. Süreye dokunun ve CORE PROBE (Pişirme termometresi) seçeneğine dokunun.



F	Pastörizasyon faktörü (etkinse) Pişirme çevriminin sonunda erişilecek faktör değerini girmek için “F“'ye dokunun.

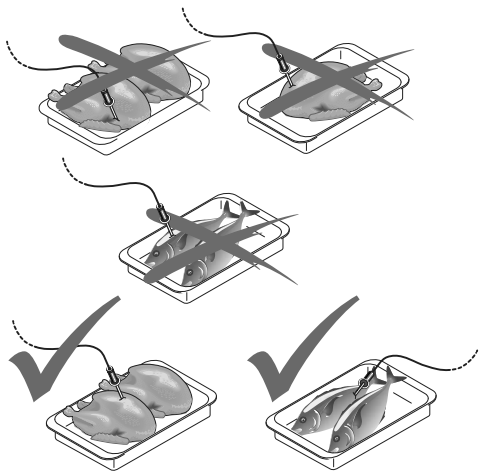
2. En uygun termometreyi seçin ve sayısal tuş takımına pişirme termometresi sıcaklığını girin (ör. 55 °C).



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

UYARI
Yanma tehlikesi. Fırın sıcakken kapağı her zaman dikkatlice açın, sıcak hava veya buharın aniden dışarı çıkma riski söz konusudur.

5. Pişirme termometresini yerinden çıkarın ve çok zorlamadan ürünün içine yerleştirin;
   Ucunun, yiyeceğin tam orta noktasına yakın bir yere geldiğinden emin olun.
   Pişirme termometresini ürün merkezinin yakınına yerleştirmek önemlidir. Ucun dışarı çıkmadığından ve özellikle tepsiye dokunmadığından 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 (Termometre Çevrimi) çalışmaya devam eder.

Prob çevrimini sonlandırın

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

Prob çevriminin devre dışı bırakılması

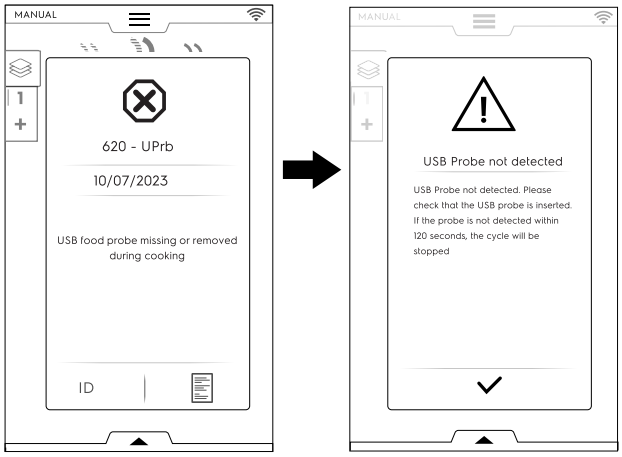
- PROBE (Termometre) çevrimini devre dışı bırakmak için TIME (SÜRE) düğmesine basmanız ve pişirme süresi ayarlamanız yeterlidir. Bu eylem, otomatik olarak pişirme termometresinin bağlantısını keser veya tersi işlem uygulanır.
  Fırın kapatıldığında pişirme termometresi de devre dışı bırakılır.

NOT!
Vakumla paketlenmiş ürünlerde, USB flash belleğine bağlanacak özel harici pişirme termometresini (istek üzerine sunulan aksesuar) kullanmak gerekir. Kullanımı için, aksesuarla birlikte verilen talimatlara bakın.

USB TERMOMETRE

USB termometreyle bir çevrim ayarlarsanız ve termometrenin ilgili bağlantı noktasıyla bağlantısı kesilirse ön ısıtmadan sonra ekranda çevrimin 2 dakika içinde iptal edileceği konusunda uyaran bir alarm gösterilir.

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



F.6.11 MULTITIMER SEÇENEK

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

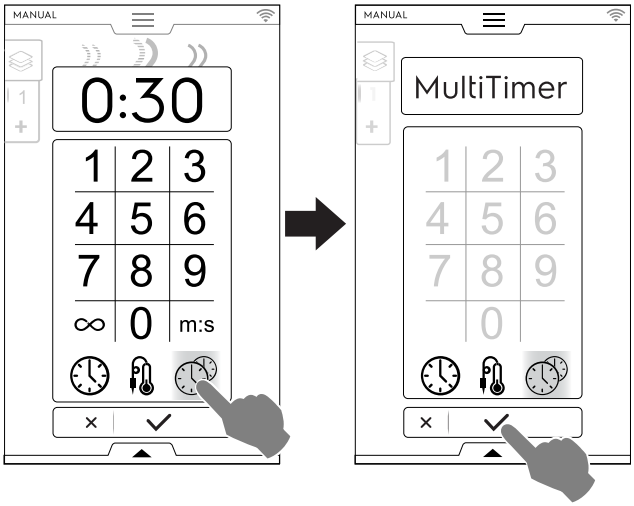
Ayrıca bu işlev fırının, yiyeceklerin fırına aynı çevrim boyunca gerekli zamanda yerleştirilebildiği bir "alakart" menü ile kullanılmasını sağlar.

NOT!
Bu işlev, çoklu zamanlayıcı çevriminde seçilemez.

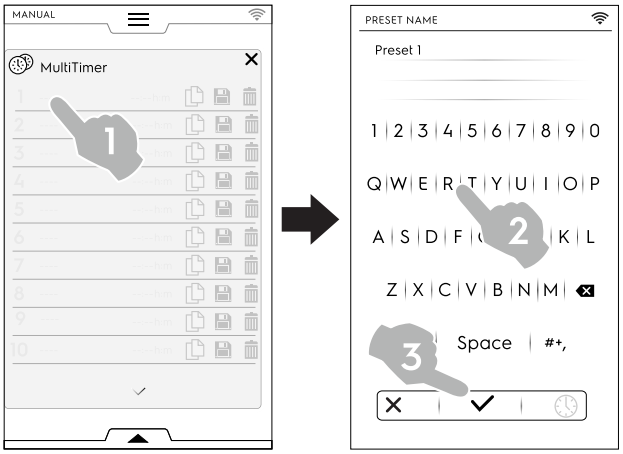
MULTITIMER SEÇENEK

MultiTimer (Çoklu zamanlayıcı) seçeneği ayarlama

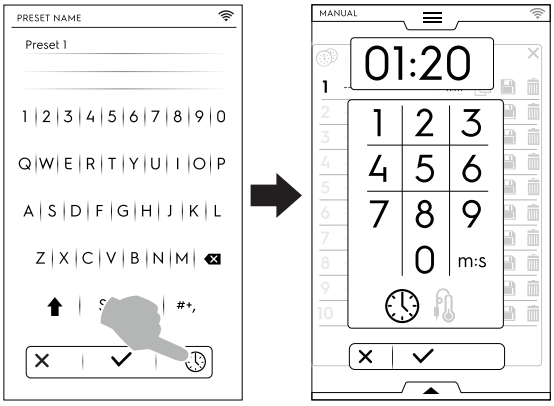
1. Manuel bir program ayarlarken MultiTimer seçeneğini belirleyin ve onaylayın;



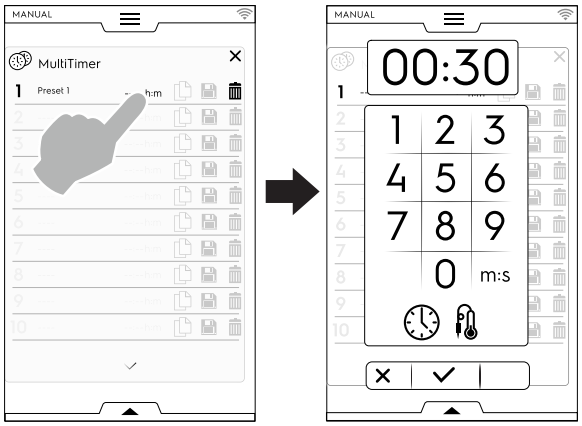
2. Ekranın sol tarafındaki dikey MultiTimer çubuğuna dokunun. Bir pencere açılır. Yeni bir ön ayar oluşturmak için her satıra dokunun: Klavyeye yeni adı yazın ve onaylayın.



3. Ön ayar süresini veya yiyecek iç sıcaklığını ayarlayın.
   Bunu yapmanın iki yolu vardır:
   - Ön ayarı adlandırırken düzenleme sayfasına erişmek için klavyedeki süre simgesine dokunun;

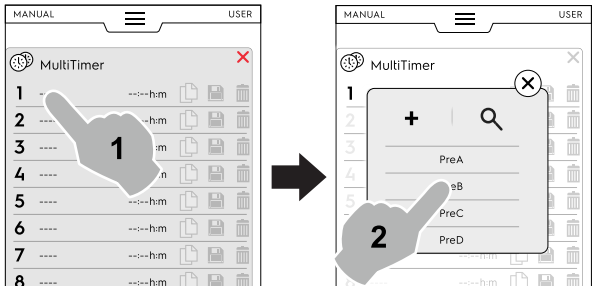


   - Satırın sağ tarafındaki süre alanına dokunun;

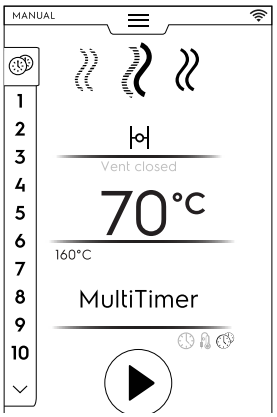


Daha fazla ön ayar oluştururken ekranda, en benzer ön ayarlar ve yeni ayarlanmış ön ayarla uyumlu olan ön ayarlar gösterilir.

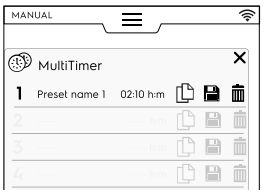
- Yeni ön ayar oluşturmak ve eklemek için “+“ simgesine dokunun.
  Mevcut bir ön ayarı aramak ya da önerilen listeden bir ön ayar seçmek için seçeneğine dokunun.



60 ön ayara kadar yüklenebilir.



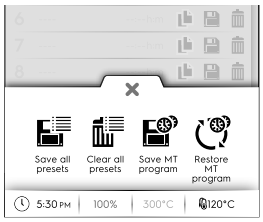
- Gerekli ön ayarları ayarladıktan sonra sağdaki simgeler kullanılabilir olur.



Ön ayarları yönetmek için şunları yapabilirsiniz:

	Duplicate preset (Ön ayarı çoğalt)
	Save preset (Ön ayarı kaydet) (yalnızca yeni ön ayarlarda kullanılabilir)
	Delete preset (Ön ayarı sil)

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

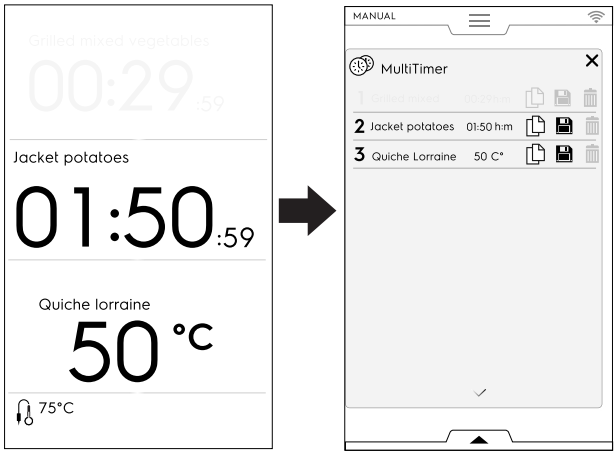


	Save all presets (Tüm ön ayarları kaydet) Tek tek kaydetmek yerine tüm ön ayarları kaydedin.
	Clear all presets (Tüm ön ayarları temizle) Tek tek silmek yerine tüm ön ayarları silin.
	Save MT program (MT programı kaydet) Tüm ön ayarları MultiTimer programı olarak kaydedin.
	Reload Presets (Ön Ayarları Yeniden Yükle) Yalnızca MultiTimer programında mevcuttur, MT programının silinmiş ön ayarlarının yeniden yüklenmesini sağlar.
	MT programları yükleme MT programının yeniden yüklenmesini sağlar.

4. Çevrimi başlatmak için düğmesine dokunun. Ön ısıtma başlar.
5. Kapağı açın, yemeği cihaza koyun, gıda termometresini ürüne yerleştirin (gerekirse) ve kapağı kapatarak programı başlatın.
   MultiTimer sayfa listesi ekranda gösterilir.

Ön ayarlar arasında fırın, hazne sıcaklığını her bir ön ayara uyarlamak için kısa bir işlem başlatabilir. Bu durumda zamanlayıcı kısa süreliğine durdurulur.

Ekran koruyucu üç ön ayara kadar gösterir: kalan zaman (veya mevcut yiyecek pişirme termometresi) ve varsa adı. Ön ayarlar, kalan minimum ve maksimum süreye göre üstten aşağı doğru getirilir.



NOT!
Ekran koruyucu devre dışı bırakılabilir: “Ayarlar“ bölümündeki F.17.15 *MULTİTİMER ayarları* paragrafına bakın.

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

NOT!
Bir ön ayar sırasında başka ön ayarları eklemek mümkündür. Yiyeceğin cihaza yerleştirilmesi için kapak açıldığında yeni eklenen ön ayarın referans numarası (beyaz renkte) yanıp söner. Kapak tekrar kapatıldığında ön ayar referans numarası yanıp sönmeyi durdurur.

7. Son ön ayar sona erdiğinde ve yiyecek çıkarıldığında pişirme işlemini durdurmak için ◉ düğmesini basılı tutun.

ÖNEMLİ
Tüm ön ayarlar tamamlandığında, pişirme programının bitişini ayarlamak mümkündür. “Ayarlar“ bölümündeki F.17.15 *MULTİTİMER ayarları* paragrafına bakın.

NOT!
Çalışan bir MultiTimer çevrimini değiştirmek mümkün değildir.
Program parametrelerinde değişiklik yapılmasına yalnızca boşta moddayken belirli sınırlarda izin verilir.

F.6.12 ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE

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

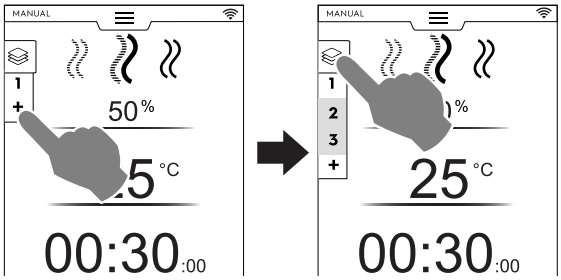
Fırın, birkaç art arda aşamadan oluşan programlara olanak tanır (maksimum 16 aşama).

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

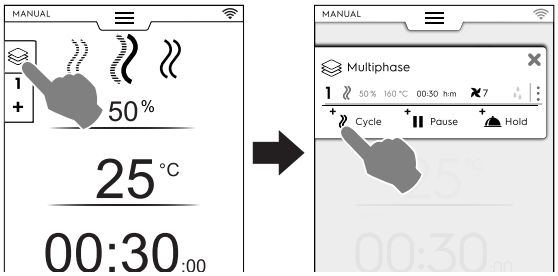
ÇOK AŞAMALI ÇEKMECE

Çok aşamalı program ayarlama

1. Önce bir pişirme çevrimi ayarlayın (bkz. F.6 *MANUAL (MANUEL) MOD* paragrafı);
2. Yeni bir aşama ekleyin;
   Aşama eklemenin iki yolu vardır:
   - Çok Aşamalı Çekmecedeki “+“ simgesine dokunun.



   Cihaz başka aşamalar da ekler. Aşama listesini kontrol etmek için Çok Aşamalı Çekmece'ye dokunun.
   Yeni parametreler eklemek için her aşamaya dokunun.
   - Çok Aşamalı Çekmeceyi açın ve “Add cycle“ (Çevrim ekle) simgesine dokunun.



Add Cycle (Çevrim ekle)
Yeni bir aşama eklemek için bu simgeye dokunun.

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

Add Pause (Duraklama ekle)
Duraklama aşaması eklemek için bu simgeye dokunun.

Add Hold (Bekleme ekle)
Bekleme aşaması eklemek için bu simgeye dokunun.

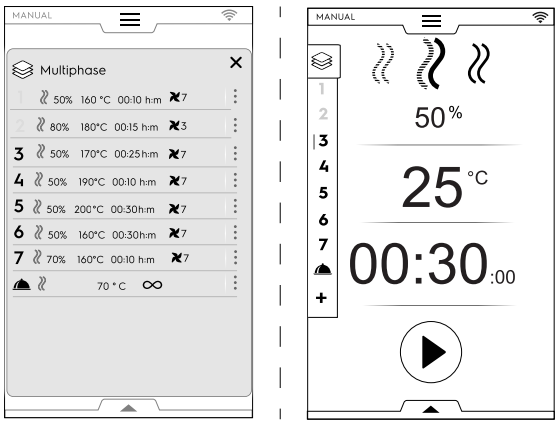
Bekleme aşamasının varsayılan sıcaklığı 70 °C'dir; gerekirse değiştirmek için karşılık gelen sıraya dokunun.

NOT!
BEKLEME aşaması her zaman listenin sonunda görünür, hareket ettirilemez veya kopyalanamaz.

En fazla 16 aşama + Bekleme aşaması eklenebilir.



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

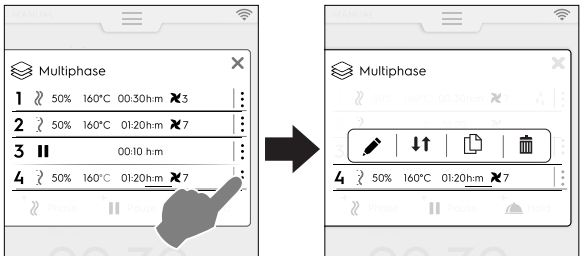


Çalışan aşama yeşille vurgulanır. Listede gri olarak belirtilen aşamalar zaten gerçekleştirilmiştir.

ÖNEMLİ
Çok aşamalı çevrimin çalıştığı sırada ilave aşamalar eklenebilir.

Aşamalar yönetimi:

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



NOT!
Pencere, yalnızca çevrim henüz başlamadıysa açılır.

- Küçük pencereyi kapatmak için kırmızı ✕ simgesine dokunun.

Metin yazma

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

Move phase (Aşamayı taşı)

Aşamanın konumunu değiştirmek için bu simgeye dokunun.

Diğer aşama numaraları yanıp sönmeye başlar.

Yeni pozisyonu seçmek için gerekli aşama numarasına dokunun.

Delete phase (Aşamayı sil)

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

Duplicate phase (Aşamayı yinele)

Yalnızca bir aşama varsa aşama taşınamaz veya silinemez ancak yinelenebilir.

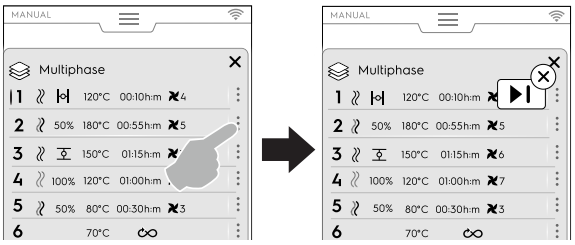
ÖNEMLİ
Yukarıda açıklanan değişiklikleri saklamak için her zaman programı kaydedip üzerine yazın (alt çekmece kullanarak).

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

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

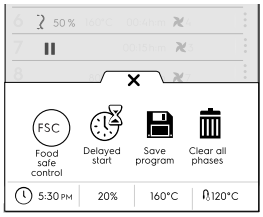
NOT!
Pencere, yalnızca çevrim zaten başladıysa açılır.

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



Alt çekmece işlevleri:

- Alt çekmeceden ilave eylemler yapılabilir:



Save Program (Programı kaydet)

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

Mevcut bir programa yapılan değişiklikleri kaydetmek için bu simgeye dokunun.

Clear all phases (Tüm aşamaları temizle)

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

Çekmecedeki aşamaları temizlemeden önce onaylama isteyen bir pencere açılır.

Delayed start (Gecikmeli başlatma)

Programın başlamasını ertelemek için bu simgeye dokunun.

Sayısal tuş takımına gecikme süresini yazın.

FSC Gıda güvenliği kontrolü

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

F.7 AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD

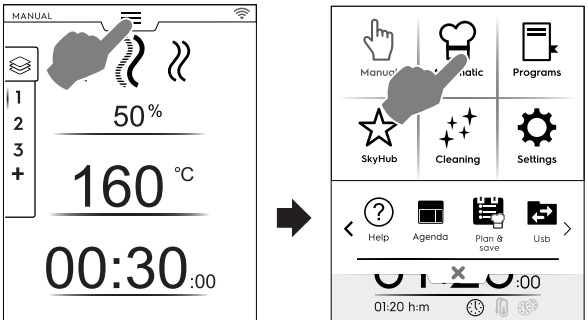
F.7.1 Otomatik programlar

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

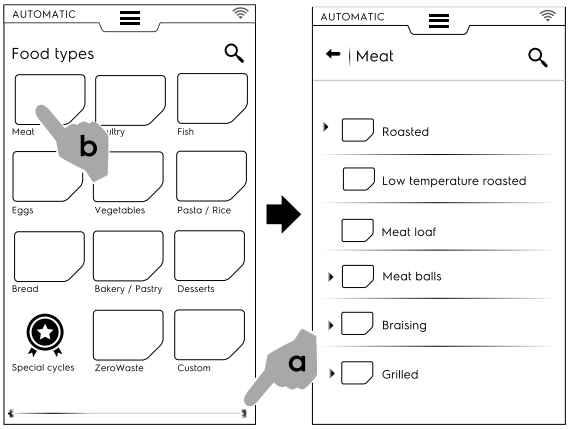
“Otomatik modda“ pişirme, pişirme parametrelerinin değerlerini (sıcaklık, saat ve nem) bilmeniz gerekmediği ve her tür yiyecek için mükemmel pişirme sonuçları elde etmek anlamına gelir.

F.7.2 OTOMATİK ÇEVRİM AYARLAMA

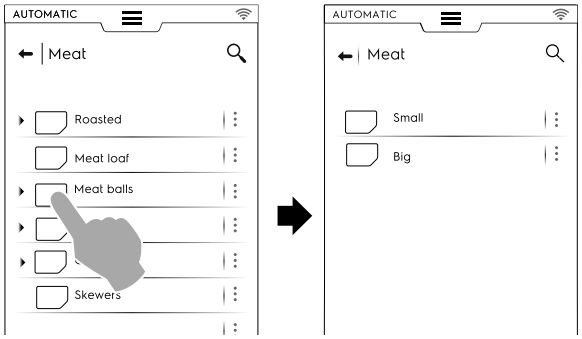
1. Üst çekmeceyi açın ve Otomatik modu seçin



2. Bir yiyecek tipi seçin; gerekirse, mevcut tüm tipleri görüntülemek için sola veya sağa kaydırın.

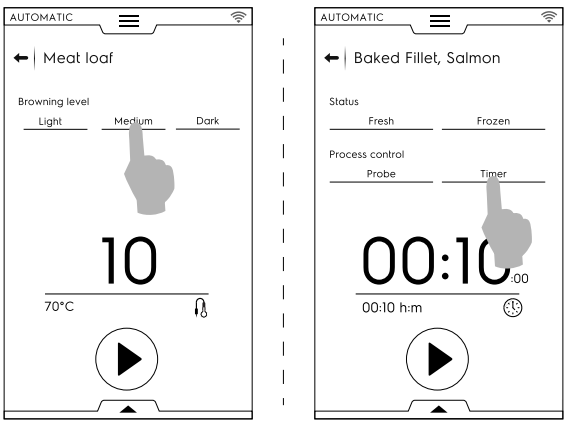


3. Yiyecek kategorisini ve gereken ilgili ön ayarı seçin;



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

4. Gerekli ön ayarı seçin ve gerekirse parametreleri ayarlayın.
Gerekirse sıcaklığı ve/veya pişirme kontrolünü değiştirin;



ÖNEMLİ
"Food type (Yiyecek türü)" menüsü, "Zerowaste (Sıfır Atık)" ve yöresel yemekler gibi özel tarifler içerebilir (bunları etkinleştirmek için *Yiyecek türü* paragrafına bakın).

