

S M E G

SC112B-8

Kullanım Kılavuzu

1. KULLANIM TALİMATLARI	68
2. GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	70
3. ÇEVRESEL SORUMLULUK	72
4. FIRININIZI TANIYIN.....	73
5. MEVCUT AKSESUARLAR	74
6. FIRINI KULLANMAK	79
7. FIRINLE PIŞİRME	100
8. TEMİZLİK VE BAKIM.....	109
9. OLAĞANÜSTÜ BAKIM	121
10. ALETİN KURULUMU	126



Kullanıcı için talimatlar: bunlar kullanıcıya tavsiyeler, komutların açıklaması ve cihazın temizliği ve bakımı için doğru prosedürleri içerir.



DIŞTİKÜRÜCÜ İÇİN TALİMATLAR: Bu talimatlar, kurulumunu yapmak, çalışmasını sağlamak ve cihazı test etmek zorunda olan nitelikli teknisyen içindir.

ürünler hakkında daha fazla bilgi www.smeg.com adresinde bulunabilir



1. KULLANIM TALİMATLARI



BU KILAVUZ CİHAZIN TAMAMINI OLUŞTURAN BİR PARÇASIDIR. TÜM ÇALIŞMA ÖMRÜ BOYUNCA TAMAMEN BAKIMI VE ERİŞİLEBİLİR BİR YERDE TUTULMALIDIR.

CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE BU KILAVUZUN VE İÇERİĞİNDEKİ TÜM TALİMATLARIN DİKKATLE OKUNMASI GEREKİR. KURULUM GEÇERLİ YÖNETMİNLERE AÇISINDAN NİTELİKLİ KİŞİLER TARAFINDAN YAPILMALIDIR. BU CİHAZ EV KULLANIMI İÇİN AMAÇLANMIŞTIR VE GEÇERLİ AVRUPA BİRLİĞİ TALİMATLARINA UYGUNDUR. CİHAZ AŞAĞIDAKİ KALİTELİ İŞLEVLERİ GERÇEKLEŞTİRMEK ÜZERE İMZALANMIŞTIR: YİYECEK PİŞİRME; DİĞER TÜM KULLANIMLAR UYGUN DEĞİL OLARAK DEĞERLENDİRİLİR.

ÜRETİCİ, GÖSTERİLDİĞİ ŞEKLİN DIŞINDAKİ KULLANIMDAN SORUMLU TUTULAMAZ.



BU CİHAZI ODALARIN ISINDAKİ BUHARLAŞMAYI SAĞLAMAK İÇİN KULLANMAYIN.



BU CİHAZ AVRUPA YÖNETMİNLİĞİ 2002/96/EC WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) UYARISINA GÖRE İŞARETLENMİŞTİR.

BU YÖNERGE, AVRUPA BİRLİĞİ GENELİNDE UYGULANAN ATIK ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EŞYALARIN TOPLANMASI VE GERİ DÖNÜŞÜMÜ İÇİN STANDARTLARINI BELİRLER.



HAVALANDIRMA VE ISI DAĞITIMI İÇİN SAĞLANAN AÇIKLARIN VE DELİKLERİNİ ASLA ENGELLEMeyİN.



CİHAZIN AÇIK KAPISINA BİR YÜK NUMARASI KOYMAYIN VEYA OTURMAYIN.



TEKNİK VERİLER, SERİ NUMARASI VE MARKA ADINI İÇEREN TANIMLAYICI TABAKA CİHAZIN ÜZERİNE GÖSTERİŞİ İLE YAPILMIŞTIR.

HERHANGİ BİR NEDENLE BU TABA'MI ÇIKARMAYIN.



CİHAZ ÇALIŞMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE İÇ VE DIŞ VERİLEN TÜM KORUYUCU FİLMER ÇIKARILMALIDIR.



FIRININ KAPISINA HIÇBİR NESNE TAKILI OLMADIĞINA DİKKAT EDİN.



KULLANIM SIRASINDA CİHAZ İÇERDE ÇOK SICAK OLUR. TÜM İŞLEMLER İÇİN UYGUN ISIYA DAYANIKLI ELDİVENLER GİYİLMELİDİR.



Genel talimatlar

GB-IE



YÜZEYİ ZARARLAYACAK ALETLER KULLANMAYIN: PASLANMAZ ÇELİK SÜNGERLER VE AĞIR KÂŞLÇALAR KULLANMAYIN.

GEREKLYSE AHŞAP YA DA PLASTİK MAKBELER DÂHİL OLMAK ÜZERE NORMAL AMORTİSİZ ÜRÜNLER KULLANIN. İYİCE DURULAYIN VE YUMUŞAK BİR BEZ VEYA MICROFIBRE BEZLE KURUTUN.

FIRIN İÇİNDE ŞEKERLİ YİYECEK KALINTILARININ (MÜJDESİ GİBİ REÇEL) SAKLANMASINA İZİN VERMEYİN. ÇOK UZUN SÜRE KALIRSA, FIRININ İÇİNDEKİ EMAYE KAPLAMAYA ZARAR VEREBİLİR.



PLASTİK MUTFAK EŞYASI VE KAPLARI KULLANMAYIN. FIRININ İÇİNDEKİ YÜKSEK SICAKLIK PLASTİĞİ ERİTİP ALETİ ZARARLANDIRABİLİR.



CİHAZDA SIKI KAPLI TENEKELER KULLANMAYIN. Pişirme SIRASINDA KAPLI KİŞİLERİN İÇİNDE BASINÇ ARTIŞI OLUŞABİLİR, PATLAMA TEHLİKESİ DOĞURUR.



YAĞ VEYA YAĞLI MADDELERDE SERPİNTİ OLABİLECEK PİŞİRME PROSESLERİNDE CİHAZI BIRAKMAYIN.

YAĞLAR ALEV ALABİLİR.



PİŞİRME ESNASINDA FIRININ TABANINI ALÜMİNYUM YADA TINFOIL VEKA PLASTİKLE KAPLAMAYIN VE EMAYEL YÜZEYİ ZARAR GÖRÜYOR OLMASIN DİYE TENCER VE TEPSİLERİ ONDA YERLEŞTİRMEYİN.



PİŞİRME ESNASINDA YÜZEYLER HÂLÂ ÇOK SICAKSA TEPSİLERİN ÜSTÜNE DOĞRUDAN SU DÖKMEYİN. BU BİRİM VERİMEYE VE EMAYEL YÜZEYİNİ ZARAR GÖRÜR.



TÜM PİŞİRME İŞLEMLERİ KAPALI KAPI İLE GERÇEKLEŞMELİDİR.



2. GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

ELEKTRİK veya GAZ ALETLERİ VE HAVALANDIRMA FONKSİYONLARI İÇİN GÜVENLİK YÜKÜMLÜLÜKLERİ TALİMATLARA BAKIN.

MENFAATLERİNİZ İÇİN VE GÜVENLİĞİNİZ İÇİN YASAL YÜKÜMLÜLÜK, TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN KURULUMU VE BAKIMININ DOĞRU ŞEKİLDE YASALARA UYGUN NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YÜRÜTÜLMESİNİ ZORUNLU KILAR.

ONAYLI KURULUMLARIMIZ MEMNUNİYET VERİCİ BİR İŞ GARANTİ EDİR.
GAZ VEYA ELEKTRİK ALETLERİ HER ZAMAN UYGUN YAPILARI TARAFINDAN GİZLENMELİDİR.



