

S M E G

SFP6604NRE

Kullanma Kılavuzu

İçindekiler

1 Talimatlar	66
1.1 Genel güvenlik talimatları	66
1.2 Üretici sorumluluğu	67
1.3 Cihazın amacı	67
1.4 Atık yönetimi	67
1.5 Kimlik plakası	68
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	68
1.7 Kapalı/bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi	68
1.8 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	68
2 Tanım	69
2.1 Genel Tanım	69
2.2 Kontrol paneli	70
2.3 Diğer parçalar	70
2.4 Mevcut aksesuarlar	71
3 Kullanım	72
3.1 Talimatlar	72
3.2 İlk kullanım	72
3.3 Aksesuarlar Kullanımı	73
3.4 Fırını Kullanma	73
3.5 Pişirme Tavsiyeleri	79
3.6 Özel Fonksiyonlar	84
3.7 Ön Ayarlı Tarifler	92
3.8 Kişisel programlar	98
3.9 Ayarlar	103
4 Temizlik ve Bakım	109
4.1 Talimatlar	109
4.2 Cihazı Temizleme	109
4.3 Kapıyı Çıkarma	109
4.4 Kapı camını Temizleme	110
4.5 Buharlı Temizleme (bazı modellere özgü)	112
4.6 Pirolyz (bazı modellere özgü)	115
4.7 Olağanüstü Bakım	118
5 Kurulum	121
5.1 Elektrik bağlantısı	121
5.2 Kablo Değişimi	121
5.3 Konumlandırma	122

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir bölümleri çok ısınır.
- Çalışma sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşından küçük çocukları güvenli mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Kullanım sırasında metal nesnelere (bıçaklar, çatal, kaşık ve kapaklar) cihaza bırakmayın.
- Kullanım sonrası cihazı derhal kapatın.
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Cihaz asla denetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.
- Kurulum ve yardım müdahalelerini yürürlükteki standartlara göre nitelikli personel tarafından yaptırın.
- Bu cihazı değiştirmeyiniz.
- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesnelere (çatal, bıçak, kaşık vb.) sokmayın.

- Nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan ya da kendiniz cihazı onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilecekler.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, lekeli gidericiler ve metal süngerler).
- Ahşap veya plastik saplı gereçler kullanın.
- Cihaza oturmuyun.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar açığa çıkabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.



Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağı üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmamaya dikkat edin.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Üretici Sorumluluğu

Üretici, şahıslara veya mülke verilen zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk kabul etmez:

- Tasarlandığı amaç dışı kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki hükümlere uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek amacıyla tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır.
- En az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel/ zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli alet kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler gözetiminde veya talimat aldıklarında bu cihazı kullanabilirler.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Boşaltma



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönlendirmeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı fişini çekin.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri verin; birebir karşılıkla.



Talimatlar

Aletlerimiz çevreye zarar vermez ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalajlar Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayın.
- Çocukların ambalaj plastik torbalarıyla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Kimlik plakası

Kimlik plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne nedenle olursa olsun kimlik plakasını çıkarmayın.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle tüm olarak saklanmalı ve cihazın çalışma ömrü boyunca kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kapatma/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Kapatma/bekleme modundaki güç tüketimi teknik verileri, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzu, güvenlik ve son bertaraf ile ilgili genel bilgiler.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı hakkında bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Öneri

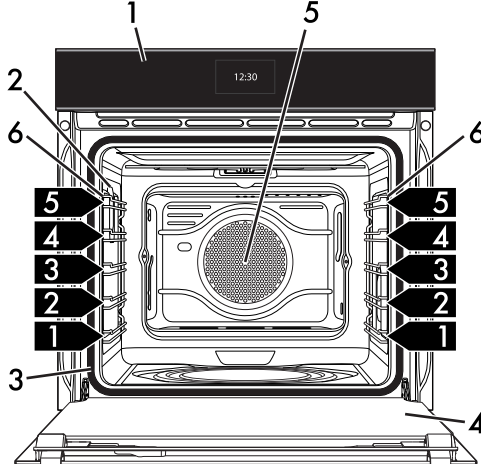
1. Kullanım talimatı dizisi.

- Bağımsız kullanım talimatı.



2. Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Kontrol paneli

2 Fırın aydınlatması

3 Contay

4 Kapı

5 Fan

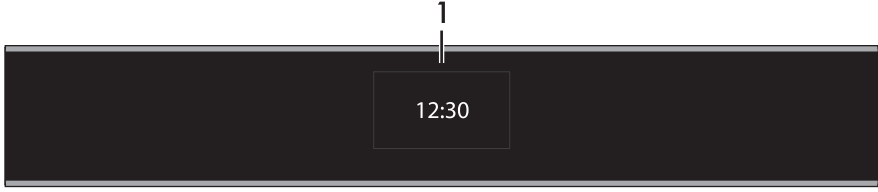
6 Raf/Tepsi destek çerçeveleri

1,2,3... Kadro rafı





Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Gösterge

Dokunmatik ekran gösterge cihazla etkileşim kurmanıza olanak tanır. Mevcut işlemlere erişmek için simgeleri basın. Gösterge, seçili işlem, zaman/ısı ayarları veya önceden ayarlanmış pişirme programı ayarları gibi tüm işletme parametrelerini gösterecektir.

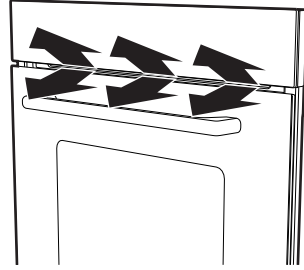
Genellikle önceki menü  dönmek veya bir işlemi sonlandırmak için simgeye  basın; seçili seçenekleri onaylamak için simgeye basın.

2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsilerin ve rafların farklı yüksekliklere konumlandırılması için raflar içerir. Giriş yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı







Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üzerinden sürekli bir hava akışı sağlar; cihaz kapatılmış olsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihaz iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında
- Herhangi bir işlem seçildiğinde, , ve işlev   
- Fırın ışığını manuel olarak aktifleştirmek için simgeye basın veya kullanırken kapatmak için simgeye  basın.

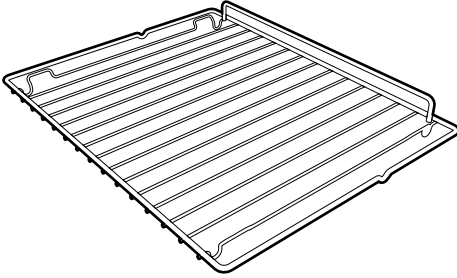


2.4 Uygun aksesuarlar



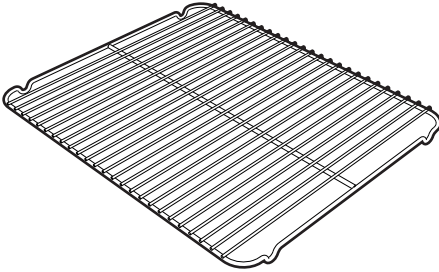
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

Raf/Askı



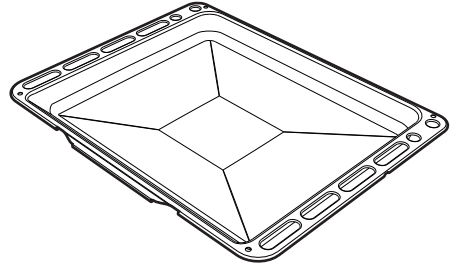
Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üstüne konmak üzere; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.



Yiyeceklerle temas edecek fırın aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Tedarik edilen orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.



Kullanım

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşırken ısıya dayanıklı eldivenlerle ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Fırın çalışırken çocukların yakınına gelmesine izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında sprey ürünler püskürtmemeyin.
- Fırının yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyası veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutuları veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını izinsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm rafları ve tepsileri çıkarın.



Yanlış kullanım Emaile kaplı yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın kapağının tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğu üzerindeki teknik veriler plakasından başka hiçbir etiketi çıkarmayın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (4 Temizlik ve bakıma bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta çalıştırın.

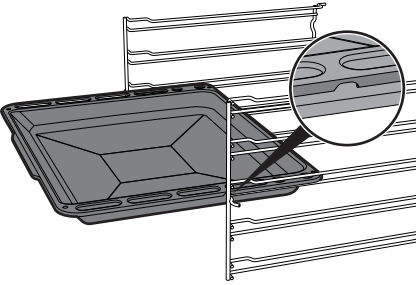
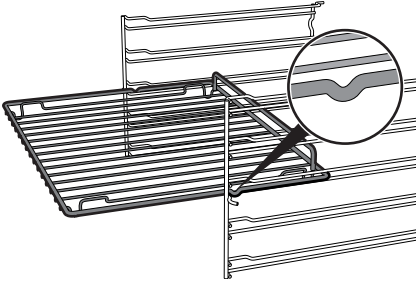


3.3 Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara takılmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



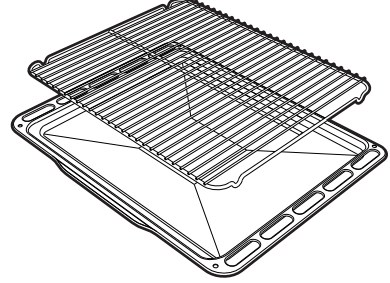
Rafları ve tepsileri nazikçe fırına itin, durana kadar.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

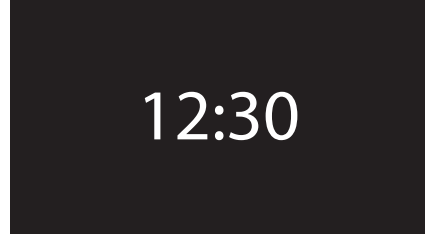
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye dahil edilmelidir. Böylece pişirilen yemekten yağlar ayrı olarak toplanabilir.



3.4 Fırının Kullanımı

İlk Kullanım



İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, **00:00** aletin üzerinde yanıp sönecektir görüntüsünde. Herhangi bir pişirme programına başlayabilmek için mevcut zamanın ayarlanması gerekir (fırın ilk kez açılıyorsa, gerekli dilin de ayarlanması önerilir).

Ayarlar menüsüne girmek için ekrana dokununuz.



İlk kullanımda cihaz dili varsayılan olarak "English" ayarındadır.



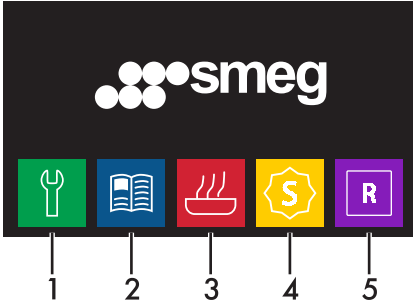
Kullan



İlk bağlandığınızda veya güç bir süre kesildikten sonra cihazla etkileşim kurabilmek için birkaç saniye beklemek gerekli olacaktır.

Ana ekran

Göstergedeki saate basın. Artık cihazın ana ekranındaki çeşitli mevcut işlevler seçilebilir.



1 Ayarlar

2 Öntanımlı tarifleri

3 Pişirme işlevleri

4 Özel işlevler

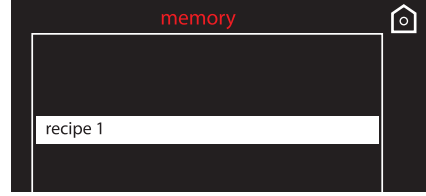
5 Kişisel programlar

Bellek

Metne basın  üzerindeki

"ana ekran" son önceden ayarlanmış tarifleri veya kullanılan kişisel tarifleri görüntülemek için

(örnekte tarif 1 saklanmıştır, "Bir tarif ekleme" ye bakın).



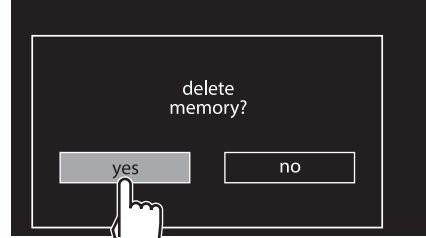
Belleği silme

Belleği silmek istiyorsanız:

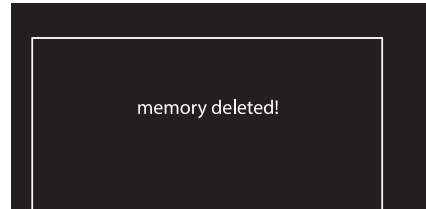
1. Metne basın üzerindeki

"ana ekran" son önceden ayarlanmış tarifleri veya kullanılan kişisel tarifleri görüntülemek için.

2. Simgeye basın




3. Belleği silmek istiyorsanız evet'i seçin.



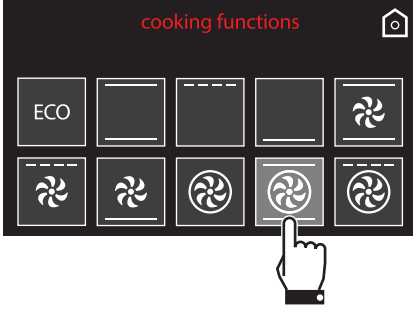


Pişirme işlevleri

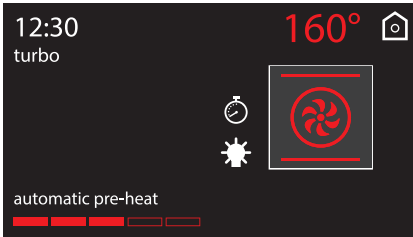
1. Pişirme işlevlerini seçin  simge
“ana ekran”da.