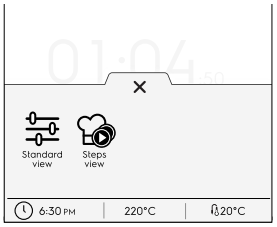
Bazı ön ayarlar tamamen otomatiktir.
Ekranda hiçbir parametrenin ayarlanamayacağı görünür.

Diğer ön ayarlar birkaç parametrenin değiştirilmesini sağlar:

- Kızartma Seviyesi
- Pişirme Kontrolü (zamanlayıcı/termometre).
- Yiyecek durumu

Görüntülenen çevrim

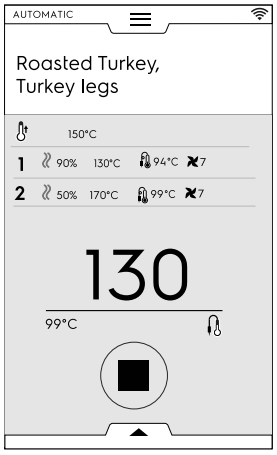
Bazı programlarda, alt çekmeceden program gösterimini özelleştirmek mümkündür. Açın ve en uygun olanı seçin.



Standart görünüm

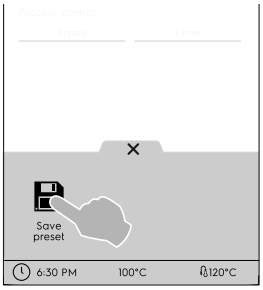
Adımlar görünümü

Örnek:



Ön ayarları kaydetme

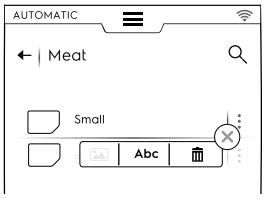
- Çevrim yeni parametrelerle değiştirildiğinde bunu "özelleştirilmiş ön ayar" olarak kaydetmek mümkündür;



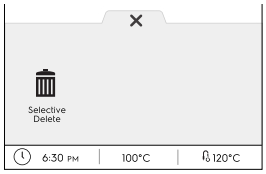
– Ön ayarı kaydetmek için simgeye dokunun.
– Ön ayarın üzerine yazılacak mesajı gösteren bir pencere açılır.
– Onaylamak için ✓ simgesine veya yeni bir ön ayar kaydetmek için ✕ simgesine dokunun.

Kayıtlı ön-ayarları özelleştirme

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



- Alt çekmece yoluyla seçilen ön ayarları silmek de mümkündür:

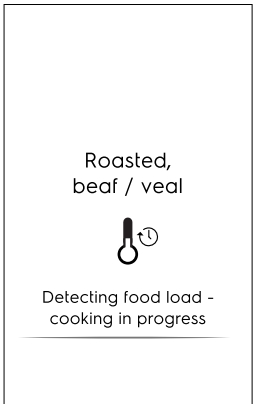


Ekranda gösterilen bir veya daha fazla ön ayarı seçin ve silme işlemini onaylayın.

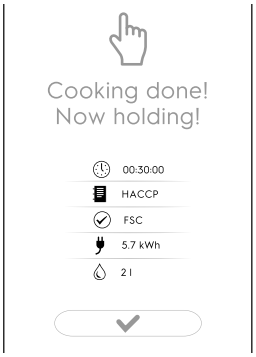
5. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun;
   Ön ısıtma (veya ön soğutma) başlar.

   NOT!
   Bölmenin hazırlanması sırasında parametrelerde değişiklik yapmak mümkündür.

6. Ön soğutma/ön ısıtma aşamasının sonunda yemeği bölmeye yerleştirin, pişirme termometresini ürüne yerleştirin (gerekirse) ve kapağı kapatarak çevrimi başlatın.
7. Kapak kapanır kapanmaz fırın, belirli gıda yükünü algılayan ve en iyi pişirme sonucunu elde etmek için pişirme döngüsü süresini otomatik olarak uyarlayan bir işlem (algılama / sıcaklık geri kazanımı) başlatır.



8. Bu aşama sona erdikten sonra döngü sırasında bir ekran koruyucu görüntülenir.
9. Çevrimin sonunda ekranda aşağıdaki bilgiler gösterilir:



saat : dakika : saniye olarak geçen süre

HACCP
(tarif bilgileri HACCP günlüğüne kaydedilir)

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

kW/sa. olarak elektrik tüketimi

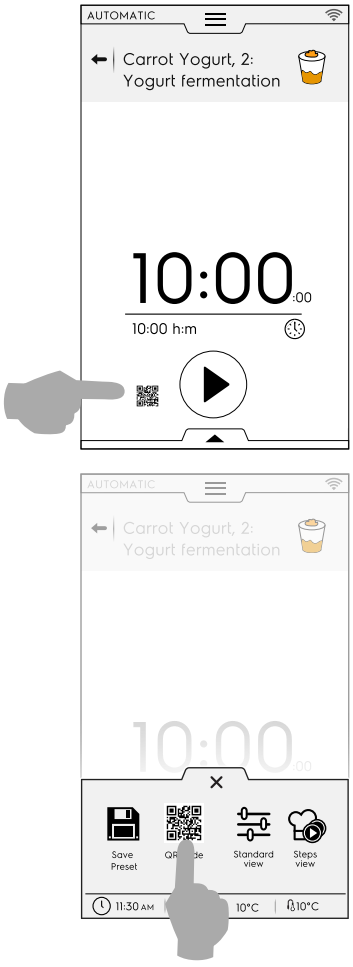
Litre olarak su tüketimi

F.7.3 QR KODLARI

Otomatik pişirmede (etkinleştirilirse), malzemeler, dozajlar, hazırlık adımları ve faydalı ipuçları da dahil olmak üzere tüm tarifin sunulmasını sağlayan bir QR kodu mevcuttur.

Tarifler, özel bir web sayfasında mevcuttur. Electrolux Professional, zaman içinde yeni tarifler eklemeye devam edecek ve sunduğu hizmeti müşterileri için sürekli geliştirecektir.

1. İlgili QR kodunu görüntülemek için, otomatik programın ana sayfasındaki veya alt çekmecedeki simgesine dokunun.



2. Tam tarife erişmek için, QR kodunu cihazınızı kullanarak tarayın.



F.7.4 OTOMATİK ÇEVRİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME

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

Fırınınızda depolanan otomatik pişirme tariflerinin versiyonunu kimlik kartı sayfasında bulabilirsiniz. Bkz. ilgili F.17.22 *IDENTITY CARD (KİMLİK KARTI) ayarları* paragrafı (“Ayarlar“ bölümünde).

OTOMATİK PİŞİRME TARİFLERİNİN GÜNCELLENMESİ

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

1. Otomatik pişirme tarifleri GÜNCELLEMESİ içeren USB belleği uygun bağlantı noktasına takın;
2. “Update Automatic cookings“ (Otomatik Pişirmeleri Güncelle) komutunu seçin. Fırın, USB bellekteki Otomatik pişirme tariflerini arar.



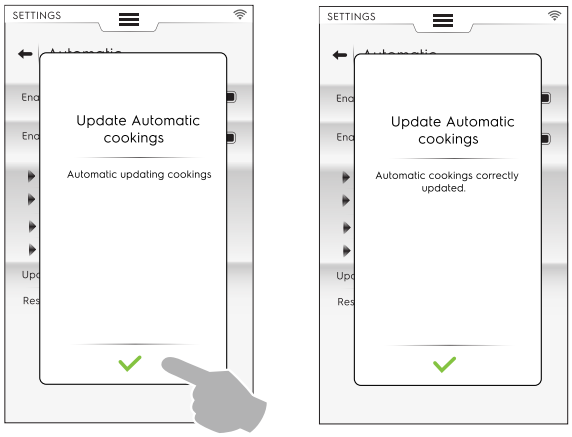
Fırın, Otomatik pişirme tariflerinin yeni bir versiyonunu bulursa güncelleme onayı ister.



Güncellemeden önce:

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

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



Güncelleme sırasında:

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

OTOMATİK PİŞİRMELERİ GERİ YÜKLEME

“Ayarlar“ bölümündeki *Otomatik modu geri yükleme* paragrafına başvurun ve aşağıdaki talimatları izleyin:

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

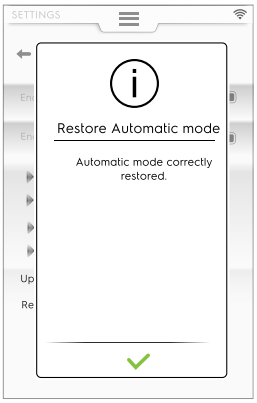


Otomatik pişirme tariflerinin önceki güncellemesi olmadan

1. Fırın, otomatik modun kaldırılmasına yönelik onay ister.



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



Otomatik pişirme tariflerinin önceki güncellemesi ile

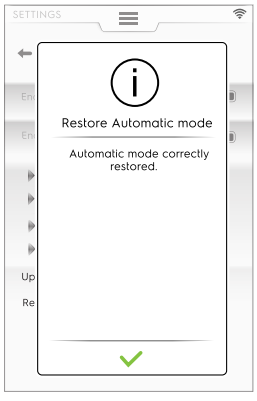
1. Fırın, otomatik modun hangi öğesinin kaldırılması gerektiğini sorar.



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

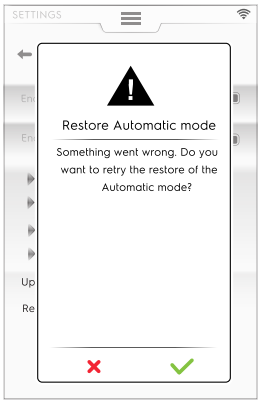


2. Devam etmek için ✓ öğesine dokunun. Fırın, dosyaları geri yükler ve bir geri bildirim görüntüler.



Geri yükleme sırasında:

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

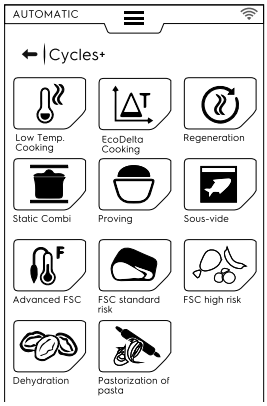


F.7.5 ÇEVRİMLER+ / ÖZEL ÇEVRİMLER

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

Özel çevrimler/Çevrimler+

Çevrimler listesine girmek için bu simgeye dokunun:



F.7.5.1 Düşük Sıcaklıkta Pişirme

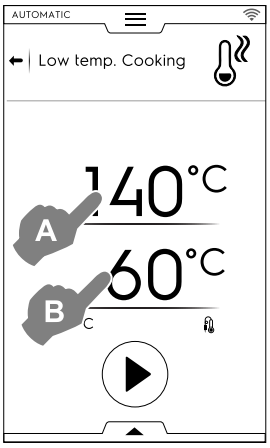
DÜŞÜK SICAKLIKTA PİŞİRME

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

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

Program, aşağıdaki ana aşamalardan oluşur:

- Ön ısıtma
- Mühürleme: yiyeceğin kuru termal mühürlemesi
- Soğutma
- Olgunlaştırma: yavaş pişirme
- Bekletme: yiyeceği gerekli sıcaklıkta tutma

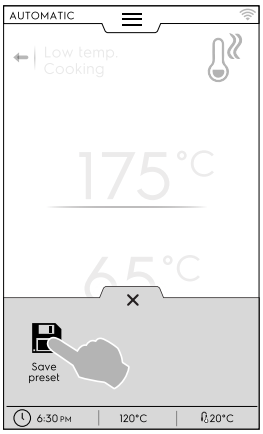


1. MÜHÜRLEME sıcaklığını “A“ ayarlayın;
2. TERMOMETRENİN “B“ son sıcaklığını ayarlayın
3. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun.

ÖNEMLİ
Ön ısıtma aşaması sırasında, termometrenin bölmenin dışına yerleştirilmesi önerilir.

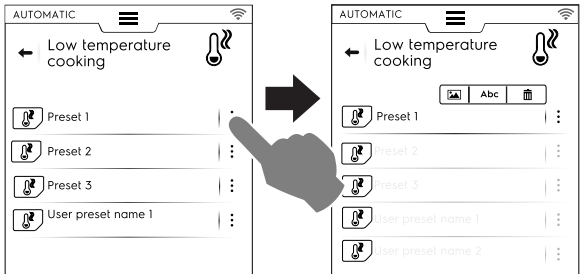
Ön ayarları kaydetme

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



Ön ayarları yönetme

- Daha fazla “Düşük Sıcaklıkta Pişirme“ ön ayarları zaten kaydettiyseniz, bunlar bir liste olarak görünür.
  Resmi değiştirmek, ön ayarları yeniden adlandırmak veya silmek için üç noktaya dokunun (F.8 *PROGRAMS MODU* bölümündeki *Görüntü, ad, kategori bağlantısı ve depolanan programları silme* paragrafında aynı prosedüre bakın).



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

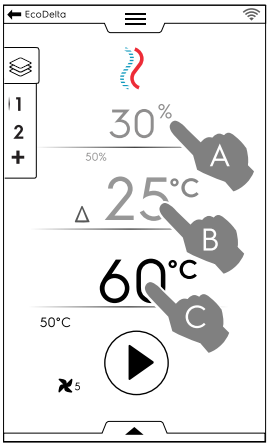
F.7.5.2 Eco Delta ile Pişirme

ΔT ECO DELTA İLE PİŞİRME

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

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

NOT!
Birden fazla aşama oluşturuyorsanız en azından biri, bölme sıcaklığı pişirme termometresi değerinden delta olarak ayarlanmış olan termometreye göre olmalıdır. Aksi takdirde BAŞLAT düğmesi devre dışı bırakılır ve “Eco delta cooking program invalid“ (Eco-delta pişirme programı geçersiz) mesajı görüntülenir.



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

Fan hızının ayarlanması, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

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

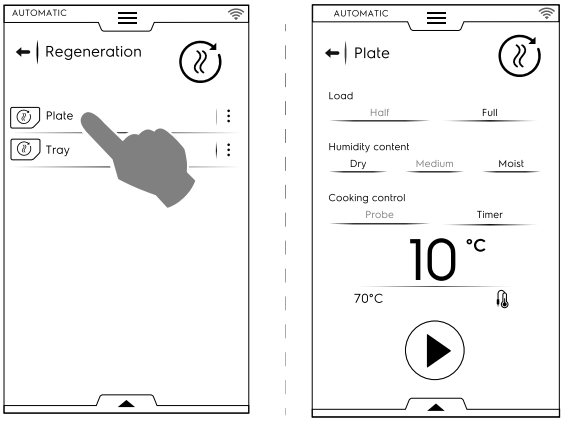
F.7.5.3 Tazeleme

TAZELEME

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

Tazeleme çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

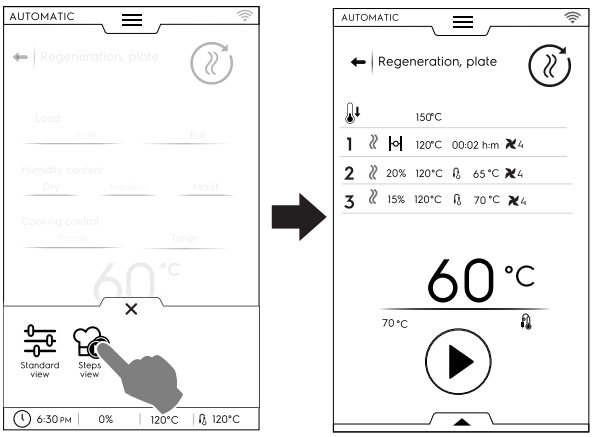
1. Yemek yükünü seçin (tabak veya tepsi). Çevrime erişin;



2. Tazelenecek yiyeceğin durumunu tanımlamak için parametreleri ayarlayın;
3. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun.

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

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



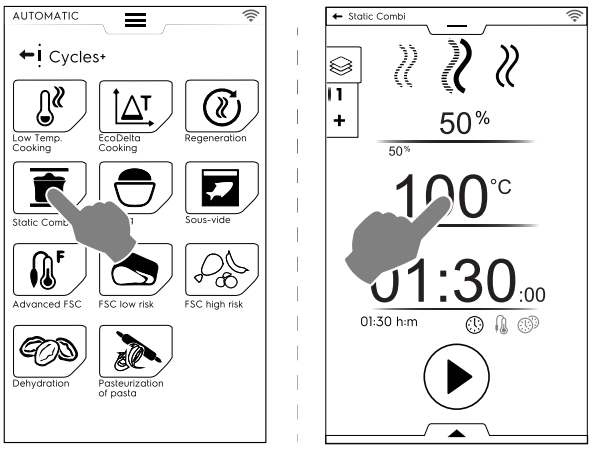
Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

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

F.7.5.4 Statik Kombi

STATİK KOMBİ

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



Statik kombi çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Oluşturulduysa bir ön ayar seçin;
2. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun.
   Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha yüksekse fırın bir soğutma aşamasına başlar.
   Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha düşükse, fırın herhangi bir ön ısıtma yapmaz
3. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yiyeceği fırına koyun ve gerekirse ürünün içine gıda termometresini yerleştirin.
   Fan hızı ayarlanamaz.

Bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

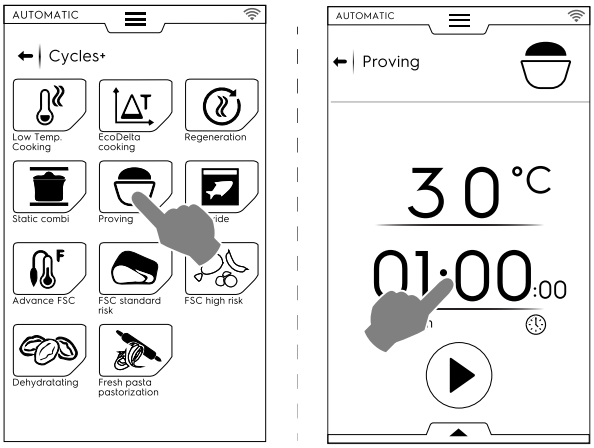
Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

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

F.7.5.5 Mayalama

DENEME

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



Deneme çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Sıcaklığı 30 ile 50 °C arasına ayarlayın;
2. Süreyi ayarlayın;
3. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun.
   Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha az veya yüksekse fırın soğutma veya ön ısıtma aşamasına başlar.
4. Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin.

- Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.
- Görüntülenen çevrim, standart veya adımlar görünümü olarak özelleştirilebilir. Alt çekmeceyi açın ve gerekli simgeye dokunun.
- Alt çekmeceyi kullanılarak bölmeye bir miktar su enjekte etmek de mümkündür.

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

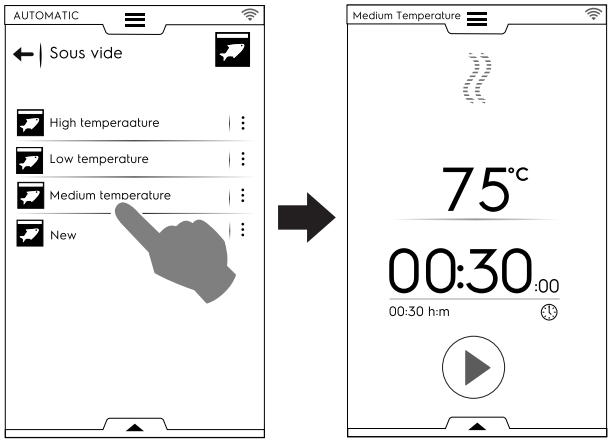
F.7.5.6 Sous-Vide Pişirme

SOUS-VIDE PİŞİRME

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

Fırın, yalnızca BUHAR çevrimi olan manuel modda çalışır;

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



Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

Alt çekmeceyi kullanarak fırın gücünü azaltmak mümkündür.

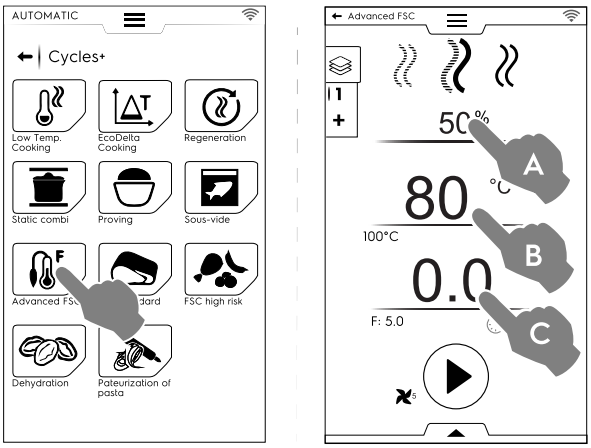
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.5.7 Gelişmiş FSC

GELİŞMİŞ FSC

Bu çevrim, pastörizasyonun faktörünün pişirme çevriminin sonuna ulaşmasıyla ilgilidir.

Bu çevrim, manuel çevrim olarak çalıştırılır.



Gelişmiş FSC çevrimini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin:

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

Fan hızını ayarlama, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

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

F.7.5.8 FSC Standart Risk

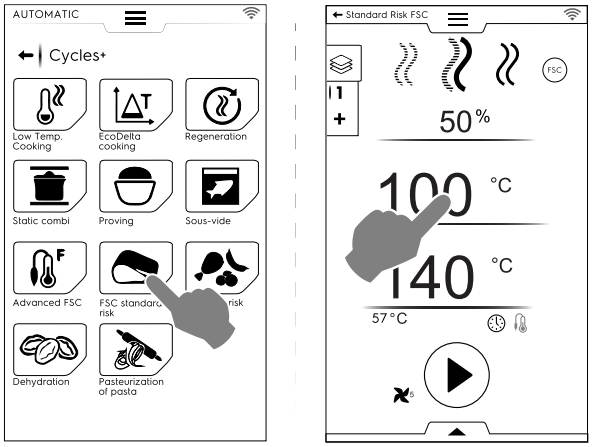
FSC STANDART RİSK

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

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

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

Çevrim, FSC seçeneği etkinken MANUEL moddaki ön ayarlarla gerçekleştirilir.



FSC Standart Risk çevrimini ayarlamak için aşağıdakileri yapın:

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



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

ÖNEMLİ
1 noktalı gıda probu ile donatılmış boilersiz modeller FSC işlevlerini desteklemez. Bu işlevleri etkinleştirmek için 6 noktalı gıda probu gerekir.

Fan hızını ayarlama, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

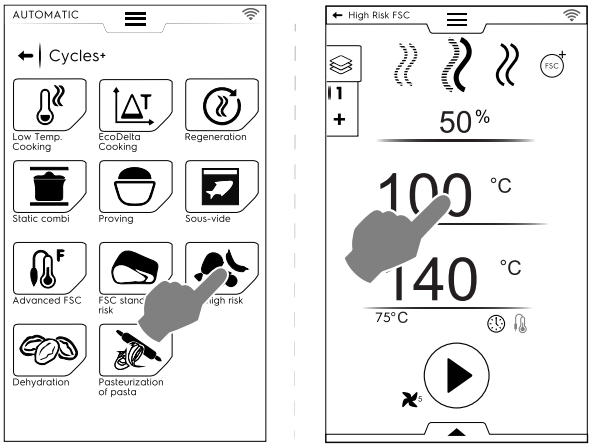
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.5.9 FSC Yüksek Risk

FSC YÜKSEK RİSK

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

Çevrim, FSC seçeneği etkinken MANUEL moddaki ön ayarlarla gerçekleştirilir.



FSC Yüksek Risk çevrimini ayarlamak için aşağıdakileri yapın:

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



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

ÖNEMLİ
1 noktalı gıda probu ile donatılmış boilersiz modeller FSC işlevlerini desteklemez. Bu işlevleri etkinleştirmek için 6 noktalı gıda probu gerekir.