CİHAZI GÜÇ ŞEBEKESİNE BAĞLAMADAN ÖNCE, ÜST KISIMDAKİ VERİLERİ ŞEBEKE VERİLERİYLE KARŞILAŞTIRIN.



KURULUM/BAKIM İŞİ YAPMADAN ÖNCE CİHAZIN GÜÇ ŞEBEKESİNE BAĞLI OLMADIĞINI DOĞRULAYIN.



GÜÇ TEDARİK KABLOSU VE PRİZİNE BAĞLANACAK OLAN EŞYALAR

Aynı TİPTE OLMALI VE YÜRÜRLÜ YASALARA UYGUN OLMALIDIR. PRİZE CİHAZIN MONTAJI YAPILDIKTAN SONRA ERİŞİLEBİLİR OLMALIDIR.

HIÇBİR ZAMAN KABLOYA ASILARAK FİŞİ ÇEKMEYİN.



GÜÇ KABLOSU HASARLIYSA DERHAL TEKNİK DESTEK SERVİSİYLE İLETİŞİME GEÇİN VE KARŞILIKLI OLABİLİR.



TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN GÜVENLİK YÖNETMİNLERİNE GÖRE TOPRAKLAMA ZORUNLUDUR.



TAKİLMİDEN HEMEN SONRA KISA BİR İNCELEME TESTİ YAPIN; AŞAĞIDAKİ TALİMATLARI İZLEYİN. CİHAZ ÇALIŞMIYORSA ELEKTRİK TÜKETİMİNDEN KOPUN VE EN YAKIN TEKNİK DESTEK MERKEZİYLE İLETİŞİME GEÇİN.

CİHAZI ONARMAYA ÇALIŞMAYIN.



FİRİNDE YANICILAN MADDELERİ KULLANMAYIN: KAZARA AÇILIRSA YANGINA SEBEP OLABİLİR.



KULLANIM SIRASINDA CİHAZ ÇOK SICAK OLUR. FIRIN İÇİNDEKİ ISITMA ELEMANLARINA BAKMAYIN.



BU CİHAZ, FİZİKİ VE ZİHİNSEL YETERSİZLİĞİ OLAN YA DA ELEKTRİKLİ CİHAZ KULLANIMI KONUSUNDA DENEYİMSİZ KİŞİLER TARAFINDAN, GÜVENLİKLERİ SORUMLU YETİŞKİNLER TARAFINDAN DENETİLMEK VEYA TALİMAT VERİLMEK ŞARTIYLA KULLANILABİLİR.



Genel talimatlar

GB-IE



ÇOCUKLARIN CİHAZA AÇIKKEN YA DA OYUNCAK OLARAK KULLANMASINA, CİHAZ ÇALIŞIRKENYA DA HER ZAMAN OYALAMASINA İZİN VERMEYİN.



CİHAZIN YARIKLARINA UZUN UCU OLAN METAL CİHAZ PARÇALARI (KİŞİSEL ÇATAKLARI VEYA TAŞINABİLİR ÇATAL, KAŞIK) SOKMAYIN.



CİHAZI TEMİZLEMEK İÇİN BUHAR JETLERİ KULLANMAYIN.
BUHAR ELEKTRONİĞE ULAŞABİLİR, ZARAR VERİR VE KISA devrelere NEDEN OLUR.



BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.



ÇALIŞIRKEN ELEKTRİK CİHAZININ YANİYORKEN HERHANGİ BİR SPREY ÜRÜNÜ SİLA DÖKMEYİN.
ÜRÜN HİÇ SOĞUMAMAMIŞKEN SPREY ÜRÜNLER KULLANMAYIN.



Yukarıdaki talimatlara uyulmaması, herhangi bir parçaya müdahale veya orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması nedeniyle kişilere veya mallara verilen zararlardan üretici sorumlu tutulamaz.



3. ÇEVRESEL SORUMLULUK

3.1 Çevre Sorumluluğumuz



Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılması ve atıkların bertarafı ile ilgili 2002/95/EC, 2002/96/EC ve 2003/108/EC Direktiflerine uyarak. Cihazdaki çarpı işaretli atık kutusu, ürünün kullanımdan çıktığı durumda diğer atıklardan ayrı toplanması gerektiğini gösterir. Bu nedenle kullanıcı, kullanımdan çıkmış olan ürünü elektrikli ve elektronik atıklar için uygun ayrı toplanma merkezlerine ya da benzer bir ürün satın alınırken perakendeciye tekil olarak iade etmelidir, bire bir karşılıkla.

Takip eden yönlendirme için yeterli farklılaştırılmış toplama the kullanımdan kaldırılan ürünün geri dönüşüm, işleme ve ekolojik olarak uyumlu bertaraf yönüne yönlendirilmesi, çevreye ve sağlığa olası olumsuz etkilerin önlenmesine ve cihazın içerdiği malzemelerin geri kazanımının teşvik edilmesine katkıda bulunur. Kullanıcının ürünü yasadışı olarak bertaraf etmesi idari yaptırımlara yol açar.

Ürün, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa veya çevreye tehlike olarak kabul edilebilecek miktarlarda madde içermemektedir.

3.2 Çevre Sorumluluğunuz

Ürün ambalajı, çevreyle uyumlu ve geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Lütfen ambalajı doğru şekilde atarak yardıma katkıda bulunun. Toplama, geri dönüşüm ve bertaraf merkezlerinin adreslerini perakendecinizden veya yetkili yerel kuruluşlardan edinebilirsiniz.



Ambalajı veya herhangi bir parçasını atmayın veya yalnız bırakmayın. Özellikle plastik torbalar çocuklar için boğulma tehlikesi oluşturabilir.

Eski cihazınızın da doğru şekilde bertaraf edilmesi gerekir.

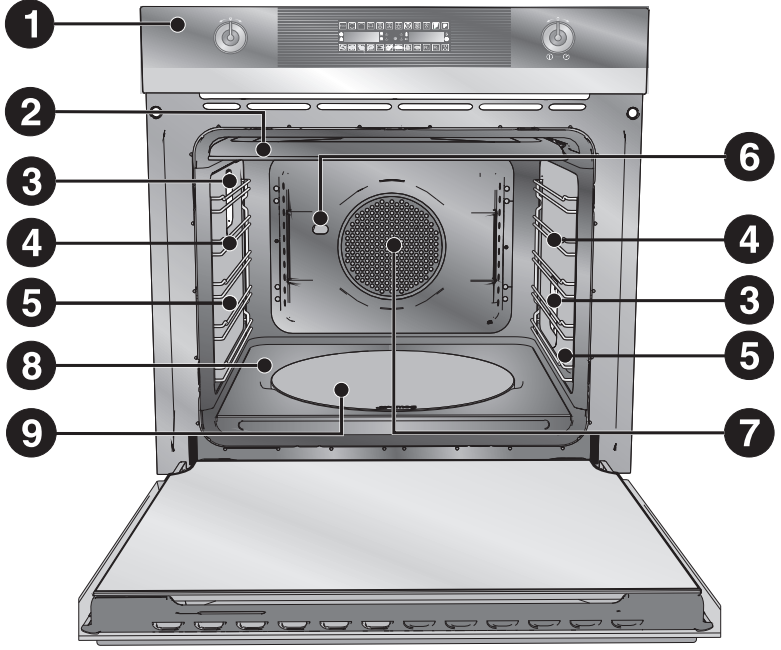
Önemli: Kullandığınız artık elektrikli cihazların toplanması için yetkili yerel kuruma cihazınızı teslim edin. Doğru bertaraf, değerli malzemelerin akılcıca geri kazanılmasını sağlar.