2. Gerekli işlevi seçin.




Cihaz ön ısıtmaya başlayacak. Girişimde seçilen işlev, ön ayarlı sıcaklık, mevcut zaman ve ulaşılan sıcaklık ilerleme çubuğu göstergen farklıdır (ön ısınma).




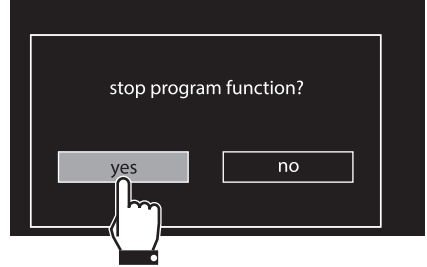
Ön ısıtma aşaması tamamlandığında, yiyeceğin fırına konulabileceğini göstermek için bir zıngırtı sesi duyulacaktır.





 Otomatik ön ısıtma aşamasında yemeği fırına koymanız önerilmez.

Bir işlevi kesintiye uğratma

Bir pişirme işlevini  smek için geri butonuna yaklaşık 2 saniye basın. Gerekli seçeneği seçin.



 Pişirmeyi herhangi bir  anda hemen kesmek ve ana menüye dönmek için geri simgesine birkaç saniye basılı tutun.



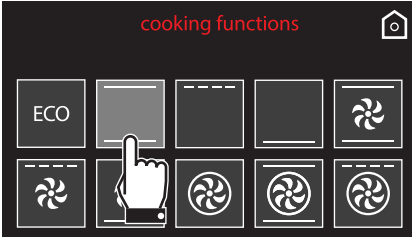
Kullan

Piştirme sırasında bir fonksiyon değiştirme

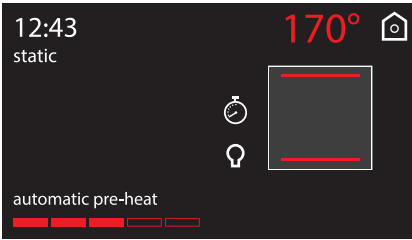
1. Değiştirmek için fonksiyon simgesine basın.



2. İstenilen yeni fonksiyon simgesine basın.



3. Ekranda seçilen yeni fonksiyon, ön ayarlı sıcaklık, mevcut saat ve yeni sıcaklığa ulaşma süreci gösterilecek.

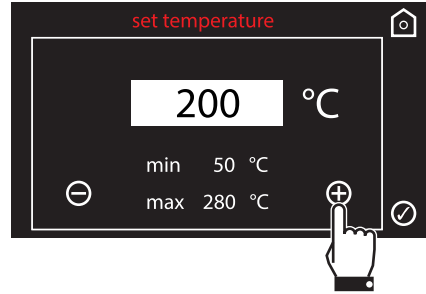


Ön ayarlı sıcaklığı değiştirme

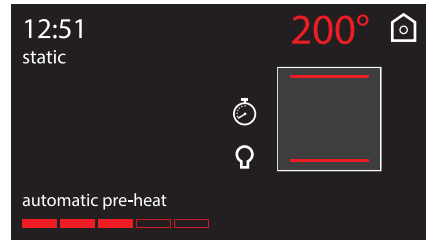
1. Değiştirmek için görüntülenen sıcaklığa basın.



2. Gerekli sıcaklık ayarlamak için sembolleri kullanın.



3. Onaylamak için onay simbesine basın.



i

Mevcut fonksiyonu veya ekranı yanlışlıkla kapatmamak için görüntülenen. Simgesi basılı tutulması normale göre daha uzun sürmelidir. Simgenin 3 saniye basılı tutulması her zaman mevcut ekranı ve işlevi kapatır.



Piştirme Fonksiyonları Listesi

Eko

ECO

Vantilatör ile dolaşımli ısıtıcı elemanın ECO modunda birlikte kullanımı, tek raf üzerinde piştirme için özellikle uygundur; güç tüketimi azaltılır.

Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli gıdalar için özellikle uygundur. Geleneksel piştirme, statik piştirme olarak da bilinir ve aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm türden kızartmalar, ekme ve kekler için mükemmeldir ve herhangi bir durumda yağlı etler için özellikle uygundur; örneğin kaz ve ördek.

Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve dönerli sistemle birlikte (bulunuyorsa) piştirme sonunda yiyeceğe eşit kızartım sağlar. Sosisler, domuz kaburgası ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

Alt eleman

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzey sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamasını sağlar; kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta, çörek ve pizzalar için mükemmeldir.



Vantilatörlü

Vantilatörün çalışması, geleneksel piştirme ile birleşerek, karmaşık tarifler bile tutarlı piştirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmel, aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. (Çok seviyeli piştirme için 1. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).



Izgarayla Vantilatör

Vantilatörden çıkan hava, ızgaranın yarattığı kuvvetli ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgaralar. Etin büyük parçaları için mükemmel (örn. domuz budu).



Vantilatör + alt eleman

Vantilatörün sadece alt ısıtma elemanı ile kombinasyonu piştirme işlemini daha hızlı tamamlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi tamamlamak için tavsiye edilir; bu yüzden biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ve circulaire ısıtma elemanının (fırının arkasına yerleşik) birleşimi, aynı sıcaklık ve pişirme türünü gerektirdiği sürece farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı anında ve eşit ısı dağılımı sağlar. Örneğin, balık, sebzeler ve bisküvileri (farklı seviyelerde) aynı anda pişirmek mümkün olacak; koku ve tatların karışması olmaz.



Turbo

Fan yardımcı pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, farklı yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirme imkanı verir; koku ve tatların karışması olmaz. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir. (Çok seviyeli pişirme için 1. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).



Circulaire + ızgara ile fan

Fan yardımcı pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, farklı yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirme imkanı verir; koku ve tatların karışması olmaz. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



3.5 Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak süresi kısaltılamaz (yiyecek dışı çok pişmiş, içi az pişmiş olabilir).
- Pencerede yoğunlaşmayı önlemek için piştikten sonra sıcak yiyecek fırında çok uzun süre kalmamalıdır.

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketicinin zevkine göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya rosto üzerine bir kaşıkla basın. Sert ise pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişirme gerekir.

Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulabilir.
- Fan ile ızgara fonksiyonunda, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceğin tezgahın ortasına yerleştirilmesini öneririz.

Tatlılar/kekler ve kurabiyeler için pişirme tavsiyesi

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının iyice şişip şişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.
- Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefere ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.
- Çözme ve mayalandırma için tavsiyeler
- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları çıkarılarak fırının ilk rafına kapaksız kapta yerleştirin.
- Yiyecekleri üst üste gelmemeye dikkat edin.
- Eti çözdürürken ikinci seviyeye konumlandırılmış ızgara ve bir kap first level üzerinde kullanın. Bu sayede çözdürme sıvısı yiyecekten akar.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalandırma için fırının tabanına su dolusu bir kap yerleştirin.



Kullan

Enerji tasarrufu için

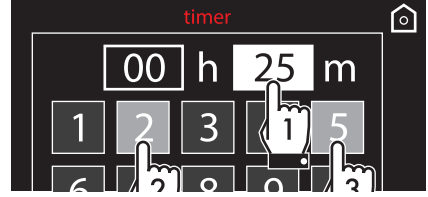
• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırın içinde birikmiş ısıyla kalan dakikalar boyunca devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

• (Takılıysa) Kullanılmadığında pizza tablasını çıkarın ve kapağı yerine yerine slotuna koyun.

3. Gerekli süreyi girin (örneğin 25 dakika: önce dakikalar kutusuna dokunun, sonra 2 ve 5 sayılarına dokunun).



4. Onayı için simgeye basın.

5. Geri sayım başlayacak.


Fonksiyon sırasında Zamanlayıcı



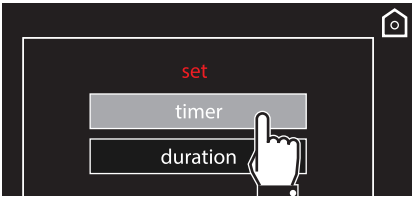
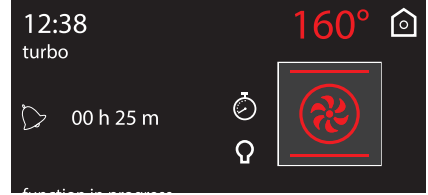
Bu işlev yalnızca zili aktive eder, pişirmeyi durdurmaz.

1. Pişirme sırasında  simgeye basın işlev.

2. Zamanlayıcıya basın.



6. Zil çalınca kadar bekleyin. Sembol 

yanıp sönüyor.




Zamanlayıcının süresi en az 1 dakikadan en fazla 4 saate kadar olabilir.



Sembolü veya  basın 

zili devre dışı bırakın. Sembolü basın

başka bir  ka işçisini seçmek için sembolü tekrar basın.

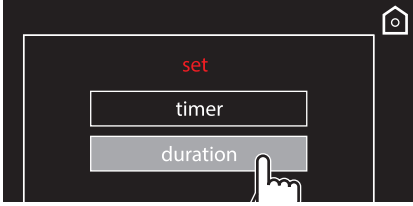


Zamanlı pişirme

i Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işleminin başlatılıp ardından bitirilmesini sağlayan işlemdir.

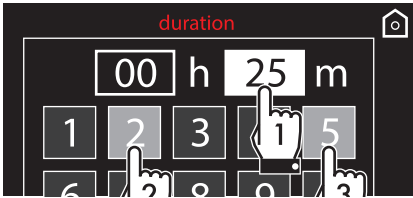
i Zamanlı pişirmenin etkinleştirilmesi, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika hatırlatıcı zamanlayıcıyı iptal eder.

1. Bir pişirme işleminin sırasında simgeye basın.
2. Süreye basın.

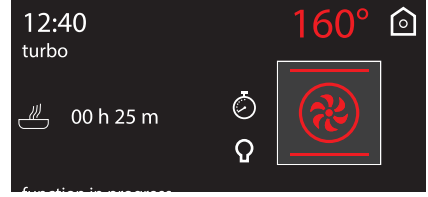


i Zamanlayıcının süresi minimum 1 dakika ile maksimum 13 saat arasında olabilir.

3. Gerekli süreyi girin (örneğin 25 dakika: önce dakika kutusuna dokununuz, ardından 2 ve 5 sayılarının üzerine dokununuz).

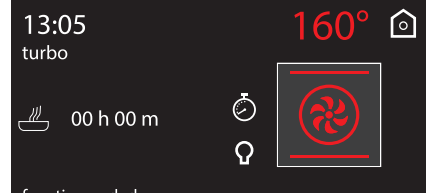


4. Onaylamak için simgeye basın.
5. Zamanlı pişirme başlar.



6. Pişirme döngüsünün sonunda ekranda "işlev sona erdi" görünür ve kapatılabilen bir zil sesi duyulur

sembollere basılarak devre dışı bırakılır ve simgeye basın.



i Pişirmeyi manuel olarak uzatmak için döngü için simgeye basınız. Ardından simgeye basınız. Cihaz, daha önce seçmiş pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam eder.



Kullan

Zamanlı pişirme sırasında veri setini değiştirme

Çalışma sırasında zamanlı pişirme süresini değiştirmek mümkündür:

1. Simgeye bas
2. Süreye basın.

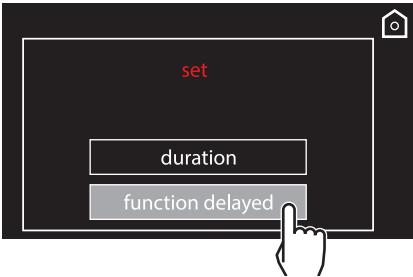


3. Gerekli yeni süreyi girin ve onaylamak için ye basın.

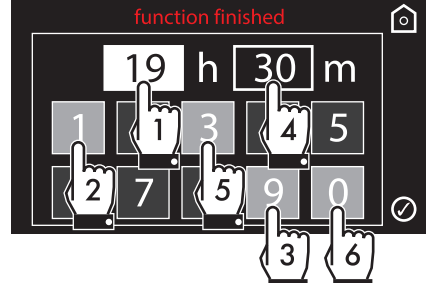
Gecikmeli pişirme

i Gecikmeli pişirme, kullanıcının belirlediği zamana bağlı olarak pişirme işlemi belirlenen bir saatte durdurmanıza olanak tanıyan işlemdir; ardından fırın otomatik olarak kapanacaktır.

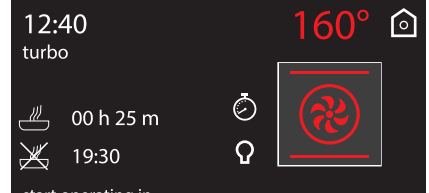
1. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra simgeye basın.
2. Gecikmeli işlev üzerine basın.