Fan hızını ayarlama, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

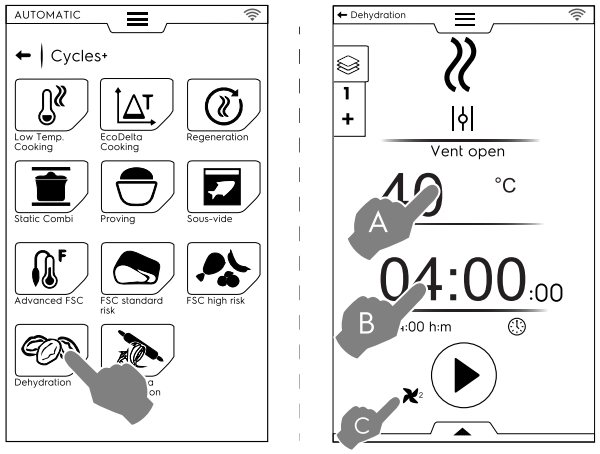
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.5.10 Dehidrasyon

DEHİDRASYON

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

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



Dehidrasyon çevrimini ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapın:

- Sıcaklık (A), süre (B) ve fan hızını (C) ayarlayın;
- Çevrimi başlatmak için ▶ düğmesine dokunun;
  Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha yüksekse fırın bir soğutma aşamasına başlar.
  Bölme sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan daha düşükse, fırın herhangi bir ön ısıtma yapmaz
- Ayarlanan bölme sıcaklığına erişildiğinde yiyeceği fırına yerleştirin.

Fan hızını ayarlama, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

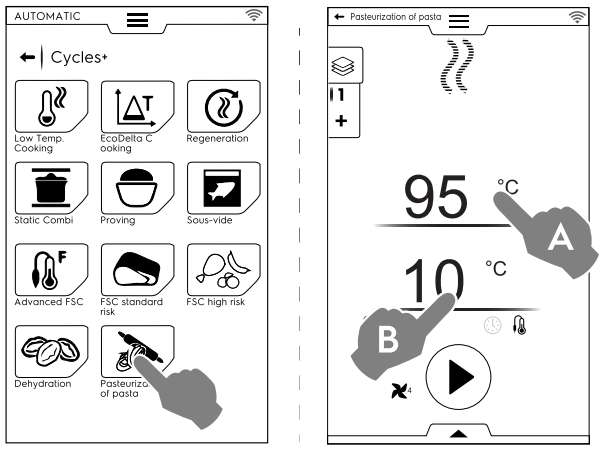
Çevrimin sonunda ekranda özet bir mesaj olarak tüketimler (varsa) gösterilir:

F.7.5.11 Makarna Pastörizasyonu

MAKARNA PASTÖRİZASYONU

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

Fırın, yalnızca BUHAR çevrimi olan manuel modda çalışır.



Çevrimi ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapın:

- Bölme sıcaklığını (A) ayarlayın;

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

Fan hızını ayarlama, bölmeye su enjekte etme veya gücü azaltma gibi ek işlemler, alt çekmece kullanılarak gerçekleştirilebilir.

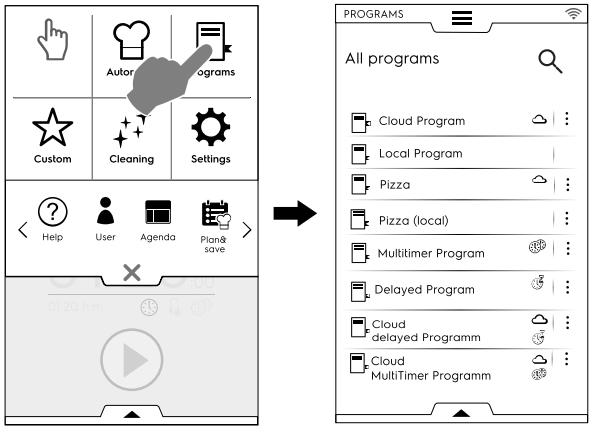
Gerçekleştirilen veya yeni ön-ayarları kaydetmek ve hafızaya almak için, bu bölümdeki *Ön ayarları kaydetme* paragrafına bakın.

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

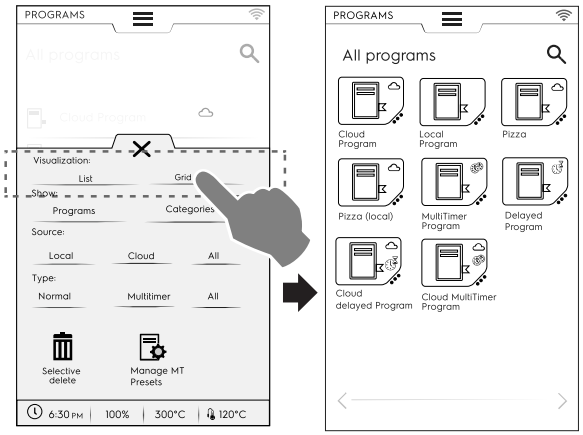
F.8 PROGRAMS MODU

"Programlar Modu", daha önce kaydedilmiş veya buluttan indirilmiş program tariflerini çağırmaya ve/veya yenilerini oluşturup kaydetmeye olanak tanır.

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



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



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

☁	Buluttan indirilen program
☁ ⏱	MultiTimer buluttan indirilen program
☁ ⏲	Buluttan indirilen gecikmeli başlatma özellikli program

2. Gerekli programa dokunun;

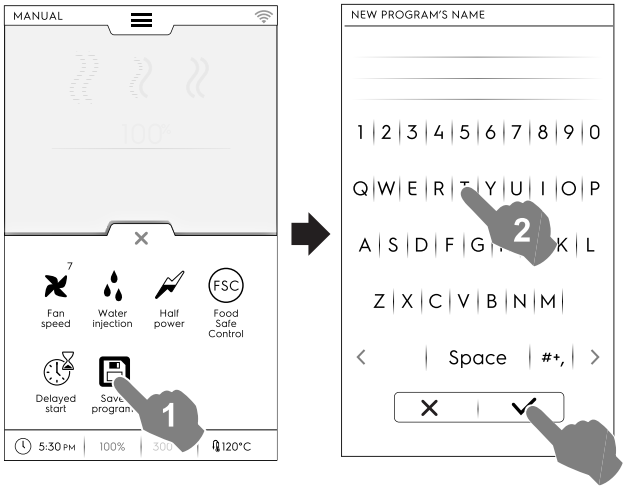
Fırın, başlatmaya hazır şekilde Manuel modda programı yükler.

NOT!

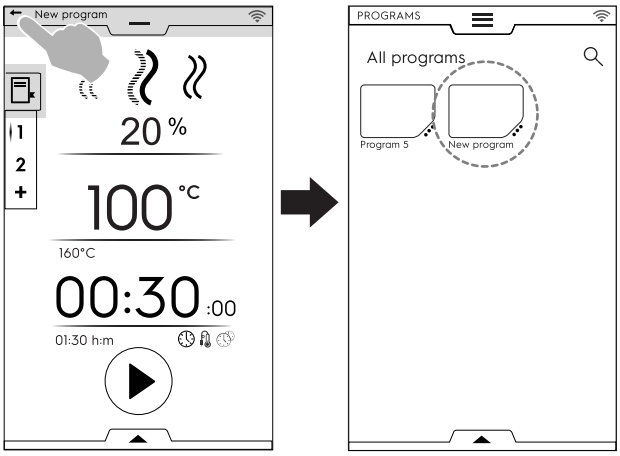
Bir program aramak için 🔍 simgesine dokunun ve görünen tuş takımına adı yazın. Ekranda, yazdığınıza en benzeyen programlar gösterilir.

Program oluşturma ve kaydetme

- Manuel modda bir çevrim başlatın (bkz. F.6 *MANUAL (MANUEL) MOD* bölümü);
- Gerekirse pişirme parametrelerini gereksinimlerinize göre değiştirin;
- Alt çekmeceyi açın ve programı kaydetmek için ilgili simgeye dokunun;
- Görüntülenen klavyede program adını düzenleyin ve onaylayın. İsmi değiştirmek için, imleci parmakla dokunmak suretiyle satırlar arasında hareket ettirin.

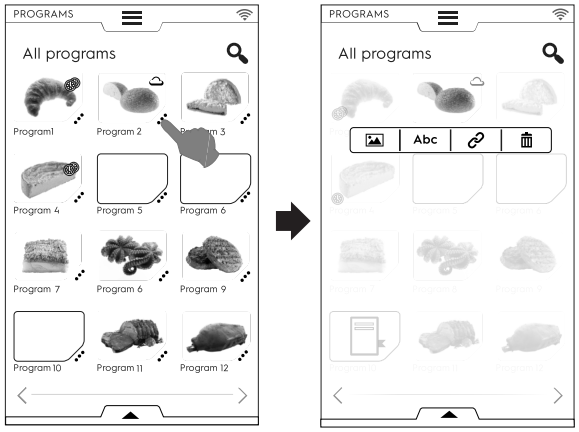


Yeni program, Programs (Programlar) modunda depolanır.



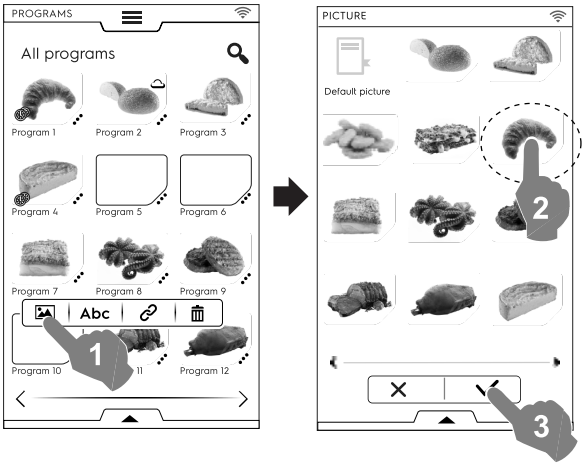
Görüntü, ad, kategori bağlantısı ve depolanan programları silme

1. “Features management“ (Özellikler yönetimi) menüsüne erişmek için program simgesinin yanındaki 3 noktaya dokunun;



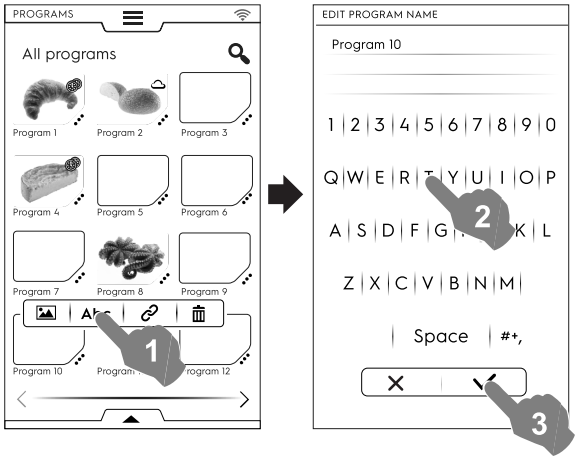
GÖRÜNTÜYÜ DEĞİŞTİR

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



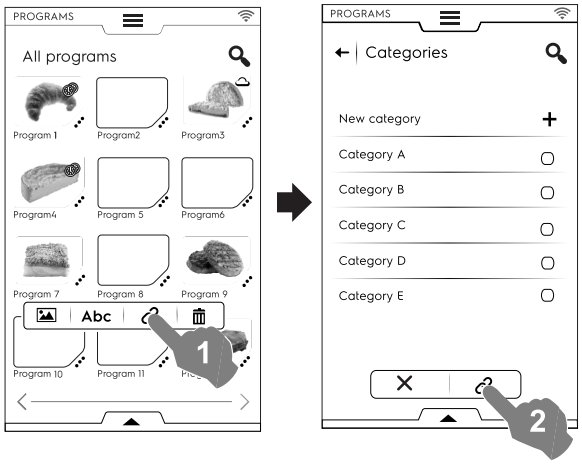
Abc ADI DÜZENLE

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



KATEGORİ BAĞLANTISI

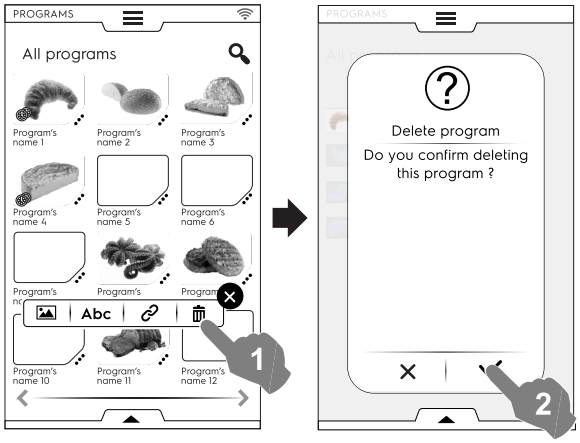
- Programı bir kategoriyle ilişkilendirmek için bağlantı simgesine dokunun;



Kategori seçildiğinde bağlantı düğmesine dokunun.

PROGRAM SİL

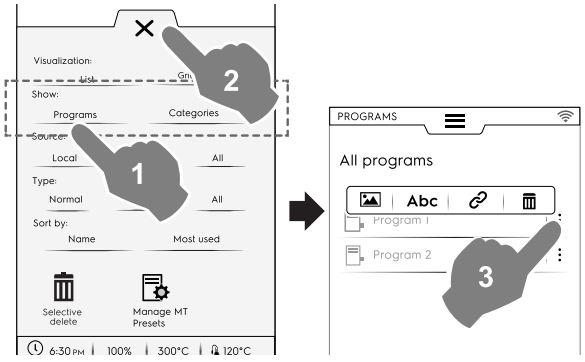
- Bir programı silmek için geri dönüşüm kutusu simgesine dokunun;
  Silmek için onaylayın.



Alt çekmeceden program yönetimi

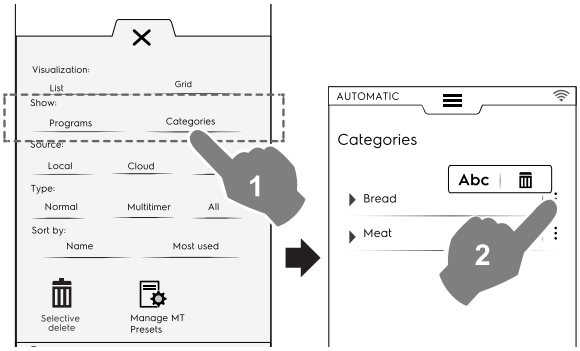
Alt çekmeceyi açın ve:

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

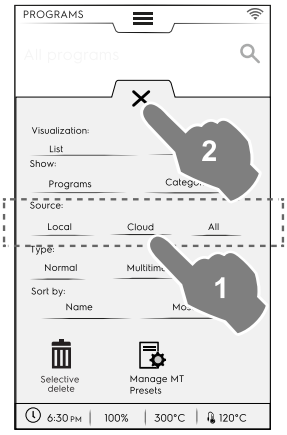


NOT!
Görüntülenen tüm programlar için, seçilen programın sağ tarafındaki üç dikey nokta resim ekleme, programı yeniden adlandırma, bir kategoriye bağlama ve silme özelliklerinin bulunduğu bir pencere açar.
Çekmeceyi kapatmak için ✕ düğmesine dokunun.

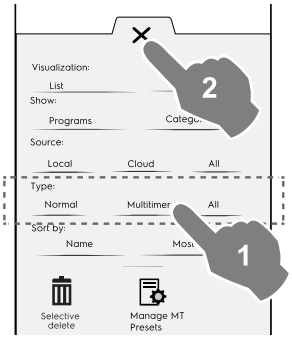
- tüm kategoriler listesini görmek için “Categories“ (Kategoriler) öğesini seçin;
  Her kategori genişleyerek bağlı programları gösterir.



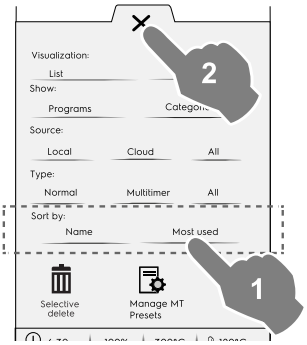
- programları kaynağına göre görüntülemek veya tüm programları görüntülemek için “Local“ (Yerel), “Cloud“ (Bulut) veya “All“ (Tümü) öğelerini seçin;



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

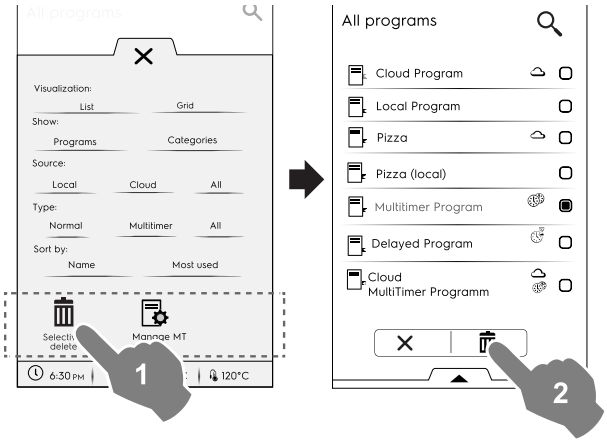


- gerekli programları sıralamak için “name“ (ad) veya “Most used“ (Sık kullanılanlar) öğelerini seçin;



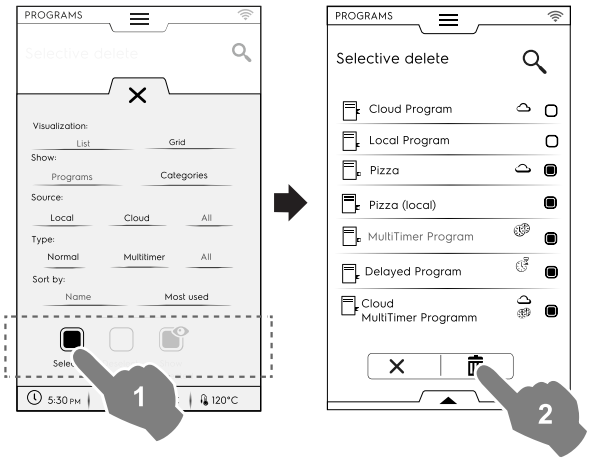
Silme işlevini seçin

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



- Silinecek programları seçin veya çekmeceyi yeniden açıp şunları seçin:

■ tüm programların seçilmesini isteyip istemediğinizi;



veya aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:

□ tüm programların seçiminin kaldırılmasını isteyip istemediğinizi;

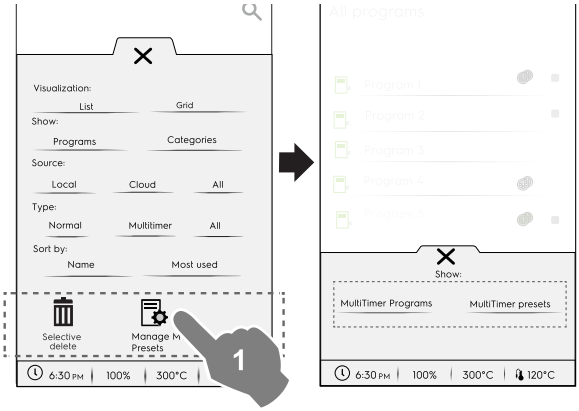
yalnızca seçili programların görüntülenmesini isteyip istemediğinizi;

Seçiminizin ekranda uygulandığını görmek için her zaman çekmeceyi kapatın.

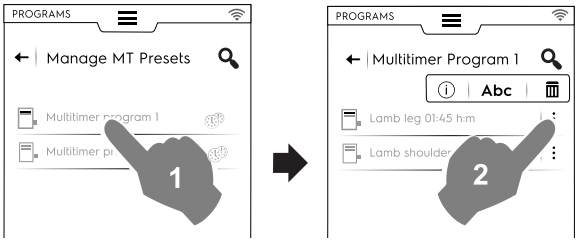
MT Ön ayarlarını yönetme

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

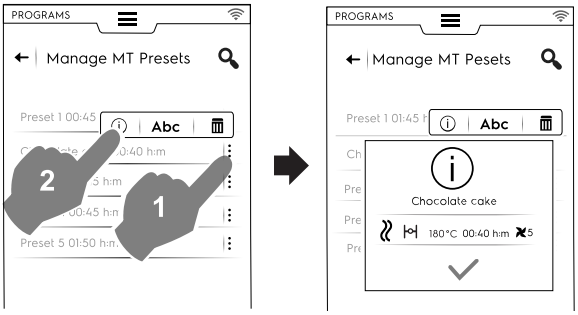
- İlgili simgeye dokunun.



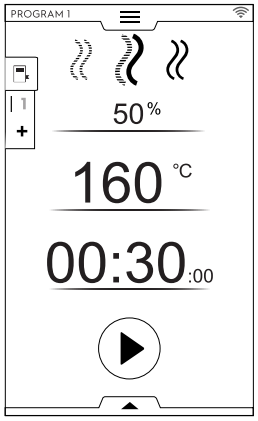
- Ön ayarları içeren MultiTimer programları görmek için **MultiTimer programlar** öğesini seçin.



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



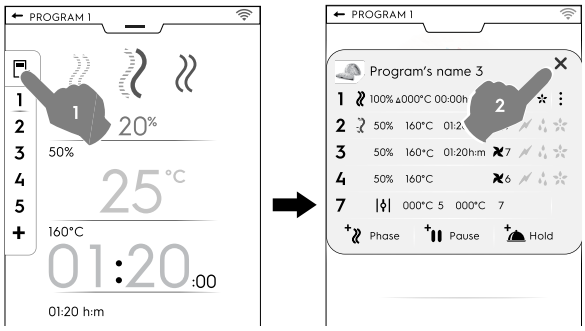
2. Listeden bir program seçin ve başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun;



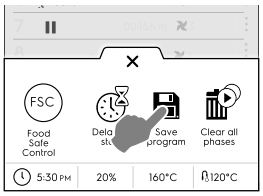
NOT!
Program çağrıldığında daha fazla **aşama** veya **ön ayar** eklenerek değiştirmek mümkündür.

Programa aşamalar ekleme

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



- Alt çekmeceyi açın ve programı kaydedin:



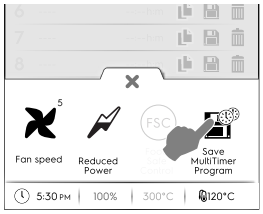
  – Mevcut olanın üzerine yazmak için görünen klavyede aynı program adını düzenleyin;
  – Programı, yeni eklenen aşamayla kaydetmek için yeni bir ad girin.

MultiTimer programa ön ayarlar ekleme

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



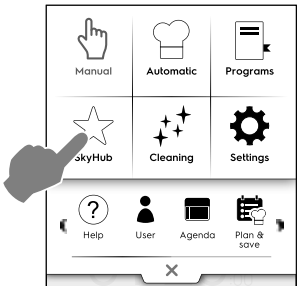
- Alt çekmeceyi açarak:
  – eklenen son çevrimi kaydetmek için tüm ön ayarlar kaydedin;
  – MT programını kaydedin. Yalnızca değiştirilen programla aynı ad yazıldıysa ekranda mevcut programın üzerine yazılıp yazılmayacağını sorar.



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

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

- SkyHub modunu seçin;

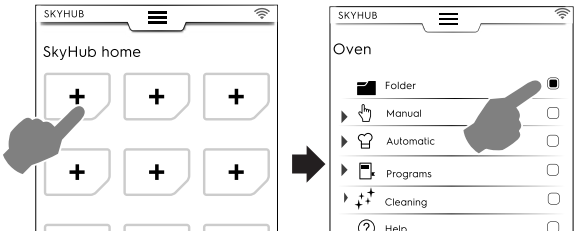


- Menüye ilk eriştiğinizde tüm öğeler boştur. En çok kullanılan özellikleri ve en sevdiğiniz özelliğe doğrudan bağlantıyı içeren bir klasör oluşturabilirsiniz.

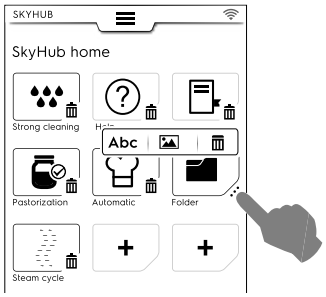
Klasör veya gerekli işlev eklemek için “+“ simgesine dokunun;

Klasör oluşturma

– “+“ simgesine dokunun ve seçin;

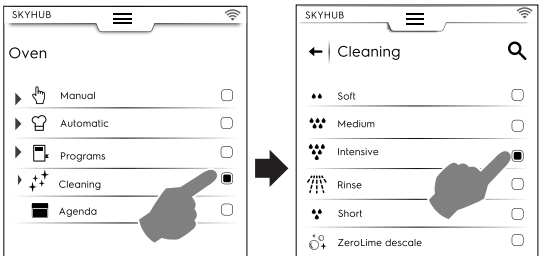


– Anında bir klasör başlığı oluşturmanız ve önerilenler arasından resimler seçmeniz istenir.
Yeniden adlandırmak, başka bir resim seçmek veya klasörü silmek mümkündür.

