

**S M E G**

**SFPR9604TNR**

**Kullanma Kılavuzu**

<b>ÖNLEMLER</b>	<b>42</b>	<b>KULLANIM</b>	<b>49</b>
Genel güvenlik talimatları	42	Ön işlemler	49
Bu cihaz için	46	Aksesuarların kullanımı	50
Cihazın amacı	46	Ekran	50
Bu kullanım kılavuzu	46	İlk kullanım	51
Üreticinin sorumluluğu	46	Fırının kullanımı	52
Tanıtım etiketi	46	Pişirme önerileri	55
Bertaraf	46	Akıllı Pişirme	56
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler	47	Geçmiş	57
Enerji verimliliği teknik verisi	47	Pişirme bilgi tablosu	57
Enerji tasarrufu için	47	Tariflerim	62
Kullanım dışı/standby güç tüketimi hakkında bilgi	47	Diğer işlevler	63
moda göre	47	Ayarlar	66
Işık kaynakları	47	<b>TEMİZLİK VE BAKIM 69</b>	
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	47	Cihazın temizliği	69
<b>AÇIKLAMA</b>	<b>48</b>	Kapının temizliği	69
Genel tanım	48	Fırın boşluğunun temizliği	71
Kontrol paneli	48	Pirolojik (bazı modellerde sadece)	71
Diğer parçalar	48	İstisnai bakım	73
Aksesuarlar	49	<b>KURULUM</b>	<b>74</b>
İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir)	49	Elektrik bağlantısı	74
ayrı olarak)	49	Konumlandırma	74

Aletin estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ÖNLEMLER

### Genel güvenlik talimatları

#### Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** kullanırken, cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

• Yiyecekleri fırında hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazları kullanma konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanılabilir.

• Çocuklar ile oynamamalıdır

## aletin

• Sürekli denetlenmiyorsa çocukları 8 yaşın altında güvenli bir mesafede tutun.

• Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.  
• Temizlik ve bakım, denetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.

• Yaęlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durum ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

• Aletler veya çatal bıçak gibi sivri metal nesnelere cihazın yuvalarına sokmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• ALEV ALABİLİR MALZEMELERİ CİHAZA YAKIN KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• BU YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN

Kullanıldığı Sıra Dolayısıyla Cihaz

• BU CİHAZI DEğİşTİRMEYİN.

• Montaj ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

• Prizi çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme Riski

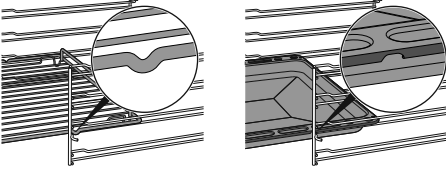
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı ya da korozif deterjanlar (ör. çelik yünü, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizilebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Cihaza oturmeyin.

• Çelikten yapılmış veya metalik yüzey kaplamasına sahip parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca sıkıştırılarak yerleştirilmelidir. Bunları önleyen mekanik emniyet kilitleri;

çıkartılırken aşağıya doğru ve fırın haznesinin arkasına doğru yüzleşmelidir.



- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmekten kaçının.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesne bırakmayın.

### • HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ISI KAYNAĞI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Fırın haznesine sızdırmaz kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya gümüş folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak mevcut kap veya ayrı satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam parçaya tavalar veya tepsiler koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Cihazı monte ederken fırın kapısını klemeyici olarak asla kullanmayın.
- **Kapalıyken aşırı baskı uygulamaktan kaçının.**

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulp kullanmayın.

### Pirolik cihazlar için

- Pirolytik işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.
- Pirolytik döngüsüne başlamadan önce fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalıntı veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Pirolytik döngüsüne başlamadan önce fırın haznesinden tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolytik döngüsüne başlamadan önce fırının üzerinde kurulu ocağın brülörlerini veya elektrikli sıcak plakalarını kapatın.

### Kurulum ve bakım

- BU CİHAZIN YERLEŞTİRİLMESİNE İLİŞKİN HİÇBİR ŞARTA UYULMALIDIR

## BOT veya KARAVAN.

- Cihaz bir kürsü üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazı dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum ve bakım, geçerli standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrikli sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprağa bağlanmalıdır.
- En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç iletkenlerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse potansiyel tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kablosunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.
- Gerekli kişisel koruyucu ekipmanı (PPE) her zaman kullanın.
- her hangi bir işlem yapmadan önce cihazın üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Sabit bağlantı durumunda ulaşılabilir bir fiş veya anahtar üzerinden kurulumdan sonra cihazın bağlantısının kesilmesine izin verin.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantının kesilmesini sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir sigorta rölesi ile donatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve ana güç kaynağından bağlantısının kesildiğinden veya ana gücün kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.
- Bu cihaz, denizden itibaren en fazla 4.000 metre irtifaya kadar kullanılabilir.

## seviye. Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde).

## Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım yanlış kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulu ve kullanılabilir.

## Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, düzenli olarak her şeyi tanımlayan görseller içerir.

ekranda görünebilir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olması gerektiği akılda tutulmalıdır.

## Üreticinin sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle kişilere veya mala verilen zararlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilen kullanımın dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının yetkisiz müdahalesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

## Tanıtım plakası

Tanıtım plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım plakasını çıkarmayın.

## Atıklar



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesini yeterli miktarda madde içermemektedir.



**Güç gerilimi**  
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye tekli olarak geri verin.

Cihazlarımızı, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



**Plastik ambalaj**  
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını dikkatli bırakmayın.



## Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

## Avrupa Denetim Kurulu İçin Bilgi

Fırında fanlı çalışma modu

Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

### Klasik ısıtma modu

Fanlı ısıtma fonksiyonundaki enerji tüketim testini gerçekleştirmek için FAN-HEATED pişirme fonksiyonunu kullanmak ve ön ısıtma aşamasını atlamak gerekir (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma" bölümüne bakınız).

### Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji sınıflandırması ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasındaki "Ürün Bilgi Formu"ndan indirilebilen belgededir.

### Enerji tasarrufu için

• Tarife sadece tarif gerektiriyorsa önceden ısıtın. Ön ısıtma aşaması tüm fonksiyonlar için devre dışı bırakılabilir ("Ön Isıtma" bölümüne bakınız) ancak PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılmaz) ve ECO fonksiyonlarında değildir.

• Fonksiyonları kullanırken (ECOfon da dahil) pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.

- Ambalaj üzerinde başka şekilde belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriken ısı ile pişirme devam eder.

91477B121/C

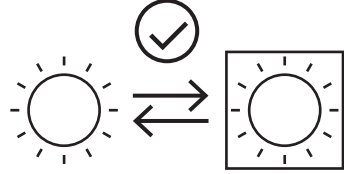
- Sıcaklığın dağılmasını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırını her zaman temiz tutun.

## Kilitli/kullanılmadığında güç tüketimi bilgisi

Kullanılmadığında/kilitli moddaki cihazın güç tüketim bilgisi, ilgili ürünün sayfasına ait olan [www.smeg.com](http://www.smeg.com) adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  için uygun olarak beyan edilir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma yöneliktir.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.

Kullanıcı kılavuzunun okunması nasıl yapılır

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



Uyarı/Dikkat

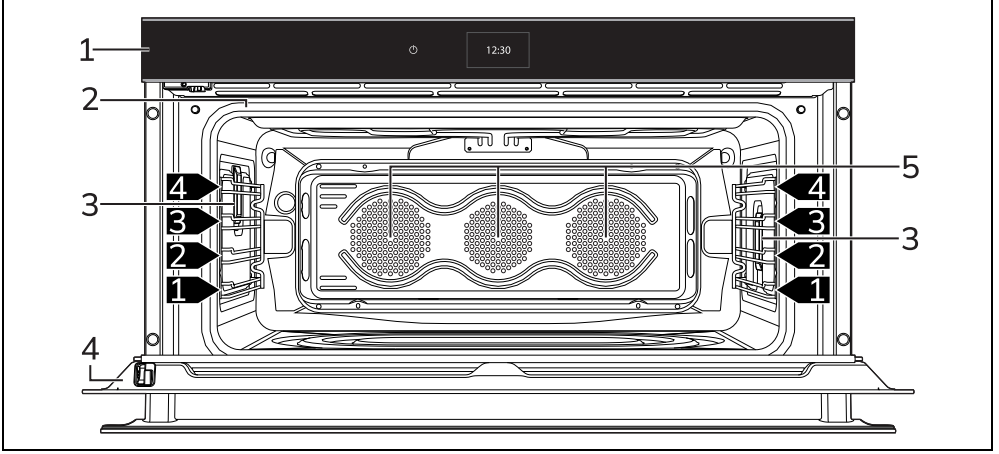


Bilgi/Tavsiye

DİKKAT - 47

# AÇIKLAMA

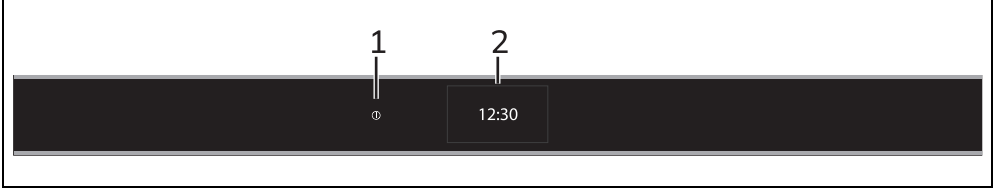
## Genel açıklama



- 1 Kontrol paneli  
2 Conta  
3 Ampul  
4 Kapı

- 5 Fan  
1,2,3 Çerçeve rafı

## Kontrol paneli



1 AÇIK- KAPALI düğmesi

AÇIK- KAPALI düğmesi cihazı açar veya kapatır.

2 Gösterge

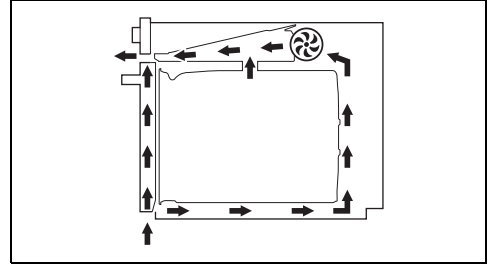
dokunmatik ekran cihazla etkileşim kurmanıza olanak tanır. Çeşitli işlemlere erişmek için simgelere dokununuz. Tüm çalışma parametreleri gösterge panelinde görüntülenecektir.

## Diğer parçalar

### Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir.

## Soğutma fanı



Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sürekli bir hava akımı sağlar ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın kulesi aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- kapı açıldığında;
- bir işlev sırasında, ışık simgesine dokununuz



manuel olarak etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için

fırın ışığı; ancak



ve



işlevler kullanımdaysa.