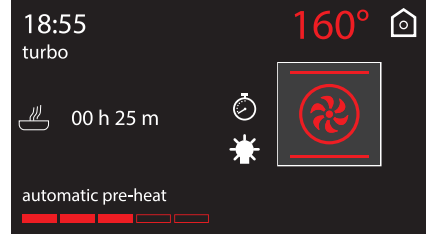
3. Pişirmenin biteceği saati girin (örneğin saat 7:30 öğleden sonra: önce saat kutusuna dokununuz, sonra 1 ve 9 sayılarına dokununuz; dakika kutusuna dokununuz, sonra 3 ve 0 sayılarına dokununuz).



4. Onaylamak için ye basın.
5. Cihaz gecikme başlama zamanını bekler.

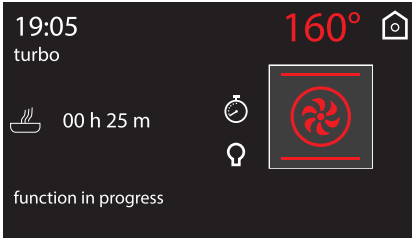


6. Belirlenen değerlere göre cihaz yaklaşık 10 dakikalık bir ön ısıtma aşamasına başlayacaktır.






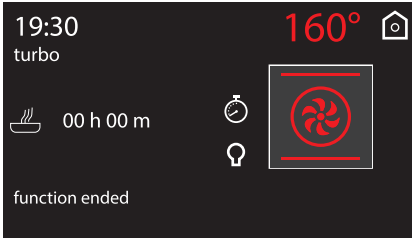
7. Seçilen işleyle devam edecek.





8. Pişirme döngüsünün sonunda, göstergede "işlev bitti" görünür ve bir zil sesi duyulur; bu şu şekilde olabilir

sembollere basılarak devre dışı bırakılır 

ve 



Pişirmeyi elle uzatmak için döngüsünü basın, sembol 

ardından sembol . Cihaz önceki pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına geri döner.





Güvenlik nedeniyle pişirme süresini ayarlamadan kendi başına pişirme bitiş saatini ayarlamak mümkün değildir.

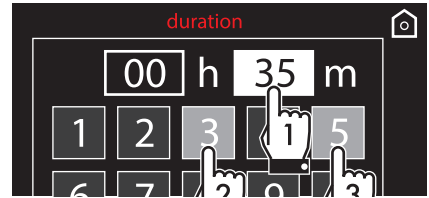
Programlanmış pişirme sırasında veri kümesini değiştirmek




Pişirme süresi değiştirdikten sonra pişirme son zamanı yeniden ayarlanmalıdır.


Çalışma sırasında programlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

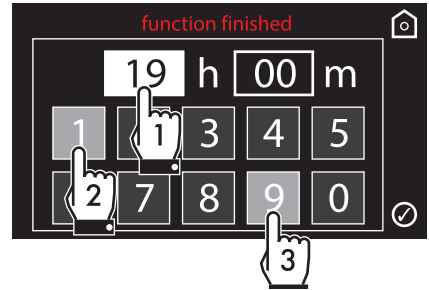
1. Sembolü bas 
2. Gerekli yeni süreyi girin (örneğin 35 dakika) ve onaylamak için sembolü basın. 



3. Sembolü tekrar basın. 

4. Gerekli pişirme bitiş saatini girin (örneğin 7:00 öğleden sonra) ve basın.

onaylamak için sembol. 





Kullan

3.6 Özel işlevler

Özel işlevler menüsünde fırın kapalıyken zamanlayıcı, çözdürme veya temizleme işlevleri gibi bazı işlevler bulunmaktadır.

Özel işlevleri seçin



simge açık

“Ana ekran”.



Yürüteç/Mayalandırma

Üstten gelen ısıyı kullanan mayalandırma işlevi, tüm hamur türlerini mayalandırmayı sağlar ve hızlı bir şekilde mükemmel sonuçları garanti eder.



Yiyecek ısıtma

Yemek ısıtmak veya sıcak tutmak için.



Şabat

Bu işlev, Yahudi Şabatı'nın gereksinimlerine saygı göstererek yiyeceğin pişirilmesini sağlar.



Buhar Temizleme (sadece bazı modellerde)

Bu işlev, alt tarafta bulunan uygun bölüme dökülen az miktarda suyla üretilen buharı kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır.



Bazı işlevler tüm modellere uygun değildir.

Özel işlevler listesi



Zamanlayıcı

Belirlenen süre geçtiğinde buzil ses çıkarır.



Ağırlığa göre çözdürme

Bu işlev, dondurulmuş ürünün türüne ve ağırlığına göre çözdürür.



Zamana göre çözdürme

Bu işlev, seçilebilir bir zamana dayanarak yiyeceği çözdürmenizi sağlar.



ECO P ECO pirolitik (bazı modellerde yalnızca)

Bu fonksiyon ayarlandığında, fırın önceden belirlenmiş bir süre için 500°C'de pirolitik bir çevrim yürütür. Çok kirli olmayan fırınlar için kullanılır.

P Pirolitik (sadece bazı modellerde) Bu fonksiyonu ayarlamak fırının 500°C'ye kadar sıcaklıklara ulaşmasını sağlar,

iç duvarlarda oluşan tüm yağlı yok eder.

i Aşağıda daha karmaşık özel işlevler gösterilmiştir. Buharı Temizle, Pirolitik ve ECO Pirolitik gibi işlevler için "4 Temizlik ve bakım" bölümüne bakınız.

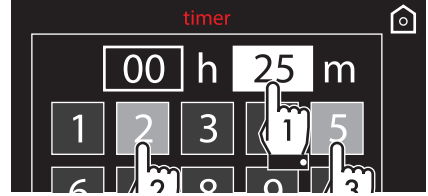
Zamanlayıcı


i Dakiklik zamanlayıcısının süresi en az 1 dakika, en çok 4 saate kadar olabilir.

1. "özel işlevler" menüsünden zamanlayıcıyı seçin.

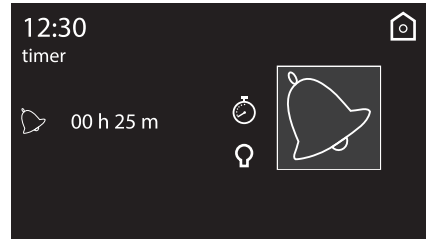



Gerekli süreyi girin (örneğin 25 dakika: önce dakikalar kutusuna dokunun, sonra 2 ve 5 rakamlarına dokunun).






3. Onaylamak için  ye basın.

4. Geri sayım başlayacak.



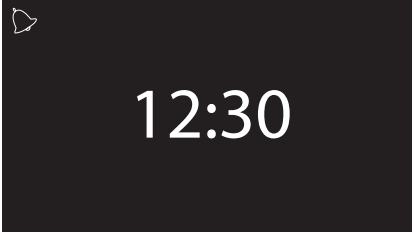
5. Zil sesinin gösterdiğini bekleyin ki süre tamamlandı. Simgeler  yanıp söner.

 Simgelyi veya  ka zili devre dışı bırakın. Basın yeniden  ngelye dokunun başka bir zamanlayıcı.



Kullan

Sayaç ayarlama ekranını terk ederseniz, sembo  üstte görüntülenecek solda, bir dakikalık zamanlayıcının çalıştığını gösterir etkin.



Özel zamanlayıcıyı kaldırmak için sayacı sıfıra geri getirmeniz gerekir.



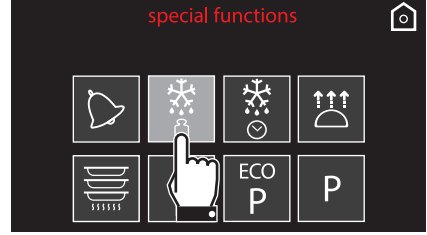
Bir zaman ayarı yapıldıktan sonra bir işlem etkinleştirilirse, bu zaman işlem için otomatik olarak bir zamanlayıcı olarak kullanılacaktır; bazı özel işlevler, otomatik ön ayarlı tarifler ve kişisel tarifler hariç.



Bu işlem, pişirmeyi durdurmadan sadece zili aktive eder.

Ağırlığa göre buz çözme

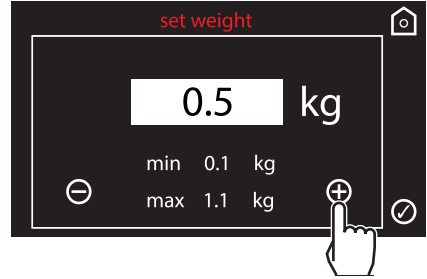
1. Yemeği cihazın içine yerleştirin.
2. Özel işlevler menüsünden ağırlığa göre buz çözme seçin.




3. Buz çözülecek yiyeceğin türünü seçin.



4. Buz çözülecek  ve  ağırlığını (kilogram olarak) girmek için simgeleri kullanın.



5. Onayı için simbo  ye basın.

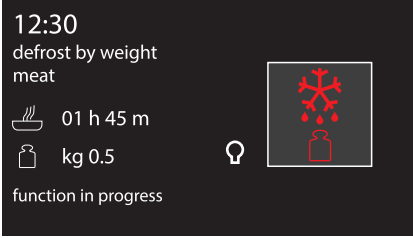


6. Çalıştırmadan eritmeyi başlatmak için başlatı seçin veya belirlenen parametreleri daha fazla değiştirmek için değişikliği seçin.



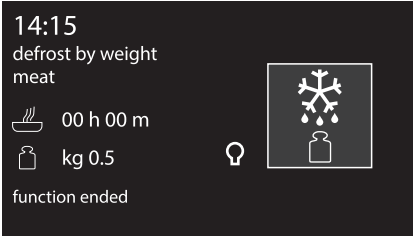
7. Ağırlıkla eritme işlevini başlatmak için simgeye basın.

8. Ağırlıkla eritme başlayacaktır.



9. İşlev sonunda ekranda "işlev bitti" görünecek ve bir zil sesi duyulacaktır ki bu

simgeye basılarak devre dışı bırakılır.

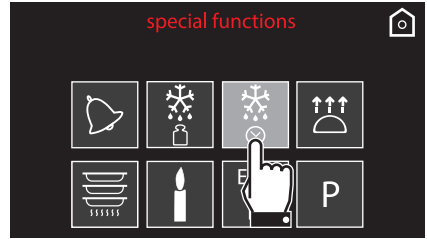


Ön ayarlı parametreler:

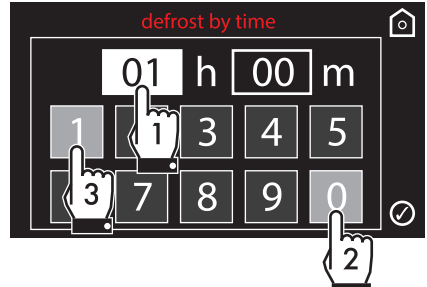
Tür	Kilo (kg)	Zaman
Et	0.5	01s 45m
Balık	0.4	00s 40m
Meyve	0.3	00s 45m
Ekmek	0.3	00s 20m

Zamanla eritme

1. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.
2. "özel işlevler" menüsünden zamanla eritmeyi seçin.



3. Gerekli süreyi girin (örneğin 1 saat: önce saat kutusuna dokununuz, ardından 0 ve 1 sayılarını girin).



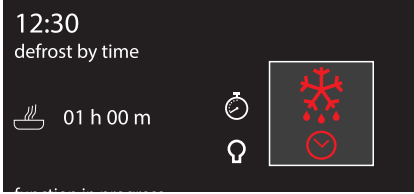
4. Onaylamak için simgeye basın.



Kullan

Zamanla buz çözme fonksiyonunu başlatmak için simgeyi tekrar basın.

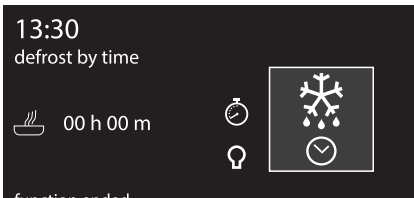
Zamanla buz çözme başlayacaktır.



Fonksiyon yürütülürken buz çözme süresi üzerinde daha fazla değişiklik yapılabilir (Bkz. “Zamanlı pişirme”). Basın the

istediğiniz değişiklikleri yapmak için simgeyi basın.

8. Fonksiyonun sonunda, “fonksiyon görüntüde ended görüntülenir ve bir bipöriz çalar; simgeye basılarak devre dışı bırakılabilir.



i Zamanla buz çözme süresi en az 1 dakikadan en çok 13 saate kadar olabilir.

İspat

i Başarılı bir doğrulama için su dolu bir kap fırının tabanına yerleştirilmelidir.

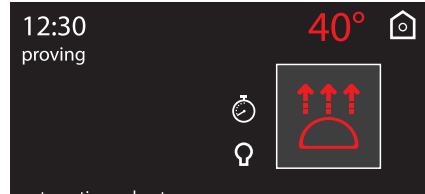
Hamuru ikinci seviyede mayalanmaya konumlandırın.

“özel fonksiyonlar” menüsünden mayalanmayı seçin.