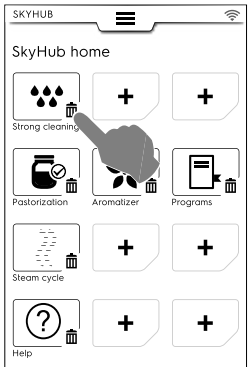


Bağlantı ekleme

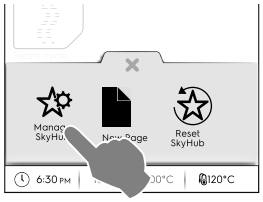
– Gerekli işlevi (ör. Temizlik modunda Güçlü çevrim) seçin ve onaylayın;



– Bir işlevi silmek için alt köşedeki simgesine dokunun.

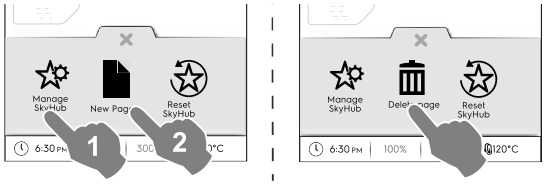


- Favorilerinizi kaydetmek için alt çekmeceyi açın ve "Manage SkyHub" (SkyHub'ı yönet) simgesine dokunun.
Yeşil simge beyaz olur. Ekran EDIT (Düzenle) menüsünden çıkar ve favoriler listesine döner.



Diğer özellikler

- Daha fazla sayfa oluşturmak için:
  – simgesine ve sonra simgelerine dokunun.

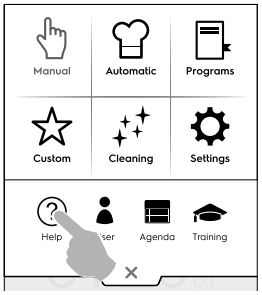


  – Yeni bir sayfa kaydetmek için simgesine tekrar dokunun. Simge beyaz olur.
  – Yeni bir sayfayı silmek için ilgili simgesine dokunun.
- Tüm bağlantıları, klasörleri ve sayfaları silmek için simgesine dokunun.

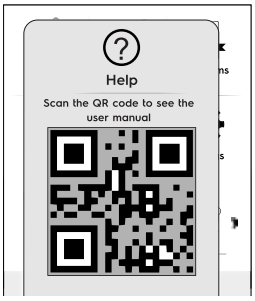
F.10 YARDIM MODU

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

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



3. Ekranda QR kodu görünür;

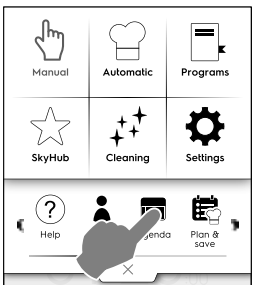


4. QR kodunu tarayın;
5. Gerekli belgelere başvurun;

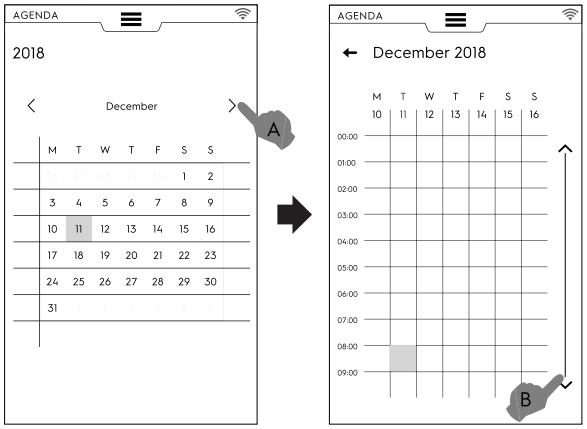
F.11 AJANDA MODU (CALENDAR – MY PLANNER)

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

1. Üst çekmeceden ajanda işlevini seçin;

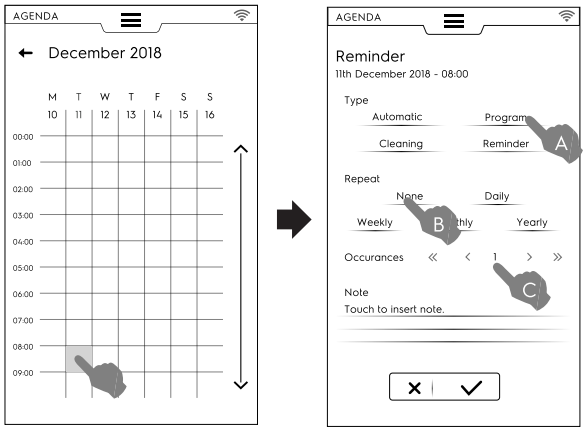


2. Bir tarih ve saat seçin;



a. Aylar üzerinde kaydırmak için dokunun;
b. Saat üzerinde aşağı kaydırmak için dokunun;

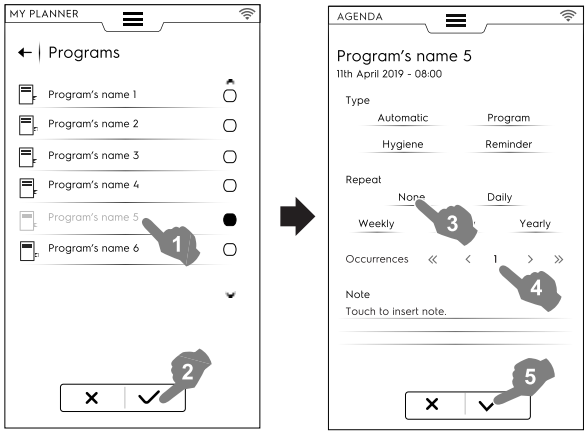
3. Gerekli saate dokunun;



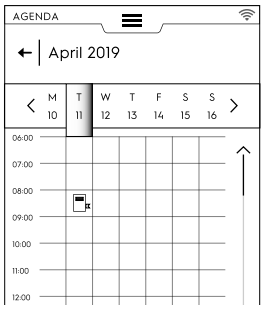
a. Etkinlik türünü seçin;
b. Sıklığı seçin;
c. Etkinlik numarasını seçin.

Program ayarlama

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

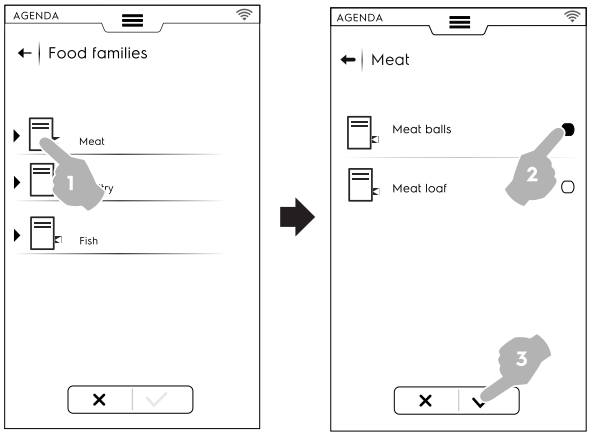


- Sıklığı ve olayı seçin;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;
  Ekranda, takvim içinde seçilen program gerekli saatte gösterilir;



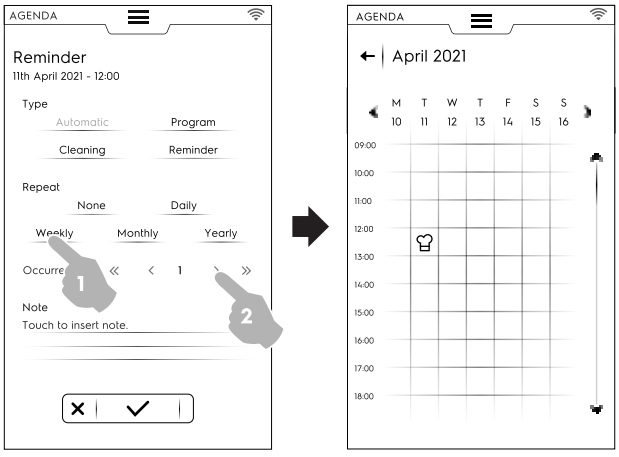
Otomatik program etkinliği

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



- Sıklığı ve olayı seçin;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;

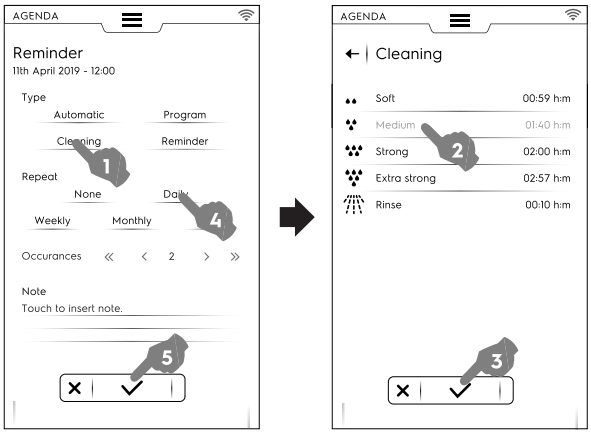
Ekranda, takvim içinde otomatik program gerekli saatte gösterilir;



Temizlik ayarı

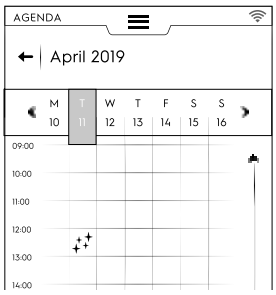
- Bir tarih ve saat seçin;
- Etkinlik türünü seçin - Bu durumda Temizlik seçeneğidir;
  Ekranda tüm çevrimler listesi görüntülenir.

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



- Sıklığı ve temizlik çevrimi sayısını ayarlayın;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;

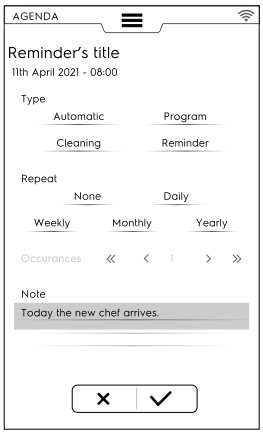
Ekranda, takvim içinde seçilen etkinlik gerekli saatte gösterilir;



Ekranda, takvim içinde seçilen temizlik çevrimi gerekli saatte gösterilir;

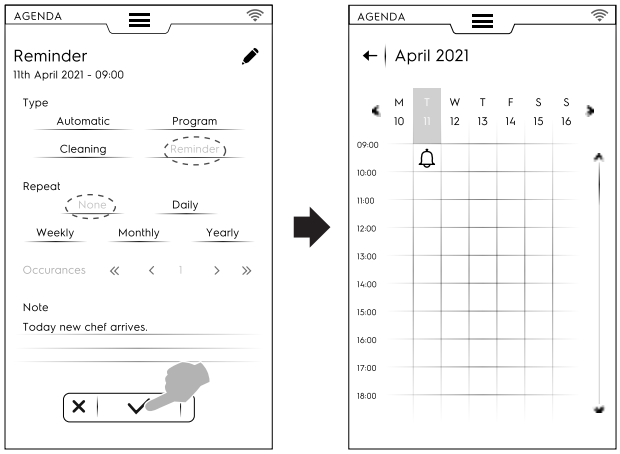
Hatırlatıcı ayarı

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

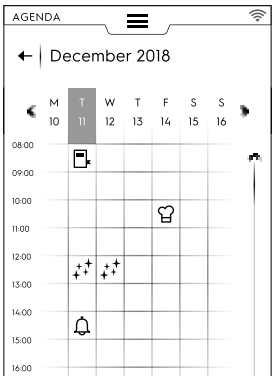


- Sıklığı ve hatırlatıcı numarasını seçin ve onaylayın;
- Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun;

Ekranda, takvim içinde seçilen etkinlik gerekli saatte gösterilir;

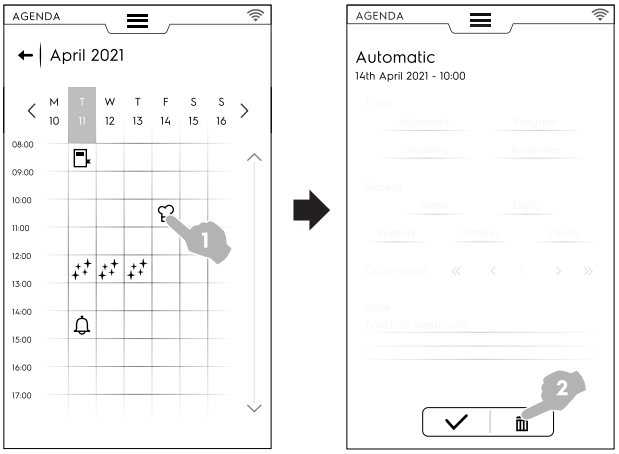


Takvimde planlanan başka etkinlikler varsa ekranda onlar da görünür:

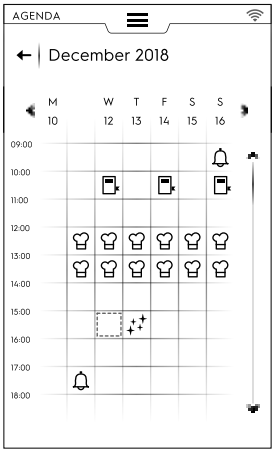


Bir etkinliğin iptali

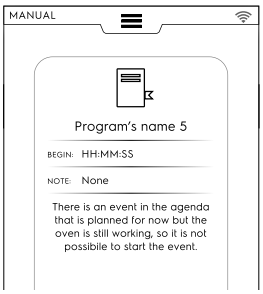
- Bir etkinlik seçin ve silmek için 🗑 simgesine dokunun;

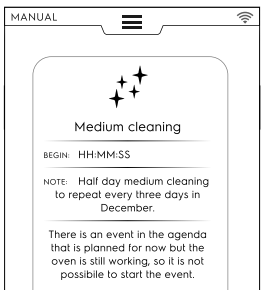


Takvim, etkinliğin silindiğini gösterir:



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

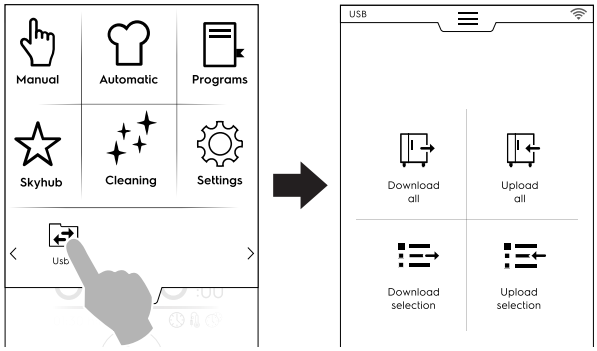




F.12 USB MODU

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

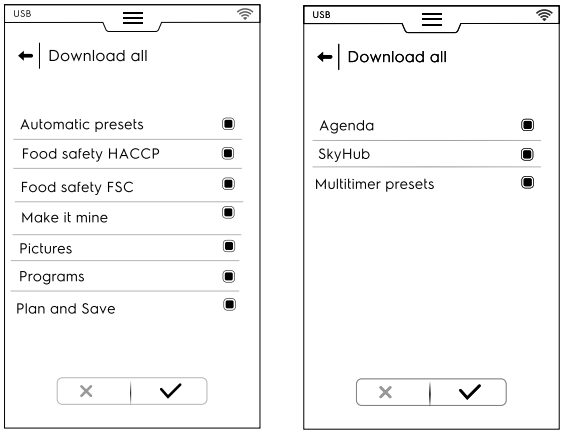
1. Üst çekmeceden USB seçin.



2. Gerekli işlemi seçin.

Download all (Tümünü indir)

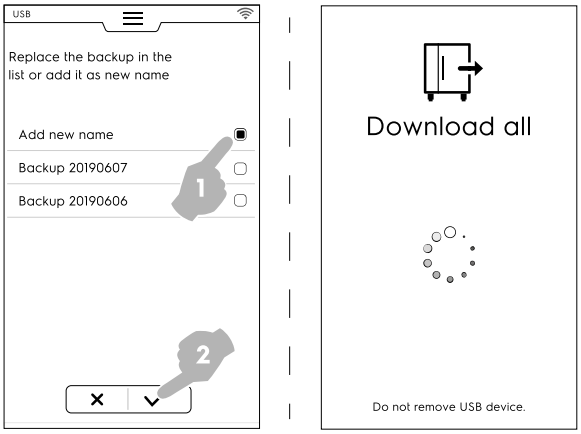
- Download all (Tümünü indir) seçeneğini tercih edin.
- Gerekli görüntüleri seçin ve onaylayın.



- İndirme işlemi:
  - listedeki bir yedeğin yerini alabilir;
  - yeni adla kaydedilebilir.

  Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun.

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

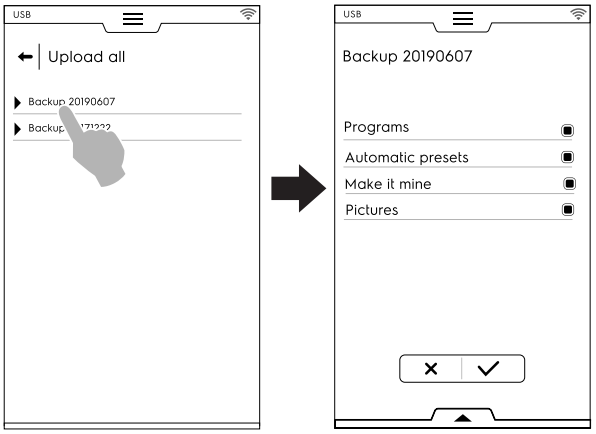


İndirme işlemi başlar.

NOT!
İndirme sırasında USB'yi çıkarmayın.

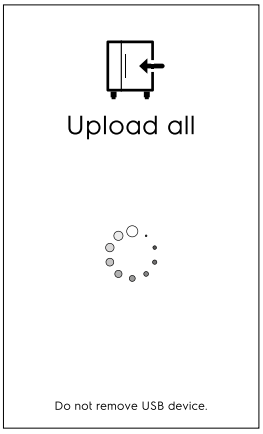
Upload all (Tümünü yükle)

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



ÖNEMLİ
Program yüklüyorsanız cihazdaki mevcut programlar kaybolur

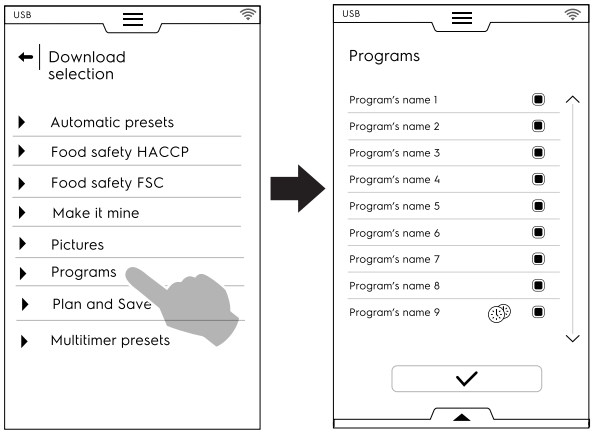
- Seçimi doğrulayın. Yükleme başlar.



Download selection (Seçimi indir)

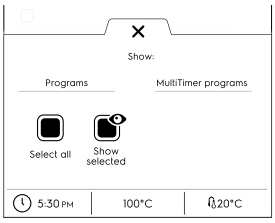
- Download selection (Seçimi indir) öğesini seçin.

- Öğeleri genişletin. İlişkili tüm dosyalar seçilir.



- Gerekli dosyaların seçimini kaldırın ve onaylamak için ✓ dokunun.

Alt çekmeceden tüm dosyalar seçilebilir veya seçili olanlar kontrol edilebilir:

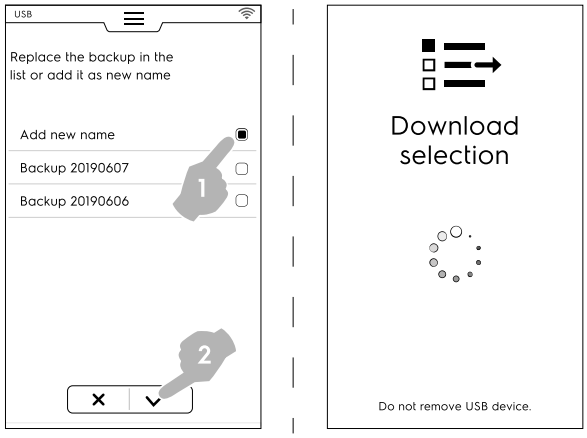


Select all (Tümünü seç)

Show selected (Seçilenleri göster)

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

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

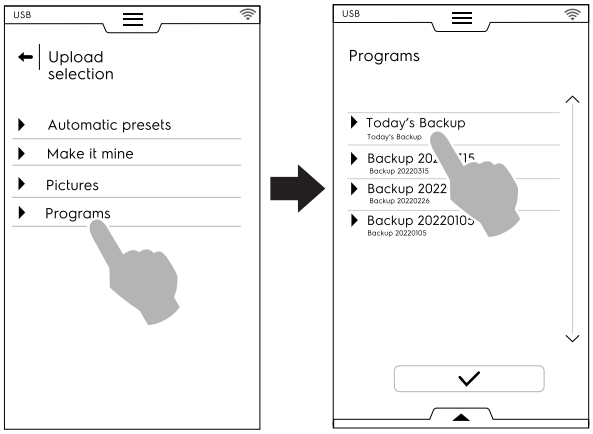


İndirme işlemi başlar.

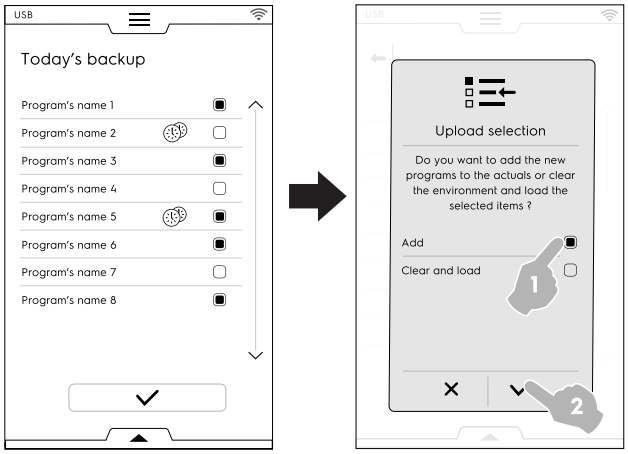
NOT!
My Planner/Agenda (Planlayıcım/Ajandam) verilerini indirmek için “Download all“ (Tümünü indir) menüsüne gidin ve My Planner/Agenda dışındaki tüm verilerin seçimini kaldırın.

Upload selection (Seçimi yükle)

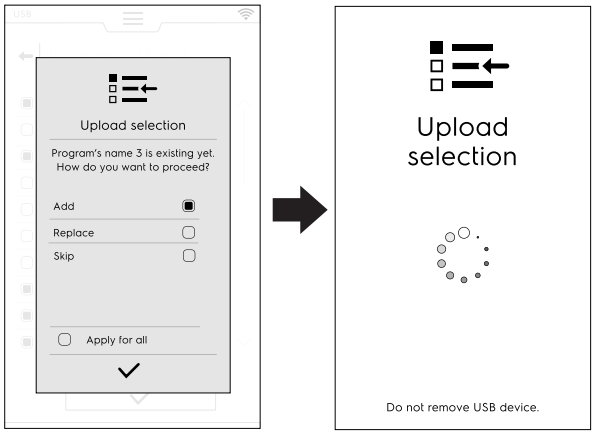
- Upload selection (Seçimi yükle) öğesini seçin;
- Öğeleri genişletin. İlişkili yedekler görüntülenir;
- Listeden gerekli yedeği seçin.