Cihazınızı bertaraf etmeden önce kapıları çıkarın ve yerinde bırakın

kullanım esnasında olduğu gibi rafları aynı konumda bırakın, çocukların ulaşamayacağını sağlamak içindir ki oyun sırasında kazara içeride sıkışmasınlar. Ayrıca güç şebekesine giden bağlantı kablosunu kesmek ve fiçiyi birlikte çıkarmak gerekir.



4. FIRININIZI TANIYIN



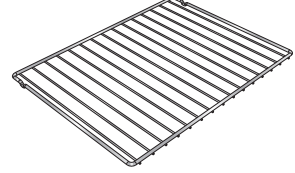
- | | |
|--|--|
| 1 Kontrol paneli | 7 Fırın fanı |
| 2 Üst koruyucu | 8 Alt plaka (bazı modellere özgü) |
| 3 İç aydınlatma | 9 Pizza tabakası veya örtü oyukları (bazı modellerde) |
| 4 raf ve tepsi destek çerçeveleri | |
| 5 Kendini temizleyen yan paneller (bazı modellerde) | |
| 6 Roti çubuğu için ekleme (bazı modellerde) | |



5. MEVCUT AKSESUARLAR

NOT:.	Bazı modeller aksesuar değildir.	tüm ile sağlanan
--------------	----------------------------------	------------------

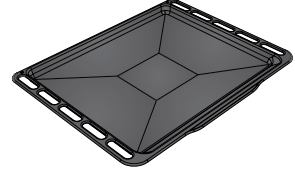
Raf: pişirme kaplarını tutmak için.



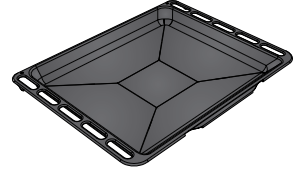
Tepsi rafı: fırın tepsisinin üzerinde yer almak üzere; damlayabilecek yiyecekler için.



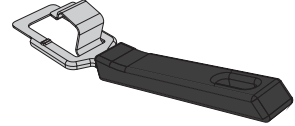
Fırın tepsisi: yukarıdaki rafın üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağa toplamak için.



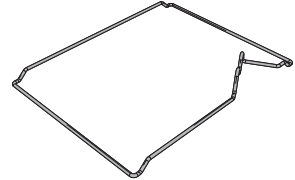
Derin fırın tepsisi: kekler, pizzalar ve fırın tatlıları için.



Kulp: sıcak rafları ve tepsileri çıkarmak için.



Roti çerçevesi: rotisitri çubuğunu destekler.

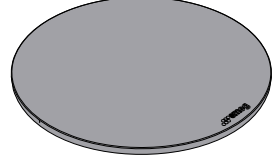




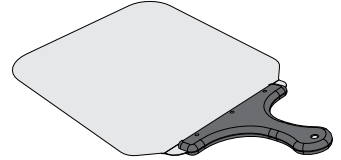
Rosterdaki çubuk: tavuk ve tüm gerekli olan tüm yüzeyleri boyunca eşit pişirme gerektiren gıdalar.



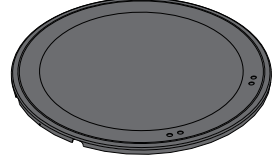
Pizza tabağı: pişirme için özel olarak tasarlanmıştır pizza ve benzer yemekler.



Pizza spatulası: pizzayı pizza tabağına kolayca yerleştirmek için.



Kullanılmadığında pizza tabaklığını kapatmak için pizza tabağı kapağı.



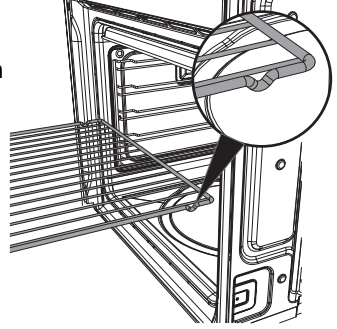
- Talep üzerine aksesuarlar mevcut: Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar herhangi birinden sipariş edilebilir Yetkili Destek Merkezi.
- Sadece orijinal SMEG aksesuarlarını kullanın.



5.1 Rafı veya tepsiyi kullanma

Raflar ve tepsi, kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilidine sahiptir. Rafı veya tepsiyi doğru şekilde takmak için kilidin aşağıya doğru baktığından emin olun (yan taraftaki şekil gösterildiği gibi).

Rafı veya tepsiyi çıkarmak için ön kısmı hafifçe kaldırın. Mekanik kilit (veya mevcutsa ete rüzgâr kısmı) her zaman fırının arka tarafına bakmalıdır.



Rafları ve tepsiyi durana kadar tamamen fırına yerleştirin.

5.2 Destek rafını kullanma

Destek rafı tepsiye yerleştirilir (şekilde gösterildiği gibi).

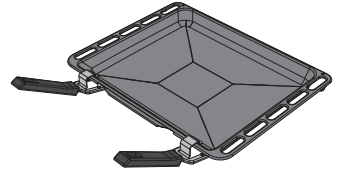
Bunu kullanarak gıdalar pişirilebilir ve yağ pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.



5.3 Kolları kullanma

Kollar, sıcak tepsiyi ve rafları fırından çıkarmak için kullanılır.

Yan taraftaki şekillerde gösterildiği gibi aksesuarları kullanın.





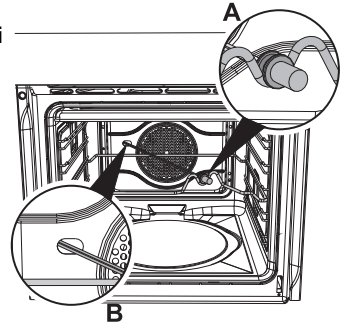
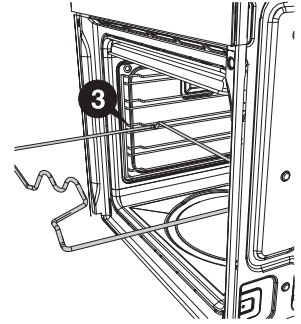
5.4 Dönüştürücü çubuğun kullanılması (bazı modellerde yalnızca)

Dönüştürücüyle pişirirken çerçeveyi üçüncü ray üzerine konumlandırın (bkz. 6.2.1 Fırın rayları). Çerçeve yerleştirildikten sonra şekilli parça dışa bakacak şekilde oturmalıdır (biçimde gösterildiği gibi).

Daha sonra sağlanan kelepçe çatalları ile yiyeceklerle dönüştürücü çubuğunu hazırlayın. Çubuğu üzerindeki yiyeceklerle kolayca tutabilmeniz için sağlanan sapı vidalayın.

Yiyeceklerle donatılmış dönüştürücü çubuğunu kılavuz çerçeve üzerine şekilde gösterildiği gibi yerleştirin.

Çubuğu delik (ayrıntı B) içine sokun ki dönüştürücü motorla bağlantı kursun. İğnenin kılavuz çerçeveye doğru yerleştirildiğinden emin olun (ayrıntı A).