3. Mayalanmayı başlatmak için simgeye basın fonksiyon.

Alet ön ısıtmaya başlayacaktır.



Daha sonra seçilen fonksiyonla devam edecektir.





6. Fonksiyon çalışırken, maksimum 4 saate kadar bir sayaç ayarlanabilir (bkz. “Fonksiyon sırasında Zamanlayıcı”), bir mayalama süresi (bkz. “Zamanlı pişirme”) veya gecikmeli mayalama (bkz. “Pişirmeyi geciktirme”). İstedığınız değişiklikleri yapmak için simgeye basın.

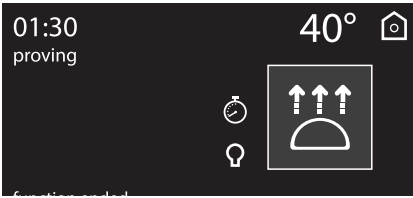


Başka ayarlanmadıkça mayalama süresi maksimum 13 saat olacaktır.



En iyi mayalama için fırın ışığı kapalı tutulur, ancak açılabilir. herhangi bir zamanda sembole

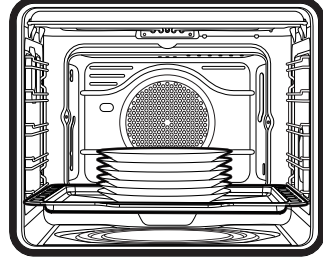
7. Fonksiyonun sonunda, ekranda “fonksiyon bitti” görünür ve bir Sinyal duyulacak ve sembole basılarak devre dışı bırakılabilir.



Mayalama fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı (40°C) değiştirilmesi mümkün değildir.

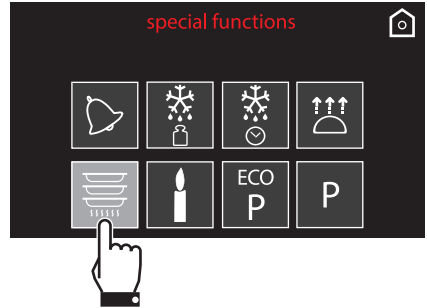
Yiyecek Isıtma

1. Tepsiyi ilk rafın üzerine konumlandırın ve ısıtılacak tabakları onun ortasına yerleştirin.



Tabakları çok yüksek istifli (üst üste) yapmayın. Maksimum 5/6 kadar yüksek istifleyin.

2. “özel fonksiyonlar” menüsünden yiyecek ısıtmayı seçin.

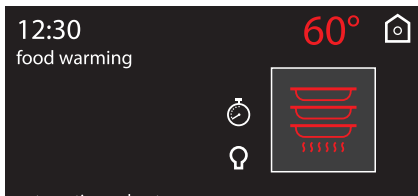




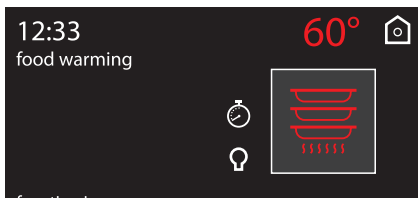
Kullan

3. Gıda ısıtma işlevini başlatmak için sembole basın veya değiştirmek için varsayılan sıcaklık değerini (40° ile 80° C arasından) basın.

4. Cihaz önceden ısıtmaya başlayacak.



5. Ardından seçili işlevle devam edecektir.



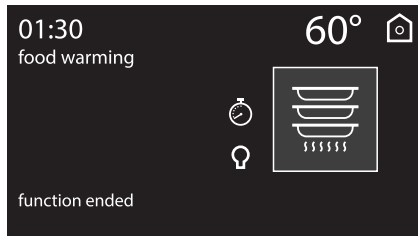
6. Fonksiyon çalışırken, maksimum 4 saatlik bir zamanlayıcı ayarlamak mümkündür (bkz. "Fonksiyon sırasında Zamanlayıcı"), ısıtma süresi (bkz. "Zamanlı pişirme") veya gecikmeli ısıtma (bkz. "Pişirmeyi geciktir"). İstenilen değişiklikleri yapmak için sembole basın.



Aksine ayarlanmadıkça, gıda ısıtma işlevinin maksimum süresi 13 saattir.

7. İşlevin sonunda, ekranda "function ended" (işlev bitti) görünecek ve bir zil çalacaktır ki

sembrole basılarak devre dışı bırakılır ve





Sabbath



Cihaz bu işlevde çalışırken bazı belirli davranışlar sergiler:

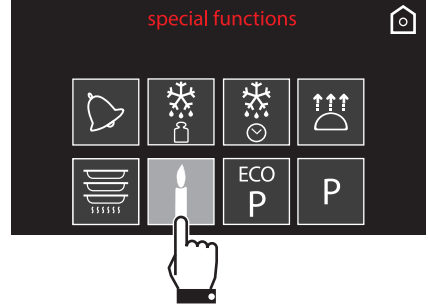
- Pişirme süresi belirlenemez, pişirme süresi sonsuza kadar ilerleyebilir.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma veya manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı etkinleştirmez.
- Fırın fanı devre dışı.
- Ziller devre dışı.



Sabbath işlevini etkinleştirdikten sonra artık herhangi bir parametreyi değiştirmek mümkün değildir. Herhangi bir işlem etkisiz olacaktır;

yalnızca ana menüye dönmeye olanak tanıyan geri dönüş sembolü aktiftir.

1. "özel işlevler" menüsünden sabbath'ı seçin.



2. Sabbath işlevini başlatmak için sembole basın veya değiştirmek için ön ayarlı sıcaklık değerine basın (60° ile 100° C arasında).



3. Bittiğinde, geri alma düğmesine basılı tutun ana menüye dönmek için sembol.



Kullan

3.7 Varsayılan tarifler

Bu mod, önceden ayarlanmış bir gıda pişirme programını seçmenize olanak sağlar. Cihaz, girilen ağırlığa göre otomatik olarak en uygun pişirme parametrelerini hesaplar.

Varsayılan tarifleri seçin  simge üzerinde "ana ekran".



Varsayılan tarifi başlatma

1. "Varsayılan tarifler" menüsünden gerekli yemek türünü seçmek için sembollere basın. Ardından onay için yemeğin adını basın.



Pişirmek için yemeğin alt türünü seçin ve onaylamak için yemeğin alt türünün adını basın.



3. Pişirme türünü seçin (seçilen yemeğe bağlı olarak mümkün olduğunda) ve onaylamak için pişirme türünün adını basın.

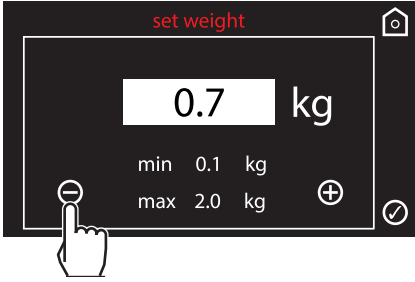


4. Yemeğin ağırlığını değiştirmek için sembole basın.





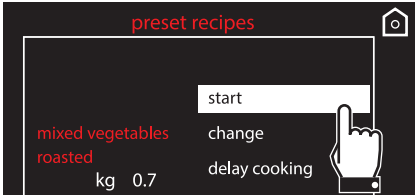
5. Yemeğin ağırlığı **+** (kilogram olarak) girmek için sembolleri ve kullanın.



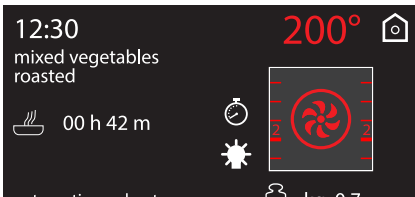
6. Onaylamak için **✓** sembole basın.

7. Sonraki ekrana geçmek için tekrar sembole basın.

Bu noktada seçili önceden ayarlanmış tarifi başlatabilir, ayarları kalıcı olarak değiştirebilir veya gecikmeli pişirme yapabilirsiniz.



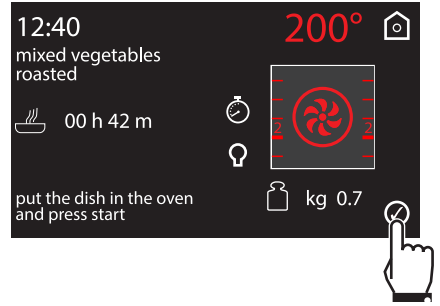
9. Başlat seçeneğini belirlerseniz, pişirme, önceden ayarlanmış tarife ait varsayılan ayarlarla başlayacak ve ekranda ayarlanan tüm parametreler gösterilecektir.



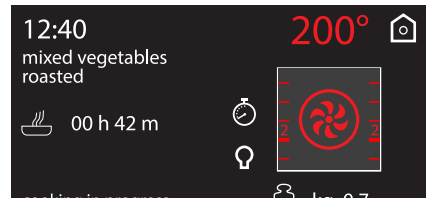
i Görünen süre, sıcaklığa ulaşma süresini içermemektedir.

✎ Bazı önceden tanımlanmış pişirme parametreleri, pişirme başlamış olsa bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

10. Gıdanın fırına yerleştirilmesini ve pişirmeye başlama işleminin etkinleştirilmesini göstermek için bir gurultu çalacak ve bir mesaj görüntülenecektir.



11. Pişirmeyi başlatmak için sembole basın.




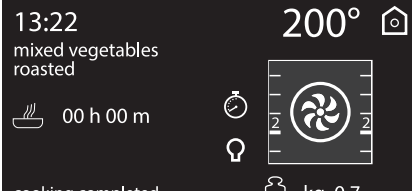


Kullanınız

Önbelirlenmiş tarif sonu

1. Önbelirlenmiş tarifi sonunda cihaz kullanıcıyı şu mesajla bilgilendirecektir:

buzzer ve sembol  yanıp sönmesi olacak.



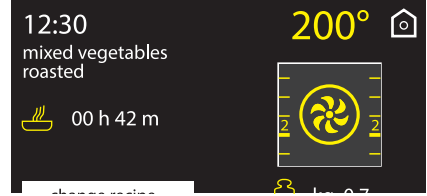
2. Aynı şu anki parametrelerle pişirme yapmak için sembole basın (buzzer aktifse sembole iki kez basın). Cihaz doğru sıcaklıkta ise pişirmeye otomatik olarak yeniden başlayacaktır; aksi halde ön ısıtmaya da devam edecektir.

Önbelirlenmiş tarifi kalıcı olarak değiştirmek

1. Seçili olan ön belirlene tarife girin ve seçili yemeğin menüsünden değişikliği seçin.

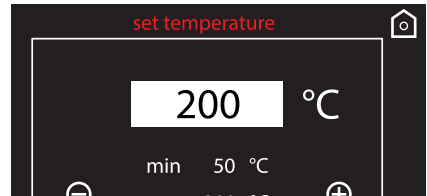


Değiştirilebilecek tüm parametreler ana ekranda sarı renkte vurgulanacaktır.



2. Değiştirmek istediğiniz parametreye basın:


• Pişirme sıcaklığı



Sırayla pişirmek, aynı tipte birden çok yemeği pişirmek için yararlıdır. Örneğin ardışık birkaç pizzayı pişirmek için kullanılabilir.



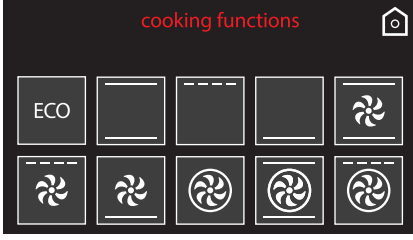
Otomatik ön ısıtma aşamasında yemeği fırına koymanız önerilmez. Spesifik mesajı bekleyin.

3. Dönüş sembolüne basılı olarak 

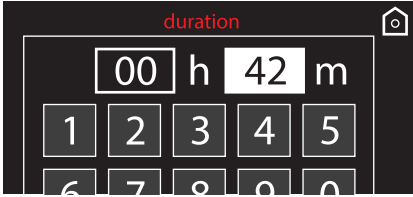
çeşbulları çıkış yapın ve önbelirlenmiş tarifi sonlandırın.



- Pişirme fonksiyonu



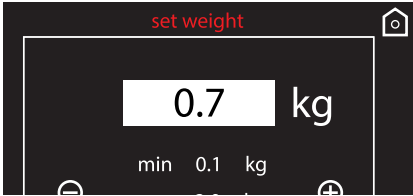
- Pişirme süresi



- Fırın rafı

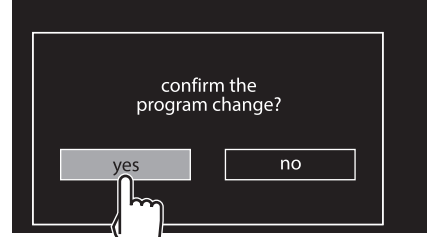


- Yemeğin ağırlığı



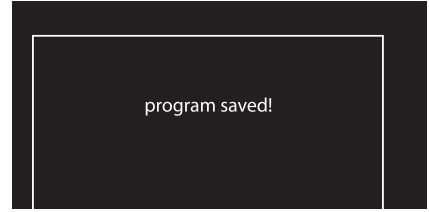
3. Gerekli değişiklikleri yapın.