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



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

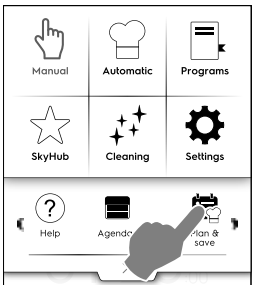


Seçimi doğrulayın; yükleme başlar.

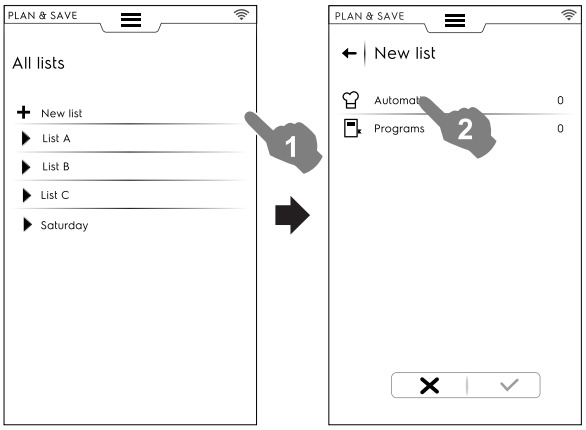
F.13 PLANLA VE KAYDET/PİŞİRME İYİLEŞTİRİCİ MODU

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

1. Üst çekmeceden Plan & Save (Planla ve Kaydet) işlevini seçin;



2. Mevcut bir liste seçin veya yeni bir tane oluşturun;



Yeni bir liste oluşturma

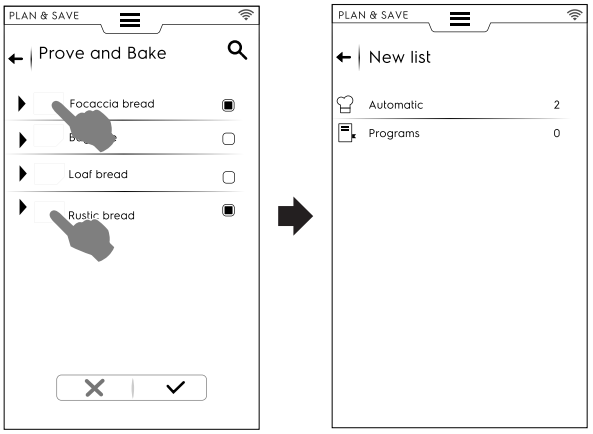
a. Yeni bir liste oluşturmak için "+" simgesine dokunun;
b. Otomatik bir ön ayar veya program seçmek için bir satıra dokunun;

Otomatik bir ön ayar seçme

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



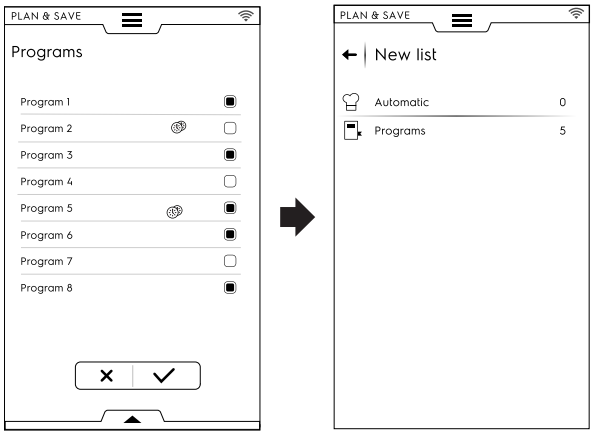
- Onaylamak için ✓ simgesine dokunun;



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

Bir program seçme

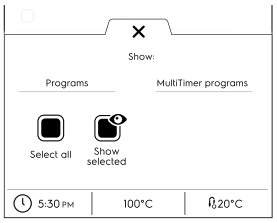
- PROGRAMS (PROGRAMLAR) öğesine dokunun: Kullanılabilir tüm programlar görüntülenir;
- Gerekli programları seçin;
- Onaylamak için ✓ simgesine dokunun;



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

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

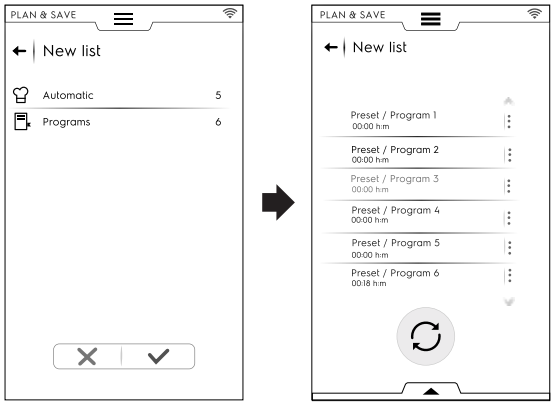
- Alt çekmeceyi açın;
- Gerekli işlevi seçin;



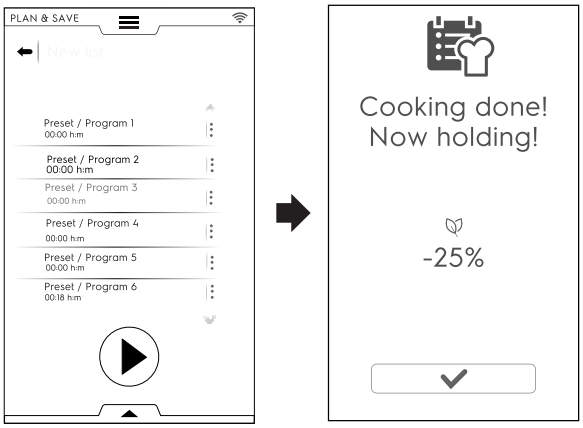
■	Select all (Tümünü seç)
	Show selected (Seçilenleri göster)

3. Bir dizi pişirme işlemi seçtiğinizde:
   - Bunları onaylamak için ✓ simgesine dokunun; seçilen pişirme işlemlerinin listesi açılır;

- Optimizasyonu başlatmak için simgesine dokunun;



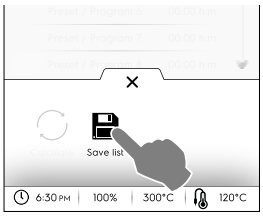
4. Fırın sıralamayı optimize ettiğinde yürütmeyi başlatmak için düğmesine basın;



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

Liste kaydetme

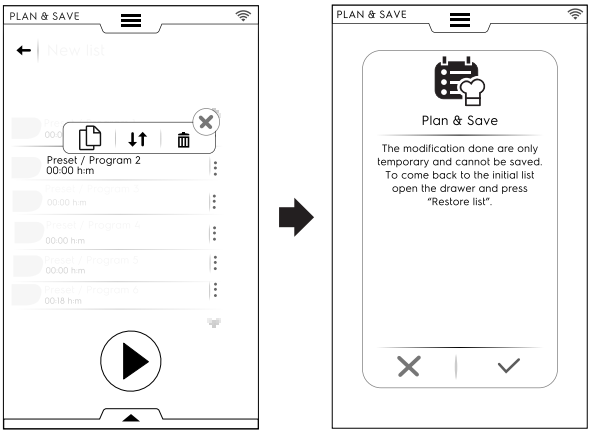
- Alt çekmeceyi açın;
- Save list (Liste kaydet) öğesini seçin;
- Yeni adı yazın;



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

Liste sırasını değiştirme

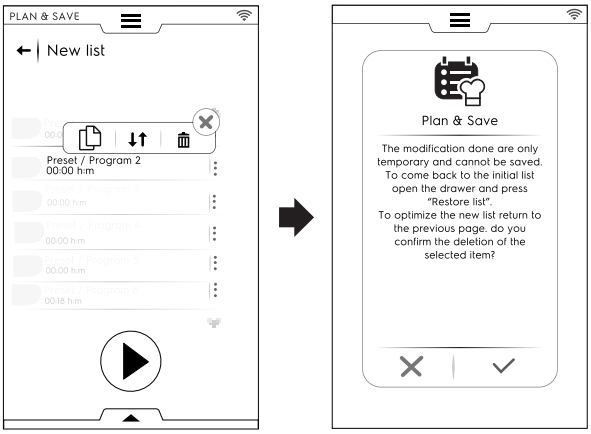
- Taşınacak pişirmeye karşılık gelen üç noktaya basılı tutun;
- Öğeyi taşımak için düğmesine dokunun;
  Açılır bir mesaj, bu değişikliğin kaydedilemeyeceğini belirtir.



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

Liste öğesinin silinmesi

- Silinecek pişirmeye karşılık gelen üç noktaya basılı tutun;
  Açılır bir mesaj, bu değişikliğin kaydedilemeyeceğini belirtir.
- Öğeyi silmek için simgesine dokunun;



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

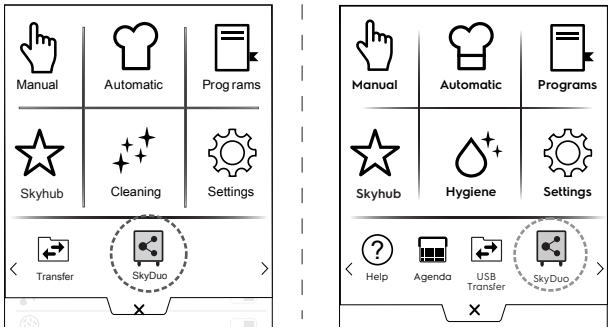
- Liste yeniden optimize edilemez. Yürütmeyi başlatmak için düğmesine dokunun;

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

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

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

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



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

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

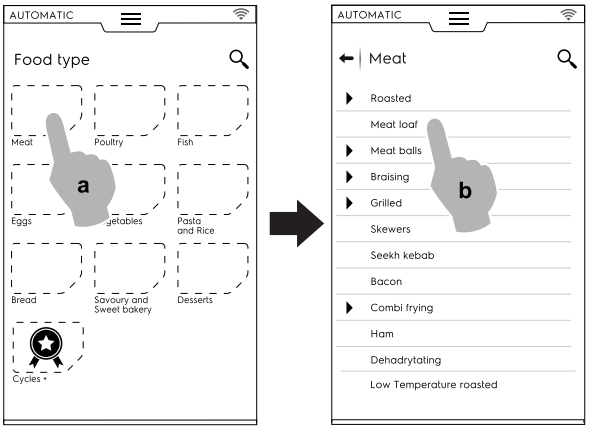
İki cihaz arasındaki benzer bir program araması, arayan programı adında bulunan en az **bir kelimeyi** içeren tüm programları dikkate alır. Alıcı, bu kriterleri karşılayan tüm çevrimleri önerir.

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

AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD

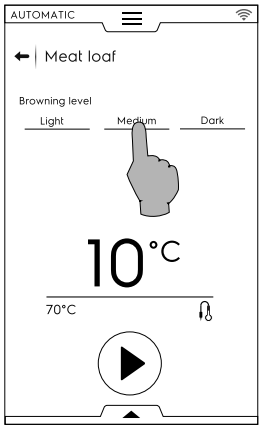
1. Örneğin, FIRININ Automatic (Otomatik) modunda pişirme çevrimini seçin;

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



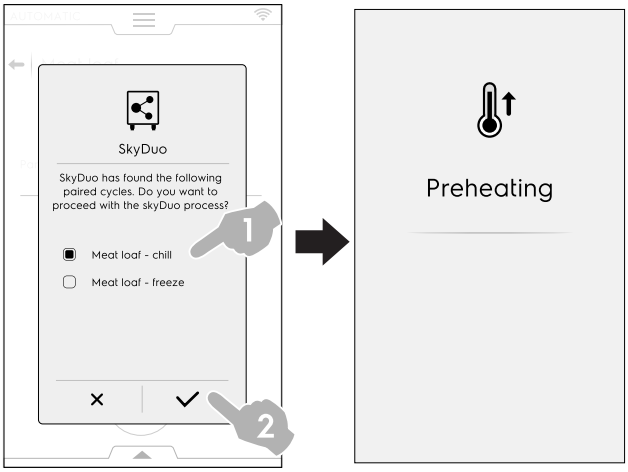
B. Gerekli yiyecek pişirmeyi (örneği Meat loaf [Köfte]) seçin

C. Varsa pişirme parametrelerini seçin;
Bu durumda kızartma seviyesini ve termometre sıcaklığını seçin.



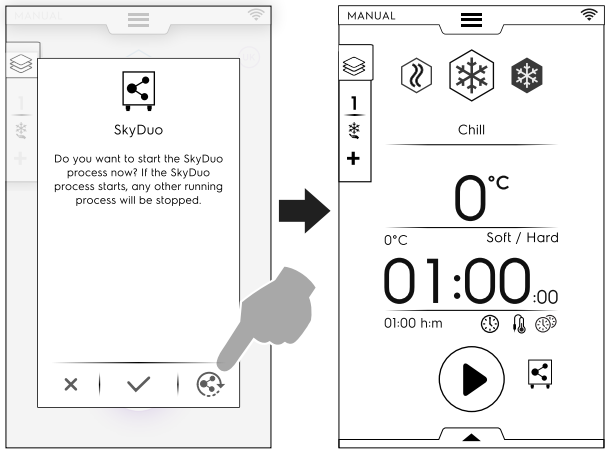
D. Çevrimi başlatın;

2. Hızlı soğutucuya bağlı FIRIN, hızlı soğutucuda eşleşen bir çevrim bulmuştur;
Gerekli çevrimi (örneğin X-chill) seçin ve onaylayın;

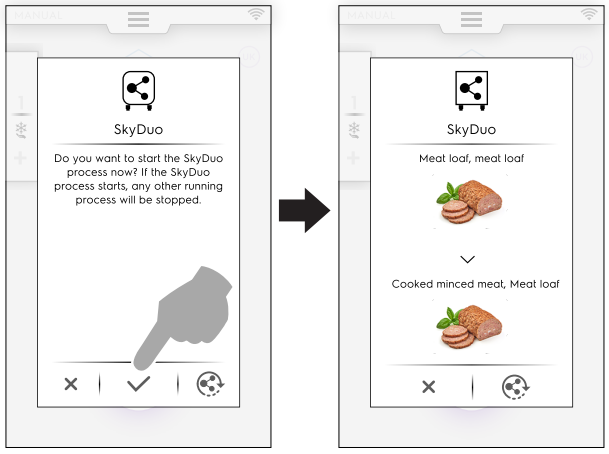


3. HIZLI SOĞUTUCU nasıl devam edileceğini sorar ve şunlar yapılabilir:

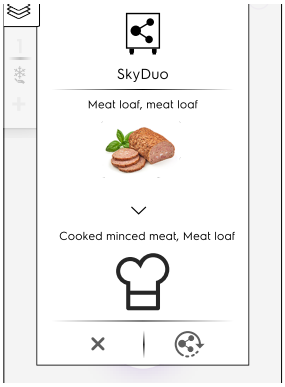
- Süreci durdurma; süreci durdurmak için ✕ simgesine dokunun.
- Senkronizasyon sürecini erteleme; fırınla bağlantıyı ertelemek için simgesine dokunun.



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



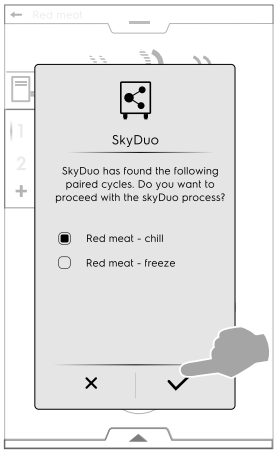
NOT!
Otomatik çevrim cihazlardan birinde ilişkili olan bir grafiğe sahip değilse simgesiyle değiştirilir.



4. FIRIN çevrimi bittikten birkaç dakika sonra, hızlı soğutucudaki ön soğutma çevrimi, pişirilmiş yiyecek için bölmeyi hazırlamaya başlar.
   SkyDuo sürecini ertelediyseniz fırın pişirme çevriminin bitmesinden birkaç dakika önce senkronizasyon talebiyle yenili bir açılır pencere görünür.
   Süreci onaylayabilir veya yeniden erteleyebilirsiniz.

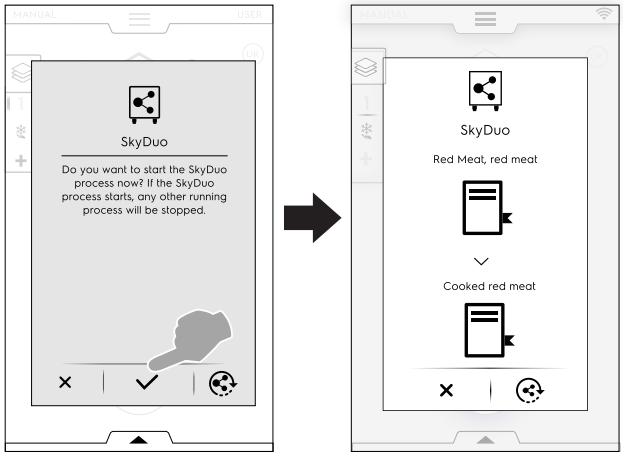
PROGRAMS MODU

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



4. HIZLI SOĞUTUCUDA:

- ✕ öğesine dokunarak süreç durdurulabilir.
- Senkronizasyon onaylanabilir.
- simgesine dokunarak senkronizasyon süreci ertelenebilir.



NOT!
Program cihazlardan birinde ilişkili olan bir grafiğe sahip değilse simgesiyle değiştirilir.

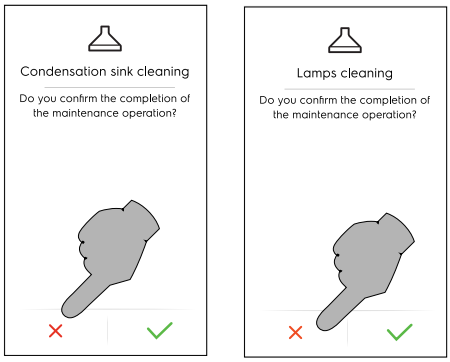
5. FIRIN çevrimi bittikten birkaç dakika sonra, HIZLI SOĞUTUCUDAKİ ön soğutma çevrimi, pişirilmiş yiyecek için bölmeyi hazırlamaya başlar.
   SkyDuo sürecini ertelediyseniz fırın pişirme çevriminin bitmesinden birkaç dakika önce senkronizasyon talebiyle yenili bir açılır pencere görünür.

F.15 DAVLUMBAZ YÖNETİMİ

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

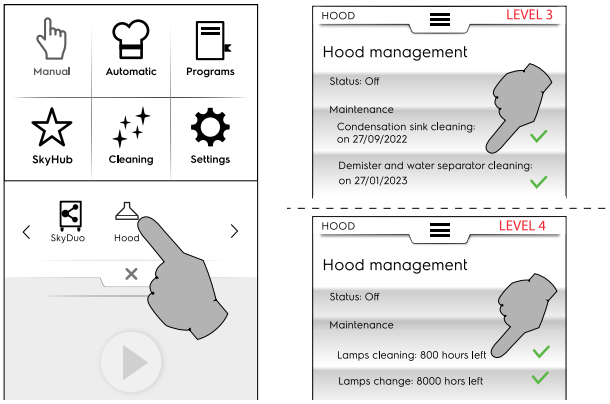
Bu hatırlatma atlaanabilir veya Servis, bakım işlemini yaptıysa onaylanabilir.

- Açılır pencereyi atlamak için ✕ öğesine dokunun.



Hatırlatlamalar yalnızca 7 günlük sürekli çalışmadan sonra görüntülenir.

- Davlumbaz bakımına ne kadar süre kaldığı kontrol edilebilir:



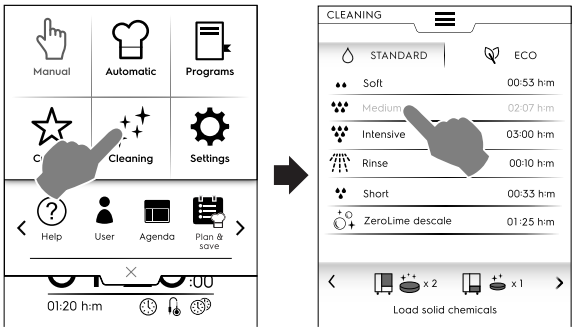
F.16 CLEANING MODU

F.16.1 Giriş

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

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

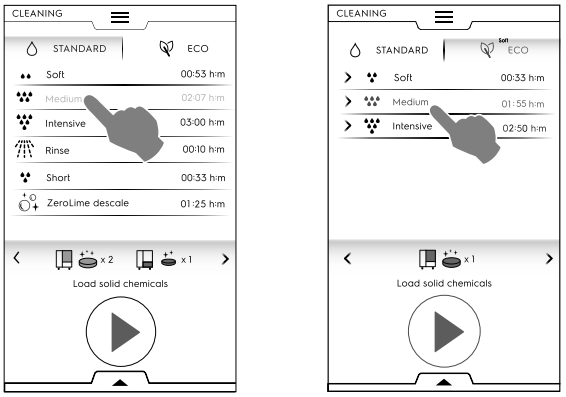
1. Temizlik simgesine dokunun ve gerekli çevrimi seçin;



F.16.2 Temizlik sayfası

Temizlik programları iki alana ayrılır:

STANDART **ECO**



STANDART temizleme programları

Hafif	Düşük kir seviyesi için temizlik; ör. buharda pişirme, fırınlama veya pişirme sıcaklıkları 200°C değerinin altında olan tek seferlik yükler
Orta	Orta kir seviyesi için temizlik; ör. pişirme sıcaklıkları 200°C değerinin altında olan kızartma veya fırınlama
Yoğun	Birden fazla yükten kaynaklanan yoğun kızartma ve ızgara kalıntılarıyla birlikte yüksek kir seviyesi için temizlik
Durulama	Soğuk suyla durulama
Kısa	Düşük kir seviyeleri için çok kısa temizlik; ör. buharda pişirme, fırınlama veya pişirme sıcaklıkları 200°C değerinin altında olan tek seferlik yükler (**kazanlı modellerde kireç çözme ve kurutma aşaması olmadan**)
ZeroLime (yalnızca donanımlı modeller için)	Kazan kireç çözme için özel program

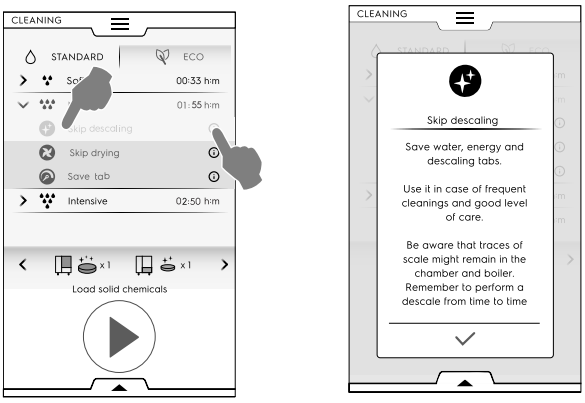
ÖNEMLİ
Temizlik süresi, çevrimin karmaşıklığına ve fırın boyutuna bağlı olarak 10 dakikadan yaklaşık 3 saate kadar sürebilir. Fırında her çevrimin süresi görüntülenir.

ECO temizlik programları:

Hafif	Düşük kir seviyesi için temizlik; ör. buharda pişirme, fırınlama veya pişirme sıcaklıkları 200°C değerinin altında olan tek seferlik yükler).
Orta	Orta kir seviyesi için temizlik; ör. pişirme sıcaklıkları 200°C değerinin altında olan kızartma veya fırınlama
Yoğun	Birden fazla yükten kaynaklanan yoğun kızartma ve ızgara kalıntılarıyla birlikte yüksek kir seviyesi için temizlik

ECO programlarında **tüm yeşil özellikler varsayılan olarak etkinleştirilmiştir**. "Yeşil özellikler" devre dışı bırakılabilir (beyaz renkte gösterilir) veya etkinleştirilebilir (yeşil renkte gösterilir)**; her biri ayrı ayrı**. Bir sonraki seçime kadar bellekte kalırlar.

Her bir özelliğin açıklamasını görüntülemek için ⓘ simgesine dokunun.



Yeşil özellikler, enerji tüketimini ve çevre üzerindeki kimyasal etkiyi azaltmaya yardımcı olur.