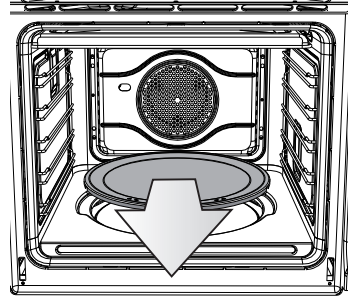


**5.5 Pizza tabağının kullanımı (bazı modellerde sadece)**

Fırın soğukken, tabanın altındaki dairesel kapağı çıkarın (şekilde gösterildiği gibi) ve pizza tabağını yerleştirin.

Tabağın, sağlanan oyuk içine doğru biçimde yerleştirildiğinden emin olun.

Pişirmek için tarif kullanım talimatlarını izleyin (6.11 Tarif seçme) bakınız.



Pizza tabağını açıklandığı şekilde başka amaçla kullanmayın; örneğin gaz veya cam-sert madde gövdesinde veya bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.



Pizzanıza yağ eklemek isterseniz, yağ lekelerinin pizza tabağı üzerinde çirkin görünebileceği ve verimini azaltabileceği için fırından çıkardıktan sonra eklemek en iyisidir.



Sağlanan modellerde, pizza tabağı kullanılmıyorsa fırının altında verilen kapağı kapatın.

5.6 Pizza spatulasının kullanımı (bazı modellerde sadece)

Yemeği fırına koyup çıkarmak için pizza spatulasını daima ahşap veya plastik sapından tutun.

Taze ürünlerin kaymasını kolaylaştırmak için çelik yüzeyi hafifçe unla tozlamanız önerilir; nem içeriği nedeniyle ürünler çeliğe yapışabilir.





6. FIRININ KULLANIMI

6.1 CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE



- Teknik veri plakasından başka hiçbir etiket çıkarılmamalıdır; tepsiler, damlatma tavaları ve pişirme bölmesinden.
- Tehdit filmi dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden herhangi bir koruyucu film çıkarılmalıdır; aksesuarlar arasında tepsiler, damlatma tavaları, pizza plakası veya taban kapağı bulunur.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce fırın bölmesinden tüm aksesuarları çıkarıp “8. TEMİZLİK VE Bakım” bölümünde belirtildiği şekilde yıkayın.

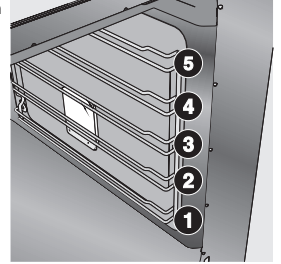


Uygun olmayan kokuları içeren üretim kalıntıları gidermek için pişirme cihazını boş olarak en yüksek sıcaklığa ısıtın.

6.2 Genel Tanım

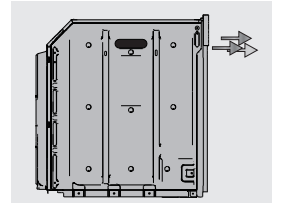
6.2.1 Fırın Rayları

Fırın 5 raylıdır tepsileri konumlandırmak için ve farklı yüksekliklerde raflar. Giriş yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (şekile bakınız). Tarifleri kullanırken, gösterge şu şekilde olur: seçilen tarif için önerilen ray.



6.2.2 Soğutma sistemi

Cihaz, pişirme fonksiyonu başladığında devreye giren bir soğutma sistemi ile donatılmıştır. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akımı çıkarır ve fırın kapatılsa bile kısa bir süre boyunca devam edebilir.





6.2.3 İç aydınlatma fırını

Kapı açıldığında veya

herhangi bir işlev veya tarif seçildiğinde, için 

P ve  (varsa).

AÇIK konumuna getirildiğinde, fırın ışıkları kısa bir süre güç/kapatma düğmesine basılarak açılıp kapatılabilir.



(AÇ/KAPA düğmesi)

6.3 Kullanım İçin Uyarılar ve Genel Tavsiyeler



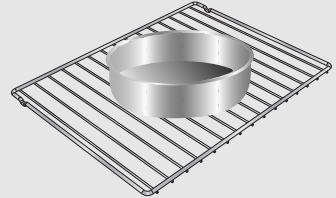
Tüm pişirme işlemleri kapalı kapı ile yapılmalıdır.



Pişirme sırasında, fırının tabanını alüminyum folyo veya buğday folyo ile kapatmayın ve tavaları veya fırın tepsilerini üzerine yerleştirmeyin çünkü bu emaye kaplamaya zarar verebilir. Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

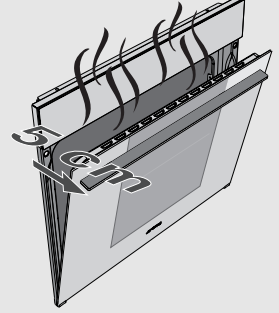


En iyi pişirme sonuçları için, kaplama kaplarını rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.





Fırında herhangi bir buharın sorun çıkarmasını önlemek için kapıyı iki aşamada açın: yarı açık (yaklaşık 5 cm) 4-5 saniye ve ardından tamamen açın. Yiyeceğe ulaşmanız gerekiyorsa, fırın içindeki sıcaklığın düşüp yiyeceğin bozulmaması için kapıyı olan en kısa süre açık bırakın.



İç cam üzerinde aşırı yoğuşmanın oluşmasını önlemek için pişirdikten sonra sıcak yiyecekleri fırında çok uzun süre bırakmayın.



6.4 Ön paneldeki kontrollerin açıklaması

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları birlikte ön panelinde bulunmaktadır.



Sıcaklık seçme düğmesi

Bu düğme şu amaçlarla kullanılır: saati ayarlamak, bir sıcaklık ve pişirme süresini seçmek ve programlanmış pişirmeyi ayarlamak.

(Sıcaklık düğmesi)

AÇ/KAPA düğmesi

Bu düğme üç fırın çalışma moduna erişmek veya bir pişirme işlevi/resepi seçmek için kullanılır. (AÇ/KAPA düğmesi)



Sadece piyrolitik modellerde



Çok işlevli modeller için yalnızca



Mevcut zamanı gösterir ve programlandığında,

pişirme sırasında şu gösterilir: the kalan pişirme süresi veya tamamlanma süresi.



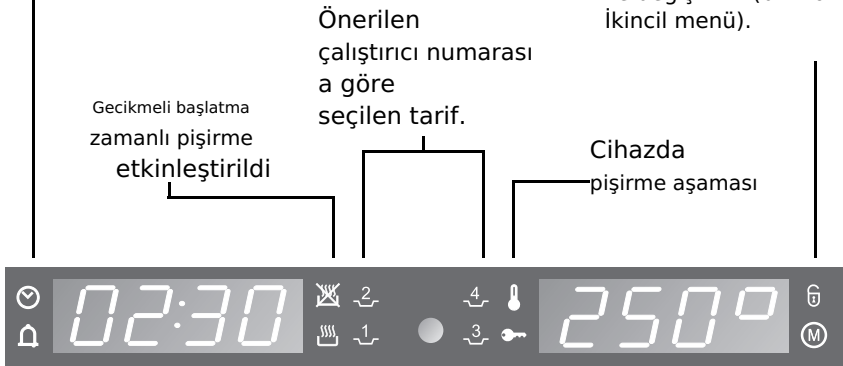
Seçili tarif veya işlev için belirlenen veya ön ayarlı pişirme sıcaklığını gösterir



Görüntünün yanındaki semboller yanıyorsa, anlamına gelir:

Yanıp sönüyorsa, şu anlama gelir zamanın bulunduğunu ayarla; sabit ise gösterir normal görüntü.