4. Tarifi saklamak için sembole basın.
Tıkladığınız değişiklikleri onaylamanızı cihaz soracaktır.



Değişiklikler onaylanmazsa önceden ayarlanmış tarif değişmeden kalacaktır.

5. Değişiklik onaylanırsa ekranda bunun onaylandığı gösterilecektir.





Kullan

Öntanımlı tarif tablosu

ETLER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Rosto dana	az az pişmiş	1	Dönence	2	200	35
	orta	1	Dönence	2	200	40
	iyi pişmiş	1	Dönence	2	200	45
Kuzu eti	-	1	Turbo	2	190	75
Dalay lamb	orta	1	Turbo	2	190	100
	iyi pişmiş	1	Turbo	2	190	110
Dalyan eti	-	1	Fan yardımcı	2	190	65
Domuz kaburga	-	1	Izgara ile fan	4	250	16
Domuz pirzolarları	-	1	Izgara ile fan	4	280	15
Domuz sosisleri	-	1	Izgara ile fan	4	280	12
Pastırma	-	0.5	Izgara ile fan	4	250	7
Hindi	kavrulmuş	3	Fan ile destekli	1	190	110
Tavuk	kavrulmuş	1	Turbo	2	200	64
Tavşan	kavrulmuş	1.5	Dairesel	2	190	80

BALIK

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Taze balık	-	0.5	Fan destekli	2	160	35
Dondurulmuş balık	-	0.5	Dairesel	2	160	45
Uskumruna balığı	-	1	Dairesel	2	160	45
İğne balığı	-	0.8	Dairesel	2	160	60
Kılıç balığı	-	1	Dairesel	2	180	30
Kalkan	-	1	Dairesel	2	160	35

SEBZELER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Isı (°C)	Süre (dakika)
Karışık sebzeler	izgara	0.5	Izgara	4	250	25
	fırınlanmış	1	Dairesel	2	200	45
Patates	fırınlanmış	1	Turbo	2	220	40
	donmuş	0.5	Fan destekli	2	220	13



TATLILAR/PASTALAR

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Bundt keki	-	1	Vantilatörlü	2	160	60
Bisküviler	-	0.6	Turbo	2	160	18
Muffinler	-	0.5	Dairesel	2	160	18
Profiteroller	-	0.5	Turbo	2	180	70
Merengler	-	0.3	Turbo	2	120	90
Kek süngerli	-	1	Dairesel	2	160	60
Strudel	-	1	Statik	2	170	40
Tart	-	0.8	Statik	2	170	40
Brioche ekmeği	-	1	Vantilatörlü	2	180	40
Kruizantemler	-	0.6	Dairesel	2	160	30

EKMEK

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Isı (°C)	Süre (dakika)
Mayalı ekmeK	-	1	Dairesel	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Isı (°C)	Süre (dakika)
Tavada pişmiş pizza	-	1	Fan destekli	1	280	7
Taşta pişmiş pizza	taze	0.5	Fan destekli	1	280	4
	dondurulmuş	0.3	Fan destekli	1	230	6

MAKARNA/PİRİNÇ

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Isı (°C)	Süre (dakika)
Fırın makarna	-	2	Statik	1	220	40
Lazanya	-	2	Statik	1	230	35
Paella	-	0.5	Vantilatörlü destekli	2	190	25
Quiche	-	0.5	Statik	1	200	30
Soufflé	-	0.5	Çemberli	2	180	25




Kullan

DÜŞÜK SICAKLIKTA PIŞİRME

Alt kategori	Pişirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Dana eti	-	1	Turbo	2	90	360
Dana eti	az	1	Statik	2	90	105
	iyi pişmiş	1	Statik	2	90	380
Domuz eti	-	1	Turbo	2	90	330
Kuzu	-	1	Turbo	2	90	360

i Tablodaki pişirme süreleri tarifte belirtilen yemeğe atf eder ve yalnızca bir kılavuzdur; kişisel zevke göre değişebilir.

i Tablolar fabrika ayarlı verileri verir. Değiştirildikten sonra orijinal ayarlara sıfırlanacak olan önceden ayarlanmış bir tarifi, tabloda verilen verileri girerek sıfırlayın.

 ECO mantık modu (bkz. 3.9 Ayarlar) etkinleştirildiyse pişirme süreleri veya önceden ısıtma süreleri değişebilir.

3.8 Kişisel programlar

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle bir kişisel program girmeyi sağlar. İlk kullanımdan itibaren cihaz yalnızca yeni bir tarif eklemenize izin verir. Tariflerinizi kaydettikten sonra, bunlar ilgili menüde kullanılabilir olacaktır.

“Ana ekran” dan kişisel **R** simge programları seçin.

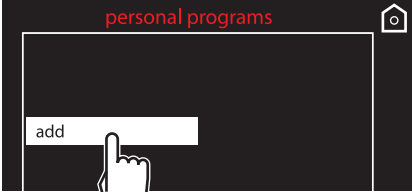


i En fazla 10 adet kişisel tarif saklanabilir.

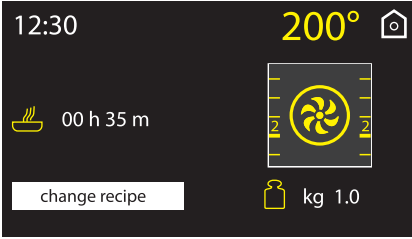


Bir tarif ekleme

1. “kişisel tarifler” menüsünden ekle yi seçin.

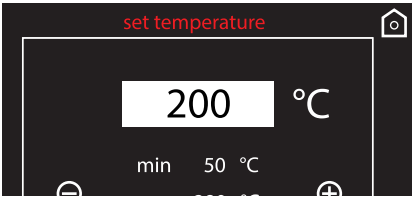


Değiştirilebilecek tüm parametreler ana ekranda sarı ile vurgulanacaktır.

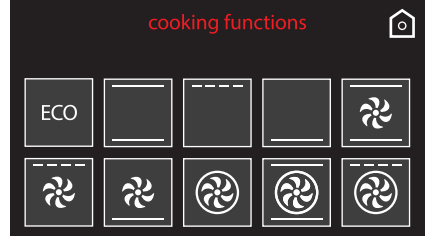


2. Değiştirmek istediğiniz parametreye basın:

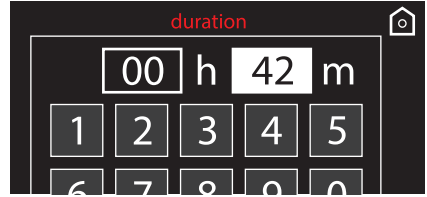
• Pişirme sıcaklığı



• Pişirme işlevi



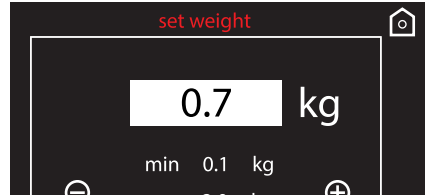
• Pişirme süresi



• Fırın rafı




• Yemeğin ağırlığı




3. Gerekli değişiklikleri yapın.





Kullan


4. Tarifi saklamak için  simbolu basın. Cihaz, az önce oluşturduğunuz tarif için bir ad girmenizi isteyecek.



5. Tarifin adını girin. The karakter  önceki harfi siler (örnekte, tarif, tarif 1 saklanmıştır).


 Tarif adı en fazla 10 karakter içerebilir, boşluklar dahil.

 Tarifi kaydedebilmek için ad en az bir karakter içermelidir.

6. Yeni adını girdikten sonra tarifi, onaylamak için  simbolu basın.

7. Cihaz yapılmış olan değişiklikleri onaylamanızı isteyecek. Tarifi saklamak istiyorsanız evet'i seçin.



 Hayır seçerseniz yapılan tüm değişiklikleri kaybedersiniz.

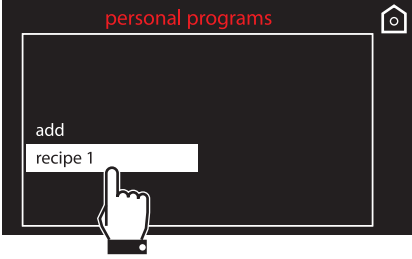
8. Tarifi kaydetme onaylanırsa, ekran bunun onayını gösterecektir.



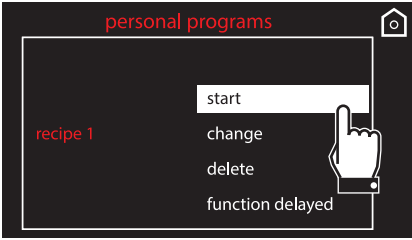


Kişisel tarif başlatma

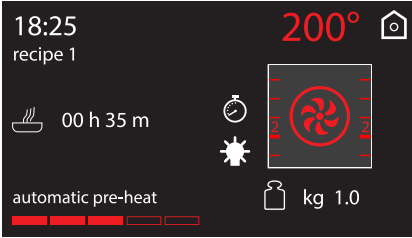
1. “Kişisel tarifler” menüsünden daha önce kaydedilmiş bir kişisel tarifi seçin (örnekte tarif, tarif 1, kaydedilmiştir).



2. Başlat seçeneğini seçin.



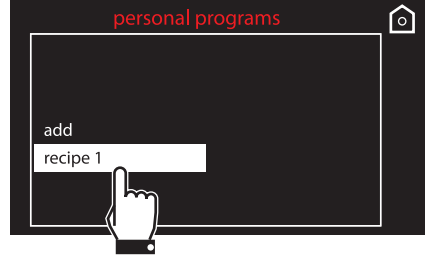
3. Yemek tarife daha önce ayarlanmış parametrelerle başlayacaktır.



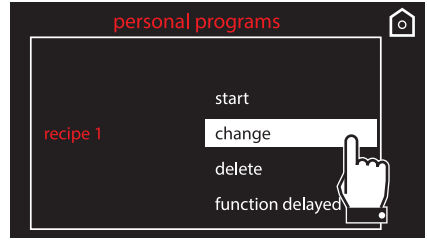
Pişirme sırasında sıcaklık ve pişirme süresi her zaman değiştirilebilir, ancak bu gelecek kullanımlar için tarife kaydedilmeyecektir.

Kişisel tarifi değiştirme

1. “Kişisel tarifler” menüsünden daha önce kaydedilmiş bir kişisel tarifi seçin (örnekte tarif, tarif 1 kaydedilmiştir).



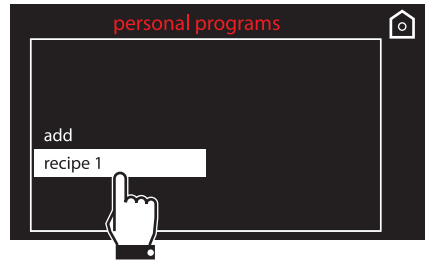
2. Değiştir seçeneğini seçin.



3. “Bir tarif eklemek” bölümüyle 2. noktadan başlayarak aynı adımları tekrarlayın.

Bir kişisel tarifi silme

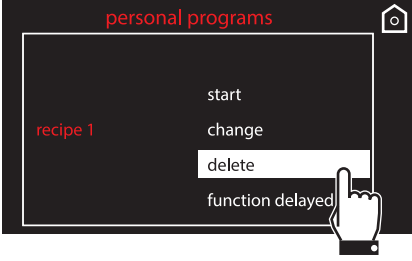
1. “Kişisel tarifler” menüsünden daha önce kaydedilmiş bir kişisel tarif seçin (örnekte tarif 1 kaydedilmiştir).



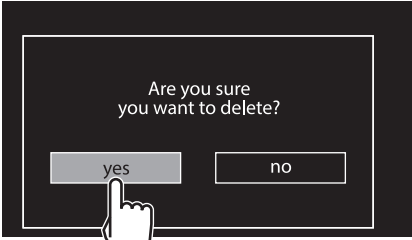


Kullan

2. Silme seçeneğini seçin.



3. Silmeyi onaylayın. Tarifi kalıcı olarak silmek için Evet'i seçin.

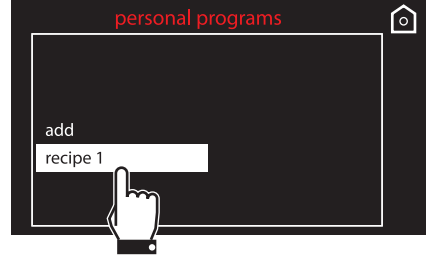


4. Silmeyi onaylarsanız, görüntü bu onayı gösterecektir.

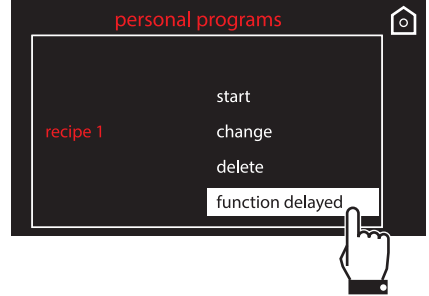


Yemek pişirmeyi ertele

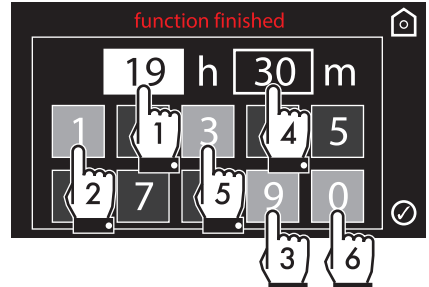
1. "kişisel tarifler" menüsünden daha önce kaydedilmiş bir kişisel tarifi seçin (örnekte tarif, tarif 1 kaydedilmiştir).