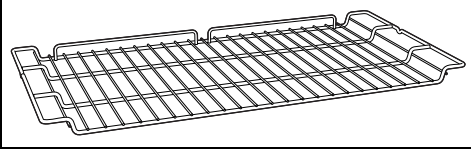


Enerjiden tasarruf etmek için ışık, pişirme başlangıcından yaklaşık bir dakika sonra veya kapı her açıldığında kapanır (bu işlev, ikincil menü üzerinden devre dışı bırakılabilir).

## Aksesuarlar

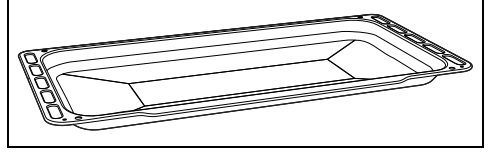
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar bulunmaz.
- Gıda ile temas etmesi amaçlanan aksesuarlar, yürürlükteki mevzuatın hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal olarak verilen ve opsiyonel aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

### Raf



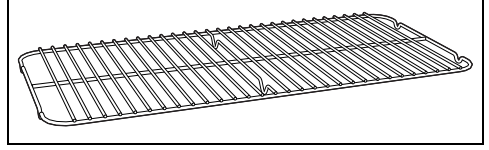
Pişirme sırasında içlerinde yiyecek bulunan kapları desteklemek için kullanılır.

## Derin tepsi



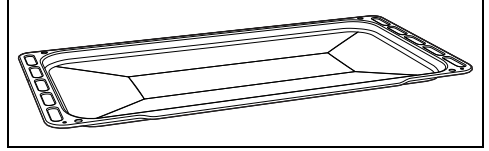
Yukarıdaki ızgara üzerine yerleştirilen yiyeceklerden gelen yağı toplamak ve börek, pizza, fırın tatlıları, bisküvi vb. pişirmek için kullanışlıdır.

## Tepsi rafı



Tepsinin üzerine yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.

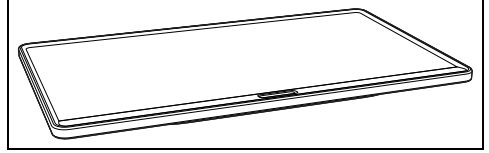
## Tepsi



Kek, pizza, fırın tatlıları, bisküviler için faydalıdır.

Opsiyonel aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

## PPR9 (refrakter taş)



Ekmek pişirmek için ideal bir aksesuardır (pizza, ekmek, focaccia...), ancak bisküvi gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

# KULLANIM

## İlk işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aksesuarlar dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan (teknik bilgi etiket hariç) bulunan tüm etiketleri çıkarın.

- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

## İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın ("Fırının kullanımı" paragrafına bakın).
2. Üretim sürecinden kalan olası kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

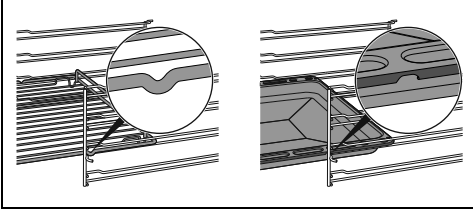
- odayı havalandırın;
- kalmayın.

## Aksesuarları kullanma

### Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın boşluğunun arka tarafına doğru yönlendirilmelidir.

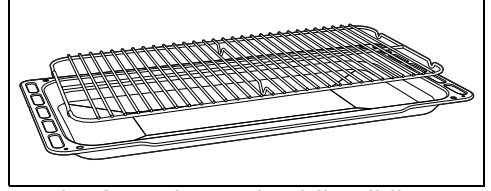


Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe sokun ve durana kadar ilerletin.



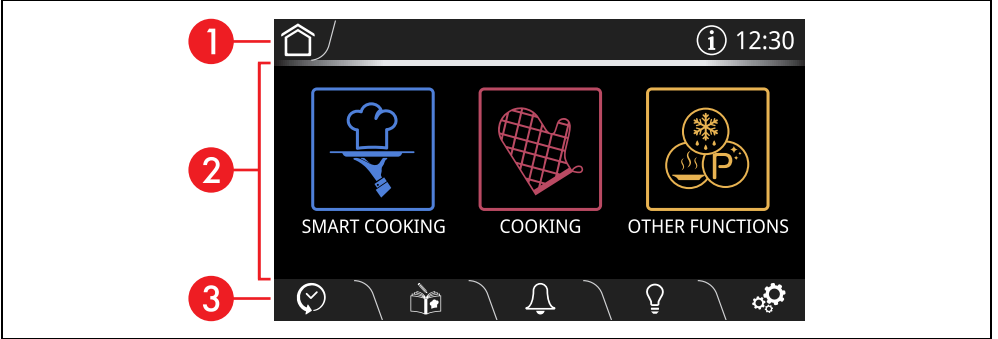
Üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için ilk kullanımdan önce tepsileri temizleyin.

### Tepsi rafı



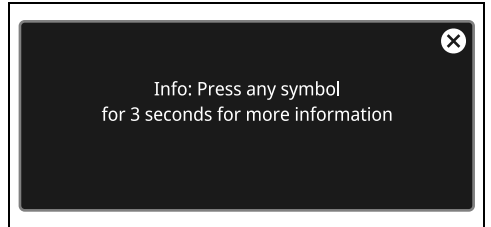
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde pişirilen yemekten yağ ayrı olarak toplanabilir.

## Görüntüleme



Şu anda seçili olan işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için yalnızca "sanal" düğmelere dokunun ve/veya görünen değerler arasında kaydırın (resim ana menü ekranını gösterir).

Aşağıdaki ekranı görüntülemek için düğmeye basın:



### 1 Bilgi alanı

Ana alanda yürütülen işlevlerin menüleri ve alt menüleri ile ilgili bilgiler bu alanda gösterilir.

Bu alanda ayrıca şunlar bulunmaktadır:

- ANA SAYFA düğmesi: Ana menüye dönmek için buna dokunun;
- BİLGİLENDİRME düğmesi: buna dokunun

• geçerli zaman görüntüsü.

### 2 Ana alan

Cihazın çeşitli işlevleri bu alanda ayarlanabilir. Gerekli işlevi ayarlamak için düğmelere ve değerlere dokunun.

### 3 Alt alan




Çeşitli kısayol işlev düğmeleri vardır

ana alanda ayarlanmış fonksiyonlara göre değişen bu alanda:


-  TARİHÇE
-  TARİFLERİM
-  ZAMANLAYICI
-  IŞIK
-  AYARLAR

Görüntülenen sayfaya göre aşağıdaki düğmeler de bulunabilir:

-  GERİ
-  ONAYLA
-  BAŞLAT
-  TEKRAR
-  DURDUR
-  KAYDET
-  SİL
-  KAPI KİLİDİ
-  HIZLI ÖN ISITMA

 HOME   
düğmesine veya AÇ/KAPAT  düğmesine  
birkaç saniye içinde yemek pişirmeyi  
hemen durdurun ve ana menüye dönün.


Birinci kullanım

 Uzun süreli güç kesintisi durumunda  
da aşağıdaki talimatlar geçerlidir.

Cihazı açmak için:



1. Cihazı ana güç bağlantısına bağlayın.


Üreticinin logosu birkaç saniye  
görüntülenecek.

 Cihaz açıldıktan sonra kullanmadan  
önce birkaç saniye beklemeniz gerekir.



Sonra mevcut saat görüntüsü görünecekler  
zaman alanı ile  kıvrıkcık yanıp  
sönüyor.

Herhangi bir pişirme fonksiyonunu  
başlatılmak için mevcut saat ayarlanmalıdır.


2. Yanıp sönen  sembole  
ZAMAN İŞLEME alt menüsüne erişin.  
Mevcut saati ayarlamak için saat ve  
dakikalar arasında yukarı/aşağı kaydırın.  
Mevcut saati ayarlamak için ALT  
alandaki sağ taraftaki  CONFIRM (Onay)  
düğmesine dokununuz.

 Mevcut saat, ekrandaki göstergeye  
en az 3 saniye dokunarak da  
ayarlanabilir veya değiştirilebilir.



İlk kullanımdan itibaren cihaz dili varsayılan  
olarak "English" olarak ayarlanır. Bu noktada  
gerekli dili ayarlamamız önerilir.

5. AYARLAR'a  düğmesine  
ekranda (alt alandaki sağ tarafta)  
 dokununuz.


6. Dil seçeneğinde (solda) mevcut  
diller arasında (sağda) kaydırarak  
gerekli dili seçin.

7. CONFIRM (Onay) düğmesine  dokununuz.

Ekranı devre dışı bırakma


 "Saati göst   
modu Kapalı olarak ayarlanmışsa ve saat  
görüntüleniyorsa, ekran 2 dakika sonra  
otomatik olarak kapanır.

Görüntüyü manuel olarak devre dışı bırakmak için:

• ON-OFF düğmesine birkaç   
saniye basılı tutun  
bir ses duymanız.

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntüyü kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

• ON-OFF düğmesine basılı tutun   
birkaç saniye boyunca düğmeye basın ve  
bir dizi ses duyana kadar basılı tutun.

Görüntü birkaç saniye sonra açılır.  
Görüntü yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.



Bazı durumlarda, AÇIK-KAPAL



buton görüntüyü devre dışı bırakmaz. Örneğin, şu durumlarda:

- işlem halinde bir pişirme fonksiyonu vardır (buton fonksiyonu durdurur);
- kapı açık;
- bir dakika hatırlatıcı sayacı aktif;
- ShowView ve/veya Demo modları aktiftir.



## Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

## Geleneksel pişirme



Kapı her açıldığında mevcut fonksiyon durdurulur ve kapatılıp yeniden kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

### 1. Ekranda gösterilen saate dokunun.



### 2. Pişirme ana menüsüne dokunun.



düğme açıkta

### 3. Gerekli fonksiyonu seçin (örneğin

"FAN ASSISTED"



### 4. Ön ısıtmayı başlatmak için START düğmesine dokunun (alt sağ köşede).



## Ön Isıtma Aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasına tabidir.

Bu aşama, kademeli bir artış ile gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesi artışı.



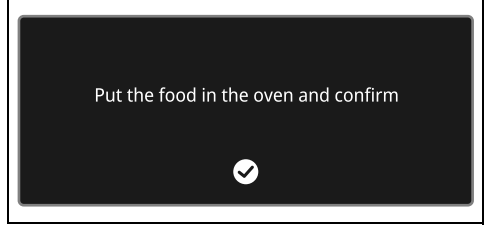
Tarifte belirtilmediği sürece, ön ısıtma aşamasında yiyecekleri fırına yerleştirmek önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrıntılı düğmeye dokunarak.



