

N'DUSTRIO

BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



**CORTO PÂTISSERIE KONVEKSİYONLU FIRINLAR
MANUEL - DİJİTAL**

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



CORTO E-10 T



CORTO

**PÂTISSERIE KONVEKSİYONLU FIRIN – MANUEL & DİJİTAL
(CORTO-S; CORTO; CORTO M-6 T; CORTO M-10 T; CORTO E-6 T; CORTO E-10 T)**

İÇİNDEKİLER :	sayfa
MONTAJCI TALİMATLARI	
I. UYARI	3
II. ÖN HAZIRLIK İŞLEMLERİ	3
III. MONTAJ ALANI	3
IV. MONTAJA HAZIRLIK	4
V. ELEKTRİK BAĞLANTISI	6
VI. SU BAĞLANTISI	9
VII. DRENAJ BAĞLANTISI	10
VIII. ÜST ÜSTE FIRINLAR	10
IX. SPESİFİKASYONLAR	10
KULLANICI TALİMATLARI	
I. UYARI	11
II. İLK KULLANIM	12
III. NORMAL BAKIM	13
IV. OLAĞANDIŞI BAKIM	15
V. ARIZA BAKIMI	16
VI. PIŞİRME TAVSİYELERİ	17
VII. MEKANİK FIRIN KONTROL PANELİ	18
VIII. DİJİTAL FIRIN KONTROL PANELİ	20

TANITIM

Sayın müşteri, bu cihazı aldığınız için teşekkür eder ve size kutlarız ; bunun olumlu ve uzun vadeli bir işbirliğinin başlangıcı olduğundan eminiz.

Bu kılavuz bu cihazın doğru kullanımı, bakım ve montajı için gereken bilgilerin hepsini kapsar. Bu kılavuzun amacı teknisyen ve kullanıcının cihazı güvenli, etkili ve uzun ömürlü kullanabilmesini sağlamak için gereken önlemlerin hepsini almasını sağlar.

Kullanıcılar ile uzman teknisyenler tarafından sonraki referanslar kullanılması amacıyla ürünün ömrü boyunca bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayın.

Belgeler kaybolursa veya hasar görürse, yeni belgeler üreticiden veya perakendeciden direkt olarak istenmelidir.

Üretici cihazın yanlış kullanımından, yetkisiz personel tarafından yapılan modifikasyon tamiratlardan veya üretici tarafından önerilmeyen veya bu modelle kullanım için uygun olmayan yedek parçaların kullanılmasından kaynaklanan kişi veya eşyalara gelebilecek hasardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz geçerli EEC direktiflerine uygundur.

MONTAJCIYA TALİMATLAR

I. UYARI

Bu kılavuzu montaj ve çalıştırma işlemleri başlamadan önce dikkatle okuyun.

Montaj, birleştirme ve sıradışı bakım işlemlerinin hepsi kalifiye personel tarafından sağlanan , gerekli profesyonel parçalar (üretici veya perakendeci tarafından verilen yetkiler ile) ürün ve çalışma yeri güvenliği bakımından montajın gerçekleştiği yerdeki geçerli yerel kurallara göre gerçekleştirilecektir.

Yanlış montaj, yardım, bakım, temizlik, kurcalama veya modifikasyon arıza, hasar veya kırılmalara neden olabilir.

Bu cihaz endüstriyel mutfaklarda sadece yiyecek pişirmek veya ısıtmak için kullanılmalıdır. Bunun dışındaki kullanım şekli uygun değildir ve tehlikelidir.

II. ÖN HAZIRLIK İŞLEMLERİ

Ürünün teslimi üzerine , nakliye sırasında hasara uğramadığından ve ambalajın değiştirilmediğinden emin olun. Eğer arızalı veya eksik parça varsa, **kod (Art.) ve seri numarasını (Ser N °)** bildirerek nakliyeciye ve perakendeciye/ üreticiye hemen bilgi verin ve bir fotoğraf ilave edin.

Montaj alanının açık olduğundan emin olun böylece kapılar, koridorlar ve geçiş yollarının ulaşılabilir olduğunu kontrol edin.

UYARI : Cihaz nakliye sırasında düşerek kırılabilir ve eşyalar ile insanlara zarar verebilir.. Cihazın ağırlığına uygun nakliye aracını kullanın. Cihazı herhangi bir nedenle çekmeyin veya yaslamayın. Yere dik olarak kaldırın ve yatay olarak yerleştirin.

III. MONTAJ ALANI

Cihaz etrafı kapalı ve iyi havalandırılan alanlarda (dışarıda değil) monte edilmelidir.

Cihazı yerleştirmeden önce, boyutları, elektrik, su ve duman çıkış bağlantıları, duman çıkışlarını kontrol edin.

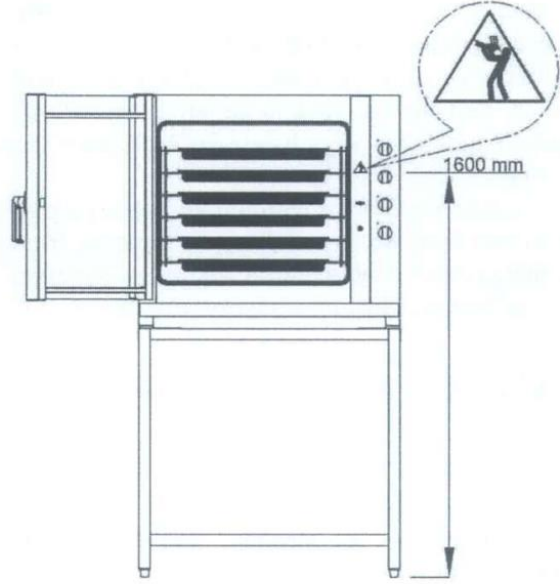
Fırının bir davlumbaz altına veya yeterli havalandırma ile sıcak dumanı ve kokuyu fırından dışarıya verecek şekilde yerleştirilmesi önerilir.

Fırın kaymayacak veya devrilmeyecek şekilde düz bir zemin üzerine yerleştirilmelidir.

Montaj alanı maksimum doldurulmuş cihazın ağırlığını taşıyabilmelidir.

Brüt ağırlık için cihazın arkasındaki veriye bakın .

Fırınlar mayalandırma dolaplarının, paslanmaz çelik tezgahların veya diğer fırınların üzerine yerleştirilince, fırın içi göz seviyesinin içinde olmayacağı için çok yüksek rafların kullanımı **tavsiye edilmez** .Yerden 1600 mm yüksekliğe fırını monte ettikten sonra ambalajda bulunan . "Yanık riski " çıkartmasını yapıştırın. (Resme bakın)



Fırının kapı tamamen açılabilir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Fırını bakım, şebeke prizleri ve su bağlantısı için arkasına kolayca ulaşılabilir şekilde yerleştirin.

Cihazın uyması gerekmez ve etrafında 5 cm boşluk bırakılmalıdır.

Yakınına ısı, fritöz veya diğer sıcak sıvıların yerleştirilmesi önerilmez. Eğer bu mümkün değilse, en azından belirtilen makineden uzaklık mesafesini dikkate alın : yanlardan ve üstten 50 cm ve arkadan 70 cm .

Yangın riski olabileceği için cihazı alev alabilir sıvı malzeme veya konteynerlerinin (duvarlar, mobilya, ekran, benzin tenekeleri gibi) yakınına yerleştirmeyin. Eğer bu mümkün değilse, yangın risk mevzuatını kontrol ederek alev alabilir parçaları alev ve ısı geçirmez malzeme ile kaplayın .

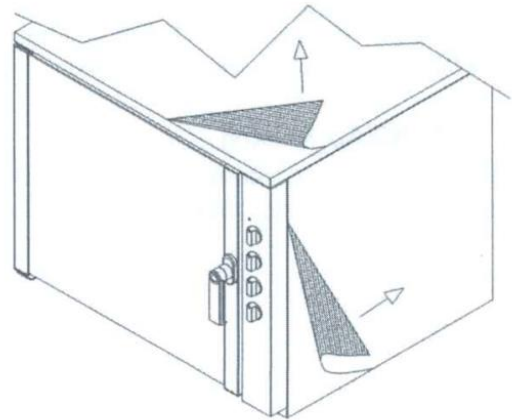
IV. MONTAJA HAZIRLIK

Dış ambalajı (ahşap kafes ve/ veya mukavva kutu) çıkarıp montaj ülesindeki geçerli kurallara göre ortadan kaldırın .

KORUYUCU FİLMİ, VS. ÇIKARMAK

Dış ve iç yüzeylerdeki koruyucu filmi çıkarın. (Resme bakınız)

İçerdeki bilgi mahfazasını ve plastik ambalajı çıkarın.



STAND AYARI**Cihazı stand olmadan kullanmayın.**

Standı içerden çıkarın ve cihazı bir kenarından kaldırıp gösterilen pozisyonlarda vidalayın. Dişli ankrajları vardır (Resime bakınız).

Eğer kullanılmazlarsa, bu aşırı ısınmaya ve komponentlerin hasar görmesine neden olan elektrikli parçaların ve fırının dış yüzeylerini soğutan hava akımını engeller.