2. Gecikmiş işlev seçeneğini seçin.



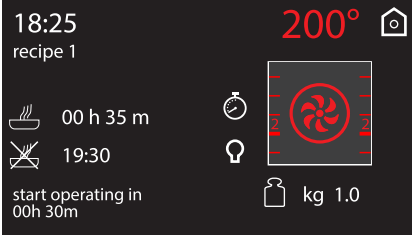
3. Pişirme sonlandırmasını istediğiniz saati girin (örneğin saat 19:30'da: önce saat kutusuna dokunun, sonra 1 ve 9 sayılarına; sonra dakika kutusuna dokunun, ardından 3 ve 0 sayılarına).





4. Onaylamak için  simgeye basın.

5. Cihaz gecikmeli başlama süresini bekler.




3.9 Ayarlar


Ürün bu menü kullanılarak ayarlanır.

Ayarları seçin  ana sayfadaki simge ekranı.

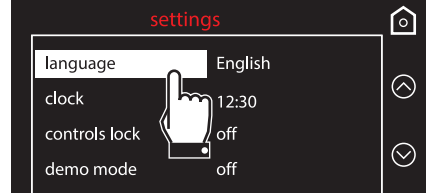




 Kısa süreli güç kesintisi durumunda tüm kişisel ayarlar saklı kalır.

Dil

 Kullanılabilir olanlardan arayüz dilini ayarlar.

1. Ayarlar menüsünden dili seçin.



2. Gerekli dili seçmek için   simgelere basın ve.



3. Seçilen dili onaylayın.



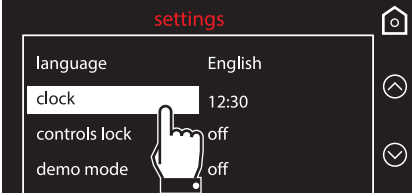
Kullan

Saat




Görünen saati ayarlar.

1. Simgeyi basın  ya  "ayarlar" menüsünden saati seçin.



2. Geçerli saati girin



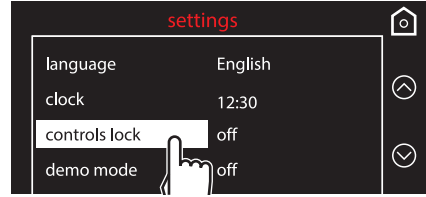
3. Onayı almak için  geveyi basın.

Kontrol kilidi

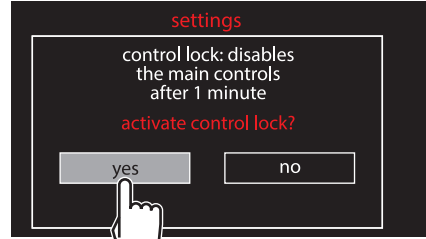


Kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakika ardından cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Simgeyi basın  ya  "ayarlar" menüsünden kontrol kilidini seçin.




2. Kontrol kilidinin etkinleştirilmesini onaylamak için Yes'i seçin.



Normal çalışmada bu, gösterge ışığının yanmasıyla  gösterilir.



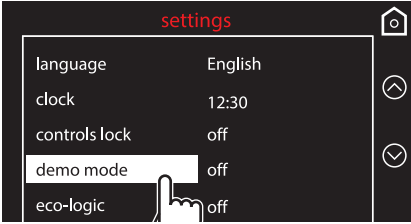
Pişirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için simgeye  saniye basılı tutun. Son ayardan bir dakika sonra kilit tekrar aktif olacaktır.



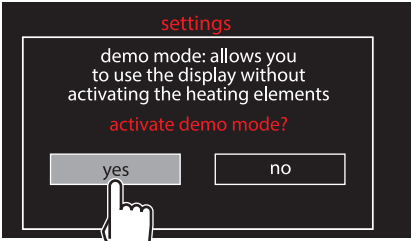
Göstergeler için Mod gösterimi (sadece sergileme için)

i Bu mod, kontrol paneli etkin kalırken cihazın tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır.


1. Simgəyə basmağa   larlar menüsünden demo modunu seçin.



2. Demo modunun etkinleştirilmesini onaylamak için yes (evet) seçin.




i Mod etkinse, ekranda "demo mod" yazısı görünecek.

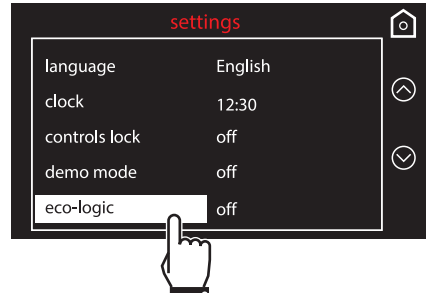
 Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF durumuna getirin.

Eco-Logic

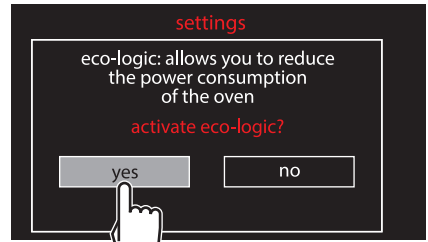
i Bu mod, kullanılan gücü sınırlamaya olanak tanır. Sınırlı maksimum güçlü devrelerde aynı anda birden çok cihaz için gösterilmiştir.


Bu seçenek etkinleştirilirse, sembol  anda işlevin yanında görünecektir.

1. Simgəyə basmağa   larlar menüsünden eco-logic'i seçin.



2. Eco-logic modunun etkinleştirilmesini onaylamak için yes (evet) seçin.



 Eco-logic modu aktiğe geçtiğinde ön ısıtma ve pişirme süreleri uzayabilir.

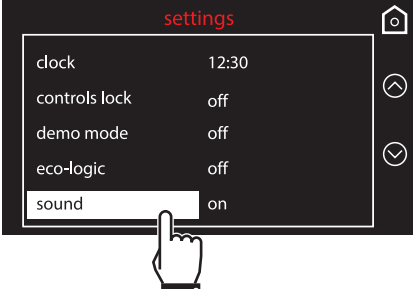


Kullan

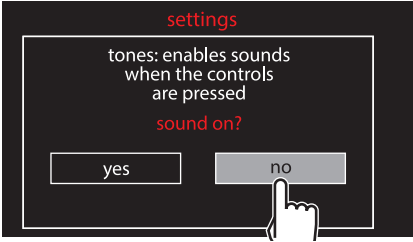
Ses

i Görüntü simgelerinden biri basıldığında cihaz bip sesi verir. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Simgeleri basıya veya ayarlar menüsünden ses seçin.



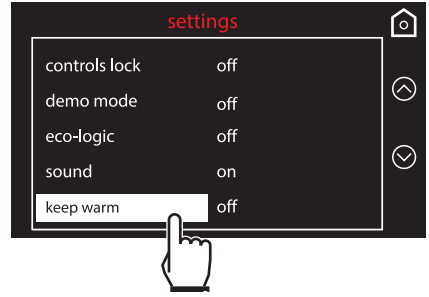
2. Simgelere basılmayla ilişkili sesleri devre dışı bırakmak için hayır seçin.



Isıtmaya devam et

i Bu mod, pişirme işlemi tamamlandıktan sonra belirli bir süre için ayarlanmış bir pişirme çevrimi ile yemeği (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasına olanak tanır (manuel olarak kesilmediği sürece), pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmeden.

1. Simgeleri basıya veya ayarlar menüsünden ısıtmayı koru seçin.



2. Isıtma fonksiyonunun etkinleştirilmesini onaylamak için evet seçin.





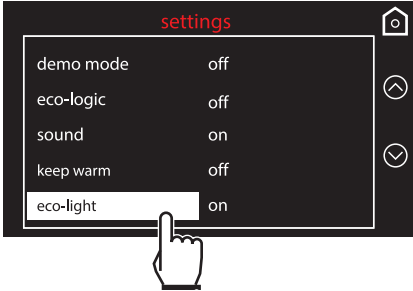
i Pişirme bittikten sonra saklama fonksiyonu etkinleşecektir; bu, bir dizi bip sesiyle gösterilir (pişirme veya fonksiyon tamamlandı bakınız). Aşağıdaki ekran birkaç dakika sonra ekranda görülecektir.



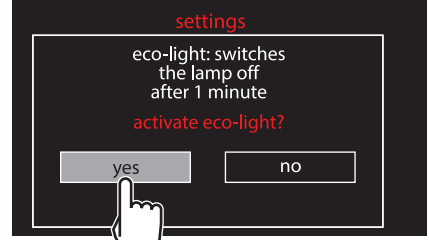
Eco-ışık


i Daha fazla enerji tasarrufu için ışık, pişirme başlangıcından bir dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalır.




1. Simgeyi basın  ya  "ayarlar" menüsünden eco-light'i seçin.



eco-ışık modunun etkinleşmesini onaylamak için evet'i seçin.



 Cihazın ışığın bir dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalmasını durdurmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.

 Manuel açma/kapama kontrolü her zaman mevcuttur. Simgeye basarak , mevcut olduğunda manuel olarak fırın ışığını veya  bunu devre dışı bırakmak için simgeyi kullanın.

i Eco-ışık fonksiyonu varsayılan olarak "açık" dır (fabrika ayarı).



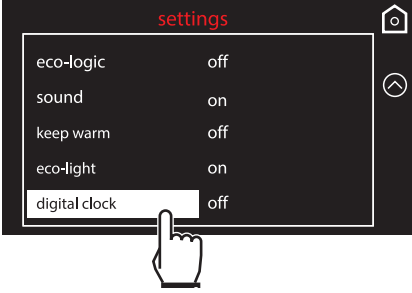
Kullan

Dijital saat

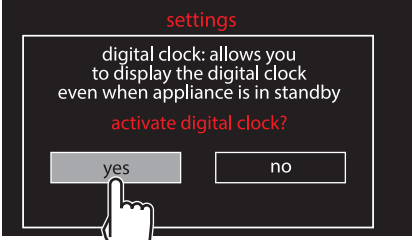


Zamanı dijital formatta gösterir.

1. Simgeleri basarak veya dijital saati “ayarlar” menüsünden seçin.



2. Dijital saatin aktifleştirildiğini onaylamak için evet'i seçin.



Bir cihaz işlevi etkin değilken, gösterim mevcut zamanı dijital formatta gösterecektir.



Kısa süreli güç kesintisinde dijital sürüm seçili kalacaktır.



4 Temizlik ve bakımlar

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım
Yüzeylerde hasar riski

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Aşındırıcı, asitli veya klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, lekeler gidericiler vb.).
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın.

4.2 Cihazın temizlenmesi



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

Fırın bölmesinin temizliği için öneriler

Fırınınızın en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntılarının fırın bölümünde kurumasına izin vermeyin, bu emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanızı öneririz:

- Kapı
- Raf/Tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contası (pirolitik modeller hariç).



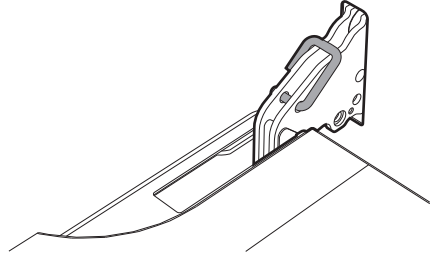
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapının çıkarılması

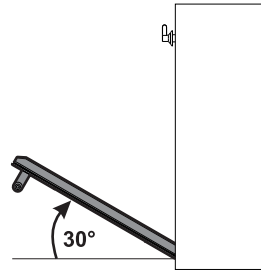
Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve bir tuval üzerine yerleştirilebilir.

Kapağı çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve iki tane yerleştirin
şantlar üzerindeki menteşelerdeki deliklere pimleri yerleştirin ki verilen şekilde gösterilmiştir.



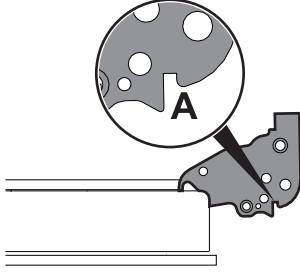
2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle sıkıca tutun, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakım

3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun ve oluklu bölümlerin A'nın yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerindeki pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizliği

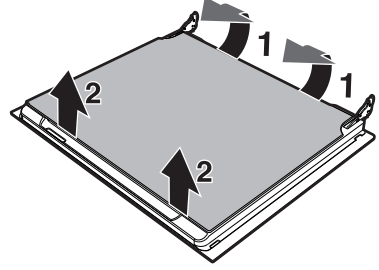
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesini kullanın. Inatçı kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

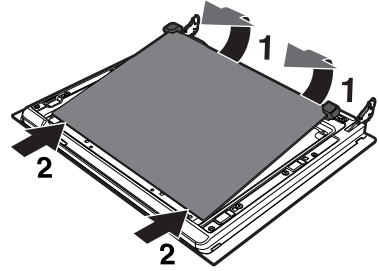
Daha kolay temizlik için kapı iç cam panelleri demonte edilebilir.