Kapı kilidinin etkinleştirildiğini belirtir (pirolitik üzerinde) sadece modeller için). İçinde çok fonksiyonlu modellerde, bu sembol "mağaza showroom" modunun etkinleştirildiğini gösteren ile değiştirilir (bkz. 6.14 İkincil menü).



Zamanlı pişirme etkinleştirildi.

Önerilen çalıştırıcı numarası a göre seçilen tarif.

Çocuk kilit işlevi açık. (bkz. 6.14 İkincil menü).

Zamanlayıcı düşüşü etkinleştirildi.

Değişiklik tarafından pişirme parametreleri tarifler.



6.5 Çalışma Modları

Bu cihaz, güç/kapama düğmesine basılarak etkinleştirilebilen üç çalışma moduna sahiptir.

STAND-BY ayarı: cihaz mevcut saatini gösterir (geçerli saat onaylandıktan hemen sonra etkinleşir).



Açık ayarı: bekleme modundan bir kez ON/OFF düğmesine basın. Artık “6.8 Pişirme fonksiyonunu seçme”, “6.11 Bir tarif seçme” bölümünde tarif edildiği gibi bir işlev veya tarif seçilebilir. 20 saniye içinde herhangi bir işlev seçilmezse, fırın otomatik olarak STAND-BY konumuna geçer.



KAPALI ayarı: Açık konumundan, ON/OFF düğmesini basılı tutun ki o kapatılsın. Yalnızca yanık durumda kalır.



6.6 İlk kullanım

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, 00:00 fırının ekranında yanıp sönecektir gösterimde. Herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlayabilmek için mevcut saatin ayarlanması gerekir.



6.7 Geçerli zamanı ayarlama

Görünen zamanı azaltmak veya artırmak için sıcaklık seçme düğmesini sağa veya sola çevirin. Daha hızlı azaltmak veya artırmak için dönük konumda tutun.



(Sıcaklık düğmesi)

Son ayardan birkaç saniye sonra saat gösterimi sabitlenecek ve saat ile dakikayı ayıran iki nokta sayacı geri sayımın başlangıcını göstermek için yanıp sönmeye başlayacaktır.



Gün ışığından tasarruf zamanı gibi durumlarda geçerli zamanı değiştirmek gerekebilir. Bekleme modundan başlayarak (bkz. "6.5 Çalışma modları"), zaman ayarlama moduna girmek için sıcaklık seçme düğmesini sola veya sağa çevirili tutun.



(Sıcaklık düğmesi)

6.8 Pişirme işlevinin seçilmesi

Yalnızca AÇIK durumda, pişirme işlevi ON/OFF düğmesini sağa veya sola çevirerek seçilebilir.

Seçilen işlev yanacak ve önceden ayarlanmış pişirme süresi gösterilecektir.



(ON/OFF düğmesi)

İstenen işlev seçildikten sonra fırın pişirme işlemini başlatacak

sıcaklık ve  parlayacak. Pişirme kendisi

önyakıtma aşamasıyla birlikte gelir; bu aşama, fırının pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlar.

daha hızlı.  Bu aşamanın sürdüğünü belirtmek için yanıp sönüyor

ilerliyor. Önyakıtma aşaması bittiğinde yanıp  sönme durur ve gıdanın fırına konulabileceğini göstermek için bir zil çalar.

önceden
ayarlanmış





Pirolik modellerde, özel çözdürme ve mayalama işlevleri bir araya getirilir aynı işlev altında bir araya getirilir; gösterilen iletiden

Daha fazla bilgi için "7.4 Mayalama ve çözdürme işlevleri"ne bakın.



Yemek pişirme, ON/OFF düğmesini en az iki saniye basılı tutarak herhangi bir zamanda kesilebilir.

6.8.1 Ön ayarlı sıcaklığın değiştirilmesi

Her işlev için ön ayarlı sıcaklık kullanıcı gereksinimlerine uyacak şekilde değiştirilebilir.

Piştirme sırasında istediğiniz zaman, sıcaklık seçme düğmesini sağa veya sola çevirerek piştirme sıcaklığını 5 derece artırma veya azaltabilir. (Daha hızlı artış veya azalma için düğmeyi çevirmeye devam edin).



(Sıcaklık düğmesi)

6.9 Zamanlayıcıyı Kullanmak



Uyarı: zamanlayıcı piştirme işlemini durdurmaz. Ön ayarlı dakika sayısının geçtiğini kullanıcıya bildirir.

Zamanlayıcı, STAND-BY ve ON ayarlarında etkinleştirilebilir. Sıcaklık seçme düğmesine basın ve görüntü şu değeri gösterecektir **00:00** sayılarda (sürekli açık) ve simge (yanıp sönen).



(Sıcaklık düğmesi)

Dakikaları 00:01 ile 04:00 arasında ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

Gerekli süre ayarlandıktan birkaç saniye sonra,  olacağı ve sürekli açık kalacak; geri sayım o an başlayacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)



Şu anda istenen seçilebilir yemek pişirme fonksiyonunu seçebilir ve pişirme süresinin bittiğini gösteren zili çalmasını bekleyebilirsiniz.

Zili kapatmak için sıcaklık seçme düğmesine basın. Sembol yanıp söner, bu düğmeyi sağa veya sola çevirerek başka bir süre seçebilirsiniz.



(Sıcaklık düğmesi)



Geri sayım SAAT durumunda ayarlanmışsa, fırın ON durumunda çalıştırıldığında (bir pişirme işlemi seçildiğinde) sayaç sıfıra sıfırlanır.

6.9.1 Ayarlanmış veriyi değiştirme

Geri sayım başladığında basın

sıcaklık seçim düğmesi.  yanıp sönmeye başlayacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)

Ayar süreyi değiştirmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Bir son değişiklikten birkaç saniye sonra,  durdurulacak yanıp sönmeye duracak ve geri sayım yeni değerle yeniden başlayacaktır.



Pişirme fonksiyonunu değiştirmek, önceden ayarlanmış geri sayımı iptal etmez.



6.10 Programlanmış pişirme

6.10.1 Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir pişirme işleminin başlatılmasına ve sonlandırılmasına olanak tanıyan işlevdir.

"6.8 Bir pişirme işlevinin seçilmesi" bölümünde açıklandığı gibi bir pişirme işlevi seçin.

Sıcaklık seçim düğmesine iki kez basın. The

ekranda rakamlar görünür **00:00** ve  (flaşlı).



(Sıcaklık düğmesi)

Düğmeyi sağa veya  ayarlayın sayılarını

pişirme dakikaları 00:01 ile 12:59 arasından (daha hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi çevirmeye devam edin).



(Sıcaklık düğmesi)

İstenen süre belirlendikten birkaç saniye sonra,  flaş duracak ve zamanlı pişirme o andan itibaren başlayacaktır.

Sonunda STOP sözcüğü görüntülenecektir.



Pişirme kesilecek ve bir zil çalacaktır bu kapatılabilir  basılarak sıcaklık seçim düğmesi. Sıcaklık seçim düğmesi çevrilerek zamanlı modda ek bir pişirme süresi de seçilebilir.