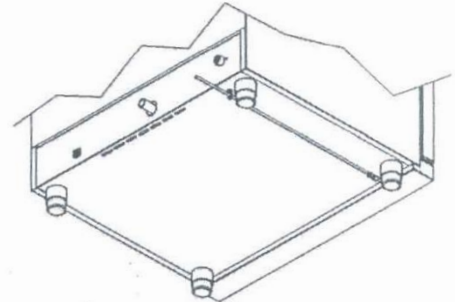
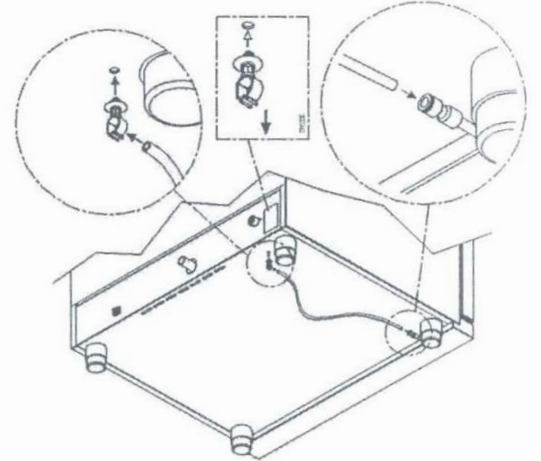
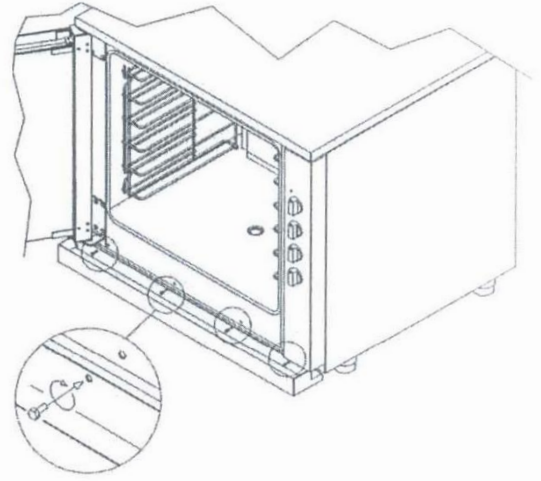
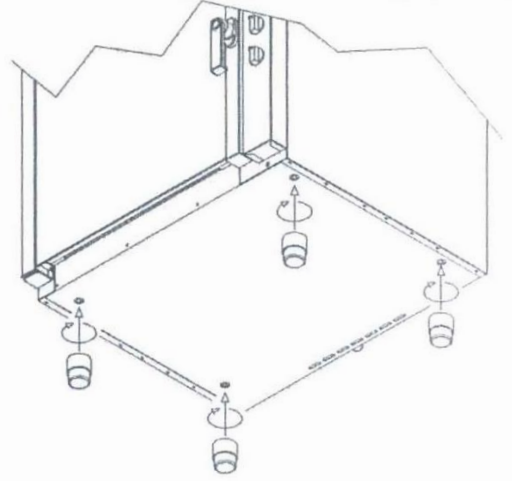
Cihazı düz yerleştirerek doğru çalışması garanti edilir. . Bu standı doğru olarak takarak ve su terazisi kullanarak elde edilebilir.

DAMLAMA TEPSİSİNİN TAKILMASI

Damlama tepsiyi fırının önünden damlayabilecek sıvıları toplar. Resimde görüldüğü gibi, tepsiyi fırının ön kısmında alta yerleştirin ve ambalajın içindeki torbada bulunan vidalar ile doğru olarak sabitlendiğinden emin olun. Vidalar fırının ön kısmında alttaki dişli ankrajlara yerleşir (Resme bakınız)

DAMLAMA TEPSİSİ DRENİNİ TAKMA

Ambalaj içindeki plastik klips ve beyaz su borusunu takın. Su tepside drenage akacak şekilde borunun sıkıca sabitlendiğini kontrol edin. (resime bakınız)



V. ELEKTRİK BAĞLANTISI

UYARI: Ana şebeke bağlantısı montajın yapıldığı ülkede geçerli ulusal, uluslararası ve yerel kurallara göre kalifiye ve yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Ana şebeke bağlantısından önce, frekans (.....V) ve voltajın (....Hz) cihazın arkasındaki veri etiketinde belirtilen değerleri karşıladığından emin olun. Fırın direkt olarak ana şebekeye bağlanmalıdır ve montajın yapıldığı ülkede geçerli olan ulusal, uluslararası ve yerel kurallara göre cihaz için monte edilmiş, kolaylıkla ulaşılabilir start siviçi olmalıdır. Bu siviç aşırı voltaj III kategorisine göre bağlantıyı tamamen kesmeyi garantileyerek kutuplaşmayı ayırmalıdır

Doğru topraklama zorunludur ve topraklama teli koruma siviçi tarafından çalıştırılmamalıdır.

UYARI : Eğer cihaz taşımayı kolaylaştırmak için bir araba ile gönderilmemişse, yerleştirme sırasında kablunun hasar görmediğinden emin olarak önce bağlantının yapılması sonra çalışma alanında yerine yerleştirilmesi önerilir. Bu kolay ve güvenli bağlantıyı sağlar. Kablunun 50 ° den yüksek olmayan oda ısısına eşit olarak maruz kaldığından emin olun .

KABLO BAĞLANTISI

Fırının elektrik bağlantısı H07RN-F gibi kauçuk bir kablo ile yapılmalıdır.

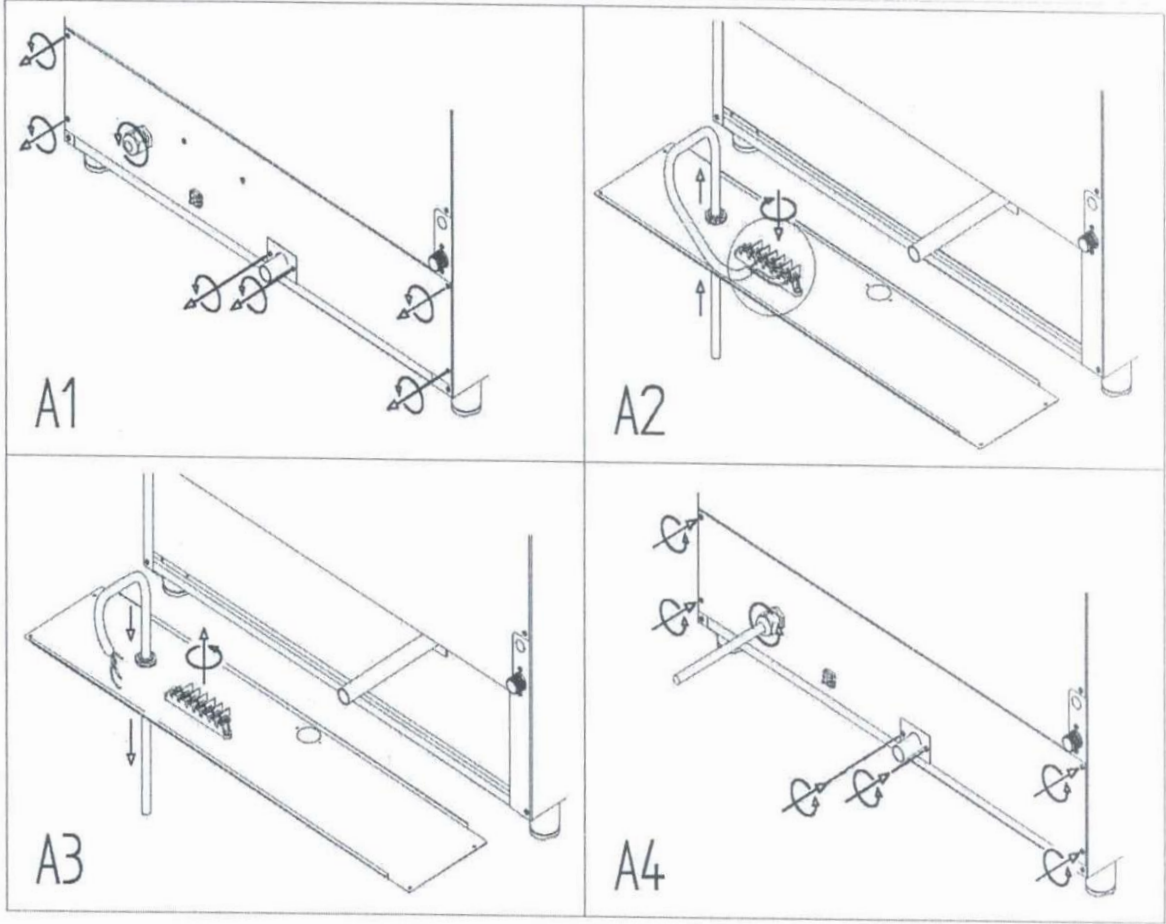
UYARI : topraklama kablosundaki sarı/ yeşil voltaj telleri diğerlerinden 3 cm daha uzun olmalıdır.

Cihazın şemadaki gibi terminal şeritleri olmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmak için, kılavuzdaki ve veri etiketinin yanında cihazın arkasında altta takılmış etikete bakın.



Terminal panosuna elektrik besleme telini bağlamak için aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- (A1) Kablo rakorunun üstlerini çıkarıp vidaları sökerek cihazın arkasındaki alt kısmı açın.
- (A2) Kablo rakorundan yeni kabloyu besleyin. Cihazın arkasında etiketteki bağlantı şemasını izleyerek voltaj kablosunun terminal şeritlerine bağlantısını yapın.. Sıkıştırma yönünde, bakır köprüyü ve elektrik kablosunu birlikte vidaların altında araya sokarak sadece belirtilenin bağlantısını yapın, böylece kablo ve köprü vidayı sıkıştırarak sıkıca sabitlenir. Kullanılacak kablo tipi (H07RN-F) her bağlantı ve voltaj kesitleri mm² için etikette belirtilmiştir .
- (A4)Vidaları sıkıştırarak cihazın arkasının alt kısmını kapatın ve kablo rakorunun üstünü sıkıştırarak kabloyu sabitleyin.



Hatalı bağlantı patlama ve elektrik çarpmasına neden olabilecek terminal panosunun aşırı ısınmasına neden olabilir. Fırının ana şebekeye bağlantısını yapmadan önce bağlantıların hepsinin sıkı olduğunu kontrol edin. .