Skip descaling (Kireç çözmeyi atla)

Bu özellik, su, enerji ve kireç çözme tabletlerinden tasarruf sağlar; Sık temizlik ve iyi seviyede bir bakım için bunu kullanın.

Kazanlı modeller Bölme ve kazanda kireç izleri kalabileceğini unutmayın.

Kazansız modeller (ve sıvı temizlik maddesi kullanan modellerde): Bölmede kireç izleri kalabileceğini unutmayın.

Ara sıra kireç çözme işlemi yapmayı unutmayın.

Kurutmayı atla

Bu özellik, enerjiden ve zamandan tasarruf sağlar. Pişirme işlemleri arasındaki temizlik programları için kullanın.

Fırının havalanması için, temizlikten sonra kapağı açmayı unutmayın.

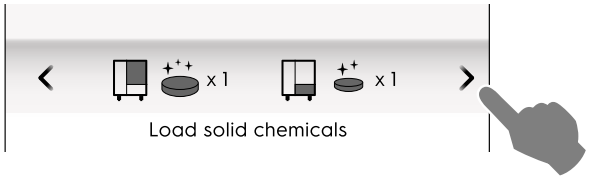
Tablet tasarrufu

Bu özellik, program süresini uzatırken 1 temizleme tableti tasarruf sağlar.

Pişirme işlemi sonu gibi zaman sınırı olmadığında kullanın.

DETERJANLAR

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



ÖNEMLİ
En iyi temizleme sonuçları için fırını temizleme programlarıyla korumanın yanı sıra mevcut yönetmeliklere ve kanuna uygun olarak sıvı kategorisi 3'e uyan Electrolux Professional tarafından onaylanan deterjan, parlatıcı ve kireç çözücüleri 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 bölmesinde kimyasal kalıntılara neden olabilir ve/ veya bölme içinde ciddi sonuçları olabilecek güçlü kimyasal tepkimeler yaratabilir ve hatta patlama olabilir.

DETERJANLAR

Standart yapılandırma

x3

KATI deterjan

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

ÖNEMLİ
Electrolux Professional tarafından onaylanan temizlik maddesi: C22 Temizlik Tableti.

Alternatif yapılandırma – deterjanlar

Kaplar içinde SIVI deterjan (isteğe bağlı aksesuar)

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

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

PARLATICI

Standart yapılandırma

x1

Tabletler halinde KATI parlatıcı ve kireç çözücü madde

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

Kireç çözme etkisi yalnızca kazanlı modellerde görülebilir.

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

Alternatif yapılandırma – durulama

Kaplar içinde SIVI parlatıcı (isteğe bağlı aksesuar)

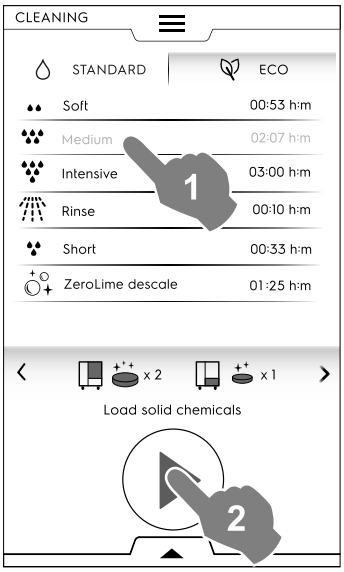
İsteğe bağlı DETERJAN/PARLATICI İÇİN HARİCİ BAĞLANTI SETİ gereklidir; fırın seçilen çevrime göre doğru miktarda kimyasal maddeyi otomatik olarak kullanır.

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

NOT!
Gösterilen varsayılan kimyasal, kullanılan deterjan türüne göre değiştirilebilir. Bu ayar, Ayarlar modu =>“Servis“alanından değiştirilebilir.

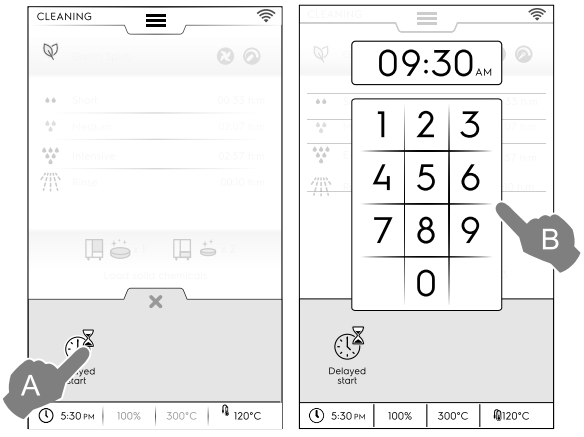
F.16.3 Program ayarı

1. Gereken temizlik programını seçin;
2. Çevrimi başlatmak için ⏵ düğmesine dokunun;



Gecikmeli başlatmayı ayarlama

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



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

3. Ekran, sepetli araba haricinde bölmedeki diğer TÜM NESNELERİ ÇIKARMANIZI (tavalar, tepsiler, diğer nesneler!) size hatırlatır.
   Kapağı açın ve **bölmeden HER NESNEYİ ÇIKARIN**.

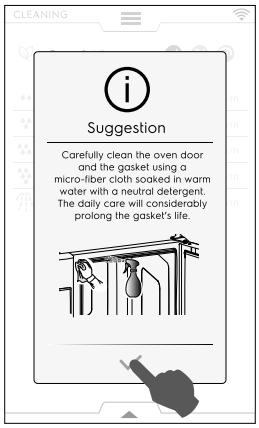
6 - 10 GN



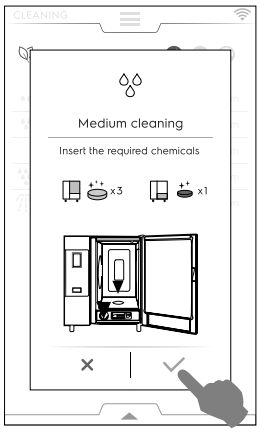
20 GN



4. Bölmenin boş olduğunu onaylamak için ✓ öğesine dokunun.
5. Bu noktada, ekranda contanın temizlenmesi önerisi görüntülenir. Günlük temizlik, contanın ömrünü önemli ölçüde uzatır.



6. Seçilen programa bağlı olarak, çeşitli kimyasalların uygun konumlara konulmasını isteyen bir mesaj görüntülenir;
   Bölmenin orta alt kısmına veya ilgili çekmeceye (konumu modeline göre değişiklik gösterir) temizleme maddelerini koyun.



NOT!
Miktar için ekrandaki göstergelere bakın.

7. Kimyasalların eklendiğini onaylamak için ✓ öğesine dokunun.

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

8. Kapağı kapatın.
   Fırın, temizliği ayarlamak için kısa bir prosedür gerçekleştirir ve bölmede herhangi bir nesnenin hala olup olmadığını güvenlik sebebiyle kontrol eder.



- Bölmede bir nesne tespit edilirse, bunu çıkarın ve temizleme programını onaylayın.
- Bölmede bir nesne tespit edilir ve **temizlik programını iptal etmek isterseniz**, ✕ simgesine dokunun. Böyle bir durumda, bölmedeki ve çekmecedeki kimyasalları çıkarmanız için bir mesajla uyarı verilir ve durulama programı önemle tavsiye edilir.

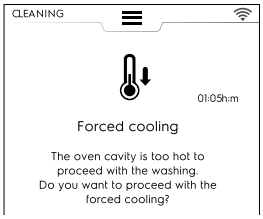


- Bölmede hiçbir nesne algılanmıyorsa, temizleme işlemi başlar.

ÖNEMLİ
Ayrılmadan önce, kapağın kapalı olduğundan emin olun. Bunu yapmazsanız, temizlik işleminin başlamayacağı konusunda kullanıcıyı uyarmak üzere ekranda “kapak açık“ simgesi görüntülenir.

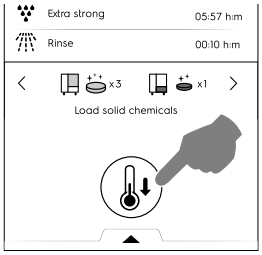
F.16.4 Ekran durumu (çeşitli)

- **Forced cooling (Fanlı soğutma)**
  Bölme sıcaklığı çok yüksekse fırın, bir yıkama çevrimine başlamadan önce zorunlu soğutma yapılmasını önerir.



Soğutmayı onaylamak için ✓ düğmesine dokunun.

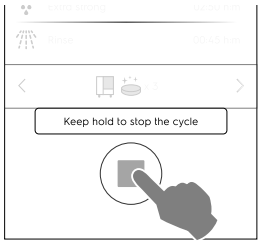
- Onaylamazsanız temizleem çevrimleri kullanılamaz. Soğutma işlemine geçmek için şekilde gösterildiği gibi düğmeye basın.



- **Çalıştırma çevrimi**
  Program sırasında, gösterge ekranı ekran koruyucu moduna geçer ve aşağıdakileri gösterir:
  – ayarlanan programın adı
  – kalan süre
  – ayarlanan çevrimin süresi
  – ECO temizlik programı durumunda, yeşil özellikler etkinleştirilir



- **Çevrim durur**
  Çevrimi durdurmak için ⏹ düğmesine basılı tutun.
  Durdurma düğmesi yalnızca program çalışırken kullanılabilir. Seçimden sonra ekranda, bölme ve kazanın parlatılması için kalan süre gösterilir.



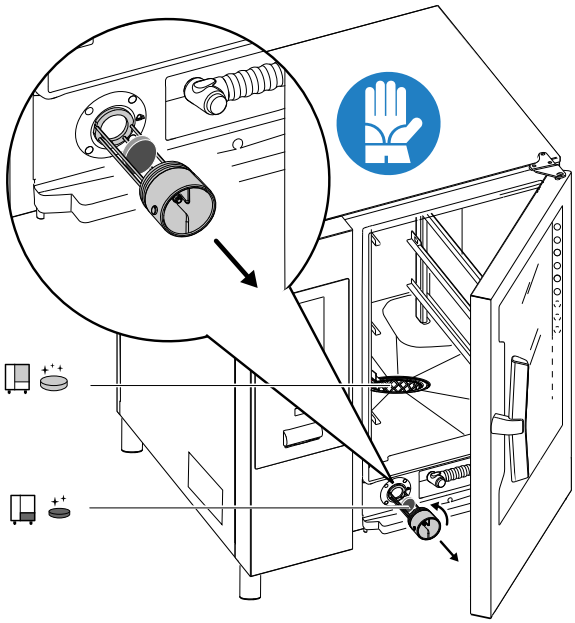
- **Zorunlu parlatma**
  Çalışan bir temizlik çevrimini durdurursanız cihaz, bölmeden tüm kimyasalları temizlemek için zorunlu parlatma işlemi gerçekleştirebilir.



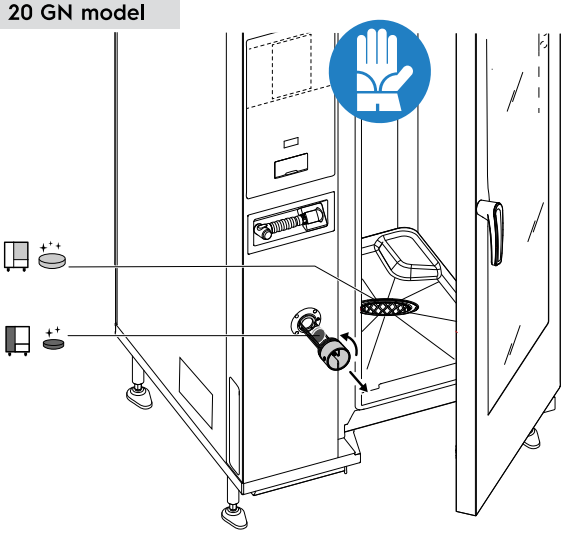
Bu süre boyunca kapak açılamaz.

F.16.5 Deterjan koyma

6 - 10 GN model



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.

F.16.6 Önlemler

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

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

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

UYARI
Hem kimyasal maddeler hem de sıcak buhar yanık ve haşlanma riski oluşturacak şekilde bölmeden dışarı kaçabilir. Eldiven kullanın.
Her zaman, kullandığınız ürünlerin üzerindeki güvenlik kartlarına ve etiketlere bakın.

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

UYARI
Temizlik çevrimi yürütülürken pişirme bölmesi kapağını açmayın.

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

F.16.7 Çevrim sonu

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



Ekranda, temizlik çevrimi sırasında kimyasalların yüklenmesiyle ilgili bir anormallik hakkında mesaj gösterir. Bu durumda:
– temizlik çekmecesinde çözülmeyen tabletler olup olmadığını doğrulayın;
– varsa, fırını pişirmek için kullanmadan önce tabletleri çıkarın.

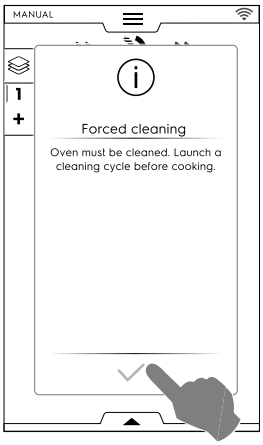
Açıklamalar

	kW/sa. olarak elektrik tüketimi
	Gaz tüketimi: m^3
	Litre olarak su tüketimi
	Tablet olarak deterjan tüketimi
	Tablet olarak parlatıcı tüketimi
	Litre olarak deterjan tüketimi
	Kireç çözücü madde tüketimi
	saat : dakika : saniye olarak geçen süre

F.16.8 ZORUNLU TEMİZLEME

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

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



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

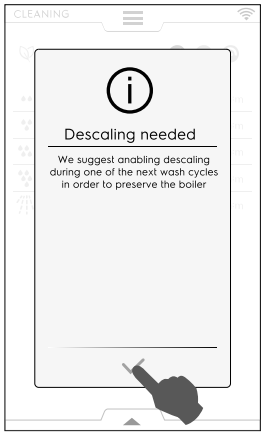
Bu işlevi etkinleştirmek/devre dışı bırakmak ve/veya zorunlu temizlik için süre sınırını değiştirmek için F.17 *AYARLAR* bölümündeki *Temizleme - Gelişmiş işlevler* kısmına bakın.

F.16.9 KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı)

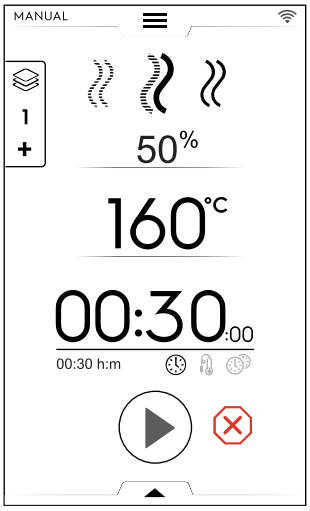
Katı kimyasallarla yapılan rutin yıkama programı sırasında (Parlatıcı ve Kireç çözme mavi tabletleri) kazanda kireç kalmaz. Bununla birlikte, ECO temizlik programlarını her zaman yeşil özellik olan **Skip descaling (Kireç çözmeyi atla)** özelliği etkinken kullanırsanız, bu durum kazanda kireç birikmesine neden olabilir.

ZeroLime Descale programı, kazandaki ve hidrolik devresindeki kireç kalıntılarını gidermek için özel olarak tasarlanmıştır. Bu program:

- kullanıcı tarafından herhangi bir zamanda manuel olarak başlatılabilir, veya
- fırın tarafından otomatik olarak talep edilebilir; ekranında dESC alarmı veya aşağıdaki mesaj görüntülendiğinde:



ZeroLime Descale programını çalıştırmazsanız alarm görünür durumda kalır. Cihaz her açıldığında, kireç çözme programı tamamen tamamlanana kadar yeniden görüntülenir.



Boylerin kirecini gidermek için aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- ZeroLime Descale programını seçin.
- Programı çalıştırın ve ekranda belirtildiği gibi 3 adet “C25“ tablet kullanın.
- Özel programın uygulanmasından sonra ekranda boylerle ilgili bir hata kodunun yeniden görüntülenmesi mümkündür. Bu durumda işlemi tekrarlayın.

  Bu durum normaldir ve boylerde büyük miktarda kireç birikmesinden kaynaklanır.
- If the error code is displayed again after completing a **third** maintenance cycle, call Service.

ÖNEMLİ
Boyler bakım programının, cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak düzenli şekilde çalıştırılması önerilir.

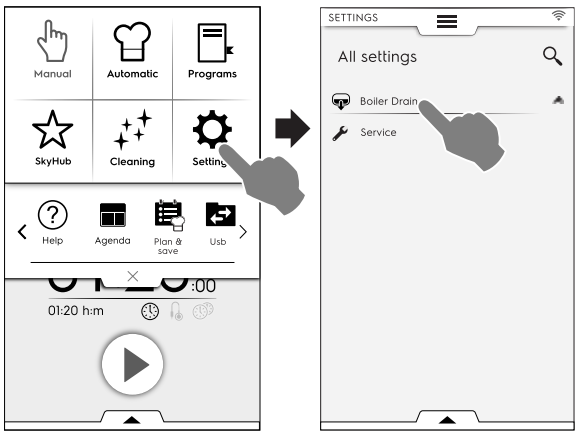
ÖNEMLİ
Üretici, bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü yükümlülüğü reddeder;
Ayrıca, gerekli besleme suyu özelliklerine uyulmadığında kireçten hasar gören bileşenlerin onarımı veya değişimi garanti kapsamında değildir.

F.16.10 KAZAN TAHLİYESİ

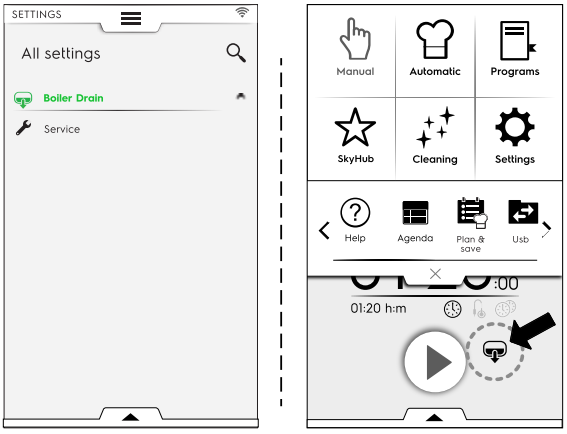
Kazanı boşaltmanız gerekirse (örneğin kış mevsiminde kapatma sırasında veya uzun süre kullanılmadığı zaman), “Kazan tahliyesi“, kazan kapağını açan ve cihaz kapatıldığı zaman bile bu konumu koruyan kalıcı bir aktivasyondur.

Bu fonksiyonu aktive etmek için, aşağıdaki adımları izleyin:

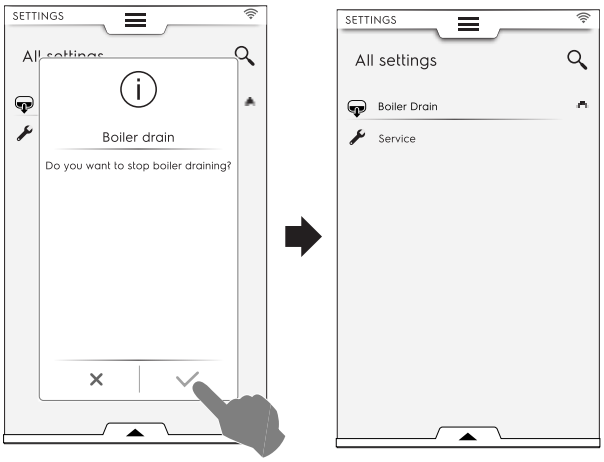
- Ana menüden “Settings (Ayarlar)“ seçeneğini seçin, daha sonra “Boiler drain (Kazan tahliyesi)“ fonksiyonunu bulana kadar sayfalar arasında ilerleyin. Fırın, seçim hakkında onayınızı ister.



- Bu fonksiyonu seçtiğinizde, karşılık gelen simge ve isim yeşil renge döner. Ana menü sayfasında (aşağıdaki resmin sol tarafında), kazan tahliye simgesi, fonksiyon devre dışı kalana kadar görünür kalacaktır.



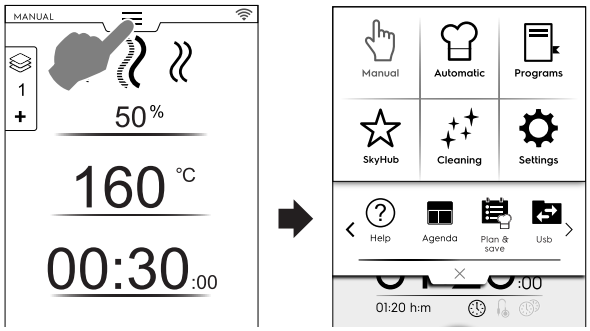
- Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak isterseniz (kışın kapalı kaldıktan veya uzun süre kullanım dışı kaldıktan sonra), ayar menüsünde “Boiler drain (Kazan tahliye)“ fonksiyon tuşuna tekrar basmanız gerekecektir. Fonksiyon simgesi ve adı tekrar beyaz renk olur. Kazan normal çalışmasına geri döner.



F.17 AYARLAR

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

1. Üst çekmeceyi açın ve Ayarlar'ı seçin;



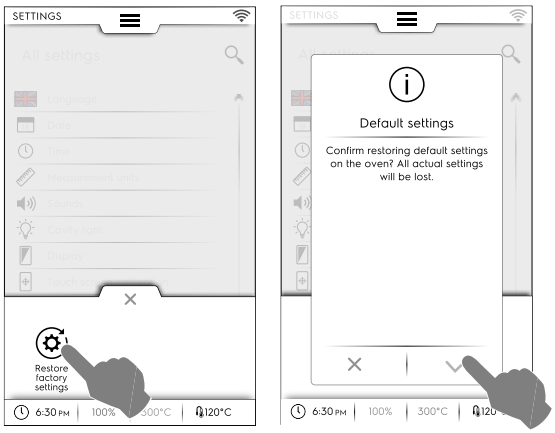
2. Ekranda ALL SETTINGS (TÜM AYARLAR) ile birlikte ana menü görüntülenir.



Varsayılan ayar

Fabrika ayarlarını geri yüklemeniz gerekirse aşağıdaki adımları izleyin:

1. Alt çekmeceyi açın ve ilgili simgeyi seçin;



2. Açılır pencereyi kapatmak için geri yüklemeyi onaylayın.

F.17.1 DİL ayarları

Dil

Bu parametre, seçili dilde tüm menülerin özelleştirilmesini sağlar.

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



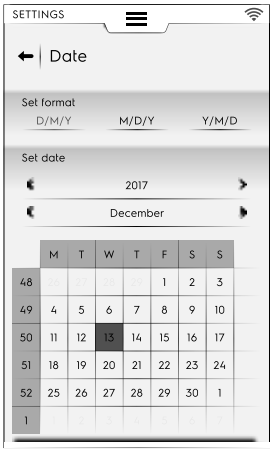
F.17.2 TARİH ayarları

Tarih

Bu ayar, geçerli tarihin ayarlanmasını sağlar.

- Tarih formatını ayarlayın (G/A/Y, G/A/Y, Y/A/G)

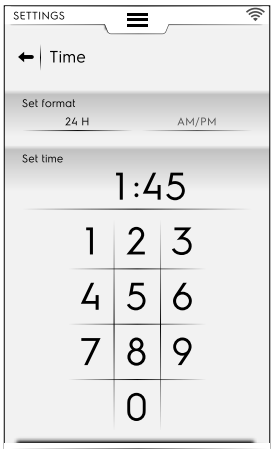
- Tarihi girin: Ayı ve yılı seçmek için “<“ /“>“simgelerine dokunun ve günü seçmek için takvimdeki ilgili numaraya dokunun.



F.17.3 SAAT ayarları

Saat

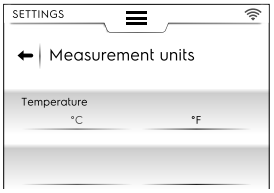
Bu ayar, geçerli saatin ayarlanmasını sağlar.
- Saat biçimini ayarlayın (24S veya AM/PM)
- Zamanı girin: Klavyedeki karşılık gelen numaraya dokunun.