(Sıcaklık düğmesi)



Pişirme sonunda elektriksel uyarıları durdurmak ve başka bir pişirme süresi ayarlamak için sıcaklık seçim düğmesi çevrilebilir.



Yiyecek düzgün pişmemişse pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık seçme düğmesine tekrar basın. Cihaz, daha önce seçilen pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına yeniden başlayacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)

Cihazı tamamen kapatmak için ON/OFF düğmesine 2 saniye basın.



(ON/OFF düğmesi)

Belirlenen verileri değiştirme

Zamanlı pişirme başladığında süresi değiştirilebilir.

Ne zaman  sabittir ve cihaz şu aşamada pişirme aşamasında olmak için sıcaklık seçme düğmesine basın.



(Sıcaklık düğmesi)

 kısa süre içinde yanıp sönmeye başlayacak ve öngörülen pişirme süresi düğmeyi sağa veya sola çevirerek değiştirilebilir.



(Sıcaklık düğmesi)



Pişirme fonksiyonunu değiştirmek, daha önce ayarlanmış geri sayımı iptal etmez.



6.10.2 Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir saatte başlatılmasını ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bitirilmesini sağlayan işlemdir.

“6.8 Pişirme işlevinin seçilmesi” bölümünde açıklandığı gibi bir pişirme işlevi seçin.

Sıcaklık seçme düğmesini iki kez basın.

ekran sayıları gösterilecek  ve  (yanıp sönecekler).



(Sıcaklık düğmesi)

Düğmeyi sağa veya sola çevirin sayısını ayarlamak için pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasına ayarlayın (daha hızlı artırma veya azaltma için düğmeyi çevirmeyi sürdürün).



(Sıcaklık düğmesi)

İstenen süre seçildikten birkaç saniye sonra,

 yanıp söndürme duracak ve o andan itibaren o olacak pişirme bitiş zamanını ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesine basılabilir.



(Sıcaklık düğmesi)



Güvenlik nedeniyle, programlı pişirme ayarlanırken kullanıcı önce pişirme süresini programlamalı ve ardından pişirme başlangıç zamanını ayarlamalıdır. Pişirme süresi ayarlanmadan pişirme başlangıç zamanı tek başına ayarlanamaz.

 pişirme bitiş zamanı ile birlikte görünecek.

Değeri değiştirmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık düğmesi)

Son düğmeye basıldıktan birkaç saniye sonra, 

ve  yanıp sönmeye duracak ve o andan itibaren cihaz pişirme başlangıç saatini bekleyecek. Başlangıç zamanı beklerken başka bir pişirme işlevi seçilemez.



Pişirme tamamlandığında STOP kelimesi görünecek, pişirme işlemi durdurulacak ve sıcaklık seçimi düğmesine basılarak devre dışı bırakılabilen bir uyarı sesi (buzzer) duyulacaktır.

Ayrıca zamanlayıcı modda sıcaklık seçimi düğmesini çevirerek ek bir pişirme süresi seçmek mümkündür.



(Sıcaklık düğmesi)

Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için (yiyecek düzgün pişmemişse), sıcaklık seçimi düğmesine basın. Cihaz, daha önce seçilmiş pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına yeniden başlayacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)

Cihazı tamamen kapatmak için ON/OFF düğmesine basın ve yaklaşık 2 saniye basılı tutun.

Ayarlı verilerin değiştirilmesi

Ne zaman  ve  sabit olduğunda, şuna basın:

sıcaklık seçimi düğmesi. Yanıp sönmeye başlayacaktır; ayarlı süreyi değiştirmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık düğmesi)

Sıcaklık seçimi düğmesine tekrar basın,  olacak

sönerek kapanacaktır,  yanıp sönmeye başlayacak ve pişirme bitiş süresi görüntülenecektir. Pişirme bitiş saati, düğme sağa veya sola çevrilerek ileri alınabilir ya da geri alınabilir.



(Sıcaklık düğmesi)

Son değişiklikten birkaç saniye sonra  (sabit  modda) ve görünecek ve programlanan pişirme yeni ayarlarla yeniden başlayacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)



Pişirme programlandıktan sonra başlamadan önce, fonksiyon veya tarif sembolü açık kalacak ve  ve .



6.11 Tarif seçimi

Cihaz, ön ayarlı tarifler ve 3 ücretsiz tariflerle donatılmıştır.



Bir tarif, ön ayarlı işlevlerin, sıcaklıkların, pişirme sürelerinin ve yemeğin raf konumunun bir kombinasyonudur.

Sadece AÇIK konumunda, tarif sadece ON/OFF düğmesini sağa veya sola çevirerek seçilebilir.



(ON/OFF düğmesi)

Seçilen tarif ekranda yanacaktır. Pişirme, ön ayarlı parametrelerle başlayacaktır (



ve  parlak durumda). Ön ayarlı sıcaklık mevcut olduğunda ulaştığında, bir dizi akustik sinyal çalacak ve ekranda ile sıcaklık seçme düğmesi, yiyeceğin artık fırına konulabileceğini göstermek için yanıp sönmeye başlayacaktır.

Fırın iç sıcaklığı koruyacak ve kalacakbu durumda, sıcaklık

seçim düğmesine basılıp pişirme başlatılıncaya kadar.

“6.13 Önceden tanımlanmış tarifler tablosu:”nda belirtilen pişirme süresi başlatılacaktır.

Cihazı tamamen kapatmak için ON/OFF düğmesini basılı tutarak yaklaşık 2 saniye basılı tutun.



6.11.1 Ayar verisini değiştirme

Bir tarifte pişirme sırasında, sıcaklık seçici dđęmesini ęevirerek önceden ayarlanmış sıcaklığı değiştirmek mđmkđndđr.

Saniyeyi değiştirmek için, sıcaklık seçici dđęmesini basılı tutun, ardından sağa veya sola ęevirin.



(Sıcaklık dđęmesi)



(Sıcaklık dđęmesi)



Ayar verisindeki değişiklikler her ikisi de sđrekli yandığında yapılmalıdır.



6.11.2 Tarifler programlanmış pişirme

İstenen tarif seçildikten sonra programlanmış pişirme, sıcaklık seçici dđęmesini 5 saniye içinde basarak basitçe ayarlanabilir.



(Sıcaklık dđęmesi)



pişirme bitiş zamanı ile birlikte görünecek.

Değeri değiştirmek için dđęmeyi sağa veya sola ęevirin.



(Sıcaklık dđęmesi)

Son dđęmeye birkaç saniye sonra,



ve  yanıp snmeyi durduracak ve o noktadan itibaren aygıt pişirme başlangıç zamanını bekleyecektir.

Cihazı tamamen kapatmak için A/KAPA dđęmesini basılı tutun ve yaklaşık 2 saniye basılı tutun.



6.12 Bir tarifi kalıcı olarak değiştirme

Alet, ön ayarlı tariflerle donatılmıştır ve

... tarafından gösterilen üç ücretsiz tarif seçer. Bir tarifi kalıcı olarak değiştirmek veya ayarlamak için:

AÇIK konumdayken, değiştirilecek tarifi kapağı sağa veya sola çevirerek seçin.



(AÇ/KAPA kolu)

5 saniye içinde, sıcaklık seçme koluna en az 2 saniye basılı tutun. Seçili tarif için değişiklik aşaması olduğunu göstermek üzere yanıp sönecektir.