Ön ısıtma sonrası bir bip sesi duyulacak ve yemeğin fırın boşluğuna konulabileceğini gösteren bir mesaj ekranda görünecektir.



## Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyecekli tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

### 4. Pişirmeye başlamak için ONAY düğmesine dokunun.



Bu aşama pişirmenin kademeli artışı ile gösterilir.



## Pişirme sıcaklığını değiştirme

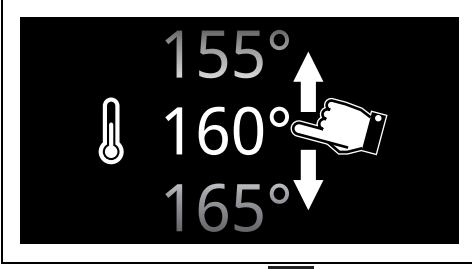


Sıcaklık, pişirme sırasında herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesine veya ilgili değere dokunun.



2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin (örneğin "180°C").



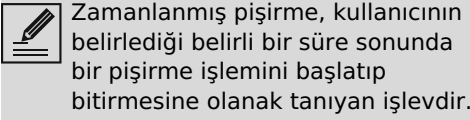
3. Yeni pişirme sıcaklığını onaylamak için (alt sağda) CONFIRM düğmesine dokununuz seçildi.

### Pişirme Sonu

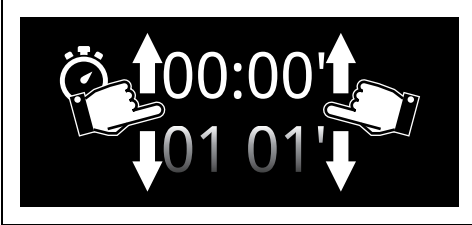
Pişirmeyi herhangi bir zamanda bitirmek için:

1. Durdur düğmesine dokununuz.
2. CONFIRM düğmesine dokununuz.

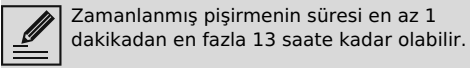
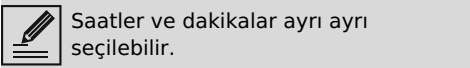
### Zamanlanmış pişirme



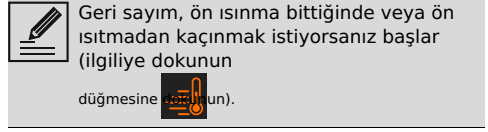
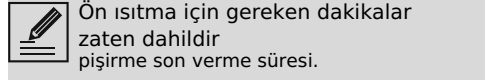
1. Bir işlev seçtikten sonra dokununuz PİŞİRME SÜRESİ düğmesini veya ilgili değer.
2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin (örneğin "1 saat").



3. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Pişirme süresinin beklenen sonu süre altında görünecek (örneğin "13:40").



4. Başlat düğmesine basarak başlatın zamanlanmış pişirme.

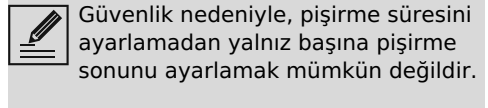
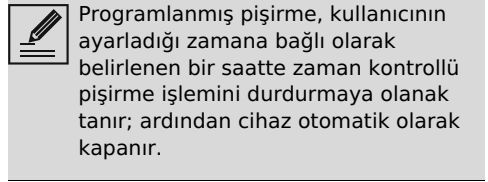
### Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon sona erdi" görüntülerini ve kısa bir zili çalar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Ana sayfa düğmesine basıp çıkın fonksiyondan.

### Programlanmış pişirme



1. Zamanlanmış pişirmeyi ayarladıktan sonra dokununuz PROGRAMLANMIŞ PİŞİRME düğmesini veya ilgili değer.

2. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sonu süresini seçin (örneğin "20:00").



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme sonunu onaylamak için ONAY düğmesine dokunun.

### Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir ziller çalar; göstergeye dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu kapatmak için ANA DÜĞME'ye dokunun.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Tüm modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

### STATİK



Ayrı bir yemek için geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekme, çörekler için idealdir.

### HAVA DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküviler, kekler ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

### TERMİK HAVALANDIRILMIŞ



Isı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve lezzetlerin karışmadan birkaç seviye pişirme için idealdir.

### TURBO



Kokuları karıştırmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

### IZGARA



Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızartma sağlayarak mükemmel ızgara ve renkleme sonuçları elde edilmesini sağlar.

### HAVA DESTEKLİ IZGARA



En kalın et parçalarının bile mükemmel ızgaralanmasını sağlar. Büyük et parçaları için idealdir.

### TABAN



Isı sadece göz odasının alt tarafından gelir. Pasta, çörek, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

### TERMİK HAVALANDIRILMIŞ TABAN



Yüzeyde pişirilmiş ancak iç kısmı henüz pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmek için olanak tanır. Her türlü turta ve her tür yiyecek için mükemmeldir.

### PİZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

### EKO



Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Çok miktarda nem oluşturabilecek gıdalar hariç her türlü yiyecek için önerilir (örneğin sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKONOMİ FONKSİYONU kullanılırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKONOMİ FONKSİYONUNDA pişirme süreleri (ve önceden ısıtma da dahil) daha uzun olabilir ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



EKONOMİ FONKSİYONU hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük sıcaklıklara dayanabilecek gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda başka bir fonksiyon seçin.



Bu işlev yalnızca buzzeri etkinleştirir; devam etmekte olan işlemi durdurmaz.



Zamanlayıcı, en az 1 dakikadan en fazla 12 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

1. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için **TIMER** düğmesine (alt alanda) dokununuz.



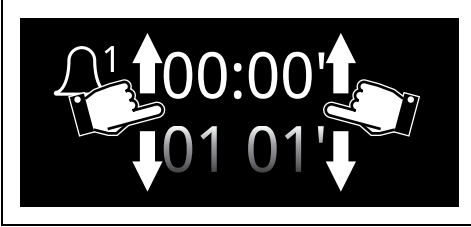
En fazla 2 dakika hatırlatıcı zamanlayıcı ayarlanabilir:

2. **TIMER** - düğmesine dokununuz



kullanmak istediğiniz

3. Değerlerde gezinin ve gerekli süreyi seçin.



4. Seçilen süreyi onaylamak için **CONFIRM** düğmesine dokununuz.



**SİL** düğmesi da görünür

alt alan



şu amaçla kullanılabilir:

bir zamanlayıcı silmek için kullanılır; eğer seçilmişse.

5. Kullanmak istediğiniz diğer Zamanlayıcılar için işlemi tekrarlayın.

6. İşlem tamamlandığında, seçilen süreyi onaylamak için **CONFIRM** düğmesine bir kez daha dokununuz

zamanlayıcılar.



İşlemi iptal etmek için şuna dokununuz:

**GERİ DÖN** düğmesi.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcıyı kaldırmak için sayaç sıfıra ayarlanmalıdır.



Ekran kapatılmaz

**AÇ-KAPAT** düğmesi

zamanlayıcı etkin olduğunda.

Aşağıdaki ekranda yanan **TIMER** düğmesi bir veya daha fazla dakika hatırlatıcı zamanlayıcının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Sürenin bittiğini göstermek üzere buzzerin çalmasını bekleyin.

**Pişirme önerileri**

**Genel öneriler**

- Birden fazla raf seviyesinde homojen pişirme elde etmek için fan destekli bir işlev kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemeğin dışı fazla pişebilir, içi ise az pişebilir).

**Et pişirme önerileri**

- Pişirme süreleri, yemeğin kalınlığı ve kalitesine ve tüketicinin damak zevkine göre değişir.

- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya sadece kaşıkla kızartmanın üzerine bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

**Izgara ve Izgaralı Fan ile pişirme önerileri**

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz et; soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konduğunda da ızgarada pişirilebilir.

- Izgaralı fan destekli işlevi kullanırken ızgaraya başlamadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işlevinde, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

**Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme önerileri**

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda, kürdanı tatlının en yüksek noktasına batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer

set sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün, gerekirse pişirme süresini uzatarak.

Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

• Ambalajları olmadan dondurulmuş yiyecekleri fiyenzizde kapağı olmayan bir kapta fırının birinci rafına koyun.

• Yiyeceğin üst üste gelmesini önleyin.  
• Etin çözünmesi için ikinci seviyede yerleştirilen rafı ve birinci seviyede bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünen yiyeceğin sıvısı yiyecekten uzak olacaktır.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.  
• Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

• Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içinde biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.  
• Aletin içini her zaman temiz tutun.

## Akıllı Pişirme

Bu mod, yiyecek pişirmek için daha önce kaydedilmiş bir programı seçmenize olanak tanır. Alet, seçilen ağırlığa dayanarak en uygun pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

1. Ana menüdeki SMART COOKING düğmesine dokunun.



2. SMART COOKING menüsünden gereken yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZELER ").



3. Pişirilecek yemeğin alt kategorisini seçin (örneğin "MIXED GRILLED

SEBZELER ").



4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın (örneğin "0.7 kg").



5. DOĞRULA düğmesine dokunarak ayarları onaylayın.



Artık ayarları kişisel bir tarif olarak kaydedebilirsiniz.

6. Başlat düğmesine dokunarak AKILLI PİŞİRME.

Pişirme, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başladıktan sonra bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme, pişirme sıcaklığına daha hızlı ısıtılmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

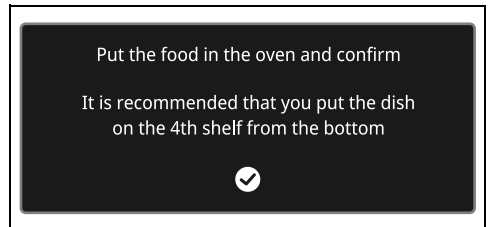
Bu aşama, ulaşılabılır sıcaklık seviyesinde ilerleyici bir artışla gösterilir.



Smart Cooking programları kullanılıyorsa ön ısıtma fonksiyonu devre dışı bırakılmaz.

Ön ısıtmadan sonra bir zil sesi duyulur ve yiyeceğin fırına konulabileceğini gösteren bir mesaj görünür.

En iyi sonuçları elde etmek için yiyeceğin konulacağı raf da belirtilir.



## Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yemeği içeren kabı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine dokunun

Bu aşama, pişirme seviyesinde kademeli bir artışla gösterilir.



## Pişirme sonu

Pişirmenin sonunda "İşlev sona erdi" görüntülenir ve bir zil sesi kısa süreli olarak çalar; bu durum ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



- İşlevden çıkmak için HOME (ANASAYFA) düğmesine dokununuz.

## Geçmiş

Bu menü, kullanılan son programları veya kişisel tarifleri görüntülemek ve yeniden kullanmak için özellikle yararlıdır.