1. İç cam panellerini sökmek için arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekin ve okların gösterdiği hareketi takip edin (1).

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla iliştilmiş 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.

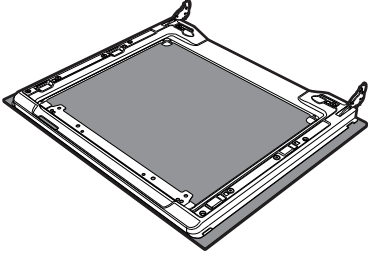


3. Bazı modellerde ara bir cam panel vardır. Orta cam paneli yukarı kaldırarak çıkarın.



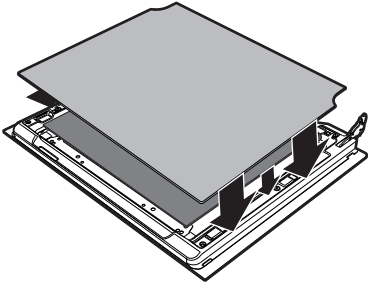


4. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Sert kir durumunda ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Panelleri çıkarıldıkları sıranın tersine geri takın.

6. İç cam paneli yeniden konumlandırın. Fırın kapısındaki yuvalarına 4 vidası hafif baskı uygulayarak ortalayın ve yerleştirin.



ASKılık/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

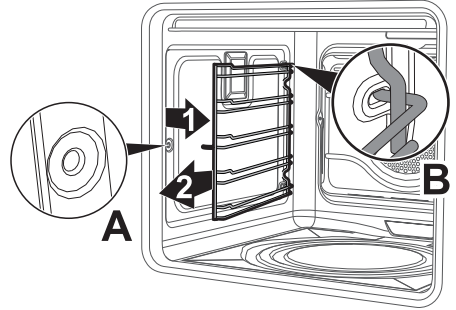
Askı/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (bazı modellerde sadece).

ASKılık/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve oluk A'dan çıkarmak için kilidini açın.

2. Ardından arkasındaki B konumundaki yuvalardan dışarı doğru kaydırın.

3. Temizleme tamamlandığında, çerçeveleri geri yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.





Temizlik ve bakımlar

4.5 Buhar Temizliği (bazı modellerde yalnızca)



Buhar Temizliği, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay giderilir.



Kötü kullanım
Yüzeylerde hasar riski

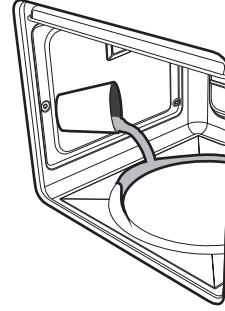
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökümleri fırının içinden çıkarın.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Hazırlık işlemleri

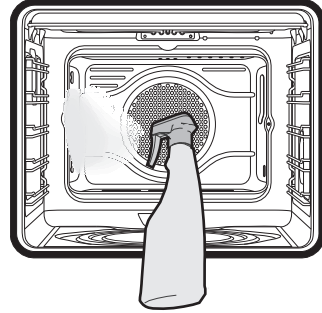
Buhar Temizliği işlevine başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst güvenlik parçası fırının içinde bırakılabilir.

- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Havanın boşluk dışına taşmamasını sağlayın.



- Bir sprey nozuluyla fırının içine su ve bulaşık deterjanı solüsyonu püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve difüzöre doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



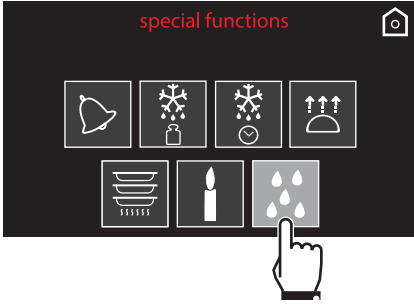
En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



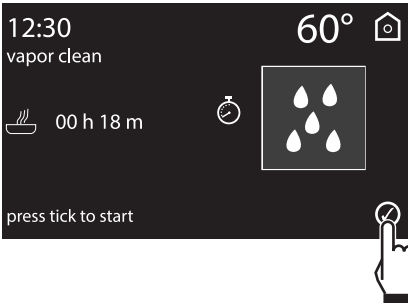
Buharlı Temizleme ayarı

i İç sıcaklık Buharlı Temizleme fonksiyonunun gerekli olanından daha yüksekse, çevrim hemen durdurulur ve ekranda “iç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuduktan sonra bekleyin” görünecektir. Yardımlı temizleme çevrimi etkinleştirilmeden önce cihazı soğumaya bırakın.

1. “özel fonksiyonlar” menüsünden Buharlı Temizleme fonksiyonunu seçin.

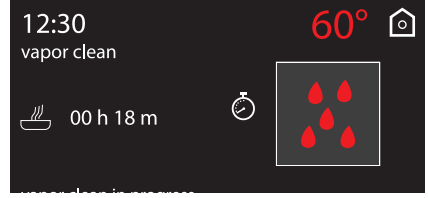


2. Temizleme çevriminin süresi ve sıcaklığı ekranda görünecektir.



i Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

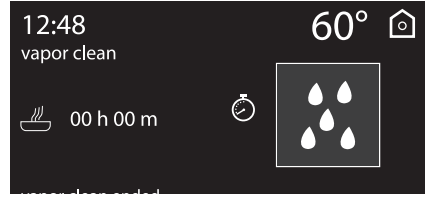
3. Onaylamak için senaryo simgesine basın. Yardımlı temizleme çevrimi başlayacaktır.



4. Fırın içindeki sıcaklık çok yüksekse, mekik veya ikaz zili ve ekranda bir mesaj sizden soğumasını beklemenizi söyleyecektir.



5. Buharlı Temizleme çevriminin sonunu ziller bildirecek.




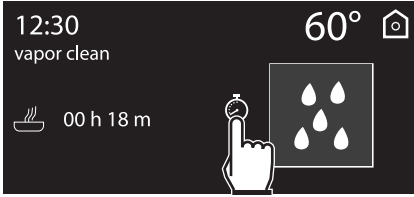


Temizlik ve bakımsızlık

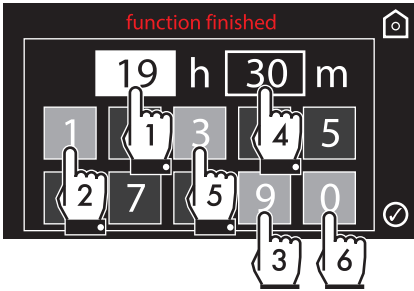
Programlanmış Buhar Temizleme Ayarları


Buhar Temizleme başlangıç saatini, herhangi bir pişirme işlevi gibi programlamak mümkündür.

1. Buhar Temizleme özel işlevini seçtikten sonra sembo  basın.



2. Buhar Temizleme işlevinin hangi saatte biteceğini girin (örneğin saat 7:30 akşam için önce saat kutusuna dokunun, sonra 1 ve 9 rakamlarına; sonra dakika kutusuna dokunun, 3 ve 0 rakamlarına).



3. Onayı doğrulamak için  sembole basın.

Cihaz, ayarlanan başlangıç saatine kadar temizleme döngüsünü başlatmaz.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

5. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.

6. Daha zorlu kireçleşmelere karşı piringç filamentli çizilme önleyici sünger kullanın.

7. Yağ kalıntıları varsa özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

8. Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokulardan etkilenmemesi amacıyla, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan yardımlı bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması güç parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağın çıkarılmasını öneririz.



4.6 Pirolytik (bazı modellerde yalnızca)



Pirolytik, kirlerin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur.



Yanlış kullanım
Yüzezlere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri kaldırın.
- Fırının üstünde bulunan ocağın yanbrülörlerini veya elektrikli sıcak yüzezlerini kapatın.

Hazırlık işlemleri

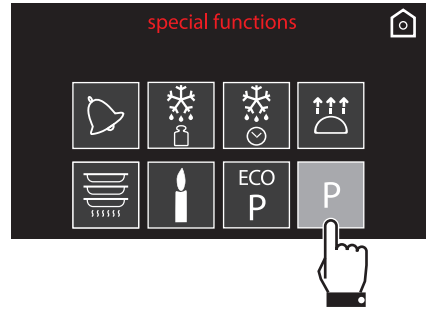
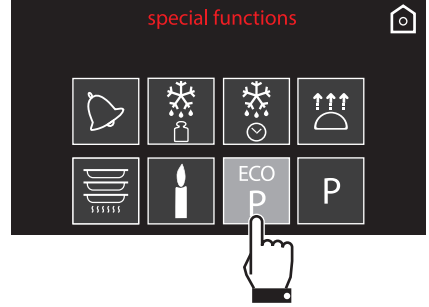
Pirolytik siklete başlamadan önce:

- İç cam panelini olağan temizleme talimatlarına uyarak temizleyin.
- Çok inatçı kalkıntılar için cam üzerine fırın temizleyici bir ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.

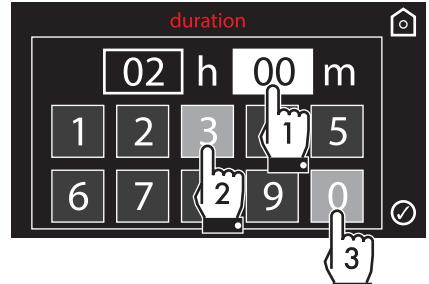
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raflar/ tepsilerin destek çerçevelerini çıkarın.
- Üst muhafazayı çıkarın (takılıysa).
- Kapıyı kapatın.


Pirolytik fonksiyon ayarı

1. “Özel işlevler” menüsünden ekopirolytik veya pirolytik seçin.




2. Temizlik döngüsünün gerekli süresini girin (örneğin 2 saat 30 dakika: önce dakika kutusuna dokunun, sonra 3 ve 0 rakamlarını girin).



3. Onayı için  ye basın.



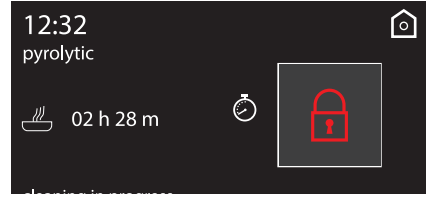
Temizlik ve bakım

4. Cihaz başlatılmaya hazırdır otomatik temizlik döngüsü. Uyarı, kullanıcıyı fırın içindeki aksesuarları çıkarması konusunda hatırlatır.  Pirolitik temizlemeyi başlatmak için simgeye basın.



Pirolitik döngü

Görüntüde “temizlik sürüyor” gösterilir ve kalan süre bunun göstergesidir cihazın otomatik temizlik döngüsünü yürüttüğünü gösterir. Pirolitik döngüsü başladıktan iki dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi göstergesi ışık yanar) kapının açılmasını önleyen bir cihaz tarafından.




Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 2 saat.
- Orta kir: 2 ½ saat.
- Ağır kir: 3 saat.



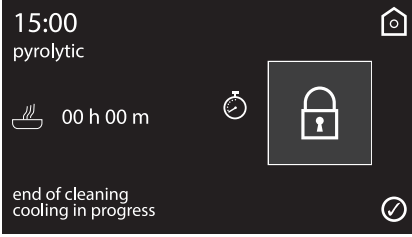
Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlem seçilemez. Ancak, belirli kontrollerle cihazı kapatmak hala mümkündür.



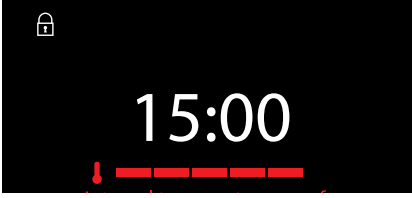
eko pirolitik işlem ile  e 2 saate ayarlanır ve değiştirilemez).



5. Pürolitik döngünün sonunda, fırının içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır.



6. Yaklaşık 20 saniye sonra, soğutma işleminin devam ettiği görüntülenir.



7. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle alın.



Birinci pürolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular meydana gelebilir. Bu, birinci pürolitik döngüden sonra kaybolan son derece normal bir fenomendir.



Pürolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamak amacıyla kesinlikle normal bir işlemdir. Pürolitik döngünün sonunda, komşu ünitelerin duvarlarının ve fırının ön yüzünün aşırı ısınmaması için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.




Pürolitik döngü en kısa sürede tatmin edici sonuçlar vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması tavsiye edilir.