(Sıcaklık kolu)

Tarife bağlı pişirme fonksiyonu, kolu sağa veya sola çevirerek değiştirebilir.



(Sıcaklık kolu)

Sıcaklık seçme koluna basarak onaylayın ki sıcaklığı ve ön ayarlı ayarları değiştirmeye devam edin değiştirin.



(Sıcaklık kolu)

Tarife bağlı pişirme sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık seçme kolunu sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık kolu)



Değişikliği onaylamak için sıcaklık seçme düğmesine basın ve pişirme süresini değiştirmeye devam edin.



(Sıcaklık düğmesi)

Tarife bağlı pişirme süresini değiştirmek için sıcaklık seçme düğmesini sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık düğmesi)

Değişikliği onaylamak için sıcaklık seçme düğmesine basın ve önerilen koşu seviyesi üzerinde değişiklik yapmaya devam edin.



(Sıcaklık düğmesi)

Tarife bağlı önerilen koşu seviyesini değiştirmek için sıcaklık seçme düğmesini sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık düğmesi)

Çıkış için sıcaklık seçme düğmesine basın, değişiklik prosedürü.



yanıp sönmeyi durduracaktır.



(Sıcaklık düğmesi)



6.13 Önceden tanımlı tarifler tablosu:

	Sınıf	Tip	Miktar	Sıcaklık (°C)	Pişirme zaman (dk)	İşlevi	Koşusu
	Dana eti	Kızartılmış dana eti	0.7 kg	200	30		
			1 kg	200	40		
			1.5 kg	200	65		
	Domuz eti	Kızartma	0.5 kg	180	50		
			1 kg	190	80		
			1.5 kg	180	110		
	Tavuk	Kızartılmış tavuk	0.5 kg	190	40		
			1 kg	200	60		
			2 kg	180	90		
	Kuzu	Kavrulmuş budu kuzu	1.0 kg	190	65		
			1.5 kg	190	90		
	Balık	İçinde fırında pişmiş kefal folyo	0.7 kg	200	35		
			1.0 kg	200	45		
	Sebzeler	Doldurulmuş biberler	1 kg	170	45		
			1.5 kg	160	50		
			2 kg	160	60		
	Pizza	Dolu pizzası (üzerinde) bir tepsi)	1 pizza	280	8*		
	Pastalar	Elmalı turta	8 kişi	180	60		
	Bisküviler	Limonlu bisküviler	1 tepsi	180	18		

*Pizza modellerinde (pizza tablasıyla donatılmıştır), tabladaki pişirme süresi 4 dakika azaltılır.



Tablodaki pişirme süreleri tarifte belirtilen yemeğe atıfta bulunur ve yalnızca bir rehberdir; ağırlığa bağlı olarak değişebilirler.



Tablo fabrika ayarlarını verir. Değiştirildikten sonra bir tarifi orijinal ayarlara sıfırlamak için tabloya verilen verileri girin.



Kısıtlı güç modu etkinleştirilmişse (bkz. 6.14 ikincil menü) pişirme süreleri gösterilenlerden farklı olabilir.



Önceden ısıtılmış fırın gerektiren pişirme işlemlerinde programlanmış pişirme fonksiyonunun kullanılması önerilmez; pizzalar ve kekler gibi.



6.14 İkincil menü

Alet ayrıca kullanıcıya şunu sağlayan gizli bir ikincil menüye sahiptir:

- Çocuk kilit modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Showroom modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakan ve yalnızca kontrol panelinin çalıştığı durum).
- Düşük güç modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.

Alet kapalı konumdayken, her iki kumanda kolunu (sıcaklık kolu ve AÇ/KAPA kolu) aynı anda sağa çevirin ve en az 5 saniye boyunca çevirili tutun.



(Sıcaklık kolu)

Ayar (ON / OFF) sıcaklık seçici kolunu sağa veya sola çevirerek değiştirilebilir (ON / OFF veya HI / LO).



(Sıcaklık kolu)

Bir sonraki ayara geçmek için sıcaklık seçici koluna basın.



(Sıcaklık kolu)



6.14.1 Çocuk kilidi modu

Bu modu etkinleştirdiğinizde, kullanıcıdan herhangi bir müdahale olmadan iki dakika çalıştıktan sonra kontroller otomatik olarak kilitlenecek ve bu durum şu şekilde gösterilir:



ışığının yanması.

Piştirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için sıcaklık seçme kolunu 5 saniye basılı tutun. Son ayardan iki dakika sonra kilit yeniden aktif olacaktır.



(Sıcaklık kolu)



Dokunmatik bölgelerdeki semboller basılırsa, "BLOC" kelimesi iki saniye görünecektir.

6.14.2 Showroom modu (yalnızca sergileyenler için)

Bu modu etkinleştirmek, ısıtma elemanlarının tamamını devre dışı bırakır ve sadece kontrol paneli çalışır (bazı modellerde ayrıca görüntülenir). Fırını normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



6.14.3 Düşük güç modu

Bu modu etkinleştirmek, cihazın kullandığı gücü sınırlar.

Po: HI; normal güç

Po: LO; düşük güç



Düşük güç modunun etkinleştirilmesi, ön ısıtma ve piştirme sürelerinin uzayabileceği anlamına gelir.



7. FIRINDA PIŞİRME

ECO:

ECO

Izgara ve alt ısıtma elemanını birlikte kullanmak, yalnızca tek bir sürgüde pişirme için özellikle uygundur; çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.

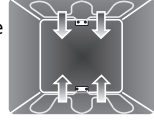


STATİK:



Isı aynı anda hem üstten hem alttan geldiği için bu sistem belirli türdeki yiyecekler için özellikle uygundur. Statik ya da termal radyasyonla pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, bir seferde yalnızca tek bir yemeği pişirmek için uygundur. Mükemmel

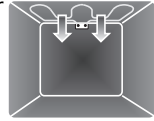
tüm kızartmalar, ekmek ve kekler ve her durumda özellikle kaz ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



IZGARA:



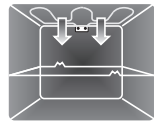
Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve varsa rotisserie ile (varsa) birlikte kullanıldığında pişirmenin sonunda yiyeceğin eşit şekilde kızarmasını sağlar. Sosis, pirzola ve pastırma için mükemmel. Bu işlev, özellikle et olmak üzere büyük miktardaki yiyeceklerin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar. (4. veya 5. sürgü).



ROTİSSERİ IZGARASI: (yalnızca pirolitik modelde)



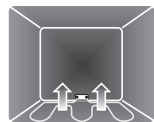
Rotisserie, yiyecekleri mükemmel şekilde kızartmak için ızgara elemanı ile birlikte çalışır.



ALT:



Isının yalnızca alttan gelmesi, şunu mümkün kılar: pişirmeyi tamamlamak daha yüksek temel sıcaklık gerektiren; kızarma durumlarını etkilemeden. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için mükemmel.



FANLI STATİK:



Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birlikte kullanıldığında, karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile bisküvi ve kekler için mükemmeldir.



(Çok kademeli pişirme için 2. ve 4. sürgüleri kullanmanız önerilir.)



VAN DESTEKLİ IZGARA:



Fan tarafından üretilen hava, ızgaradan kaynaklanan güçlü sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyeceklerde bile mükemmel ızgarala sonuç verir. Büyük et parçaları için idealdir (örneğin domuz budu). Dördüncü rayı kullanmanızı öneririz.