1. "HISTORY" (GEÇMİŞ) düğmesine dokununuz (alt alanda bulunan)

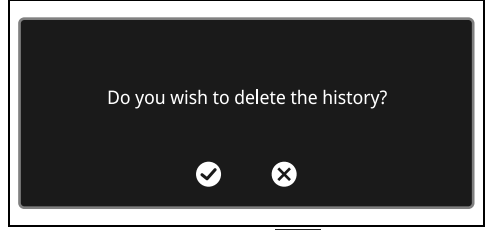
"ana menü" düğmesine dokununuz (alt alanda solda).

2. Yeniden kullanmak istediğiniz işlevi seçin ve önceki bölümlerde açıklandığı şekilde pişirmeye devam edin.

Geçmişin silinmesi  
Geçmiş silmek isterseniz:

1. "HISTORY" (GEÇMİŞ) düğmesine dokununuz, "ana menü"de

2. Geçmiş silmek için BASKET (KORBİ) düğmesine dokununuz



3. Geçmiş silmek istediğinizi onaylamak için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokununuz (veya işlemi iptal etmek için CANCEL (İPTAL) düğmesine).

## Pişirme bilgilendirme tablosu

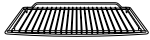
### Anahtar

Fırın kalıpları/tencereleri için destek yüzeyi olarak ızgarayı kullanmanızı öneririz.

Pişirme tepsiyi ızgarası yoksa, ızgara; üstüne yerleştirilene

ve sıvıları toplamak için bir alt rafta bulunan derin pişirme tepsiyle ızgara yapmak için bir taban olarak kullanılabilir.

Çok raflı pişirme için, aralarında bir raf boş bırakacak şekilde iki ızgara yerleştirin. Şunu kullanın:



Raf

ISIYLA-HAVALANDIRILMIŞ



ve/veya ISIYLA-HAVALANDIRILMIŞ TABAN işlevi



Sadece tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsiyi kullanmanızı öneririz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsiyi orta rafa yerleştirin.



Derin tepsi

STATIC (STATİK) işlevini kullanırken, derin pişirme tepsiyi gerekli olan

rafa

yerleştirin. GRILL (IZGARAYA) modunda pişirmek için, pişirme tepsiyi pişirme tepsiyi ızgarasıyla birlikte son rafa yerleştirin




























Tepsi rafı





















ızgaralardan gelen suları toplamak için pişirme tepsiyi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.







	alüminyum tepsi		ring kek kalıbı
	erikli kekler için yağlama kalıbı ve ekme		alüminyum kalıp
	muhallebi kalıpları için kalıp		tart kalıpları için kalıp
	adesli taş		kek kalıbı için kalıp
	pisirme kağıdı		pirex kalıbı

ön ısıtma = ısıtma öncesi

Gıda	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk- devamında)
		<b>ETLER</b>			
Kıymanın kızarması (az)	1.0		2		200 50 evet
Kızarmış rosto (orta)	1.0		2		200 60 evet
Rosto iyice pişmiş 1.0			2		200 70 evet
Kızartılmış domuz eti	1.0		1		190 80 evet
Kuzu (orta)	2.0		2		190 87 evet
Kuzu (iyi pişmiş)	2.0		2		190 100 evet
Dana eti	1.0		2		190 75 evet
Dilimlenmiş kaburga	0.5		2		180 40 evet
Domuz pirzolası	0.6		2		220 6 evet
Sosis1	0.8		4		280 13 evet
Pastırma2	0.5		4		280 7 evet
Fırında Hindi göğsü	2.5		1		190 100 evet

Tablo'da gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve yalnızca bir rehber olarak sunulmuştur.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk-ute?), önden kapalı?
Bütün rosto tavuk3	1.1		1 	210	60 evet
Kıymıklar halinde kızartılmış tavşan 0.6			2 	190	75 evet
Belirtilen süre, derinleşmeden yayılan sosislere karşılık gelir. Pişirme süresi, istenen kalınlığa ve közleşme derecesine göre değişebilir.					
Belirtilen süre, yiyeceğin kalınlığına ve közleşme derecesine göre değişebilir. İstedığınız					
elde etmek.					
Daha iyi kızarma için, tavuk göğsünün yüzeyini yağlayın.					
Not: Izgara için süreler, etin kalınlığına ve fırın boşluğundaki yüke bağlı olarak değişir. Yağın közlemeden ayrılması için yiyeceği pişirme tepsi rafına yerleştirin.					
Not: Her iki tarafı da kızarması için yiyeceği çevirin.					
<b>BALIK</b> 					
Taze bütün balık	0.6		2 	160	27 evet
Dondurulmuş bütün balık	0.6		2 	180	55 evet
Çipura	0.5		2 	160	20 evet
Monk balığı	0.4		2 	160	27 evet
Çipura	0.4		2 	180	20 evet
Çupranız	0.8		2 	160	30 evet
Not: Belirtilen süre iyi pişirilmiş balık içindir.					
<b>SEBZELER</b> 					
Izgara sebzeler	0.2		4 	280	14 evet
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir rehber olarak sunulur.					




















Yiyecek	Ağırlık (kg)	Görev	Raf	Sıcaklık (Temp) (°C)	Zaman (dk-uteler)	hazırla
Kıtır karışık sebzeler1	0.5		3		220 18 evet	
Kızarmış patatesler1	0.5		2		220 25 evet	
Dondurulmuş Fransız patatesleri	0.5		2		240 15 evet	

1 Belirtilen zaman, parçaların boyutuna ve elde etmek istediğiniz pişirme derecesine göre değişir.

Not: Kızarmayı eşitlemek için ara sıra karıştırın.

### TATLILAR



Çember kek	0.2		2		160 45 evet	
Bisküviler1	0.8		2		160 15 evet	
Muffin2	0.8		2		160 20 evet	
Kremli kremler3	1.0		2		180 30 evet	
Merengi3	0.2		2		120 80 evet	
Keki süngerli	0.2		2		160 35 evet	
Strudel	0.2		2		180 40 evet	
Turta	1.0		2		180 43 evet	
Brioche4	0.2		2		180 25 evet	
Kruvasanlar	0.2		2		160 35 evet	

1 Tek kurabiye kalınlığına bağlı olarak pişirme süreleri değişebilir.

Tablodaki süreler önceden ısıtmayı içermemekte olup sadece rehberlik amacıyla sunulmuştur.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk-öneteler)
-------	--------------	-----------	-----	---------------	---------------------

Tel tel rafın üstüne yerleştirilmiş bir muffin kalıbı kullanın. Zaman, kalıba konulan hamur miktarına bağlı olarak değişebilir.

Pişirme süresi boyuta bağlı olarak değişebilir. Fırından çıkarıldıktan sonra bu hazırlık birkaç saat boyunca tepsi veya raf üzerinde kuruması için bırakılmalıdır.

Yüzey çok fazla kızardığında pişirme süresinin bir kısmında üzerini kapatın.

### EKMEK/PİZZA



Kanıtlanmış ekme	0.2		2		200 20 evet
Focaccia	1.0		2		180 25 evet
Tavada pişirilmiş pizza	1.0		1		280 11 evet
Taş fırınında pişirilmiş pizza (taze)1	0.6		-		280 6 evet
Taş fırında pişirilmiş pizza (dondurulmuş)1	0.2		-		280 4 evet

1 Kaba destek taşı fırın gövdesinin tabanına yerleştirin.

Not: pişirme süreleri kalınlığa, katmanlara ve gratin seviyesine bağlı olarak değişebilir.

### MAKARNA



Fırınlanmış makarna1	1.5		1		200 32 evet
Lasagna1	2.5		1		220 60 evet
Paella/Tuha2	0.7		2		190 24 evet
Quiche3	1.0		1		200 30 evet

1 Yüzeydeki kızarmalar çoksa alüminyum folyo ile örtün.

2 Sıcak/kaynar su veya et suyu ekleyin ve alüminyum folyo ile örtün.

3 Elde etmek istediğiniz yüzey kızarmasına göre belirtilen süre değişir.

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuzdur.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk-uteler)	önceden
-------	--------------	-----------	-----	---------------	-------------------	---------

Not: pişirme süreleri kalınlık, katmanlar ve gratin seviyesine bağlı olarak değişebilir.

### YAVAŞ PIŞİRME



Dana eti	1.0		2		110 155	evet
Et (az pişmiş)	1.5		2		90 140	evet
Et (iyice pişmiş)	1.5		2		110 185	evet
Domuz filetosu	1.0		2		110 150	evet
Kuzu	0.9		2		110 145	evet

Not: pişirme süreleri kalınlık ve katmanlar ile gratin seviyesine bağlı olarak değişebilir.

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini kapsamaz ve yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.

## Tariflerim

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girişi yapmanıza olanak tanır. İlk kullandığınız cihaz sadece yeni bir tarif eklemenizi teklif edecektir. Tariflerinizi kaydettikten sonra bunlar ilgili menüde kullanılabilir olacaktır.

### 1. MY RECIPES düğmesini dokununuz

"ana menü" (sol alt içinde kısımda).



Depolanabilir: 64'e kadar kişisel tarif.



Aynı kategoriye ait 17'den fazla tarifi hafızaya alamazsınız.

### Bir tarif ekleme

2. MY RECIPES menüsünden geçiş türünü seçin (örneğin

"TATLILAR"



3. YENİ TARİFİ dokununuz düğmesi.

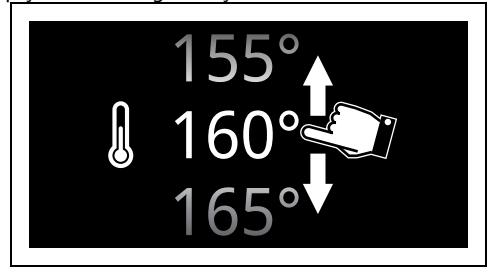
9. Değerler arasında kaydırın ve şu değeri seçin

4. Gerekli fonksiyonu seçin (örneğin

"FAN-DESTEKLİ" ).

5. SICAKLIK düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.

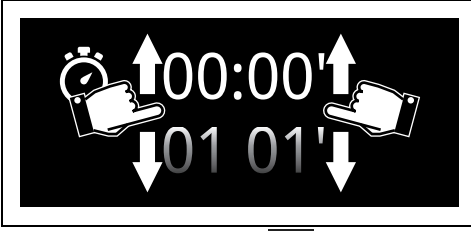
6. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.



7. Seçilen yeni pişirme sıcaklığını onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

8. Pişirme SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

gereken süre.



10. Onay düğmesine dokununuz ve seçili pişirme süresini onaylayın.



Ön ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonundaki süreye zaten dahildir.



Artık programlanmış pişirme eklemek mümkün.