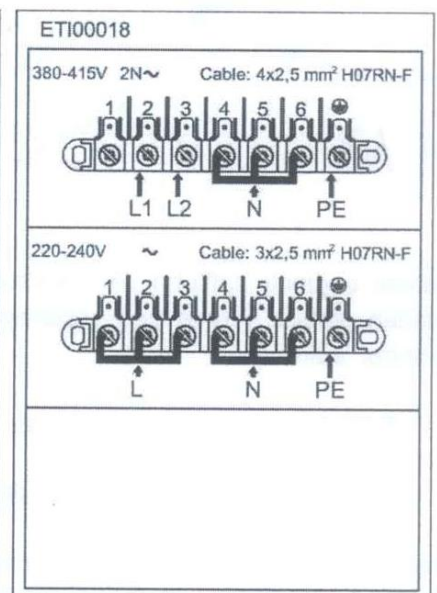
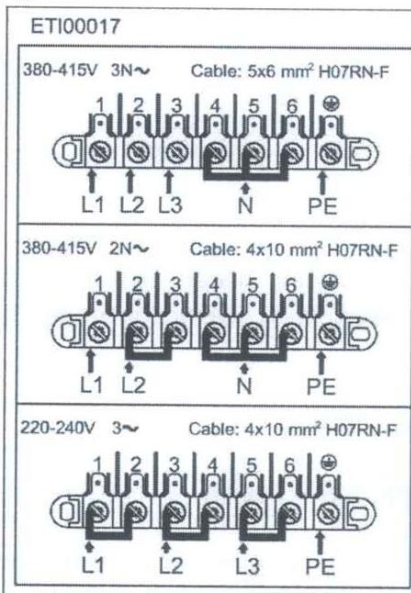
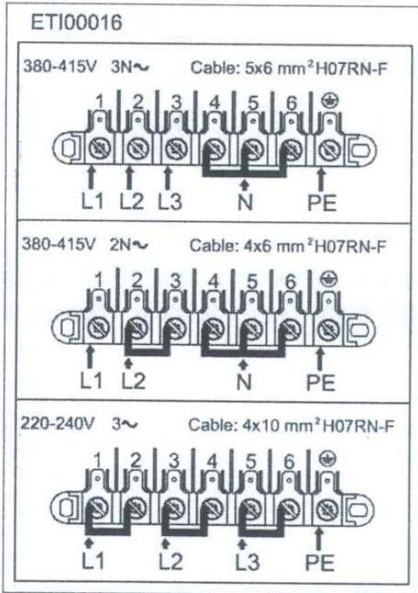
PE = Sarı /Yeşil: "TOPRAK" koruma iletkeni.

N = Mavi: nötr iletken.

L1, L2, L3 = Kahverengi, Gri, Siyah: akımlı iletken

Akım ve toprak arasında statik boşalma olmadığını kontrol edin. Dış gövde ve ana şebeke toprak telleri arasında limit siviç sürekliliğini kontrol edin. Bu işlemleri yapmak için çoklu test edici kullanmak tavsiye edilir.

Ürün Kodu (Ref)	Bağlantı referansları
G715RXS	ETI00018
G715RXSD	ETI00018
P914RXS, G914RXS, G915RXS	ETI00016
P914RXSD, G914RXSD, G915RXSD	ETI00016
P944RXS, G944RXS, G945RXS	ETI00016
P944RXSD, G944RXSD, G945RXSD	ETI00016
P916RXS, G916RXS, G917RXS	ETI00016
P916RXSD, G916RXSD, G917RXSD	ETI00016
P946RXS, G946RXS, G947RXS	ETI00016
P946RXSD, G946RXSD, G947RXSD	ETI00016
P920RXS, G920RXS, G922RXS	ETI00017
P920RXSD, G920RXSD, G922RXSD	ETI00017
P940RXS, G940RXS, G942RXS	ETI00017
P940RXSD, G940RXSD, G942RXSD	ETI00017



KABLO DEĞİŞİMİ

Bu kalifiye yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Toprak teli daima sarı yeşil olmalıdır..

UYARI: toprak kablosundaki sarı/ yeşil voltaj telleri diğerlerinden 3 cm daha uzun olmalı .

Terminal panosuna enerji besleme telini bağlamak için aşağıdaki şekilde ilerleyin.:

- (A1) Kablo rakorunun üstünü çıkarın ve vidaları sökerek cihazın arkasında alt kısmı açın.
- (A3) Terminal vidalarını sökün ve kablo iletkenlerini baştanbaşa besleyin. Eski kabloyu kablo rakorundan çıkarın.
- (A2) Kablo rakoru aracılığı ile yeni kabloyu besleyin. Cihazın arkasında alt kısımda etiketteki bağlantı şemasını izleyerek yeni kabloların iletkenlerini terminale bağlayın. Sıkıştırma yönünde vidaların altına elektrik kablosu ve bakır boruyu birlikte sokarak sadece belirtileni bağlayın böylece kablo ve köprü vidayı sıkıştırarak sıkıca sabitlenirler. . Kullanılacak kablo tipi (H07RN-F) her bağlantı ve voltaj kesiti mm² olarak etikette belirtilmiştir

- (A4) Vidaları sıkıştırarak cihazın arka kısmındaki alt bölümü kapatın ve kablo rakor üstünü sıkıştırarak kabloyu takın ..

Fırının ana şebeke bağlantısını yapmadan önce bütün bağlantıların sıkı olduğunu kontrol edin.

UYARI: Hatalı bağlantı patlama ve elektrik çarpmasına neden olabilecek terminal panosunun aşırı ısınmasına neden olabilir.

Akım ve toprak arasında statik boşalma olmadığını kontrol edin. Dış gövde ile ana şebeke toprak telleri arasında limit siviç sürekliliği olduğunu kontrol edin. Bu işlemleri yapmak için çoklu test edici kullanmanız önerilir.

Cihaz H07RN-F kablosu kullanarak ana şebekeye bağlanmalıdır..

EŞPOTENSİYAL BAĞLANTISI

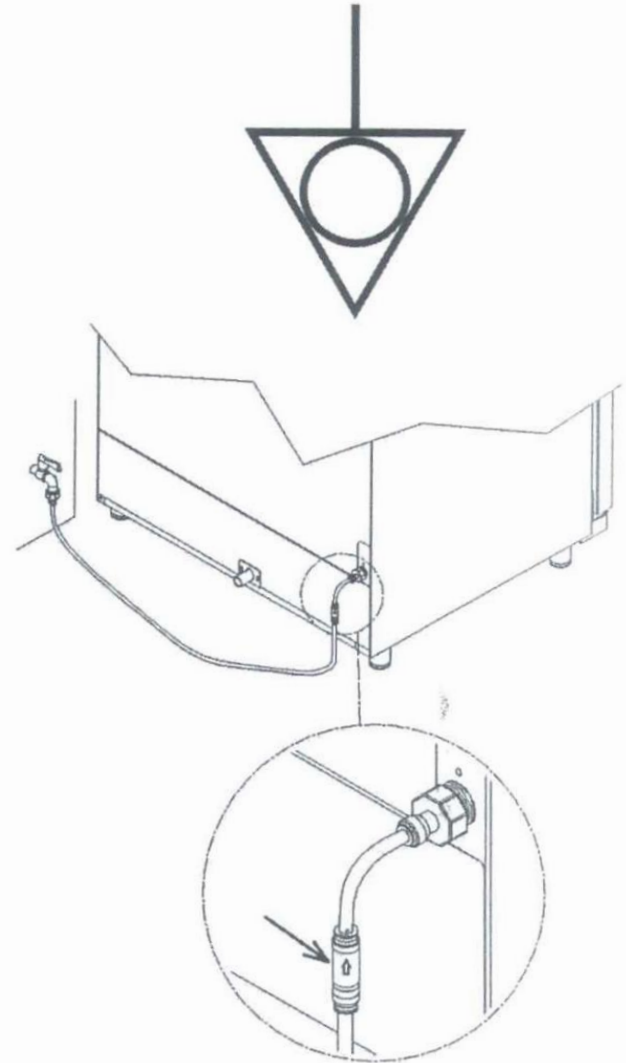
Bu bağlantı sembol ile işaretli terminale sahip farklı cihazlar arasında yapılacaktır: (resime bakın).

Bu terminal 2.5 ve 10mm² arasında kesitli Sarı/Yeşil kablo bağlantısını mümkün kılar .

Cihaz yürürlükteki kanunların hükümlerine göre etkinliği gerektiği şekilde doğrulanan bir eşpotansiyal sistemine dahil olacaktır.

VI. SU BAĞLANTISI

Su besleme sistemi ile fırın arasında bir kesme vanası ile mekanik filtre yerleştirilmelidir. Fırının arkasında filtrelili G3/4" girdi vardır. G3/4" fittingli 2 mt.lik bir boru da vardır ve kanunun gerektirdiği gibi kontrol edin . **UYARI:** fırın bağlantısını yapmak için sadece sağlanan malzemeyi kullanın (fitingli borular ve çek valf) ve diğer boruları kullanmayın veya tekrar kullanmayın. Boruyu cihaza bağlamadan önce , borudaki artıkları atmak için suyu akıtın. İçeri akan su 150 (1,5 bar) ile 200 kPa (2bar) arasında oluşan bir basınç değerinde ve maksimum 30°C ısıda olmalıdır. Eğer içeri akış değeri 200kPa (2bar) aşarsa, 200kPa (2 bar) da kalibre edilmiş bir basınç düşürücünün takılması gerekir.



SU ARITMA

Su maksimum 5 °F (pişirme bölmesinde olası kireç oluşumu için) sertliğinde olmalıdır. Fırında kireç ve diğer minerallerin birikmesini önlemek amacıyla demineralise cihaz kullanımı (Ters Osmosis) tavsiye edilir..

VII. DRENAJ BAĞLANTISI

SU DRENAJ

Fırın drenaj sisteminden dışarı akan su yüksek ısılarla (90°) ulaşabilir. Suyu boşaltmak için kullanılan borular bu gibi ısılarla dayanıklı olmalıdır. .