F.17.4 ÖLÇÜM BİRİMLERİ ayarları

Ölçüm birimleri

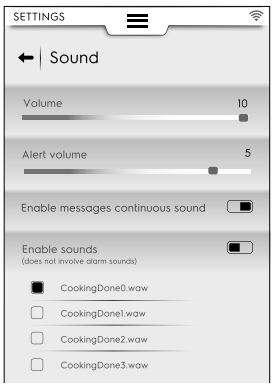
- Bu ayar, sıcaklık ölçüm biriminin ayarlanmasını sağlar (°C veya °F).



F.17.5 SES ayarları

Ses

Bu ayarla aşağıdakileri yapabilirsiniz:
- ses düzeyini “0“ ile “10“ arasında ayarlayın;
- alarmın ses düzeyini “0“ ile “5“ arasında ayarlayın;



- bir açılır mesaj görüntülendiği zaman, sürekli bir uyarı sesi etkinleştirme / devre dışı bırakma (/):
- pişirme sonu sesini etkinleştirme / devre dışı bırakma (/);
- “pişirme sonu“ müziğini seçme ve ayarlama.

F.17.6 BÖLME IŞIĞI ayarları

Bölme ışığı

Bu ayar, bölme ışığını etkinleştirmeyi / devre dışı bırakmayı (/) sağlar ve ayrıca:
- Parlaklığı %0 ile %100 arasında ayarlama;
- Pişirme sonunda yanıp sönen ışığı etkinleştirme / devre dışı bırakma;



- Cihaz alarm durumundayken yanıp sönen ışığı etkinleştirme / devre dışı bırakma;
- Ön-ısıtma sırasında yanıp sönen ışığı etkinleştirme / devre dışı bırakma.

F.17.7 EKRAN ayarları

Ekran

Bu ayarla aşağıdakileri yapabilirsiniz:

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

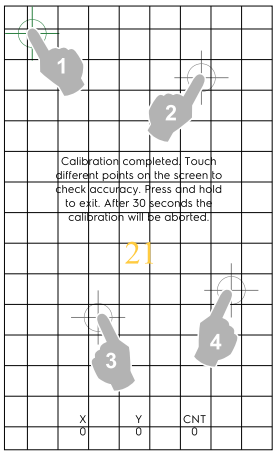


F.17.8 DOKUNMATİK EKRAN KALİBRASYONU

Dokunmatik ekran kalibrasyonu

Bu ayar, ekranın kalibre edilmesini sağlar.

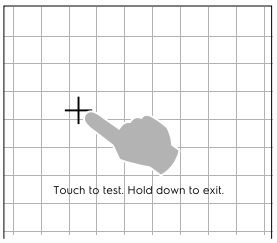
1. Kalibrasyonun doğruluğunu kontrol etmek için ekrandaki farklı noktalara dokunun;
2. Çıkış yapmak için dokunun ve basılı tutun;



F.17.9 DOKUNMATİK EKRAN TESTİ

Dokunmatik ekran testi

1. Ekrandaki kırmızı çarpı işaretine mümkün olduğunca yakından dokunun;
2. Çarpı yeşil oluncaya kadar tekrarlayın;
3. Çıkış yapmak için ✓ öğesine dokunun;



F.17.10 GIDA GÜVENLİĞİ ayarları

Gıda güvenliği

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

Food Safe Control (FSC) (Gıda Güvenliği Kontrolü)

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

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



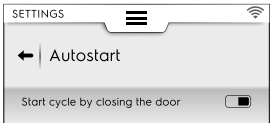
HACCP

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

F.17.11 OTOMATİK BAŞLATMA ayarları

Otomatik başlatma

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

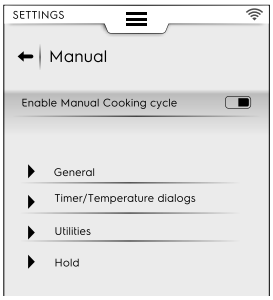


Otomatik başlatma işlevi, fırının kapağı kapatıldığında seçilen programın başlatılmasını sağlar.

F.17.12 MANUEL ayarları

Manual (Manuel)

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

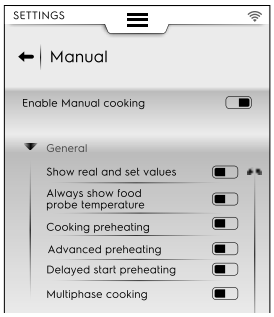


NOT!
Mod devre dışı bırakılırsa üst çekmecede görünmez.

Genel

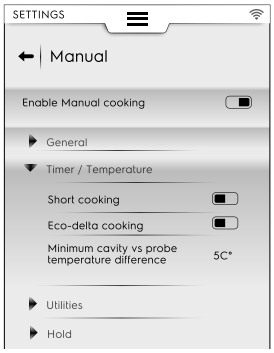
- Show real and set values. (Gerçek ve ayarlı değeri göster.) Etkinleştirildiğinde çevrimin daha ayrıntılı bilgilerle

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



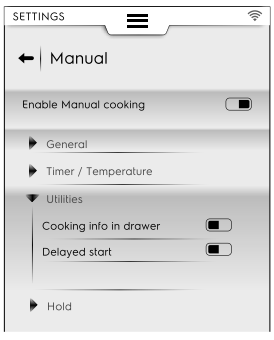
Timer/Temperature (Zamanlayıcı/Sıcaklık) iletişim kutuları

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



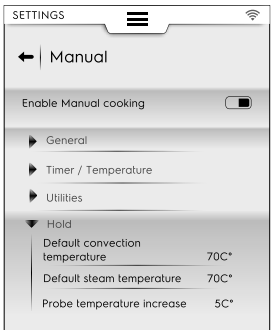
Yardımcı özellikler

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



Hold (Bekletme)

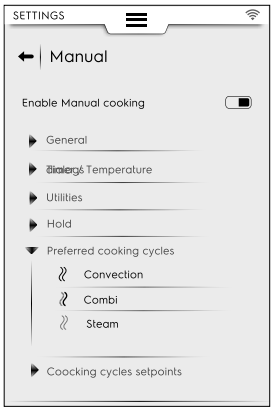
- Varsayılan konveksiyonlu sıcaklık 70°'dir. Görünen klavyede gerekli sıcaklığı ayarlamak için değere dokunun.
- Varsayılan buhar sıcaklığı 70°'dir. Görünen klavyede varsayılan sıcaklığı ayarlamak için değere dokunun.
- Termometre sıcaklığı 5° artar. Görünen klavyede termometre sıcaklığını ayarlamak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



Tercih Edilen Pişirme çevrimleri

Manuel modu seçerken fırının önerdiği çevrimi tercih edin.

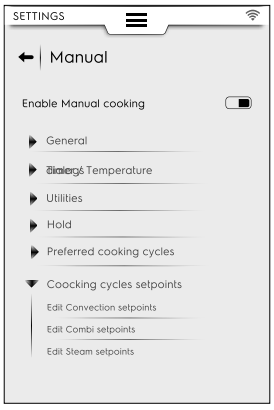
- Convection (Konveksiyon)
- Combi (Kombi)
- Steam (Buhar)



Pişirme Çevrimleri ayar noktaları

Çevrimlerin varsayılan ayar noktaları değerlerini seçebilirsiniz:

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



F.17.13 OTOMATİK ayarları

Otomatik

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

NOT!
Mod devre dışı bırakılırsa üst çekmecede görünmez.

Enable step view (Adım görünümünü etkinleştir)

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

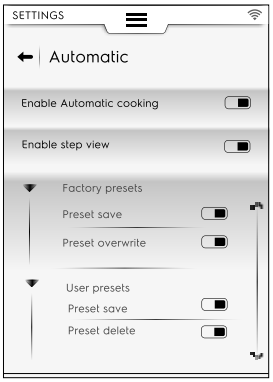


Factory presets (Fabrika ön ayarları)

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

User presets (Kullanıcı ön ayarları)

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



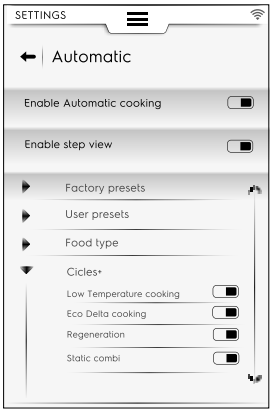
Yiyecek türü

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



Cycles+ (Çevrimler+)

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

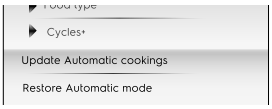


Update automatic cookings (Otomatik pişirmeleri güncelleme)

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

Otomatik modu geri yükleme

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



NOT!
Otomatik çevrimleri güncellemek ve/veya geri yüklemek için F.7 *AUTOMATIC (OTOMATİK) MOD* bölümündeki F.7.4 *OTOMATİK ÇEVRİMLERİ GÜNCELLEME/GERİ YÜKLEME* paragrafında verilen talimatları izleyin.

F.17.14 PROGRAMLAR ayarları

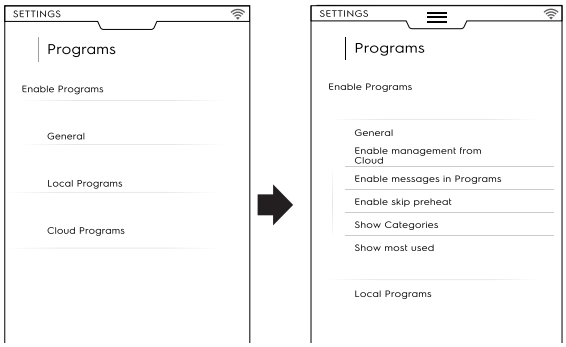
Programs (Programlar)

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

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

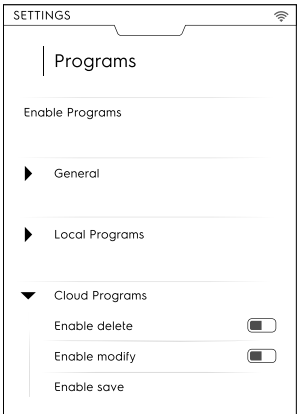
Genel

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



Yerel Programlar

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



Bulut programları

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

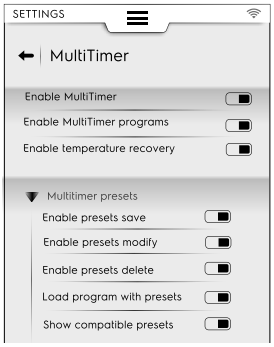
F.17.15 MULTİTİMER ayarları

MultiTimer

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

Aktive edildiğinde, aşağıdakiler etkinleştirilebilir / devre dışı bırakılabilir:

- MultiTimer seçeneğini ekranda görüntüleme;
- MultiTimer programlarını ekranda görüntüleme;
- Bölme içinde sıcaklık geri kazanımı.
- MultiTimer ekran koruyucu bloğu: çalışan program sırasında ekran koruyucu görüntülenmez.
- MultiTimer boş ön ayarlarda durur. Tüm ön ayarlar tamamlandığında, MultiTimer programı sona erer.



MultiTimer ön-ayarları

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

- Enable Presets save (Ön ayarları kaydetmeyi etkinleştir). “Ön ayarı kaydetme“ işlevi sağlar;
- Enable Presets modify (Ön ayarları değiştirmeyi etkinleştir). “Ön ayarı değiştirme“ işlevi sağlar;
- Ön-ayarların üzerine yazmayı etkinleştirir. “Ön-ayarın üstüne yazma“ işlevi sağlar;
- Enable Presets delete (Ön ayarları silmeyi etkinleştir). “Ön ayarı silme“ işlevi sağlar;
- Load programs with presets (Ön ayarlarla programları yükle). Bir MultiTimer programı çağrıldığında, ilgili tüm ön ayarları da otomatik olarak yüklenir.
- Uyumlu ön ayarları göster. Bir program için ön ayarları seçerken tüm uyumlu ön ayarlar gösterilir.
- Autorun Presets (Ön Ayarları Otomatik Çalıştır). Ön ayarlar, kapağı açmayı gerektirmeden çalışır, bu da MultiTimer programının başlatılmasını sağlar.
- Blink all (Tümü yanıp sönsün). Bir ön ayar sona erdiğinde, MultiTimer sayfa listesindeki ilgili satırın tamamı yeşil renkte yanıp söner.

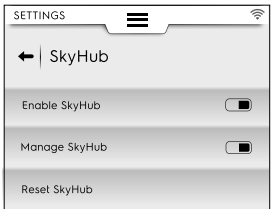
F.17.16 HOMEPAGE FAVORITE MODE (ANA SAYFA FAVORİLER MODU) ayarları

Ana sayfa favori modu (SkyHub/SoloMio)

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

Etkinleştirildiğinde aşağıdakiler yapılabilir:

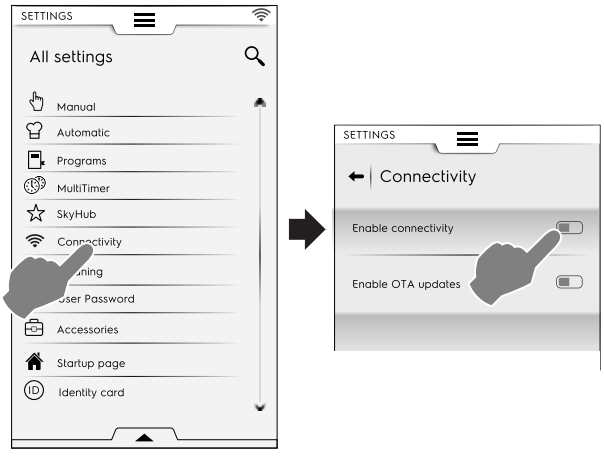
- SkyHub yönetimini etkinleştirme/devre dışı bırakma (bağlantılar ve sayfalar oluşturma/kaydetme).
- SkyHub ortamını sıfırlama. Kaydedilen tüm bağlantılar ve sayfalar silinir.



F.17.17 BAĞLANTI ayarları

BAĞLANTI

Bu ayar, Bağlantı özelliklerinin etkinleştirilmesini/devre dışı bırakılmasını (/) sağlar.



- Bağlantıyı etkinleştirme/devre dışı bırakma: yazılım güncellemeleri de dahil olmak üzere fırının cloud bağlantısı açılır/kapatılır.
- OTA (On The Air) güncellemelerini etkinleştirin: yeni bir yazılım sürümü kullanıma sunulduğunda fırının otomatik olarak güncellenmesini sağlar (bkz. F.5.1 *Uzaktan yazılım güncellemesi* paragrafı).

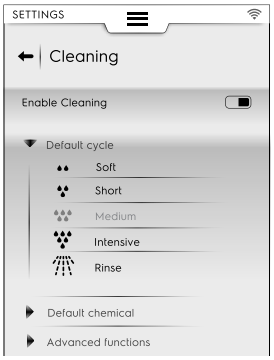
F.17.18 CLEANING (TEMİZLİK) ayarları

Temizlik

Bu ayar, temizleme özelliklerinin ve ilgili çevrimlerin ve işlevlerin etkinleştirilmesini / devre dışı bırakılmasını (/) sağlar:

Default cycle (Varsayılan çevrim)

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

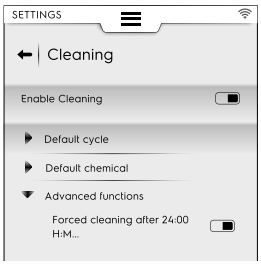


Default Chemical (Varsayılan Kimyasal)

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

Temizleme - Gelişmiş işlevler

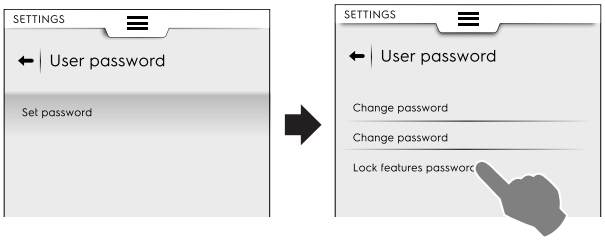
- [xx]:[xx] H:M sonra zorunlu temizleme...
  Bu ayar, ayarlanabilir bir pişirme süresinin ardından zorunlu bir temizlemenin gerçekleştirilmesini sağlar.

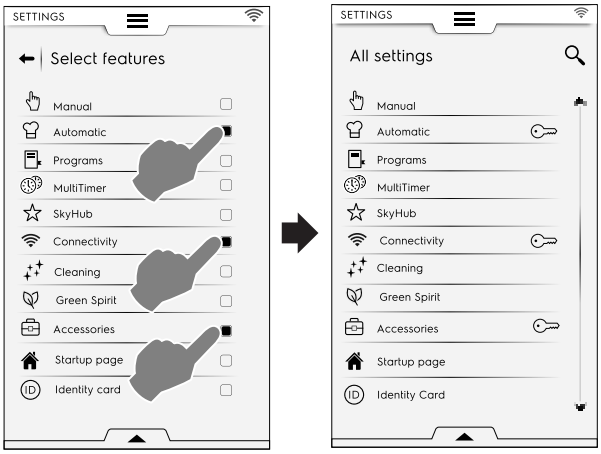


F.17.19 KULLANICI PAROLASI

Kullanıcı Parolası

- Bu ayar, ayarların değiştirilmesini önlemek amacıyla belirli ortamlara, özelliklere ve seçeneklere erişmek için bir parola ayarlanmasını sağlar.
  Bu ayar, talep edilen şirket politikasına uygun olarak düzeltilebilir.





Parola unutulursa Servisle iletişime geçin.

F.17.20 ACCESSORIES (AKSESUARLAR) ayarları

Aksesuarlar

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

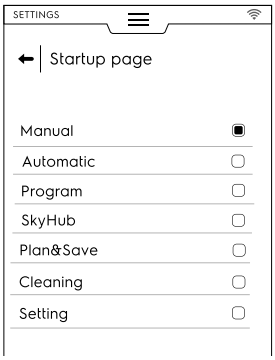
SkyDuo/ Match	Modelinizde varsa
	USB yiyecek termometresi
	Sıvı kimyasallarla temizleme

F.17.21 STARTUP PAGE (BAŞLATMA SAYFASI) ayarları

Başlatma sayfası

Fırın açıldığında varsayılan başlatma sayfası Manuel moddadır.

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



F.17.22 IDENTITY CARD (KİMLİK KARTI) ayarları

Identity Card (Kimlik Kartı)

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



Yazılımla ilgili tüm lisansları görmek için, alt çekmeceyi açın ve ilgili simgeyi seçin.

F.17.23 KAZAN TAHLİYESİ

Boiler drain (Kazan boşaltma)

- Bu özellik, uzun süreli kapalı kalacağı ya da uzun süre kullanılmayacağı zaman kazanı tamamen boşaltılmayı kolaylaştırır. Temizlik modu bölümündeki F.16.10 *KAZAN TAHLİYESİ* paragrafına bakın.

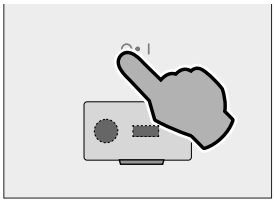
F.17.24 SERVİS

Servis

- Bu ortamı yalnızca yetkili bir teknisyen kullanabilir.

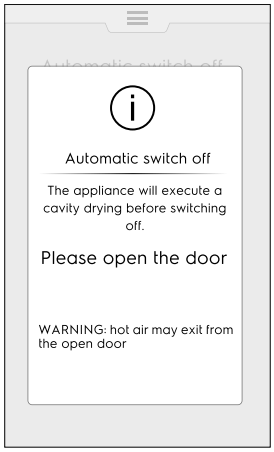
F.18 FIRINI KAPATMA

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



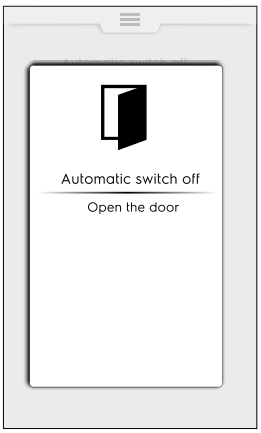
ÖNEMLİ

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



Eğer varsa, fırın kazanı boşaltır ve bu sırada ekranda ilgili simge görüntülenir . Fırının bir sonraki açılışında ve kazanın kullanıldığı bir pişirme modu seçildiğinde, kazan doldurulur.

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



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

ÖNEMLİ

Bu prosedür sadece gerekli olduğunda, bir pişirme veya temizlik çevriminden sonra başlar. Fırın sadece “göz atma“ (ör. parametreleri değiştirme, yazılım güncelleme vb.) için kullanılmaktaysa, bu prosedür başlamaz.

G CİHAZ TEMİZLİĞİ

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

UYARI
Sıcak parçalarla çalışırken ısı geçirmez eldivenler kullanın.

Çevreye verilen etkiyi azaltmaya yardımcı olması için, sürdürülebilirlik ve biyolojik olarak çözünebilirlik göz önünde bulundurularak tasarlanmış Electrolux Professional temizlik ürünlerini kullanmanızı öneririz.

Başka bir tip deterjan kullanılıyorsa, üreticinin talimatlarını dikkatle izleyin ve ürün veya maddeyle birlikte verilen bilgi formlarında belirtilen güvenlik kurallarına uyun.

Durulayın ve iyice kurulayın.

DİKKAT

- Temizlik için çözücü bazlı deterjanlar (ör. Trikloroetilen) veya aşındırıcı tozlar kullanmayın.
- Cihazın yüzeylerini temizlemek için sodyum hipoklorit (beyazlatıcı toz), hidroklorik asit (tuz ruhu) ve diğer asitler gibi kimyasal ürünler kullanmayın.

  Cihaza yakın alanları temizlerken de yukarıdaki ürünleri kullanmayın; buharları cihaza hasar verebilir.
- Temizlik için çelik fırça, çelik yün, bakır parça, kum bazlı veya benzer ürünler kullanmayın.

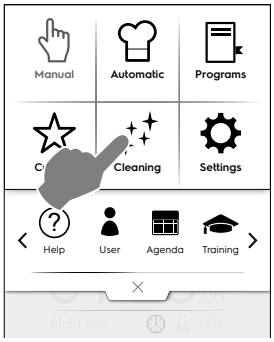
G.3 Cihaz temizliği

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

G.4 Pişirme bölmesi

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

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



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

Kireç çözme çevrimi, pişirme haznesiyle aynı yıkama programlarına dahildir. Aşağıdaki temizleme programlarından birini kullanın ve **"Kireç çözmeyi atla** seçeneğinin devre dışı olduğundan emin olun (her biri Standart veya ECO modunda kullanılabilir):

- Yumuşak
- Orta
- Yoğun

F.16 *CLEANING MODU* bölümünde açıklandığı şekilde özel tabletleri eklediğinizden emin olun.

ÖNEMLİ

Yeşil özellik **Kireç çözmeyi atla** (buhar jeneratörünün kireçten arındırılmasını hariç tutar) sık kullanıldığında, zamanla kireç birikmesine neden olabilir.

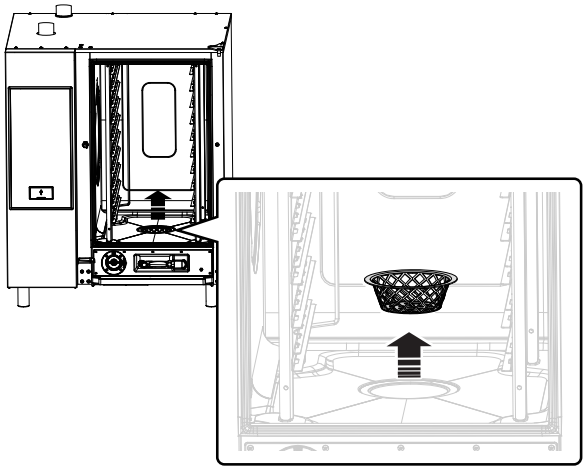
Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak özel çevrimin düzenli şekilde çalıştırılması önerilir (bkz. F.16.9 *KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı)* paragrafı).

G.6 Pişirme bölmesi filtresi

Haftada bir:

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

1. Yuvasından çıkarmak için filtreyi yukarı doğru kaldırın;



2. Bulaşık makinesindeki filtreyi narin programla yıkayın; diğer durumlarda filtreyi nötr bulaşık deterjanıyla elde yıkayın ve iyice durulayın;
3. Filtreyi yerine geri takın.