Bir tarif kaydediliyor

11. KAYDET düğmesine dokununuz.



12. RAKIYI ayarlamak için değerler arasında kaydırın.

13. Pişirilecek yemeğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



14. Onay düğmesine dokununuz. ayarları onaylayın.

Bu noktada tarife bir ad girilmelidir.

15. Kaydedilecek tarifi adını girmek için alfanumerik tuş takımını kullanın.



Kullanın **123** ve **[Grid]** düğmeleri alfabetikten geçiş yapmak için harf tuş takımından sayısal tuş takımına ve tersi yönde.



Tarif adı en fazla 12 karakter içerebilir, boşluklar dahil.



Tarifi saklamak için en az bir karakter içermelidir.



Karakter şunu önceki harfi.

16. PROGRAMI saklamak için onay düğmesine dokununuz.



Kişisel bir tarif başlatılıyor

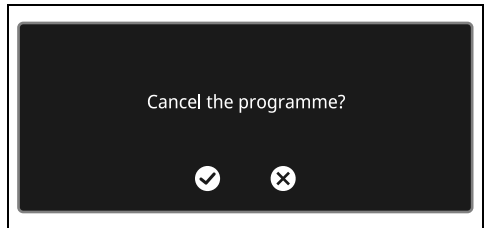
1. MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menü.
2. MY RECIPES menüsünden gereken yemek türünü seçin.
3. Önceden kaydedilen tarifi seçin.

4. Pişirmeye başlamak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Bir tarifi silme

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menü.
2. MY RECIPES menüsünden gereken yemek türünü seçin.
3. Önceden kaydedilmiş tarifi seçin.

4. Tarifi silmek için DELETE düğmesine dokununuz.



5. Seçili tarifi silmek için ONAY düğmesini onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz (veya işlemi iptal etmek İPTAL düğmesine dokununuz).

Diğer işlevler

91477B121/C

KULLAN - 63

çözündürme, mayalandırma veya temizleme gibi işlevler...

## • DİĞER İŞLEVLER



"ana menü"deki düğmeye basın.



Bazı işlevler tüm modellerde mevcut değildir.

## AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZDÜRME



Otomatik çözündürme işlevi. Yemeği seçin; fırın, uygun şekilde çözündürme için gerekli süreyi hesaplar.



İç sıcaklık gerekli olandan yüksekse, işlev hemen durdurulacak ve "İç sıcaklık güvenli değil, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenecektir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



Ağırlığa göre çözündürme işlevi için varsayılan sıcaklık (30°C) değiştirilemez.

1. Gıdayı tarttıktan sonra cihazın içine yerleştirin.

## 2. AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZDÜRME



3. MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS kategorilerinden çözündürülecek gıda türünü seçin

4. Çözündürülecek gıdanın ağırlığını ayarlamak için değerler arasında gezinin.



5. Onaylamak için ONAY düğmesine dokunup ayarları doğrulayın.

6. Ağırlığa göre çözündürme işlevini başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

İşlem tamamlandığında bip sesi kısa süreli olarak duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

Önceden ayarlı parametreler:

Tür	Ağırlık (kg)	Süre
 Etler	0.5	1s 45dk
 Balık	0.4	0s 40dk
 Ekmek	0.3	0s 20dk
 Tatlılar	1.0	0s 45dk

\*Çözündürme süreleri, çözülecek gıdanın şekline ve boyutuna göre değişebilir.

## SÜREYE GÖRE ÇÖZDÜRME



Manuel çözündürme işlevi. Çözündürme için gereken süreyi seçin; ayarlanan süre dolduğunda işlev durur.



İç sıcaklık gerekli olandan yüksekse, işlev hemen durdurulacak ve "İç sıcaklık güvenli değil, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenecektir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



Süreye göre çözündürme işlevinin süresi minimum 1 dakikadan maksimum 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Süreye göre çözündürme işlevi için varsayılan sıcaklık (30°C) değiştirilemez.

1. Gıdayı tarttıktan sonra cihazın içine yerleştirin.

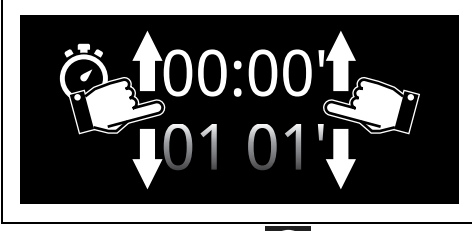
2. SÜREYE GÖRE ÇÖZDÜRME seçin



3. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.



4. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



5. DOĞRULA butonuna dokunun ve ayarları onaylayın.

6. Zamanla Defrost fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Bitince kısa bir zil çalar; görünümün herhangi bir yerine dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

7. İşlevden çıkmak için ANASAYFA düğmesine dokununuz.

## KABARTMA



Bu işlev özellikle hamuru kabartmak için uygundur.



İç sıcaklık daha yüksek olursa gerekenin üstünde olursa, işlev hemen durdurulur ve "İç sıcaklık tehlikeli, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Başarılı kabartma için fırının altına bir su kabı yerleştirilmelidir.

1. Kabartılacak hamuru ikinci seviyeye yerleştirin.

2. KABARTMA'yı SEÇİN

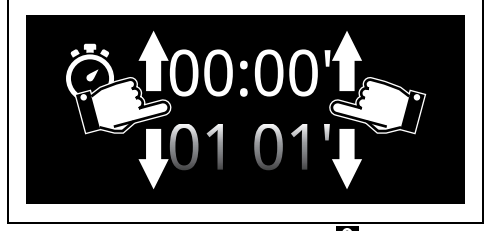


3. PİŞİRME SÜRESİ'ne dokununuz buton veya ilgili değer.



Kabartma işlevinin süresi en az 1 dakikadan en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.

4. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



5. SICAKLIK düğmesine dokununuz veya ilgili değer.

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin (25°C ile 40°C arasından).

7. Ayarları onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

8. Başlamak için START düğmesine dokununuz

Kabartma döngüsünü başlatın.

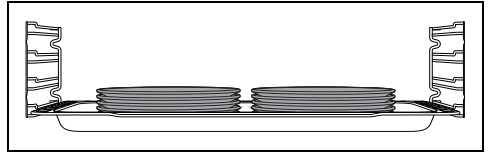
Bitince kısa bir zil çalar; dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

## TABAK ISITMA



Tabakları ısıtan ve sıcak tutan işlev. En alt raf üzerine bir fırın tepsisi yerleştirin ve ısıtmak için tabakları üzerine koyun.

1. Tepsiyi ilk rafta konumlandırın ve ısıtılacak tabakları ortasına yerleştirin.



Tabakları çok yüksek üst üste koymayın. Tabakları en fazla 5/6 adet yüksek olacak şekilde istifleyin.

2. TABAK ISITMA'yı SEÇİN.



3. Tabak ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokununuz.



Aksi belirtilmediği sürece Tabak ısıtma işlevinin azami süresi 12 saat 59 dakikadır.

İşlev çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

• sıcaklık (40°C ile 100°C arasında);

• fonksiyonun süresi;

• bir programlanmış fonksiyon (örneğin, zca varsayılan süreden farklı bir süre ayarlanmışsa).

Bittiğinde kısa bir zil çalar; gösterge üzerindeki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

#### SİKİLMEDE TUTMA



Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.



1. SİKİLMEDE TUTMA'yı seçin.

2. TEMPERATUR düğmesine veya ilgili değere dokunun.

3. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin (60°C ile 100°C arasında).

4. Sıcak tut fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Bittiğinde kısa bir zil çalar; gösterge üzerindeki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

#### ŞABAT



Yahudi dinlenme gününün kurallarına uygun olarak yiyecek pişirmenizi sağlayan işlev.

Bu fonksiyon, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi sınırsız devam edebilir; herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilecek pişirme sıcaklığı 60°C ile 150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma veya manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı açmaz.

- İç fan kapalı kalır.
- Ziller devre dışı.



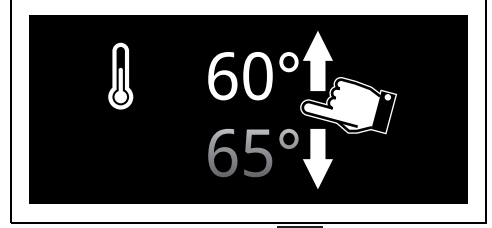
Şabat modunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez. Gösterge düğmelerine yapılan herhangi bir işlem etkisiz olacaktır.

1. SABBATH'ı seçin.



2. TEMPERATUR düğmesine veya ilgili değere dokunun.

3. Değerler arasında kaydırın ve sıcaklığı seçin (60°C ile 150°C arasında).



4. Seçilen sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokunun.

5. Şabat fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Fonksiyonu durdurmak için:

- Ana menüye dönmek kadar yaklaşık 3 saniye HOME düğmesine dokunun.

veya

- ON-OFF düğmesine dokunurken ON-OFF düğmesi için yaklaşık 3 saniye (ekran fonksiyonun ekranına geri döner).

#### Ayarlar



Geçici bir güç kesintisi durumunda tüm kişisel ayarlar saklı kalır.

Ürün konfigürasyonu bu menü kullanılarak ayarlanabilir.

- Ana menüde Ayarlar düğmesine dokunun (alt bölümün sağ tarafında).

3

Dil



Görüntünün dilini seçmenize olanak tanır.

1. Seçin Dil.



2. Mevcut diller arasında kaydırarak gerekli dili seçin.

3. Onayla düğmesine dokunun dili onaylayın.

## Kontrol kilidi



Cihaza, kullanıcının müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakikasından sonra otomatik olarak kontrol kilidini kapatma özelliği sağlar.

1. Kontrol 'nizi seçin.
2. Evet'i seçin.
3. DOĞRULA düğmesine  dokununuz  
Kontrol kilidi modunu etkinleştirme.



Normal çalışmada, bu, göstergede gösterilen ışıkla belirtilir bilgi alanında yanıyor

1

Pişirme sırasında kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:  
4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokununuz.  
Kontrol kilidini geçici olarak devre dışı bırakmanın nasıl yapılacağını gösteren bir mesaj görüntüde görünür.

Press and hold the icon for 3 seconds  
to deactivate the control lock



5. Dokun  simğine 3 saniye dokununuz.

Show Room (sadece gösterim alanları için)



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





Normal çalışmada, bu, göstergede gösterilen ışıkla belirtilir bilgi alanında yanıyor

1





Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Show Room'u  seçin.
2. Açık'ı seçin.
3. Show Room modunu etkinleştirmek için DOĞRULA düğmesine  dokununuz.