Su boşaltma borusu fırının arkasında alt aşağı kısma yerleştirilmiştir ve sert veya esnek bir boru kullanarak bağlanmalıdır ve açık veya tuzaklı bir drenaja yönlendirilmelidir ; çapı fırın drenaj bağlantısından daha küçük olmamalıdır. Fırın ile dren arasında uygun bir sifonun takılması tavsiye edilir böylece fırından ve drenen gelen kötü kokuların ve dumanların yayılması durdurulur.

Bütün drenaj sistemi boyunca esnek borular ile sert boruların dirsek eklemlerini daraltmaktan sakının. .

Fırının kendi drenaj bağlantısı olmalıdır. Eğer bir boruya bağlanmış başka cihaz veya aletler varsa, boyutlarının tıkanma olmadan düzgün drenaja olanak verip vermediğini kontrol edin.

Yerel kurallar ile standartlar takip edilmelidir. .

DUMAN BOŞALTMA

Pişirme sırasında sıcak duman ve kokular pişirme bölmesinden yayılır. Bu fırının arka kısmının üst bölümüne yerleştirilmiştir. Dumanların dışarı çıkmasına engel olmamak böylece hasara neden olmaktan sakınmak için boşaltmanın üstüne eşyalar koymayın. Fırının bir davlumbazın altına yerleştirilmesi veya fırın drenajından küçük olmayan bir boru ile sıcak duman ve kokuların yeterli havalandırma ile dışarı atılması önerilir. Bükülme veya tıkanmalardan kaçının.

VIII. ÜST ÜSTE FIRINLAR

Bir kaç fırını üst üste koymak iki fırın arasında doğru mesafeyi koruyan özel bir kitin kullanımını gerektirir. .

IX. SPESİFİKASYONLAR

Üretici:

Adres:

Ürün : Profesyonel kullanım için duman havalandırmalı fırın .

Sınıf: Birinci Sınıf

ÜRÜN KODU (Ref):
G715RXS
G715RXSD
P914RXS , G914RXS , G915RXS
P914RXSD , G914RXSD , G915RXSD
P944RXS , G944RXS , G945RXS
P944RXSD , G944RXSD , G945RXSD
P916RXS , G916RXS , G917RXS
P916RXSD , G916RXSD , G917RXSD
P946RXS , G946RXS , G947RXS
P946RXSD , G946RXSD , G947RXSD
P920RXS , G920RXS , G922RXS
P920RXSD , G920RXSD , G922RXSD
P944RXS , G940RXS , G942RXS
P940RXSD , G940RXSD , G942RXSD

P940RXSD — D: elektrikle çalışan versiyon

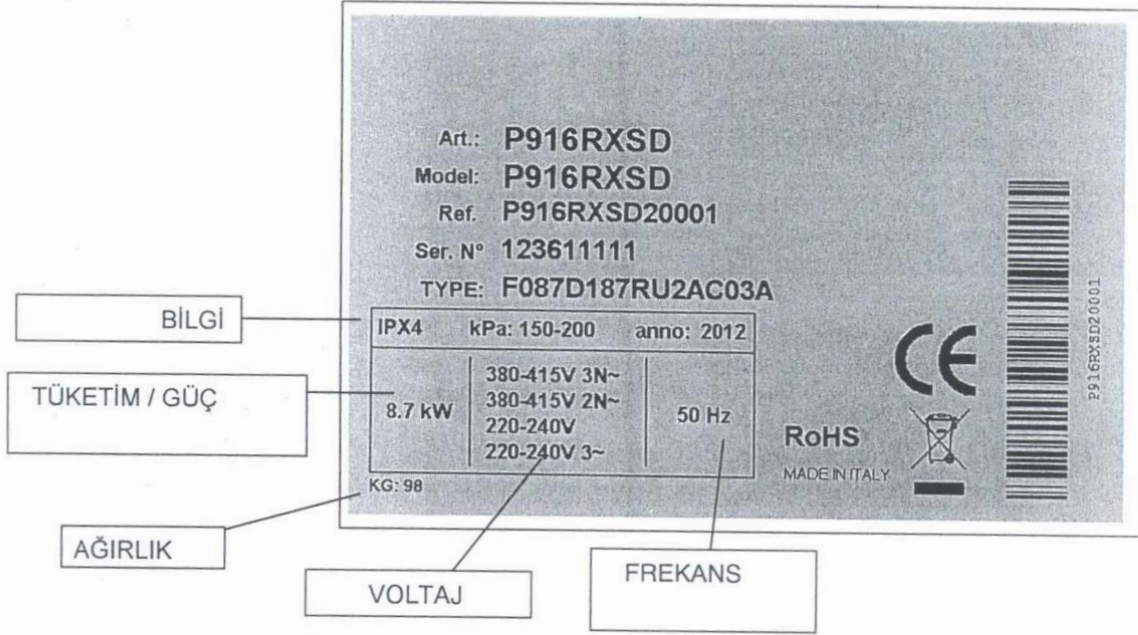
— Su drenajlı pişirme bölmesi

R: ters (fan dönüş Yönü değişimi)

— Kapı ve kontrol paneli interfaz tanımlama

P= ekmek fırını / G= pişirme fırını

VERİ ETİKETİ



- Art.:** Müşteri sınıflandırmasına göre model
- TYPE:** teknik özelliklerine göre ürün modeli
- Ref.** üretici iç sınıflandırmasına göre model
- Ser. N°** her ürün için farklı seri numarası
- BİLGİ:** IPX4 su püskürtmeye karşı koruma seviyesi / kPa....içeri akan su basıncı /
Üretim yılı .
- GÜÇ/TÜKETİM** : cihazın nominal gücü kW
- VOLTAJ** : TERMINAL BAĞLANTI TİPİ: V olarak cihaz gerilimi , faz ve nötr sayısı
(3N = nötrden fazla trifaze).
- Frekans** : Hz olarak cihaz frekansı .
- Ağırlık** : cihazın ağırlığı

KULLANICIYA TALİMATLAR

I. UYARI

Cihazın güvenlik ve kullanımı ile ilgili bilgiler kapsayan bu kılavuzu dikkatle okuyun .

Her zaman bakmak üzere özenle saklayın.

Yanlış montaj, yardım, bakım, temizlik , değişiklik veya modifikasyon arıza, hasar veya kırılmaya neden olabilir..

Fırın endüstriyel ve profesyonel mutfaklarda sadece yiyecekler için kullanılmalıdır. Bunun dışındaki bir kullanım şekli uygun değildir.

Üretici belirtilen kullanım dışındaki kullanımlardan kaynaklanan herhangi bir sorumluluktan muaftır.

Fırın aşağıdakiler için kullanılabilir :

- Taze ve dondurulmuş pasta ve ekmek pişirmek için
- Soğuk ve dondurulmuş her tip yiyeceği pişirmek için
- Sebze, et, balığı buharda pişirmek için.
- İlgili torbaları kullanarak vakumlu pişirme.
- Soğuk ve dondurulmuş yiyecek ürünlerini çözdürmek için.

Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve kalifiye personel tarafından kullanılacaktır.

- Cihaz güvenlikten sorumlu personel tarafından fırının çalıştırılması hakkında aksi şekilde talimat verilmediği sürece fiziksel veya mental yeterliliği veya deneyimi az olan insanlar tarafından kullanılmaya uygun değildir..
- Eğer çocuk varsa cihazı başıboş bırakmayın ve çocuğun cihaza girmediğinden emin olun.
- Bu nedenle cihazın yakınına ısı kaynakları yerleştirmeniz kuvvetle tavsiye edilir..
- Hangi şart altında olursa olsun, cihazın yanında alev alabilir malzeme bulundurmuyun : yangın riski olabilir .
- Yiyecek konteyner ısıları, aksesuarlar veya diğer objeler çok sıcak olabilir ; bunları taşırken yanıklara dikkat edin . Bunlara sadece ilgili termal koruma ile dokunun. Haşlanma tehlikesi !
- Fırın kapısını açarken dikkatli olun : yüksek ısı yayılmaları nedeni ile haşlanma tehlikesi . Fırın kapı açılınca rezistans ve fanların çalışmasını ve buhar beslemesini otomatik olarak durduran bir güvenlik sistemi ile donanımlıdır .
- İç probu kullanarak pişirirken , fırından tepsileri çıkarırken özellikle dikkatli olun : pişirilen yiyecekte çıkarıldığından ve herhangi bir şeyi engellemediğinden emin olun.
- Yanma ve patlamalara neden olabilecekleri için fırına alev alabilir veya alkol bazlı yiyecekler koymayın.
- Fırın pişirme bölmesinin içindeki yiyeceklere tuz koymaktan kaçının. Eğer bundan sakınmak mümkün değilse, pişirme bölümüne zarar verebileceği için mümkün olan en kısa zamanda temizlendiğinden emin olun .
- Dijital panel opsiyonlarını düzenlemek için parmaklarınızı kullanın ; diğer objeler fırına zarar verebilir böylece garantinin geçerliliği iptal edilebilir.

Fırının dış bölümleri 60°C yi aşabilir , dolayısı ile yanıktan kaçınmak için burda gösterilen sembol ile işaretlenmiş dış bölümlere dokunulmaması tavsiye edilir.



Kapı camı komponentleri hasar veya kırılma durumunda hemen değiştirilmelidir. (Yardım Merkezi ile temas kurun).

Eğer uzunca bir süre kullanılmayacaksa, ana şebekeden kapatılması ve su beslemesinin kesilmesi tavsiye edilir .

Üretici cihazın tek bir parçasını bile değiştirmekten veya orijinal olmayan parçaların kullanımından kaynaklanan, önceden bahsedilen talimatlara uymama nedeni ile kişilere veya eşyalara gelen zarardan sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz geçerli AB talimatlarına uygundur .