G.7 Hava filtresi

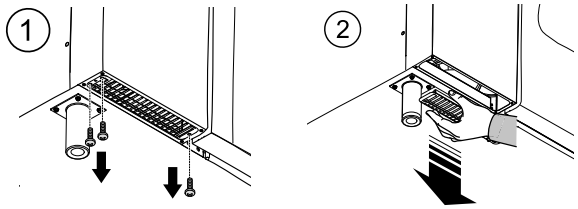
Fırın parçalarına soğutucu havanın girişini sağlayan aralıklara sahip destek içinde yer alan poliüretan süngerdir (örneğin "masa üzeri" modeller için şekle bakın).

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

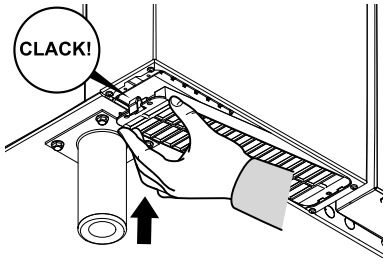
Ayda bir:

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

Resimlerde 6-10 GN modeli gösterilmektedir



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



ÖNEMLİ

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

G.8 Kapak contası

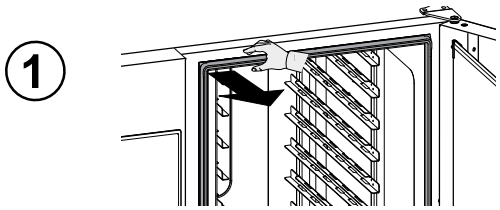
Fırın kapağını çevreleyen silikon conta, istenen pişirme sonuçlarını elde etme ve fırının çalışması sırasında hava, su ya da buhar sızıntısını önleme konusunda temel bir elementtir. Conta; termal, kimyasal ve fiziksel olmak üzere farklı baskılara maruz kaldığından fırının en çok baskı altında kalan öğesidir.

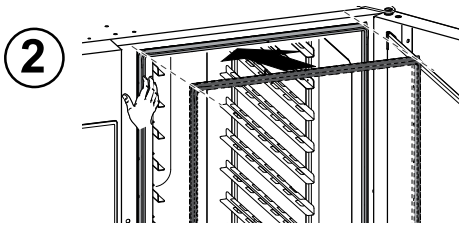
Fırın kapağını ve contayı, nötr bir deterjan kullanarak ılık su ile ıslatılmış bir mikro-fiber bezle, günde en az bir kez (temizlikten önce veya sonra) dikkatlice temizleyin. Günlük bakım, contanın ömrünü önemli ölçüde uzatır. Contayı temizlemek için asla aşındırıcı maddeler kullanmayın.

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. Yuvanın tamamına yeni bir conta takın.





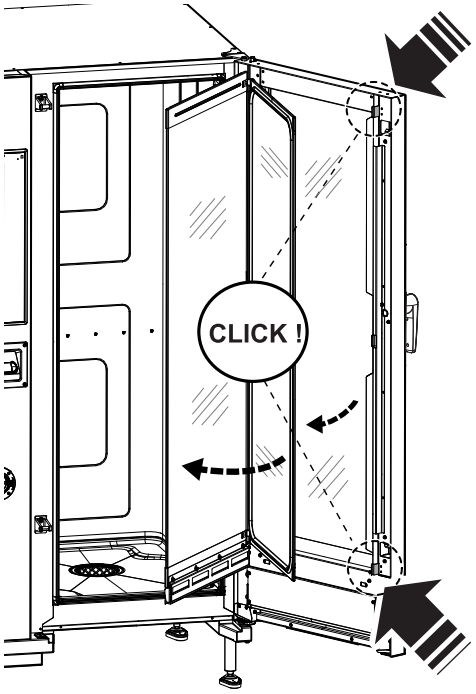
G.9 İç cam kapaklar ve pişirme bölmesi camı

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

Pişirme bölmesinin **her yıkama çevriminden sonra**:
1. İç camın kenarını temizleyin. Aşağıdaki şekle bakın (20GN modeli);



2. Kapak açıkken, iç camlar ile dış cam arasındaki ara boşluğa erişmek için, aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi iki sabitleme klipsine (üstte ve altta) bastırın;
   İç cam kapakların her iki tarafını da bir cam yüzey temizleme ürünüyle temizleyin;



3. Daha sonra, kapaklar arasındaki erişilebilen tüm yüzeyleri temizleyin.
4. İç camı klipslere takın ve fırın kapağını kapatın.



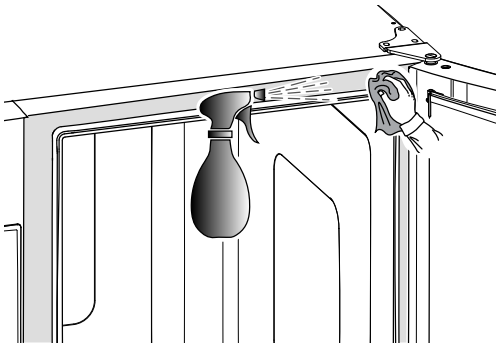
G.10 Kapak alanı

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

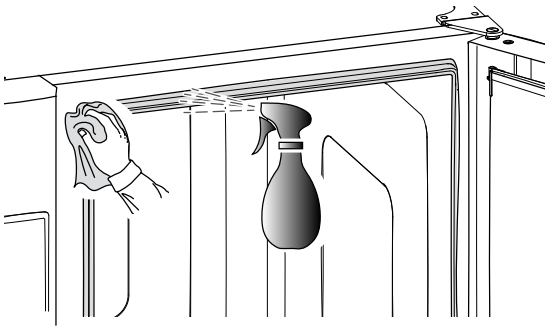
Pişirme çevriminden sonra fırın kapağı, içerideki camı, conta ve kapak çapının çevresindeki alan, fırından gelen yağlı buharlar nedeniyle kolayca kirlenebilir.

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

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



2. Lastik contayı temizleyin;



G.11 Tahliye sisteminin verimlilik kontrolü

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

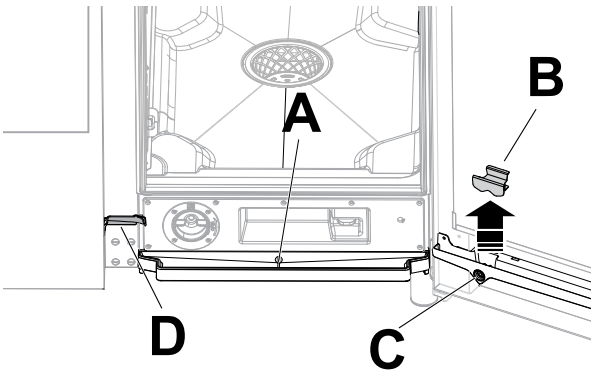
G.12 Yoğuşma damla kolektörü

Pişirme bölmesinin altındaki plastikten damla toplayıcı, kapak açılır açılmaz yoğuşan buharın toplanmasını ve dışarı atılmasını sağlar.

Hijyenik nedenlerle aşağıdaki şekilde temizleyin:

1. Damla kolektörünün tahliye borusunu (“A“) düzenli olarak temizlemek için su kullanın;

   Tahliye homojen değilse su jetiyle temizlemeden önce nötr deterjan çözeltisi püskürtün ve erimesini bekleyin.
2. Metal kapağı (“B“) çıkarın ve tekli çek valfi temizlemek için aynı sistemi kullanın (“C“);



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

G.13 Yiyecek sondası

Pişirme bölmesinin düzenli temizliğine rağmen pişirme sırasında ortaya çıkan kalıntılar, yiyecek termometresini tıkayarak sıcaklığın algılanmasını etkileyebilir.

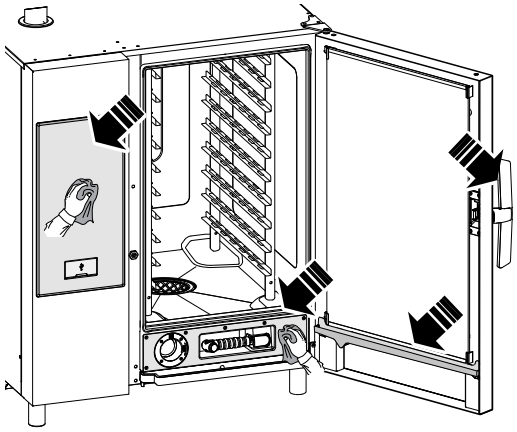
Fırının yiyecek termometresiyle ideal çalışmasını sağlamak için yiyecek termometresinin **her gün** ılık su ve nötr sabunla, termometre kablosunun dolanmasını engelleme ve suyla durulama koşuluyla manuel olarak temizlenmesi önerilir.

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

G.14 Diğer yüzeyler

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

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 kullanılmayacaksa aşağıdaki önlemleri alın:

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

ÖNEMLİ
Garanti cihaz borularında oluşan buzlardan kaynaklanan hasarları kapsamaz.

G.16 Aşınmış ve yıpranmış bileşenlerin değişimi

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

G.17 Onarım ve olağan dışı bakım

NOT!
Onarım ve olağan dışı bakım, üreticinden bir servis kılavuzu sağlamasını isteyebilecek uzman yetkili personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

G.18 Bakım aralıkları

Aşağıdaki tabloda verilen aralıklarda kontrolleri yapmanız tavsiye edilir:

Bakım, incelemeler, kontroller ve temizlik	Aralık	Sorumlu
Olağan temizlik • cihazın ve etrafındaki alanın genel temizliği	• Her gün	• Operatör
Mekanik koruma cihazları • durumunu ve şekli bozulmuş, gevşemiş veya çıkmış parçalar olup olmadığını kontrol edin	• 6 ayda bir	• Servis
Kontrol • Mekanik parçalarda çatlak ve deformasyon olup olmadığını kontrol edin, vidaları sıkın. Kelime, çıkartma ve sembollerin okunurluğunu ve durumunu kontrol edip gerekirse düzeltin	• Yılda bir	• Servis
Cihazın yapısı • Cihazın ana cıvatalarını (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 Prodessional

- Eurotec Australia PTY LTD
  8/13 Berry Street, Clyde, New South Wales 2142, Avustralya
  T: +61 1300 877 999
  Web sitesi: www.eurotecaustralia.com.au

Zanussi

- Luus Industries PTY LTD
  250 Fairbairn Road, Sunshine West, Victoria 3020, Avustralya
  T: +61 3 9240 6822
  Web sitesi: www.luus.com.au

Her iki marka

- Electrolux Professional Australia PTY LTD
  Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179
  TELEFON: 1300368299

H SORUN GİDERME

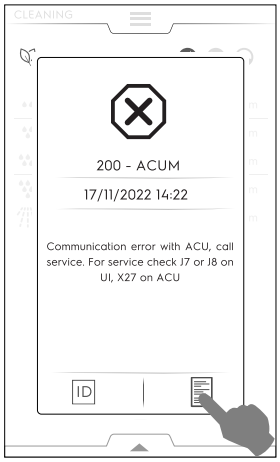
H.1 Giriş

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

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

⚠	Uyarı simgesi
⊗	Alarm sinyali simgesi

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



Alarm hakkında daha fazla bilgi için ID simgesine basarak "Technical Service ID (Teknik Servis Kimliği)" sayfasını ya da simgesine basarak "Data Monitor (Veri Monitörü)" sayfalarını açın.

Arıza devam ederse Müşteri Hizmetleri Servisi'ni arayın:

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

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

H.2 Hata kodları

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

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
ACUP	Cihaz duruyor	Yazılım güncellemesinden 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
FCt	Cihaz duruyor.		Kullanıcı Arayüzü yazılımda 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
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.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°102 FLA1	Fırın duruyor; kritik hata	FLASH EPROM ID beklenenden farklı	Harici SPI-FLASH belleğiyle iletişim imkansız.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse Servisi arayın.
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.
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 eşlemesi bozuk	Yazılım veya donanım ile ilgili sorun.	• Fırını kapatıp açmayı deneyin. • Sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
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°140 FLrE	Fırın duruyor	SPI-FLASH bellek okuma hatası	SPI-FLASH bellek okuma sırasında hata.	• Fırını KAPATIP AÇIN ve sorun devam ederse 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.
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°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	-	-

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
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. UI üzerindeki SD Kartı bozulmuş ve yüklü olan yazılımla geçici olarak ACU güncellemesi yapamıyor olabilir.	• 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 termostatı ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; • Isı hala Açık durumdayken motor fanı tıkanmıştır; • Sıcaklık TC sensörü hatalı ölçümler sağlar • Güvenlik termostatı gövde alanında ısı kaçağı. • Oda sıcaklığı <5°C.	Bölme aşırı sıcaklık değerine ulaşıldı. Servisi arayın.
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. • 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.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°220 Etb	Kazan programları duruyor	Kazan güvenlik termostatı hata veriyor. Kazanda aşırı sıcaklık.	• Kazanda su eksikliği; • Kazanda kireç taşı birikmesi; • TC termometre sensörünün yanlış takılması; • Güvenlik termostatı ampulü veya ince borusu hasar görmüştür; • Güvenlik termostatı 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 çevrimlerini durdurur	Kazan aşırı sıcaklığı	• Kazanda su eksik (yalnızca elektrikli ısıtmalı cihazlar); • Kazanda kireç birikimi; • BOT parametresi çok düşük ayarlanmış.	• Kazan sıcaklığının soğumasını bekleyin (alarm ETUB kaybolacaktır) • Run the maintenance boiler cycle and use the quantity of C25 tabs indicated in F.16.9 *KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı)* procedure of this Manual): • Özel çevrim tamamlandıktan sonra ekranda hatanın tekrar görüntülenmesi mümkündür. Bu durumda prosedürü tekrarlayın. Bu durum normaldir ve kazanda büyük miktarda kireç birikmesinden kaynaklanır. • Üçüncü bir bakım çevrimini tamamladıktan sonra hata kodu tekrar görüntülenirse **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.
N°227 LPIn	Program duruyor	Kazan seviyesi sensör sorunu	• Nemdeki kireç kazan seviye sensörlerine kısayoldan 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	100℃'nin altındaki konveksiyon ve kombi hariç olmak üzere, temizlik ve pişirme çevrimleri durur℃ Pişirme Durur, Temizlik Durur.	Su solenoid valfı EV5 çalışmıyor. Kazan dolum solenoid valfı.		• Fırını kapatıp açın; • Hata devam ederse, konveksiyon modunda veya 100℃ modunda kombide pişirmek mümkündür. • Otomatik temizlik çalışmıyor: fırın bölmesini manuel olarak temizleyin/durulayın ve tam işlevselliği geri yüklemek için Servisi arayın.

Anor-mallik	Anormal-lik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°229 Hd06	Temizle-meyi durdurur.	Kombi tahliye valfı BV6 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın; Hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin/durulayın ve Servisi arayın
N°230 dESC	Çevrimi durdurur (çevrimler kazan gerektiri-yorsa).	Kazanın kirecini temizleyin.	bSCu parametresine ulaşıldı.	Scale in the boiler. Run the special mainte-nance cycle using 3 tablets “C25“ as indicated in F.16.9 *KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı)* paragraph. Özel çevrimi tamamladıktan sonra ekranda dESC hatası tekrar görüntülenebilir. Bu durumda prosedürü tekrarlayın. Bu durum nor-maldir ve kazanda büyük miktarda kireç birikmesinden kaynaklanır. Bakım çevrimini **üçüncü** kez tamamladıktan sonra hata kodu tekrar görüntülenirse Servis ile iletişime geçin.
No 231 dESS	Uyarı	Kazan kirecini temizleyin	**bSCt** (**B**oiler **Sc**ale build up **t**hreshold) parametresine ulaşıldı.	Scale in the boiler. Run the special mainte-nance cycle using 3 tablets “C25“ as indicated in F.16.9 *KAZANIN KİRECİNİ ÇÖZME (Kazan bakımı)* paragraph. Özel döngü tamamlandıktan sonra ekranın dESS hatasını yeniden göstermesi mümkündür. Bu durumda işlemi tekrarlayın. Bu durum nor-maldir ve kazanda büyük miktarda kireç birikmesinden kaynaklanır. Üçüncü bir bakım döngüsü **tamamlandıktan** sonra hata kodu yeniden görüntülenirse Servis ile iletişime geçin.
N°240 Bhto	Sadece kayıt	Pişirme esnasında havalandırma valfının aşırı açılma süresiyle ilgili uyarı (VV1).	• Kanat (havalandırma valfı) motor redüktörü veya mikro şalter arızası. • Havalandırma valfı giri-şinde tıkanıklık.	Fırını kullanılmaya devam edilebilir. Pişirme sonuçları normalden farklı olabilir. • Fırın OFF (Kapalı) ve soğukken fırının üze-rindeki havalandırma bacasında tıkanıklık olup olmadığını kontrol edin: Varsa, tıkanık-lığı açın; • Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°242 BEto	Temizleme duruyor	Hata, temizlik esna-sında havalandırma valfının açılma işle-miyle ilgili aşırı süre	Havalandırma valfında 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 esna-sında havalandırma valfının kapanma işle-miyle ilgili aşırı süre	Havalandırma valfında mekanik veya elektrik sorunu.	Fırın, bölme havalandırmasının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Pişirme yapılıyorsa: pişirme sonucunu kontrol edin, kapatıp açmak suretiyle mesajı sıfırlamayı deneyin; mesaj görüntülenmeye devam ederse Servisi arayın ve pişirmeye devam edin: sorunu çözene kadar fırını sadece manuel olarak temizleyin. Temizlik yapılıyorsa: temizlik çevrimini gerçek-leştirmek/tamamlamak mümkün değildir. Mesajı sıfırlamak için kapatıp açın. Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°244 Y8	Uyarı	Kapak kapalıysa temizlik engellenir	Fırın, bölme havalandırma-sının çalışmasıyla ilgili bir sorun algıladı. Temizlik programını gerçekleştir-mek/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. • Alarmın sönmesini bekleyin; • Sorun devam ederse Servisi arayın.
N°253 EStd	Cihaz duruyor.	Su tahliyesi NTC arızası	• Konnektör arızası • NTC sensör arızası • ACU arızası	Tahliye sıcaklığı sensöründe arıza. Başka arı-zalar tespit edilmediği sürece, fırın çalışmaya devam eder. Sorun devam ederse Servisi arayın

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°254 Hd02	Uyarı	Su solenoid valfı EV2 çalışmıyor, Söndürme valfı.		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 takılıncaya 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 etkinleştirmesi (ACD geri bildirimi)		• Fırını KAPATIP AÇIN ve hata devam ederse bölmeyi manuel olarak temizleyin ve Servisi arayın.
N°280/281 HFnI	Nemlendirici duruyor	Nemlendirici çalışmıyor	• Su eksik; • ISG devresinde tıkanıklık.	Fırın, nemlendiriciyle (ISG) ilgili bir sorun algıladı. Yalnızca konveksiyon modunda pişirme işlemi yapılabilir. Su besleme valfının 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 valfı 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; • Pişirmeden 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; • Pişirmeden önce fırının soğumasını bekleyin; • Sorun devam ederse Servisi arayın.

Anormallik	Anormallik türü	Açıklama	Olası nedenler	İşlemler
N°300 GbCU	Program durakladı	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: 1. gaz beslemesi ana valfının açık olduğundan emin olun 2. hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin 3. hata devam ederse fırını kapatıp açın ve tekrar yeni program/işlem başlatmayı deneyin; Sorun devam ederse Servisi arayın
N°301 GbCd	Program durakladı.	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: 1. gaz beslemesi ana valfının açık olduğundan emin olun 2. hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin 3. 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: 1. gaz beslemesi ana valfının açık olduğundan emin olun 2. hatayı sıfırlayın ve yeni program/işlem başlatmayı deneyin 3. 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 duruyor Pişirme bloke, Temizlik engelleniyor.	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 duruyor. Pişirme bloke, Temizlik engelleniyor.	Kazan SSR NTC aşırı ısınması (NTC4)	• 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°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 valfı BV3 çalışmıyor.		Fırını kapatıp açın. Hata devam ederse Servisi arayın.
N°327 EH2O	Fırın duruyor	Su, valfların durumuyla tutarsız olarak ölçüldü	• Su besleme valfı 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 valfının 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

Anor-mallik	Anormal-lik 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 kısayolu.	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 konnektör.	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 termostatı 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 ile 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 kısayolu.	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 termostatı 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 İnvertör 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 İnvertör İletişim Hatası	İnvertöre 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 İnvertör çıkış fazı açık	İnvertör 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 termostatı 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.

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

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

Bağlantı hataları

Fırın, bağlantı modülüne bağlı değil

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

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

Hub'a LAN üzerinden bağlandı ancak buluta bağlanılamadı.

Hub'a Wi-Fi üzerinden bağlandı ancak buluta bağlanılamadı.

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.

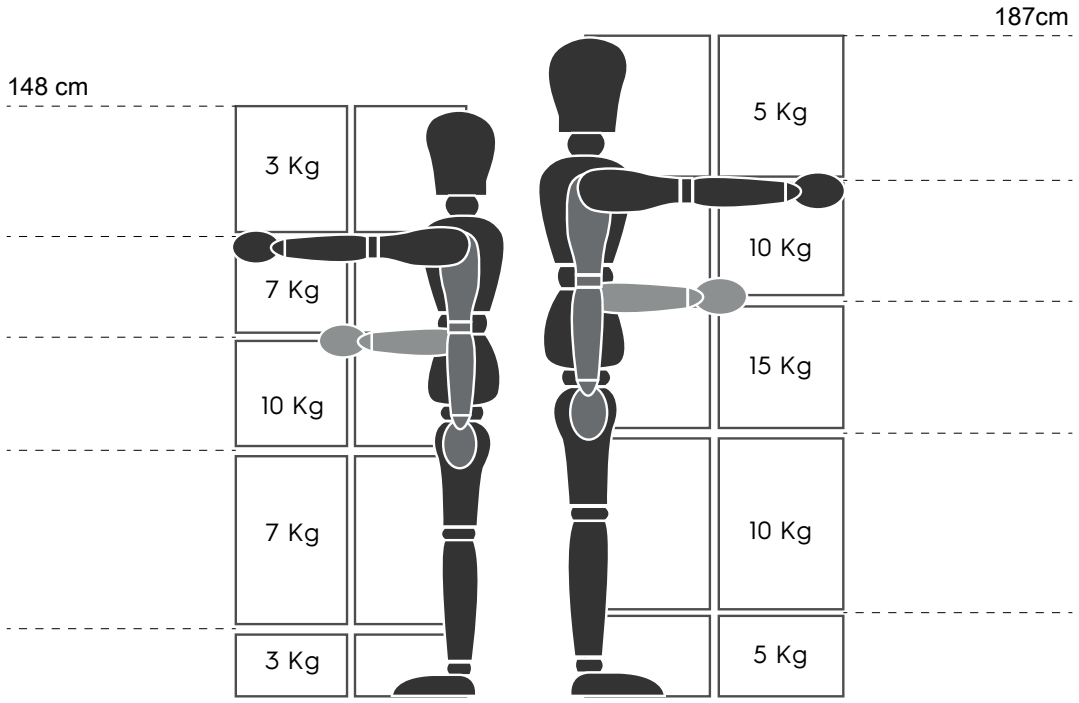
Yine de her duruma karşı, benimsemeniz gereken birkaç çalıştırma prosedürü önermek isteriz:

- Tepsiyi dengeli bir şekilde kaldırın; yükleme/boşaltma sırasında sırtınızı kamburlaştırmamaya çalışın.
- Tepsilerin alt raflara yerleştirilmesi sırasında ve daha aşağıdaki aletler ve parçalarla ilgilenirken mümkünse bacaklarınızı esnetin ve sırtınızı öne doğru eğmemeye çalışın.
- Aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi, mümkünse tepsileri ağırlıklarını göz önünde bulundurarak uygun bölmelere yerleştirin.

- Mümkünse, mesafeleri azaltmak için tepsi arabasını itin ve çekin.
- Ekranda gösterilen bilgileri doğru şekilde anlamak ve bölmedeki 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 tepsi başına önerilen maksimum ağırlık örnekleri verilmiştir.



1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base



2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G



3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

I.1.2.1 Aksesuarlarla ilgili öneriler

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

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com