## Ses



Gösterge üzerindeki simelerden herhangi biri basıldığında cihaz bip sesleri verir. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Seçin  Ses.
2. Kapalı'yı seçin.
3. Gösterge üzerindeki simlere  dokunmayla ilişkili sesi devre dışı bırakmak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

## Sıcak tut




Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra, belirli bir süre için ayarlanmış bir pişirme döngüsüyle pişirilmiş yiyecekleri, manuel olarak kesilmediği sürece pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmeden ısıtık durumda tutmanıza olanak tanır.



Sıcak tutma işlevi, pişirme bittikten 5 dakika sonra etkinleşir; bu durum bir dizi bip sesiyle gösterilir (pişirme veya işlevin bittiğine bakınız).



Sıcak tutma işlevinin sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Sıcak Tut  seçin.
2. Açık'ı seçin.
3. Sıcak Tut modunu etkinleştirmek için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

## Eco ışık




Daha fazla enerji tasarrufu için fırın haznesinin içindeki lambalar, pişirme işleminin başlamasından yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldığında otomatik olarak devre dışı bırakılır.



Cihazın yaklaşık bir dakika sonra ışığı otomatik olarak devre dışı bırakmasını durdurmak için bu modu Kapalı (Off) konumuna getirin.



Manuel açma/kapama kontrolü her zaman mevcuttur. Simgesini  basın,

mevcut olduğunda, manuel olarak

fırın lambasını etkinleştirmek için veya devre dışı bırakmak üzere simgesini etkinleştirin/deaktiv edin.



Eco ışık işlevi fabrika ayarı olarak Açık (On) konumundadır.

1. Seçin  Eco ışık.

2. Açık (On) seçin.

3. Eco ışık modunu etkinleştirmek için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokunun.

## Dijital saat



Mevcut saati dijital formatta görüntüler.



Geçici bir elektrik kesintisi durumunda, dijital sürüm seçili kalır.

1. Seçin  Dijital saat.

2. Açık (On) seçin.

Dijital saat modunu etkinleştirmek için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokunun.



## Saat biçimi



Saat görüntüsünü 12 veya 24 saat formatında etkinleştirir/devre dışı bırakır.



Saat biçimi işlevi fabrika ayarı olarak 24h'tir.

1. Seçin  Saat biçimi.

2. 12h veya 24h seçin.

3. İstenen saat biçimini etkinleştirmek için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokunun.

Demo Modu (yalnızca teşhir salonları için)



Teşhir Salonu ile aynıdır; bu mod etkinleştirildiğinde, belirli bir hareketsizlik süresinden sonra cihazın potansiyelini gösteren çeşitli ekranların bir gösterimi ekranda görüntülenir.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı (Off) konumuna getirin.

1. Demo Modu  Demo Mode) seçin.

2. Açık (On) seçin.

3. demo modunu etkinleştirmek için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokunun.

## Sıcaklık Biçimi



Sıcaklık ölçeğini santigrat derece (°C) veya Fahrenheit derece (°F) olarak ayarlamanıza olanak sağlar.



Sıcaklık biçimi işlevi fabrika ayarı olarak °C'dir.

1. Sıcaklık  biçimini seçin.

2. °C veya °F seçin.

3. İstenen sıcaklık biçimini etkinleştirmek için CONFIRM (ONAYLA) düğmesine dokunun.

## Zaman göstergesi



Firin kapalıyken saat görüntüsünü etkinleştirir/devre dışı bırakır.



“Zamanı göster” işlevi fabrika ayarında Kapalı olarak ayarlanmıştır.



“Zamanı göster” işlevi Aç olarak ayarlanırsa, cihaz beklemede iken mevcut zamanı düşük parlaklıkta gösterir.



“Zamanı göster” işlevi Aç olduğunda cihaz bekleme modundakinden daha fazla enerji tüketir.



SmegConnect modelleri için yalnızca: “Zamanı göster” işlevi Kapalı olarak ayarlanırsa saat beklemeye geçtiğinde bağlantı otomatik olarak kapanır.

1. Zamanı gösteri seçin.
2. Aç'ı seçin.

3. CONFIRM düğmesine dokunun zaman göstergesini etkinleştir.

## Ekran parlaklığı



Bu, ekran parlaklığı seviyesinin seçilmesini sağlar.



Görüntü parlaklığı işlevi fabrika ayarında Yüksek olarak ayarlanmıştır.

1. Ekran parlaklığını seçin.
2. Seçeneklerden Yüksek - Orta - Düşük arasından seçin.
3. CONFIRM düğmesine dokunun seçimi onaylayın.

## Ayarları geri yükle



Bu, tüm ayarları orijinal fabrika ayarlarına döndürür.

1. Ayarları geri yükle'yi seçin.
2. CONFIRM düğmesine dokunun seçimi onaylayın.

# TEMİZLİK VE BAKIM

## Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

## Yüzeyleri temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidirler. Önce soğumalarını bekleyin.

## Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü hafif nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

## Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyi hasar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) fırında kurumasına izin vermeyin. Kuruması durumunda,

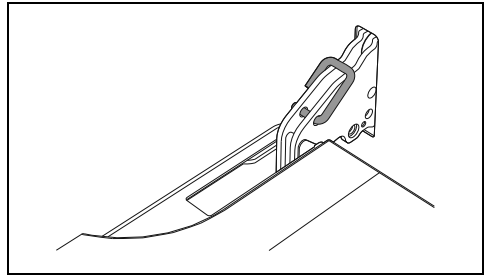
Bu işlemler çok uzun sürerse fırının emaye astarına zarar verebilir.

## Kapıyı temizleme

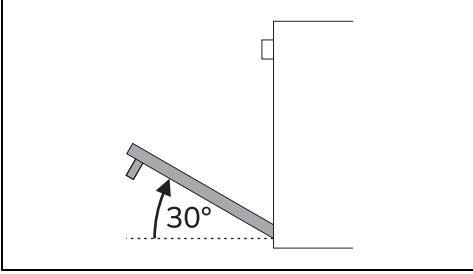
### Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir bardak bezi üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

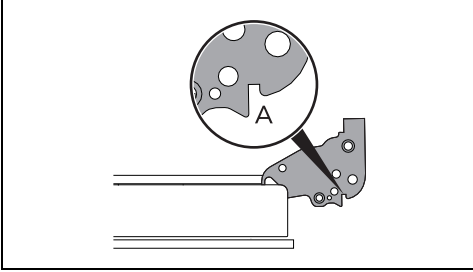
1. Kapağı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı iki tarafından her iki elde kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili bölgelerin tamamen yuvalara oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

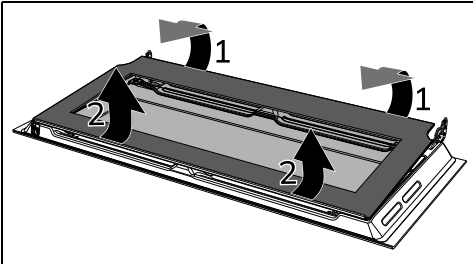
### Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Sıkı kirler için nemli bir sünger ve sıradan deterjanla yıkayın.

### Dahili cam panellerinin çıkarılması

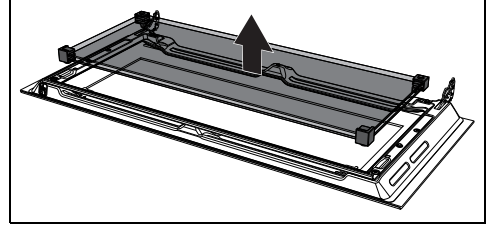
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.  
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyin.



3. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin ve sonra kaldırın.

Ayrıntılar için okların gösterdiği hareketi takip ederek yukarı doğru 2.

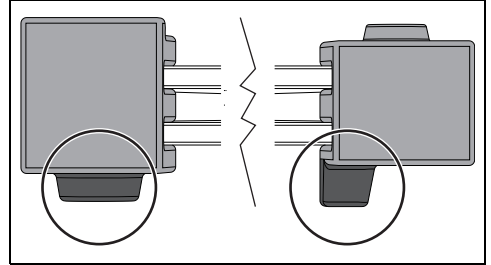


Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki camadan oluşur.

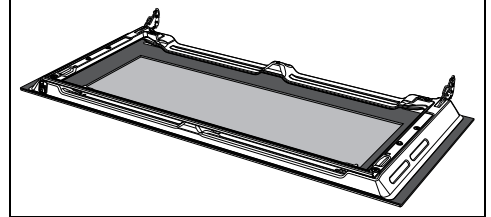
Bu adım sırasında üst pimler koltuklarından çıkabilir.

• Ön pimleri yuvalarına yerleştirin.

Pimlerin ayakları dış camı göstermelidir.

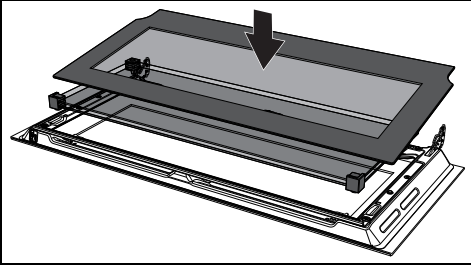


4. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan cam panelleri temizleyin.

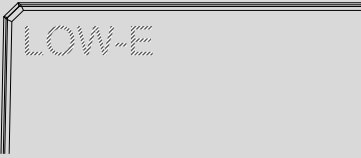


5. Emici mutfak kağıdı kullanın. Sıkı kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

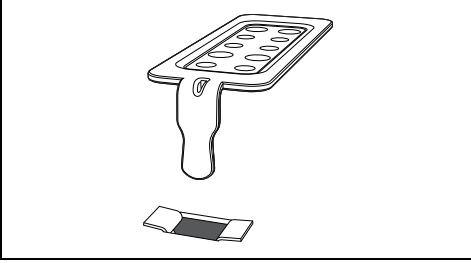
6. Ara cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Ara cam paneli açık kapıda yeniden konumlandırılmalı, kösedeki baskı soldan sağa okunabilir (baskının kaba kısmı kapının dış cam yüzeyine bakacak şekilde).



7. İç camın 4 pimini kapının yuvalarına iyice oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın haznesinin temizlenmesi

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yemek artıkları fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin; bu, emaye yüzeyine zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanız önerilir:

- kapı;

• Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizleyici ürünler kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiç etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri çıkarın.

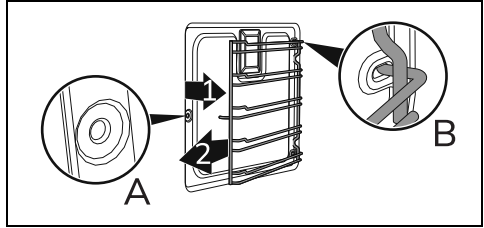
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması  
Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi A girişinden çıkarılacak şekilde fırın boşluğunun içine doğru çekin, ardından arkasındaki B kaydırma yuvalarından çıkarın.



• Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Pirolojik (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pirolojik temizlik, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizlik işlemidir. Bu işlem fırının içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Ön operasyonlar

Pirolojik çevrime başlamadan önce:


- İç cam panelini normal temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Herhangi bir gıda artığını veya büyük döküntüleri temizleyin

fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden.

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cama bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.
- Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.

- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

Pirülotik fonksiyon ayarı

1. Ana menüdeki "OTHER FUNCTIONS" (Diğer Fonksiyonlar) düğmesine dokununuz 

2. Menüye sola doğru kaydırın.

ve PYROLYTIC'i seçin.




fonksiyon.

3. Fırın hacminin otomatik temizlenmesi için en uygun ayarı seçin:



Önerilen pirülotik döngü süresi:

- Hafif kir: 2:00
- Orta derecede kirli: 2:30
- Ağır kir: 3:00


4. Ayarı onaylamak için  **YAYLA** düğmesine dokununuz.

Alet otomatik temizleme döngüsünü başlatmaya hazır.



**PROGRAMLANMIŞ  
PIŞİRME** 

düğmesi olabilir bir işlevin gecikmeli bitiş zamanını ayarlamak için kullanılır.

5. Başlat düğmesine  basarak başlatın. pirülotik döngü.



Sıcaklık probu bağlıysa pirülotik döngüyü başlatmak mümkün değildir.


Cihaz bir hata üretecektir.

Başlat düğmesine her başışta sinyal verir.



Pirülotik işlev sırasında

- Kapı kilit cihazı faaliyete geçirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez. Ancak cihazı özel kontrollerle kapatmak mümkün kalır.
- Fanlar, daha yüksek devir nedeniyle daha yoğun bir ses seviyesi üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek için tamamen normal bir işlemdir.
- Pirülotik döngüsü başladığında kapı, kapının açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından kilitlenir.

açılmış (sen  görünür ekranda).



İlk Pirülotik döngü sırasında yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirülotik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.



Pirülotik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuç vermezse, sonraki temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamamız önerilir.

Pirülotik işlevin sonu



İlk durum için minimum süre ile tatmin edici sonuç elde edilmezse, sonraki temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamamız önerilir.



Fırın iç hacmindeki sıcaklık güvenli seviyeye dönene kadar kapı kilitli kalır.

- Pirülotik döngünün sonunda cihaz kısa bir bip sesi çıkarır.
- Komşu ünitelerin duvarlarının ve fırının ön yüzünün aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.

- Ekranda fırın boşluğunun soğutma işleminin ilerlediğini göstermek için bir mesaj görünecektir.

12:30 

1. Fırın boşluğunun soğumasını bekleyin.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçalara manuel olarak temizliği kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

2. Kapıyı açın ve içindeki fırın boşluğuna yapışan tortuyu ıslak mikrofibre bez ile toplayın.

## Olağanüstü bakım

### Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Conta temiz olması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

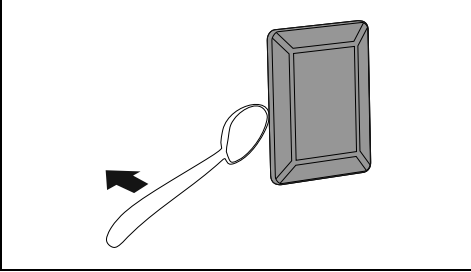
### İç ampulün değiştirilmesi



Güç gerilimi  
Elektrik çarpması tehlikesi

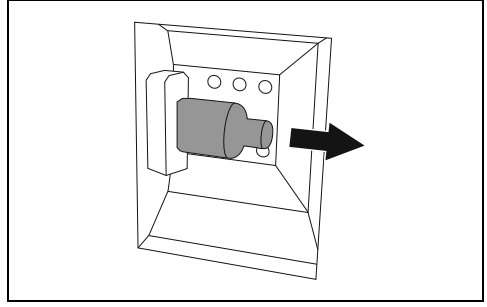
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. İçindekilerin tümünü fırın içinden tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. bir kaşık) kullanın.



Fırın boşluğunun emayesini çizmeye dikkat edin.

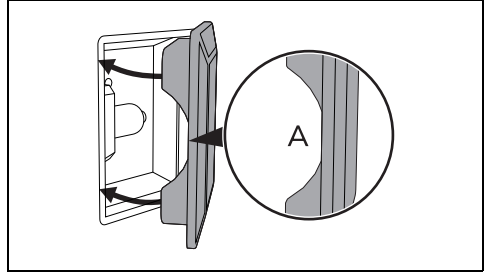
4. Ampulü dışarıya doğru kaydırın ve çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Aynı tipte (40 W) bir ampulle ampulü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camdaki (A) kalıplanmış kısmının kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul tutucusuna mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen bastırın.

# KURULUM

## Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

### Genel bilgi

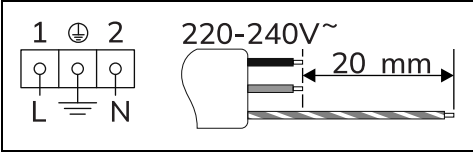
Ana güç karakteristiklerini plakadaki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayınız. Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletkenle topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 2.5 mm<sup>2</sup> üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili iletkenin kesimine ilişkindir.



Söz konusu güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

### Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşulları altında tamamen ayrılmayı sağlayacak yeterli temas ayrımı mesafesine sahip bir her daim açık devre kesici ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Soket ve fiş ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar, çoklu prizler veya şöntler kullanılmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanma riskine yol açabilir.

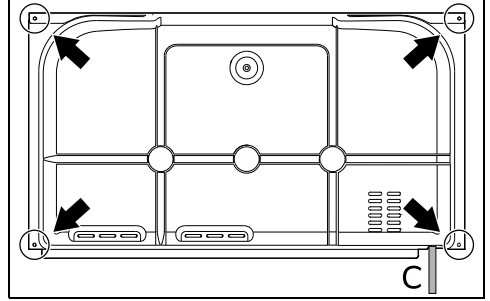
## Kablo değişimi



Güç voltajı  
Elektrik çarpması tehlikesi

Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka muhafazadaki vidaları sökün.



2. Arka muhafazayı hafifçe kaldırın ve terminal bloğuna erişim için çıkarın.

3. Kabloyu değiştirin.

4. Fırın veya herhangi bir ocağa ait kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayın.

C = güç kablosunun konumu.

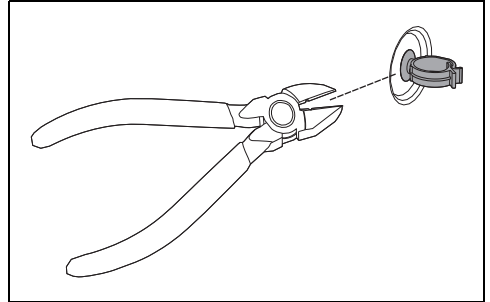
## Konumlandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Arka kancanın çıkarılması

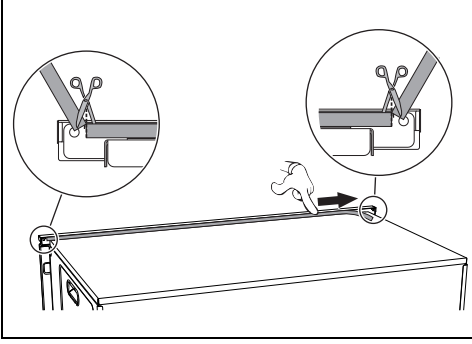
Cihazı monte etmeden önce arka kapağın kablo kancası makas veya özel bir alet kullanılarak çıkarılmalıdır.



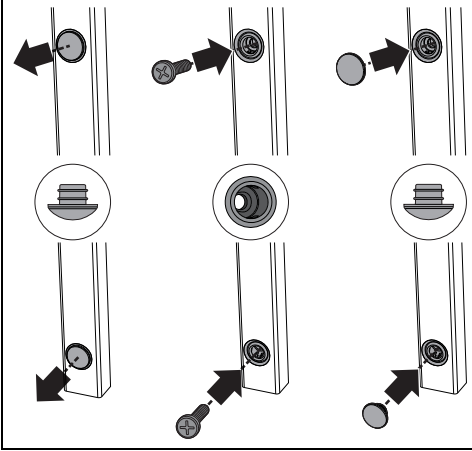
Ön panel contasını yapıştırın

Su veya diğer sıvıların girmesini önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın

sızdırmanın önlenmesi için.



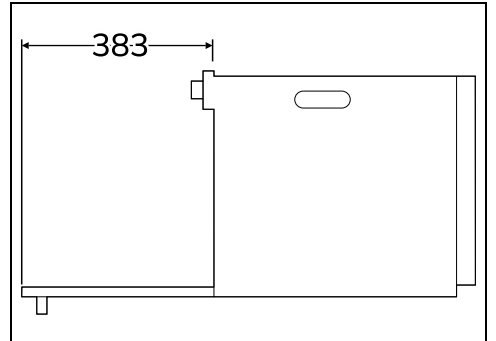
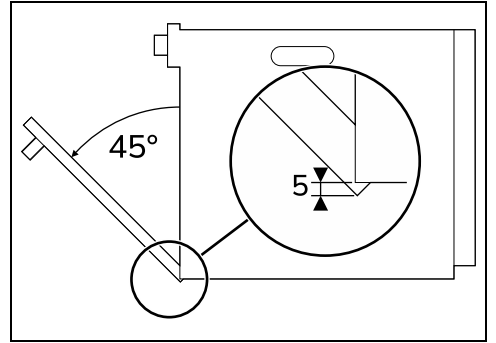
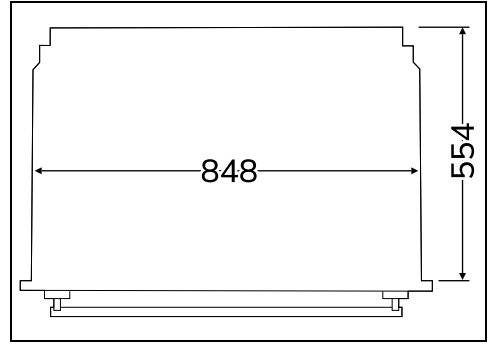
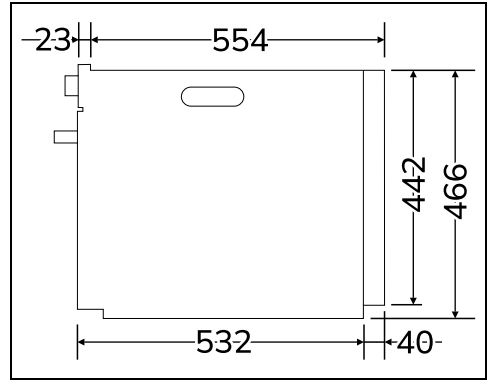
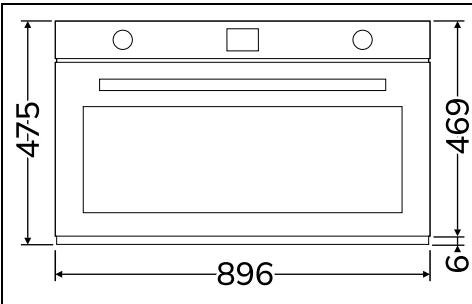
#### Conta bağlantıları Sabitleme