II. İLK KEZ KULLANIM

Cihazı çalıştırmadan önce sistemlerin sağlamlığına kesin uyumu ve bu kılavuzda ileri sürülen teknik ve güvenlik talimatları ile birlikte kanunlara göre cihazın montajının yapıldığını belirlemek için gereken kontrollerin hepsinin yapıldığından emin olun.

İçinde plastik torba, kullanım kılavuzu, plastik film veya başka bir şey olmamalıdır.

Pişirme bölümünde tepsi raflarının cidarlara iyice sabitlendiğinden emin olun. Aksi takdirde içinde yiyecek veya sıcak sıvı olan tepsiler düşerek haşlanmaya neden olabilirler.



Satın alınan ürünün cidarlarındaki koruyucu film dahil ambalajların hepsi tamamen ortadan kaldırılmalıdır. Havalandırmalar ve havalandırma kanalları açık olmalı ve tıkalı olmamalıdır. Montaj için sökülen fırın parçaları tekrar monte edilmelidir.

TEST ETME

Cihazın doğru olarak çalışıp çalışmadığını ve arıza veya problemlerin varlığını doğrulayan örnek bir pişirme devrini tamamlayarak fırın test edilir .

Fırını çalıştırıp orta nemlilikte 150° C de 10 dakika için pişirme süresi ve ısısını ayarlayın.

Aşağıda sıralanan koşulları iyice doğrulayın :

- Pişirme bölümü ışığı yanıyor (ON) .
- Kapı açılınca fırın (ısıtma, nemlendirme, motorlar/fanlar) durur ve kapı tekrar kapatılınca kaldığı yerden çalışmaya devam eder.
- Ayarlanan ısıya ulaşınca pişirme ısı termostatı ısıtıcıları kapatır .
- Fanların motorları dönüş yönünü otomatik olarak tersine döndürür; tersine döndürme her 2 dakikada bir gerçekleşir . Makine durdurulunca nemlendirme kısaca 24 saniye için durdurulur .
- Pişirme bölümü fanları aynı yönde döner .
- Pişirme bölümüne nem göndermek için boruda fan/ların yönünde suyun dışarı akışını kontrol edin.

FIRIN PIŞİRME BÖLMESİNİN İLK TEMİZLİĞİ

Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve temizlikten önce fırın tamamen soğuyana kadar bekleyin.

UYARI: cihaz yüksek basınçlı su spreyleri ile asla temizlenmemelidir.

Asla solvent veya deterjan artığı kalmamalıdır. Nemli bir bez ile artıklar iyice durularak arıtılmalıdır. Uygun göz, ağız ve el koruma kullanılmalıdır. Olası korozyon tehlikesi .

Termal izolasyon kokularını yoketmek için fırını boşken 200° C (392° F) ye kadar yaklaşık 30 dakika ısıtın. Pişirme bölümünün cidarlarını sıcak su ve sabun kullanarak temizleyin, sonra durulayın; asla aşındırıcı veya asitli ürünleri kullanmayın.

III. NORMAL BAKIM

Kullanıcı sadece normal bakımdan sorumludur. Yardım Merkezi ile uzmanlaşmış yetkili teknisyen gerektiren olağandışı bakım için temas kurulmalıdır.

TEMİZLİK: GENEL KURALLAR

Cihazın elektrik bağlantısını kesin temizlemeden önce fırın tamamamen soğuyana kadar bekleyin.

UYARI : cihaz yüksek basınçlı spreylere ile asla temizlenmemelidir.

PİŞİRME BÖLMESİNİN NORMAL TEMİZLİĞİ

Doğru hijyen seviyesini korumak ve çeliğin bozulmasını önlemek için pişirme bölümünün her gün temizlenmesi önerilir. Yüksek basınçlı su buhar hortumları veya buharlayıcıları temizlik için kullanmayın. Asitli, aşındırıcı, korosiv kum bazlı veya kostik soda bazlı deterjanlar yasaktır.

Manuel temizlik için aşağıdaki prosedürü izleyin :

- Cihazı çalıştırıp 80°C ye ayarlayın .
- 10 dakika buharda çalıştırın
- Cihazı kapatıp soğumasını bekleyin
- Sıcak su ve sabunla temizledikten sonra durulayın..

70°C nin üstündeki pişirme ısılarında pişirme bölümünü yıkamak kesinlikle yasaktır , haşlanma tehlikesi.

Tam fonksiyonu garanti etmek için fırın pişirme bölümü kaplamasının günlük temizliği aşındırıcı olmayan bir deterjan ile yapılmalıdır.

Sertleşmiş kir varsa plastik fırça veya sirke ile ıslatılmış sünger kullanın.

Uyarı : pişirme bölümünde muhtemelen olan artık yağlar fırını kullanırken yangın çıkarabilir, dolayısı ile bunları çabucak çıkarmak tavsiye edilir. Sadece cihazın üreticisi tarafından önerilen ürünleri kullanın.

DIŞ GÖVDEYİ TEMİZLEME

Sadece ılık su ve nemli bir bez veya paslanmaz çeliği temizlemeye uygun ürünler kullanın. Asitli ürünler veya amonyak kullanmayın .

UYARI : cihaz yüksek basınçlı su spreyleri ile asla temizlenmemelidir.

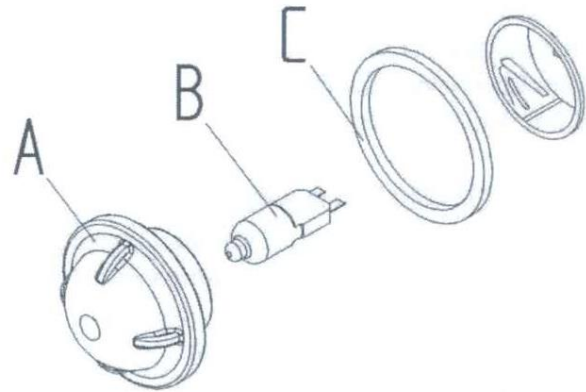
KAPI CAMININ VE KAPININ TEMİZLİĞİ

Kapı içindeki camı temizlemek için fırın tamamen soğuyana kadar bekleyin. Sonra sadece fırın kapısını açıp camı serbest bırakmak için platelet çeliğini (INOX) döndürün. Cam halen kapıya menteşeli iken kapının tümü bu konumda iyice temizlenebilir .

LAMBALARI DEĞİŞTİRME

UYARI : Elektrik çarpmasından dolayı ölüm veya insanların zarar görmesini engellemek için kesinlikle aşağıdaki prosedüre bağlı kalın:

- Fırının elektrik bağlantısını kesin ve soğumaya bırakın .
- Tepsileri tutan yan ızgaraları çıkarın .
- "C" yi gözlemlerken cam kapak "A" yı çıkarın. Lamba "B" yi aynı özellikte bir başka lamba ile değiştirin
- Rondela "C" yi gözlemlerken cam kapak "A" yı tekrar takın .
- Yan ızgaraları yerlerine iyice sabitlendiğinden emin olarak tekrar takın..

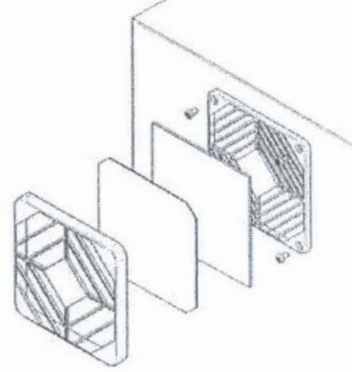


Eğer cam kapak kırılırsa veya hasarlı ise, kapak değiştirilene kadar fırını kullanmayın (Yardım Merkezi ile [temas kurun](#)).

SOĞUTMA FİLTRESİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ VE TEMİZLİĞİ

UYARI: Elektrik çarpmasından kaynaklanan ölüm veya insanlara zarar gelmesinden kaçınmak için aşağıdaki prosedüre kesinlikle bağlı kalın :

- Fırının elektrik bağlantısını kesip soğumaya bırakın .
- Izgara vidalarını söküp filtreyi değiştirin veya temizleyin.
- Bundan sonra herşeyi tekrar yerine koyun.



IV. OLAĞANDIŞI BAKIM

Cihazı uzmanlaşmış yetkili bir teknisyene belli aralıklarla (en az yılda bir kez) kontrol ettirilmesi önerilir. Herhangi bir bakım, montaj veya tamirat Yardım Merkezine başvurarak kalifiye yetkili bir personel tarafından yapılmalıdır . Herhangi bir işlem yapmadan önce, cihazın elektriği ana şebekeden kesilmeli, su musluktan kapatılmalı ve soğuması beklenmelidir.

Cihazı yerinden hareket ettirmeden önce, elektrik ve su bağlantılarının (elektrik kabloları, su borusu ve drenaj) doğru bir şekilde kesildiğini kontrol edin .

Eğer cihaz tekerlekli ise, elektrik kablolarının, boruların veya başka birşeyin hareket ettirirken hasar görmediğini kontrol edin . Frenin devrede olduğundan emin olun. Cihazı ısının (fritözler vs. gibi) yakınına koymaktan sakının. İş tamamlandıktan ve cihazı ilk yerine koyduktan sonra , elektrik ile suyun doğru olarak bağlandığını kontrol edin .

V. ARIZA BAKIMI

Eğer cihaz arızalanırsa , ana şebekeden bağlantısını kesip suyu kapatın . Müşteri servisini aramadan önce aşağıdaki kartı kontrol edin.