Temizlik ve bakım

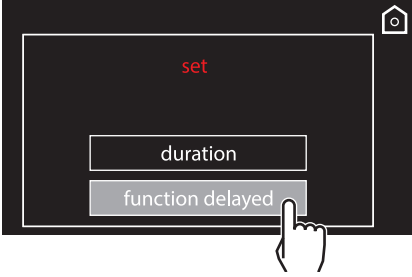
Programlanmış piroliz döngüsünün ayarlanması

Pirolitik döngünün başlangıç zamanını diğer tüm pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

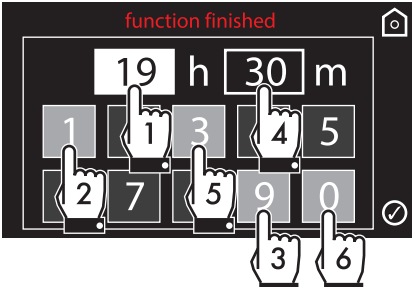
1. Pirolitik işlevin süresini seçip onay işaretine basdıktan sonra işarete basın 



2. İşlev geciktirme seçeneğine basın.



3. Pişirme bittiği zamanı girin (örneğin saat 19:30 için: önce saat kutusuna dokunun, sonra 1 ve 9 sayılarına dokunun; dakika kutusuna dokunun, ardından 3 ve 0 sayılarına dokunun).



4. Onay için işaret  na basın.

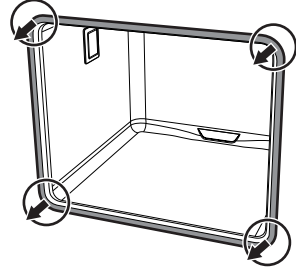
5. Cihaz, temizleme döngüsüne başlamak için belirlenen başlangıç saatini bekler.

4.7 Olağanüstü bakım

Fırın contasını çıkarma ve takma (pirolitik modeller hariç)

Fırın contasını çıkarmak için:

- Köşelerdeki klipsleri açın ve ardından contasını dışa doğru çekin.



Fırın contasını takmak için:

- Köşelerdeki klipsleri contasına takın.

Fırın contası bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Fırın contasını temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanarak yıkayın.



İç ampulün değiştirilmesi



Canlı parçalar

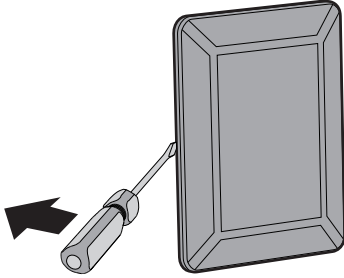
Çarpılma tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

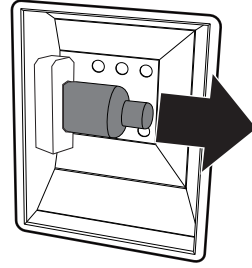
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkartın.
3. Ampul kapağını bir alet kullanarak çıkarın (ör. tornavida).



Fırın boşluğunun emayesini çizmemeye dikkat edin.



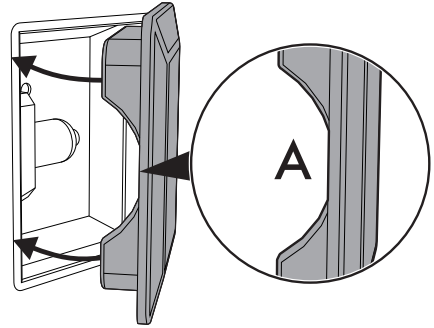
4. Ampülü dışarı kaydırın ve çıkartın.



Halojen ampülü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, onu yalıtım malzemesiyle sarın.

5. Ampülü aynı tipte (40W) biriyle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde otursun.



Temizlik ve bakım

...durumunda ne yapılmalı

Ekran tamamen kapalıysa:

- Şebeke güç beslemesini kontrol edin.
- Cihaz besleme hattına bağlı herhangi bir devre kesicinin "ON" konumunda olduğundan emin olun.

Cihaz ısınmıyorsa:

- "demo" moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için "Settings"e bakın).

Kontroller yanıt vermiyorsa:

- "control lock" moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için "Settings"e bakın).

Pişirme süreleri tabloda belirtilenlerden daha uzunsa:

- "eco-logic" moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için "Settings"e bakın).

(piro-litik) otomatik temizlik döngüsünden sonra bir işlev seçilemez:

- Kapı kilidinin devre dışı bırakılıp bırakılmadığını kontrol edin. Devre dışı bırakılmadıysa fırın, kapı kilidi etkinken işlev seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazına sahiptir. Bunun nedeni, fırın içindeki sıcaklığın herhangi bir pişirme işlemi için hâlâ çok yüksek olmasıdır.

Ekran "Error 4" gösteriyor:

- Kapı kilidi kapıya düzgün şekilde takılmamış. Bunun nedeni, kapı kilidi etkinleştirilirken kapının yanlışlıkla açılmış olması olabilir. Fırını kapatıp tekrar açın; yeni bir temizlik döngüsü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Fan destekli bir işlev sırasında kapı açılırsa, fan durur:

- Bu bir arıza değildir. Cihazın normal çalışmasıdır; aşırı ısının kaçmasını önlemek için yemek pişirirken faydalıdır. Kapı kapatıldığında fırın normal çalışmaya döner.



Sorun giderilmemişse veya başka tür bir arıza durumunda, yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Diğer "Error XX" hata mesajları gösteriliyorsa:

hata mesajını, işlevi ve ayarlanan sıcaklığı not edin ve yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamalıdır.
- Şebeke bağlantısını kesin.

Genel bilgiler

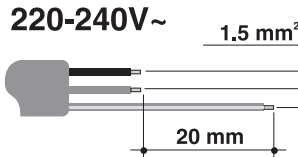
Giriş verilerini plaktaki verilerle karşılaştırarak hata payını kontrol edin.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakasının cihaz üzerinde görünür bir konumda olması gerekir.

Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın.
Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

İç iletkenin kesitine göre 3 x 1.5 mm²'lik üç kutuplu bir kablo kullanın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir tell ile yapın.



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattının omipolar bir devre kesiciyle bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilen bir konumda bulunmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınmaya ve yanık riski yaratabileceği için adaptörler ve şöntler kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değiştirme

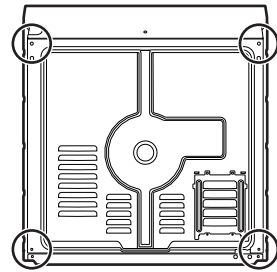


Güç gerilimi

Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke bağlantısını kesin.

1. Arka gövde vidalarını sökün ve terminal plakasına erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihaz ile temasını önlemek için en iyi rotayı izlediğinizden emin olun.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



**Büyük cihaz
Ezilme tehlikesi**

- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Açık kapıya uygulanan baskı
Cihaza zarar verme riski**

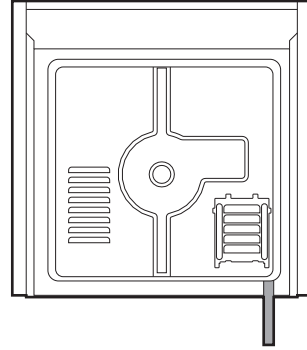
- Kurulum sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok baskı yapmaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın tehlikesi**

- Mobilya malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Mobilyada gerekli girintilerin olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı kapı ile kapatılabilen veya dolap içine kurmayın.

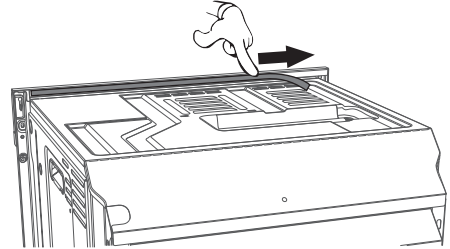
Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)

Ön panel contasını

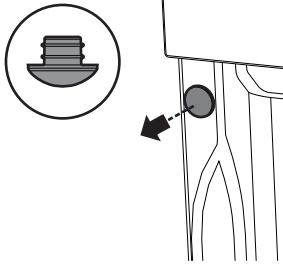
Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için sağlanan ön panel contasını ön panelin alt kısmına yapıştırın.



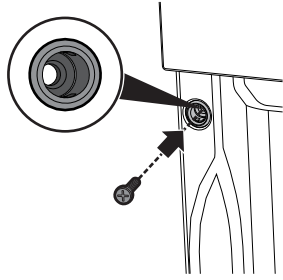


Kilitli zıvanalar/antali parçaları sabitleme

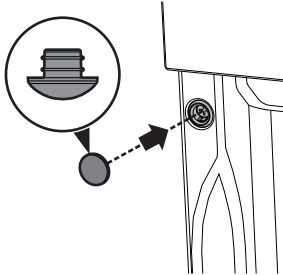
1. Cihazın önüne takılı olan kelepçe kapaklarını çıkarın.



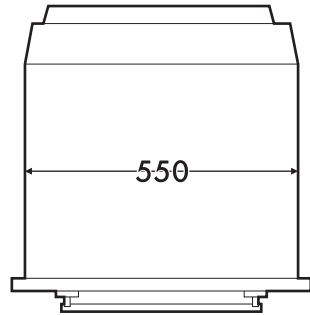
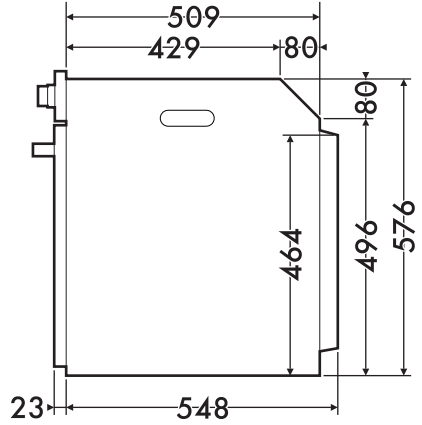
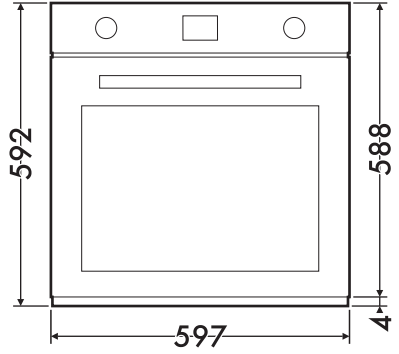
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Civatalarla cihazı mobilyaya sabitleyin.



4. Önceden çıkarıldığında kapakları kullanarak kelepçeleri kapatın.



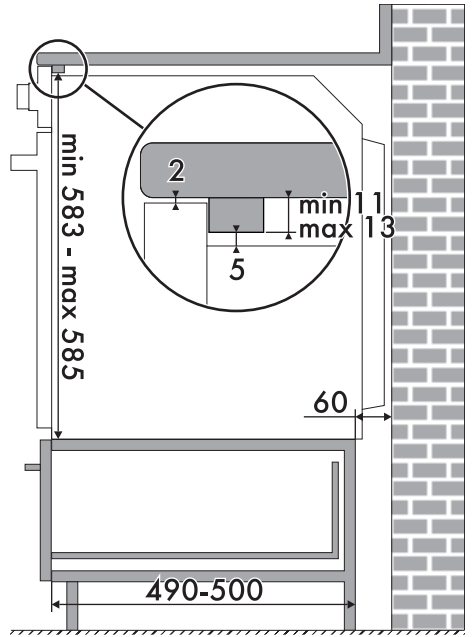
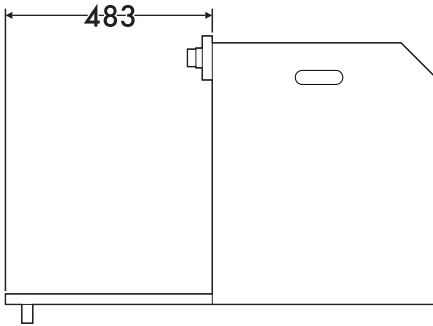
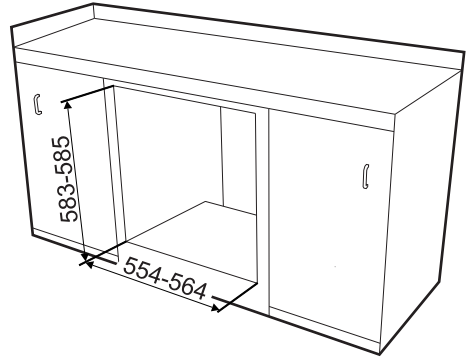
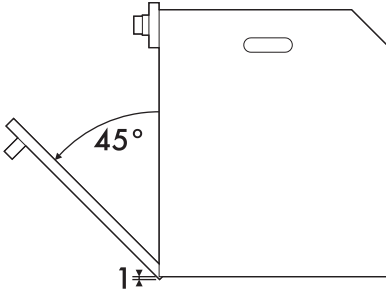
Cihazın toplam boyutları (mm)





Kurulum

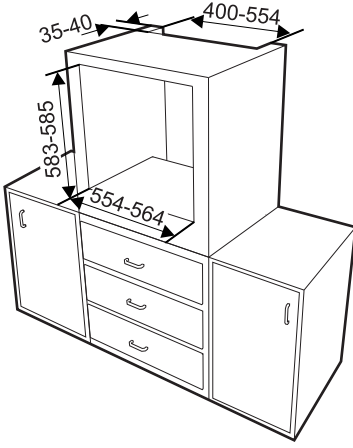
Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



Mobilyanın arka/alt kısmında yaklaşık 60 mm açıklık olduğundan emin olun.



Bir sütuna montaj etme (mm)



Mobilyanın üst/arka kısmında yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