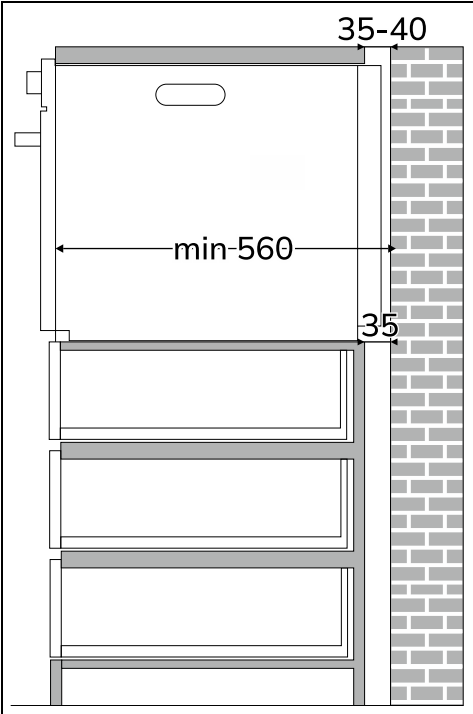
1. Cihazın ön yüzündeki contas kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Civatalarla cihazı dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla contaları kapatın.

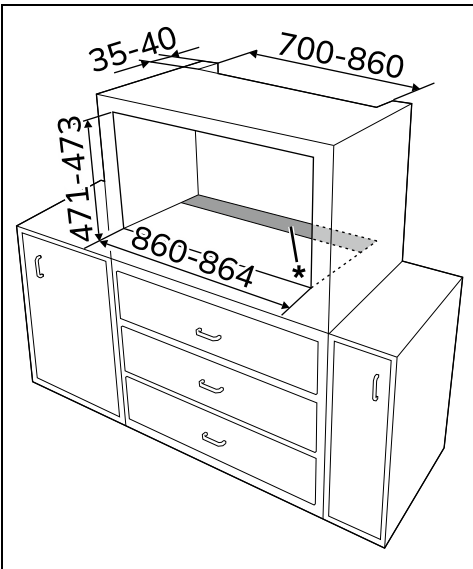
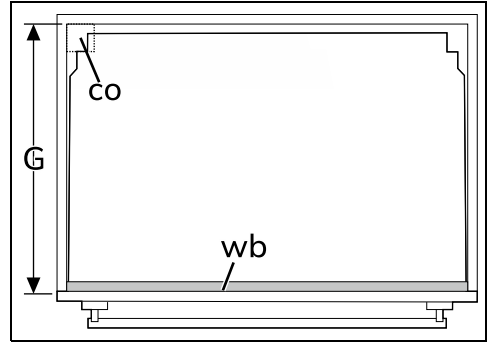
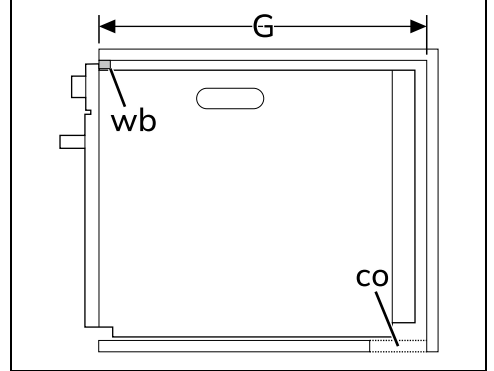
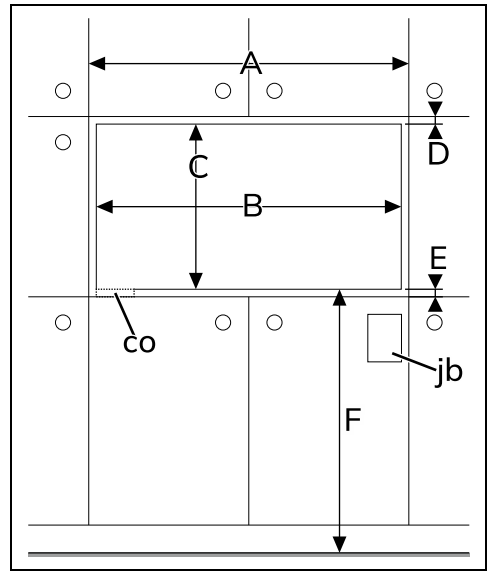
#### Cihazın toplam ölçüleri (mm)



## Sütuna montaj (mm)



\*Kabin üst kısmının/ arka bölümünün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

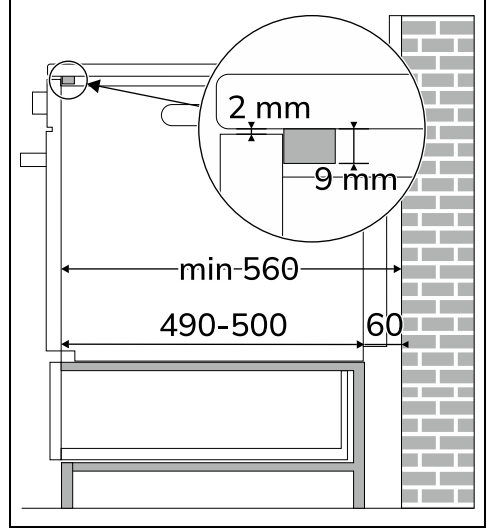
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

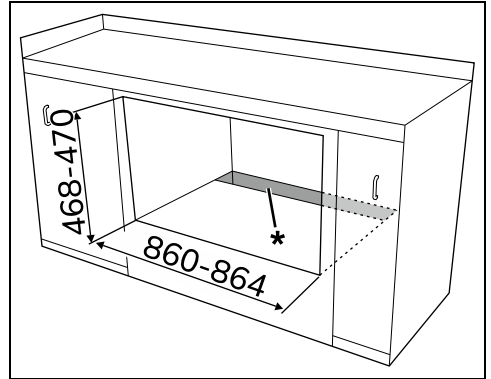
co Priz kablo için açıklık (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrik bağlantı kutusu

Mutfak tezgahlarının altında montaj (mm)



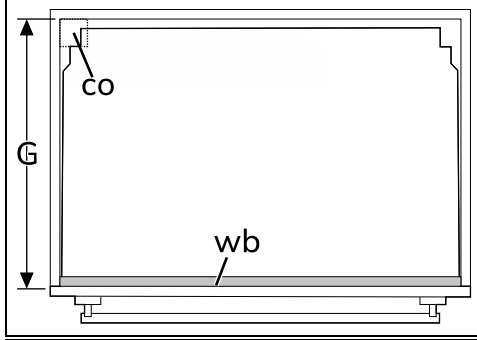
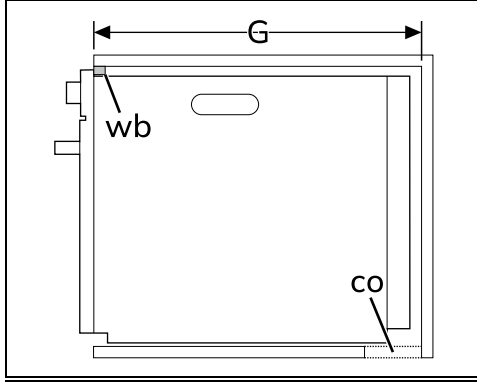
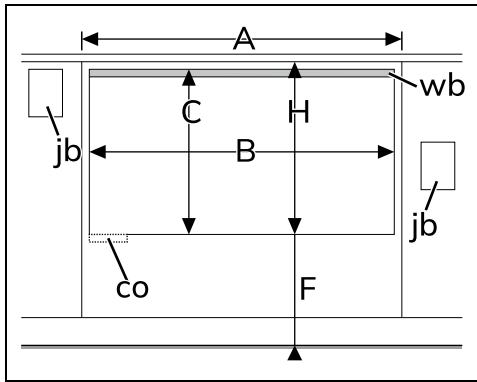
Alet tezgahın altında gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contanın suyun veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için kullanılması amacıyla ahşap bir çubuk takılmalıdır.



\*Mobilya üstü/arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

Tezgah altına montaj (mm) (pyrolitik modeller için sadece)

Bir ocak fırının üstünde kurulduğunda, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için üstten en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı takılmalıdır. Ayırıcıyı yalnızca uygun araçlarla çıkarılabilir olmalıdır.



A min. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

F 121 - 1105 mm

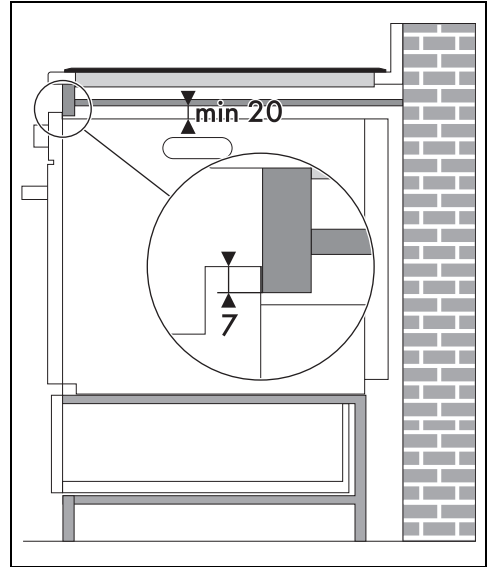
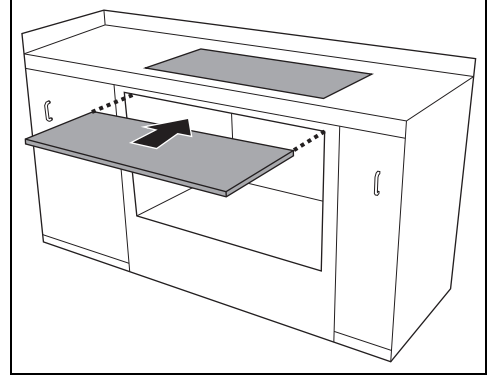
G min. 560 mm

H min. 477 mm

güç kablosu için kesme açıklığı (min. 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)



Bir ahşap ayırıcı kullanırken, tahta çubuk takılmalıdır tezgahın altında kullanmak için arka kısmına yapışan conta

su veya başka sıvıların sızmasını önlemek için ön panel diğer sıvıların sızması.