ARIZA	NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
START'a basılınca fırın çalışmıyor	Kapı kapalı değil ama açık	Kapının kapalı olduğunu kontrol edin
	Mikrosviç kapalı kapıyı göstermiyor	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi) .
Fırın lambası OFF	Lamba gevşemiş	Lamba yuvasına lambayı doğru olarak takın
	Lamba patlamış	Lambayı değiştirin (normal bakıma bakın)
Bölmede pişirme eşit değil	Fanlar dönüş yönünü artık çevirmiyor	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi) .
	Fanlardan biri çalışmıyor	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi) .
	Rezistanslardan biri çalışmıyor	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi) .
Fırın tamamen OFF	Besleme voltajı arızası	Elektrik besleme voltajını yenileyin
	Elektrik besleme şebekesine yanlış bağlantı	Elektrik besleme şebeke bağlantısını kontrol edin
	Güvenlik termostati önlemi	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi) .
Nemlendirici borularından su akıyor	Su girişi kapalı	Su girişini açın
	Su besleme sistemine yanlış bağlantı	Su besleme sistemi bağlantısını kontrol edin
	Su filtreleri üstte pislikle tıkanmış	Filtreleri temizleyin

Kapı açıkken contalardan su sızıyor	Kirli kaplama	Kaplamayı nemli bir bezle temizleyin
	Hasarlı conta	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi).
	Kapının kapanması ile ilgili problem	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi).
Fırın çalışırken fan duruyor	Güvenlik termostatu motoru ölçüyor	Fırını kapatıp motor termal korumasının kendisini resetlemesini bekleyin. Eğer problem devam ederse uzman bir teknisyen çağırın (Yardım Servisi).
	Motor kapasitör arızası	Tamir için uzman teknisyenle temas kurun (Yardım Servisi).

Eğer problem devam ederse, üreticinin satıcısına danışıp problemi belirterek kod ve cihaz seri numarasını Yardım Merkezine bildirin. Bu bilgi makinenin arkasındaki VERİ ETİKETİNDE BULUNUR.

YEDEK PARÇALAR

Ürünün tamiri için sadece yetkili parçaları kullanın. Müdahalelerin hepsi yetkili ve uzmanlaşmış teknik personel tarafından yapılmalıdır. Yedek parçaları istemek için Yardım Merkezi ile temas kurun.

VI. PIŞİRME TAVSİYELERİ

Rosto veya tavuk gibi yağlı yiyecekleri pişirmek için ızgaranın kullanıldığı yerlerde pişirme sırasında yağ toplamak için pişirme bölmesinin altına bir konteyner yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Dolu veya sıvı ile dolu konteynerlerle yiyecek pişirirken, pişirme sırasında veya piştikten sonra fırından çıkarırken dökülmediğinden emin olun. Haşlanma tehlikesi!

Fırın mayalandırma dolabının, paslanmaz çelik tezgahlar veya diğer fırınların üzerine yerleştirince, fırın içi göz seviyesinden yüksek olan rafların kullanılması önerilmez. Haşlanma tehlikesi!

Kullanımdan önce aksesuarları daima temizleyin.

Yiyecekleri mükemmel ve eşit olarak pişirmek için derin pişirme tepsileri kullanımı tavsiye edilmez çünkü doğru hava sirkülasyonunu önlerler. Üst tepsisi ile yiyecek arasında en az 2 cm boşluk olmalıdır.

Eşit olarak pişirmek için, fırını aşırı yüklemeyin ve pişirilen yiyecekler veya ekmeğin pişirme bölümündeki hava akışı yönünde doğru yöne baktığından emin olun.

İç probunun doğru kullanımı : yiyeceğin en kalın bölümünde üstten alta doğru iç probu merkeze ulaşana kadar batırın.

Fırına yiyecek koymak için kapının açılması ile oluşan ısı kaybını telafi etmek için, fırını istenen pişirme derecesinden en az 30 °C daha fazlasına ön ısıtma yapmanız tavsiye edilir.

Yiyeceğe müdahale durumunda, kapıyı mümkün olan en kısa süre açık bırakın böylece fırın içindeki ısının başarılı pişirmeyi tehlikeye atma noktasına düşmesi önlenir.

UYARI : kapının iki kez açılması tavsiye edilir : kapıyı (3-4 cm) 4-5" boyunca aralık tutun , sonra tamamen açın . Bu rahatsızlık veya yanıklara neden olan ısı ve buharı önler.

DEFROST

Fırın pişirilecek yiyecekler için defrost aşamasını hızlandırmak amacıyla çevre ısısında kuvvetli hava veya daha düşük bir ısıda (defrost edilecek ürünün boyutuna bağlı olarak) kullanılabilir. Bu tat ve görünümün değişmeden donmuş ürünlerin çabuk çözündürülmesini sağlar.

NEMLENDİRME

Nemlendirme sistemi her tip hassas yiyeceklerin pişirilmesi için önerilir. Ayrıca, çabuk defrost, kurutmadan ve sertleştirmeden yiyecekleri ısıtmak ve tuzlanarak korunan yiyecekleri doğal olarak tuzsuzlaştırmak için tavsiye edilir. Konvansiyoneller ile buharlandırma fonksiyonunun bileşimi kullanım esnekliği ve enerji ile zamandan tasarruf sağlar , her tip yiyecek için ideal pişirme sistemi olarak aynı anda yiyeceğin besin ve tat kalitelerini korur.



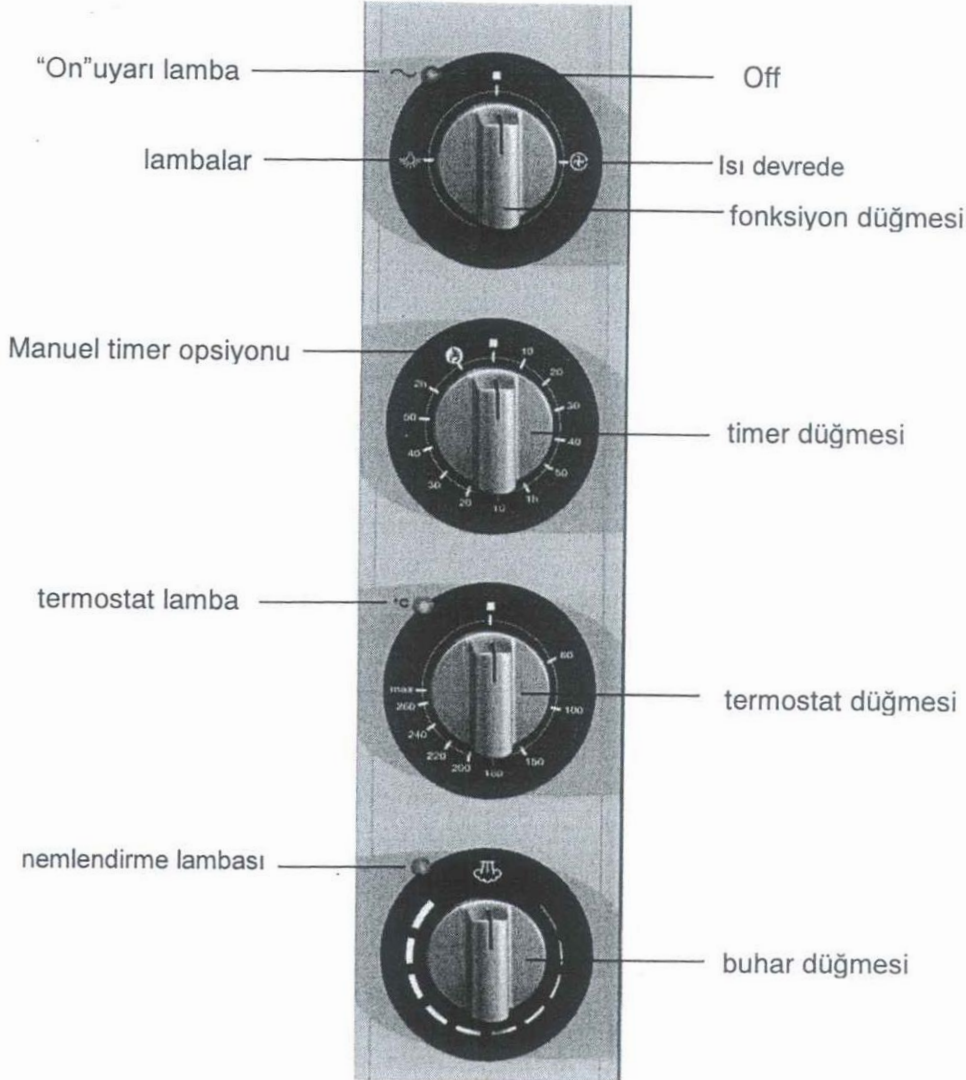
Fana enjekte edilen su atomize edilir ve rezistanstan buhara dönüşerek geçer.

UYARI : Nemlendirme fonksiyonunun tatminkar çalışması termostat ısısının en az 80--100°C 'ye ayarlanmasını gerektirir. Buhar nadiren daha düşük derecelerde üretilir ve suyun çoğunluğu fırının alt kısmına damlar. Ayrıca , iyi buharlı pişirme buhar beslemesini başlatmadan önce fırının istenen ısıya ön ısıtmasını yapmayı gerektirir.

ÖNISITMA

Fırına yiyecek koymak için fırın kapısı açıldığında oluşan ısı kaybından kaçınmak için istenen pişirme ısısından en az 30 °C daha fazla ön ısıtma yapmanız tavsiye edilir..

VII. MEKANİK FIRIN KONTROL PANELİ



• FONKSİYON DÜĞMESİ

3 konumu vardır : off , lambalar, ısı devrede.

OFF'a getirilince , fırının fonksiyonlarının hepsi etkisizleştirilir. .

Lambalara getirilince, fırın lambaları yanar (timer düğmesi manueledir veya zamana ayarlanmıştır). Isıya ayarlanınca , ısıtıcılar çalışır (timer düğmesi manueledir veya zamana ayarlanmıştır)./ eğer ısı pişirme bölmesindekinden daha yükseğe ayarlanmışsa).

❖ “ON” UYARI LAMBASI

Yanıyorsa fırın pişirme bölgesindeki lambalar ile birlikte devrede demektir..

• TIMER DÜĞMESİ

Manuel seçilince, fırın birisi kapatana kadar çalışır.

Belli bir değer seçilince , fırın o süre için çalışır (maksimum 120 dakika).

• TERMOSTAT DÜĞMESİ

Bu düğme istenen pişirme ısısının seçilmesini sağlar .

❖ TERMOSTAT LAMBASI

Bu lamba fırın ısıtıcıları çalışırken devrededir dolayısı ile pişirme bölgesindeki ısı termostat kadranı ile ayarlanandan daha azdır . Lamba sönünce ısının kapatılması ve pişirme bölgesinin ayarlanan ısıya ulaşması demektir.

• BUHAR DÜĞMESİ

Bu düğme nemlendirme fonksiyonunun çalışmasını sağlar ve saat yönünde minimumdan maksimuma ayarlanabilir.

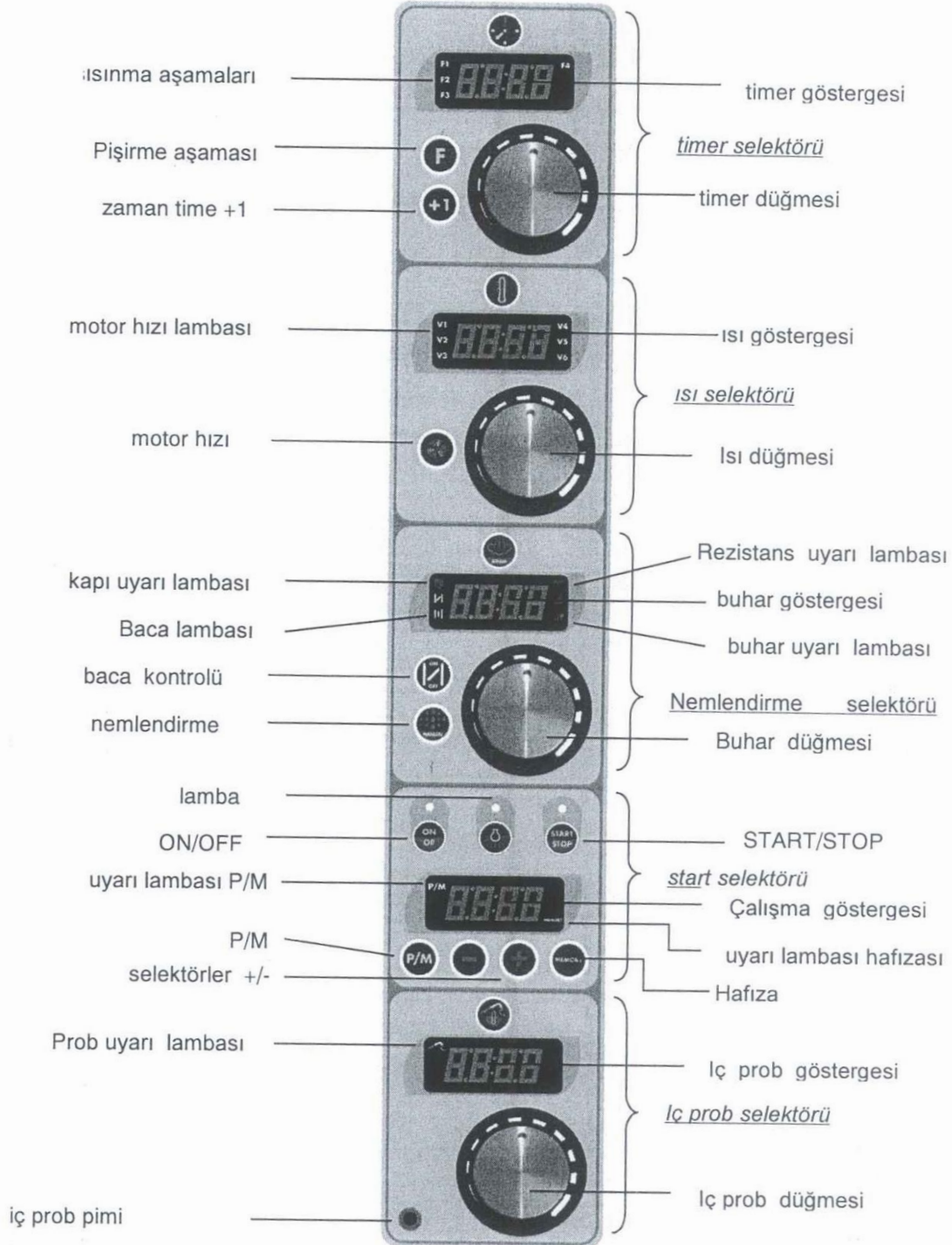
UYARI : Nemlendirme fonksiyonunun tatminkar çalışması termostat ısısının en az 80-100°C arasında ayarlanmasını gerektirir. Buhar fırında düşük derecelerde üretilmez ve fırındaki suyun çoğu drene akar .

Ayrıca, iyi buharlı pişirme buhar beslemesini harekete geçirmeden önce fırını istenen ısıya ısıtmayı gerektirir.

❖ NEMLENDİRME LAMBASI

Yanıyorsa, su buhar üretmek için pişirme bölgesine akıyor demektir. Bu ısıya aldirmeden gerçekleşir (kullanıcı etkin olarak pişirmek için ısı yeteri kadar yüksek olmalıdır.).

VIII. DİJİTAL FIRIN KONTROL PANELİ



START SEKTÖRÜ

- **ON/OFF butonu**
Fırına enerji verilince, kontrol paneli yanar ve çalışma göstergesi off 'u gösterir . Kontrol panelini harekete geçirmek on/off 'a basmayı gerektirir..
- **START/STOP butonu**
Bu buton önceden ayarlanan bir program veya pişirme programını çalıştırır / durdurur.
- **LAMBA butonu**
Bu buton fırın içindeki butonları ON veya OFF olarak değiştirir .
- **P/M butonu**
Bu butona basarak fonksiyonları seçin : manuel veya program. Program (+ / -) butonlarına basarak seçilir .
- **HAFIZA butonu**
Bu buton kullanıcının yaratmak veya modifiye etmek isteyebileceği olası programları hafızaya almak için kullanılır .

TIMER SEKTÖRÜ

Panelin bu bölümünde pişirme sürelerini düzenlemek için kontroller vardır . Düğmeyi saat yönünde veya tersi yönünde çevirmek , istenen pişirme süresini artırır veya azaltır (göstergede) . Seçilen ayar tipine göre gösterge bir geri sayım veya gitgide artan zamanı gösterir. Göstergede INF (sonsuz) yazısı gösterilince , bu fırının kullanıcı tarafından manuel olarak durdurulana kadar ON konumunda kalması demektir .

NOT.: Timer kapı açılınca durur ve kapanınca tekrar çalışır .

- **PIŞİRME FAZI butonu**
Farklı pişirme fazlarını seçin. Kullanıcı F butonuna basarak farklı fazları seçebilir (F1, F2, F3 veya F4'da her faz için lamba vardır). Parametreler her faz için ayarlanabilir : zaman , ısı, buhar yüzdesi, açık/kapalı baca, motor hızı ve iç ısı .
- **ZAMAN +1 butonu**
Bu timer göstergesinde basıldığı her sefer zamanı bir dakika artırır.

ISI SEKTÖRÜ

Kontrol panelinin bu bölümünde yiyecekleri pişirmek için ısıyı düzenleyen düğme vardır . saat yönünde ve tersi yönünde döner , böylece ısı göstergesinde gösterilen ısıyı artırır veya azaltır .

- **MOTOR HIZ BUTONU**
Bu butona basmak motorların dönüş hızını arttırmayı sağlar . Altı adet olası hız vardır , seçilen motor hızı uyarı lambasının yanması (ON) ile gösterilir. Butona iki kez basmak hız 1'den 2'ye (hız 6'ya kadar) geçmesini ve sonra hız 1'e geçmesini sağlar.

İÇ PROB SEKTÖRÜ

Fırın takılan iç prob yiyecek ısısını kaydedince ve ayarlanan iç ısı düğmeyi hareket ettirmeme ulaşınca kapanır (seçilen ayarlama iç prob göstergesinde gösterilir). Bu pişirme modu pişirme ısısının ayarlanmasını sağlar (ısı

düğmesi ile), ama prob tarafından kontrol edilen ayarlanan iç ısıya ulaşınca pişirmenin biteceğini farzederek pişirme süresi ayarlanamaz .

NOT. Prob için seçilen ısının pişirme için seçilen ısıdan daha düşük olup olmadığını kontrol etmek önemlidir aksi takdirde fırın istenen sonucu almadan kullanıcı tarafından manuel olarak durduruluncaya kadar pişirmeye devam eder.

NEMLENDİRME SEKTÖRÜ

Kontrol panelinin bu bölümünde buhar yüzdesini ve bacanın (pişirme bölümünden dumanların çıkması için) açılıp / kapanmasını düzenlemek için kontroller bulunur ..

Saat yönünde ve saatin tersi yönünde dönen buhar düğmesi ayarlamalara karşılık gelen 0 ile +10 arasında oluşan değerleri seçer :

DEĞER	AYAR
+10	Baca açık – 100% buhar
+9	Baca açık – 90% buhar
+8	Baca açık – 80% buhar
+7	Baca açık – 70% buhar
+6	Baca açık – 60% buhar
+5	Baca açık – 50% buhar
+4	Baca açık – 40% buhar
+3	Baca açık – 30% buhar
+2	Baca açık – 20% buhar
+1	Baca açık – 10% buhar
0	Baca açık – 0% buhar

Baca açık/ kapalı ayarı baca düzenleme butonuna basarak manuel olarak seçilebilir , böylece düğmeyi kullanarak seçilen ayarlar aşılır ama geçici hafızada kalır ve bunlar buhar düğmesini hafifçe çevirerek basit bir şekilde yenileştirilebilirler. Göstergenin solunda seçilen opsiyona (açık/ kapalı) ulaşılması üzerine yanan baca uyarı lambası bulunur .

- **NEMLENDİRME BUTONU**

Bu buton basılı kaldıkça buhar vermeyi sağlar . Buhar uyarı lambası buhar butonuna basılınca ve nemlendirme ayarları (buhar yüzdesini düzenleme) istenen iç nemlendirme yüzdesini korumayı sağlayan buhar girişini (buhar yüzdesini düzenleme) gerektirince yanar .

Buhar bölümünde, sağda rezistans uyarı lambaları bulunur ; yeşil olunca rezistansların OFF'ta olduğunu kırmızı olunca rezistansların ON'da olduğunu gösterirler. Göstergenin solunda bulunan kapı uyarı lambası kapı kapatılınca yeşil , açıldığında ise kırmızı yanar.

İLAVE FONKSİYONLAR

- **ÖNİSITMA FONKSİYONU**

Bu fonksiyon sadece hafızaya alınan programlardan biri seçilince harekete geçirilir. Programlama aşamasında ayarlanan bakımından fırını 30°C daha fazla ısıtmaktan oluşur (seçilen programın aşamasına bakmaksızın , eğer program tarafından ayarlanan ısıda değilse, ön ısıtma aşaması ısıya ulaşmak için çalışmaya başlar). Bu fonksiyon kapı açılınca ve fırına yiyecek konulunca oluşan ısı kaybını telafi etmek için kullanılır

Ön ısıtma fonksiyonu aşağıdaki şekilde devreye alınabilir/devreden çıkarılabilir :

- ✓ *start göstergesinde değiştirilebilir ayarlar listesi (zaman ayarı, saat ayarı, dil, vs.)* gösterilene kadar start sektörünün + ve - selektörlerine aynı anda basın ;
- ✓ *önısıtma* gösterilene kadar + selektörüne basın ;
- ✓ P/M butonuna basın ve mevcut ayarlama (ON/OFF) timer göstergesinde gösterilir ;
- ✓ Ayarı değiştirmek için düğmeyi çevirin: ON (ön ısıtma etkin), OFF (önısıtma etkin değil),
- ✓ Seçilen ayarı hafızaya almak için *start sektörünün* ON/OFF butonuna basın .

Eğer programın seçilmesi ve çalıştırılması (START/ STOP'a basarak) üzerine ısı göstergesinde PRE yazısı gösterilir ve kapı uyarı lambası yanıp sönerse (yeşil), bu ön ısıtma aşamasının çalışmakta olduğunu gösterir. Ön ısıtma fonksiyonu ile sağlanan ısıya ulaşıncaya kadar , fırın akustik bir uyarı yayar. Sinyal kapıyı açarak (fırına yiyecek koymak için) kesilir , böylece program tarafından önceden ayarlanan aşama başlar. Sinyal aşamayı etkinleştirmeden veya basitçe START/STOP butonuna basıp önısıtmayı devreden çıkararak durdurulabilir.

Önısıtma sırasında ama akustik sinyalden önce START/STOP butonuna basılırsa , fırın durur; aynı butona tekrar basmak fırının ısıtmaya kaldığı yerden devam etmesini sağlar.

Isıtma aşamasında, nemlendirme herhangi bir şekilde çalışmaz . Ön ısıtma aşamasında programda yapılan herhangi bir düzeltme aşama 1 ayarlarını değiştirir.

• ARA FONKSİYONU

Bir programda (örneğin yiyeceğin mayalanmasına yardım etmek için) ara verilebilir . Fanlar, ısıtma ve nemlendirme bu aşamada off'tadır ve baca kapalıdır . Ara programlamak için, ara verene kadar motor hız butonuna 4'ten fazla basın. Yanıp sönen STOP ısı göstergesinde pişirme bölmesindeki hazır ısıda gösterilir (bu program ara'da iken gösterilir). Şimdi ara uzunluğu timer kadranı ile ayarlanmalıdır . Dolayısı ile sonraki program ayarlamak için F'e basın.

• DİL, TARİH , ZAMAN FONKSİYONU

İstenen dile girmek için:

- ✓ *çalışma göstergesinde* değiştirilebilir ayarlar listesi (zaman ayarı, saat ayarı, dil, vs.) gösterilene kadar start sektörünün + ve - selektörlerine aynı anda basın ;
- ✓ *dilli ayarla* yazısı gösterilene kadar +selektörüne basın ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* mevcut ayar (italyanca, ingilizce, vs.) gösterilir ;
- ✓ Ayarı düzeltmek için istediğinizi seçene kadar düğmeyi çevirin ;
- ✓ Seçilen ayarı hafızaya almak için *start sektörünün* ON/OFF butonuna basın .

İstenen tarih/ zamanı girmek için:

- ✓ *çalışma göstergesinde* değiştirilebilir ayarlar listesi (zaman ayarı , saat ayarı, dil, vs.) gösterilene kadar start sektörünün + ve - selektörlerine aynı anda basın ;
- ✓ *saati ayarla* yazısı gösterilene kadar +selektörüne basın ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* tarih gösterilir;
- ✓ İstenen gün seçilene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* saat yazısı gösterilir ;
- ✓ İstenen zaman seçilene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* dakikalar yazısı gösterilir ;
- ✓ İstenen dakika seçilene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* tarih yazısı gösterilir ;
- ✓ İstenen tarihi seçene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* ay yazısı gösterilir ;
- ✓ İstenen ayı seçene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ P/M butonuna basın ve *timer göstergesinde* yıl yazısı gösterilir ;

- ✓ İstlenen yılı seçene kadar *timer düğmesini* çevirin ;
- ✓ Seçilen ayarı hafızaya almak için *start sektörünün ON/OFF* butonuna basın ;
- ✓ Çıkmak için *start sektörünün ON/OFF* butonuna basın .

PİŞİRME GÖSTERGESİ

• MANUEL PİŞİRME

Bu mod bir kaç pişirme aşaması kullanımı sağlamaz. Manuel mod start sektörünün P/M butonuna basarak basitçe seçilir ve böylece ısı, timer, buhar iç prob motoru hız düğmelerini kullanarak istenen parametreler ayarlanır (UYARI : iç prob zamanı ve ısıyı aynı anda seçilemez , bir seferde sadece iki parametreden biri seçilebilir). Pişirmeye başlamak için START/STOP 'a basın .

- PROGRAMLARI KULLANARAK PİŞİRMEK: Fırının 16 adet önceden ayarlanmış programı vardır :

N	TANIM	FAZ 1				FAZ 2				FAZ 3					
		MIN	°C	% BUHAR /BACA	MOTOR HIZI	İÇ PROBU	MIN	°C	% BUHAR /BACA	MOTOR HIZI	İÇ PROBU	MIN	°C	% BUHAR /BACA	MOTOR HIZI
1	PASTA VE GRATEN	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (KIZARTMAK)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	TAVUK	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	DOMUZ	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6
6	ROSTO	10	120	+10	6			160	-10	6	50°C				
7	KUZU	5	120	+5	6			170	-10	6	55°C				
8	SOMON		160	0	6	60 °C									
9	KARİDES ~100GR	9	100	+10	6										
10	FIRIN PATATES	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	HAVUÇ	15	100	+10	6										
12	TAZE EKMEK	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	KROVASAN	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	GÉNOISE KEK	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	KREMALİ PASTA	3	160	0	3		14	180	0	4					
16	SOĞUTMA	Inf.	30	0	6										

İstlenen programı seçmek için:

- ✓ Çalıştırma göstergesinde P01 gösterilene kadar P/M butonunu seçin ;
- ✓ + ve - selektörlerini kullanarak program numarasını seçin
- ✓ Programı başlatmak için START/STOP 'a basın .

Fırının 99 program hafızası vardır, 16'sı önceden ayarlanmıştır . Böylece numara 17'den itibaren yeni programları hafızaya almaya başlayabilirsiniz.

Kişiselleştirilmiş programları oluşturmak ve hafızaya almak için:

- ✓ Çalıştırma göstergesinde P01 gösterilene kadar P/M butonunu seçin ;
- ✓ + ve - selektörlerini kullanarak hafızaya alınacak program numarasını seçin ;

- ✓ Boş bir programın (veya düzeltilecek mevcut bir program) bulunması üzerine *F1* uyarı lambasının ON konumunda olacağı *timer sektörüne* ilerleyin . 1. Aşama parametrelerini (ısı, zaman/ iç prob ısı motor hızı, buhar/ baca) ayarlayın ;
- ✓ *F'e* basın , *F1* yerine *F2* uyarı lambası yanar , ikinci fazı ayarlamak için ilerleyin ve böylece üçüncü ve dördüncü için de aynı prosedürü izleyin. Bir fazı iptal etmek için timer kadranı ile END '1 seçin (*timer bölümü*).
- ✓ Ayarlamaların tamamlanması üzerine, start sektöründe bulunan *hafıza* butonuna basın ve *hafıza uyarı lambası* yanıp sönene kadar basılı tutun .
- ✓ Bu noktada program hafızaya alınır . Oluşturulan programları unutmamak için yazılması tavsiye edilir.
- ✓ Bir programın ayarlanmış mı yoksa boş mu olduğunu belirlemek için programın seçilmesi üzerine ekranda gösterilen yazıları okuyun: eğer boşsa *son* , 30°C ve *00 buhar* gösterilir .
Önceden hafızaya alınan programları yeni bir programı oluşturmak için aynı prosedürü izleyerek değiştirmek mümkündür. Bir program sadece düzeltilebilir ama silinemez .
Sadece 16 numaralı program, soğutma, değiştirilemez .

P16 SOĞUTMA PROGRAMLARI

Bu program fırının çabuk soğumasını sağlar çünkü program ilerlerken durdurmadan kapı açılabilir. Motor fanları devrededir ama nemlendirici ve ısı devrede değildir. Program istenen ısıya ulaşınca START/STOP'a basarak manuel olarak durdurulabilir .

UYARI : 16 no.lu SOĞUTMA program sırasında , hiç bir koşulda, fanlara veya rezistansa değen hava yuvasını devrede iken veya sıcakken değiştirmeyin.

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com



GPG