FAN DESTEKLİ ALT:



Fan ile sadece alt ısıtıcı elemanın birleşimi pişirmenin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan yiyecekleri yüzeydeki pişmesini tamamlamak veya sterilizasyon için, iç kısmı henüz pişmemişse biraz daha ısıya ihtiyaç duyan yiyecekler için önerilir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir. PTN modellerde özel çözdürme ve mayalanma fonksiyonları aynı işlev altında birleştirilmiştir (daha fazla bilgi için "7.4 Çözdürme ve mayalandırma fonksiyonları"na bakınız).



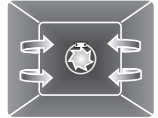
DİKEY ÇEMBER:



Fan ile arka kısımda bulunan dairesel elemanın birleşimi, aynı ihtiyacı olan yiyecekler birkaç seviyede pişirilebilir.

ısı derecesi ve pişirme süresi. Sıcak hava dolaşımı sağlar ısının anlık ve eşit dağılımı. Örneğin balık, sebze ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuları ve tatları karıştırmadan pişirmek mümkün olacaktır.

(Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rayı kullanmanız önerilir.)



TURBO:



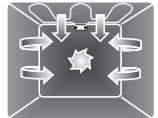
Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, kokuları ve tatları hiç karıştırmadan farklı yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde pişirebilir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rayı kullanmanız tavsiye edilir.)



ÇÖZDÜRME:



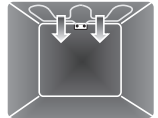
Fan ve üst ısıtıcısı açılarak hızlı çözdürme sağlanır. ısıtıcıyı açarak homojen dağılım sağlar düşük fırın içindeki düşük sıcaklıkta hava. (Birinci veya ikinci rayı kullanmanız önerilir)



PROVING: (yalnızca çok işlevli modelde)



Üstten gelen ısıyı kullanan mayalama fonksiyonu, her türlü hamuru mayalamayı mümkün kılar ve hızlıca mükemmel sonuçlar garantiler.





7.1 Pişirme tavsiyeleri ve talimatlar

7.1.1 Genel tavsiyeler

Yemeği koymadan önce fırını önden ısıtmanızı öneriyoruz. Yapmayın

Görüntü cihazı yanıp söner durmaz ve bildirimin çaldığı ses, programlanan sıcaklığa ulaşıldığını doğrulayana kadar yiyecekleri fırına yerleştirmeyin.

Birden çok seviye pişirme için, tüm yüksekliklerde eşit pişirme elde etmek amacıyla fan destekli fonksiyon kullanmanızı öneririz.

Genelde pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı iyi pişmiş olabilir, iç kısmı çiğ kalabilir).

Tatlılar veya sebzeler pişirilirken cam üzerinde aşırı buhar oluşabilir. Bunu önlemek için pişirirken kapıyı birkaç kez çok dikkatli açın.

7.1.2 Et pişirme tavsiyesi

Pişirme süreleri, özellikle et için, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketicinin damak tadına göre değişir.

Eti kızartırken et termometresi kullanmanızı öneririz. Alternatif olarak, güvece bir kaşıkla hafifçe basın: sertse pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

7.1.3 Tatlılar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

Tatlılar için koyu metal kalıplar kullanın: ısıyı daha iyi emerler.

Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

Tatlı tamamen pişti mi diye kontrol edin: pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.



7.1.4 Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

Donmuş gıdaları kapağı olmayan bir kap içinde fırının ilk rayına konumlandırmanızı öneririz.

Yiyecekler ambalajı çıkarılmadan çözündürülmelidir.

Çözünecek gıdaları eşit şekilde serin, üst üste gelmesin.

Et çözündürürken, yiyeceğin üzerinde yer alan ikinci rayda konumlandırılmış bir ızgaradan ve bir tepsinin birinci rayda konumlandırılmasıyla kullanmanızı öneririz. Bu şekilde çözünen yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekten uzağa akar.

En hassas kısımlar alüminyum folyoyla kaplanabilir.

Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

7.1.5 Izgara ve Fan destekli ızgara ile pişirme için tavsiyeler

Izgara fonksiyonunu kullanırken et, fırına soğuk olarak konulsa bile ızgara yapılabilir; pişirme etkisini değiştirmek isterseniz ön ısıtma önerilir.

Ancak Fan destekli ızgara fonksiyonunda, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

Düşük güç moduna ayarlanmışsa (bkz. 6.14.3 Düşük güç modu), yiyeceğin sadece rafın ortasına konulmasını öneririz.

7.2 Enerji tasarrufu için

Cihazı kullanırken şu talimatlar izlenebilir:

- Alışılmış süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içinde fırında biriken ısıyla pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı minimum açın.
- Pişirme sırasında iç aydınlatmayı kapatın (bkz. 6.2.3 Fırın iç ışıkları).
- Cihaz kullanılmadığında tamamen OFF konumuna getirerek kapatın (bkz. 6.5 Çalışma Modları).
- Tek ray üzerinde pişirme için ECO fonksiyonunu kullanın.
- Düşük güç modunu etkinleştirin (bkz. 6.14.3 Düşük güç modu)
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



7.3 Pişirme süreci bilgilendirme tablosu

YİYECEK TÜRLERİ	AĞIRLIK	FONKSİYONU
İLK YEMEKLER		
LAZANYA	3 kg	 Statik
FIRINDA FIRINLANMIŞ MAKARNA		 Statik
ET		
FIRINDA DANA ETİ	1 kg	 Fan destekli statik
DOMUZ PİRZOLASI	1 kg	 Fan destekli statik
DOMUZ OMUZU	1 kg	 Turbo
FIRINDA TAVŞAN	1 kg	 Dairesel
HİNDİ GÖĞSÜ	1 kg	 Fan destekli statik
FIRINDA DOMUZ BOYNUNUN KISMI	1 kg	 Turbo
FIRINDA TAVUK	1 kg	 Turbo
IZGARA ETLERİ		
DOMUZ KÖFTESİ		 Fan destekli ızgara
DOMUZ ETİ FILETOSU		 Izgara
SİFİT ETİ FILETOSU		 Izgara
CİĞER		 FAN ASİSTANLI IZGARA
SUŞİLER		 FAN ASİSTANLI IZGARA
ET TOPLARI		 Izgara
PIŞİRİLMİŞ ETLER		
TAVUK		 Döner/Rotisserie Izgarası
BALIK		
ÇİLİN TAVUK KUŞU	0.7 kg	 Fanlı alt kısım



KOŞUCU POZİSYONU ALT TARİFTEN	SICAKLIĞI °C	DAKİKALARDA ZAMAN	
1 veya 2	220 - 230	40 - 50	
1 veya 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1. YÜZEY	2. YÜZEY
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Döner çubuğunda	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	



YİYECEK TÜRLERİ	AĞIRLIK	FONKSİYONU
PİZZA		 Fan destekli statik
EKMEK		 Dairesel
FOCACCIA		 Turbo
TATLILAR		
DONUT		 Fan destekli statik
MEYVELİ TART		 Fan destekli statik
MEYVELİ TART		 Statik
KISA HAMUR		 Dairesel
REÇELLİ TARTLAR		 Turbo
PARADISE KEKİ		 Fan destekli statik
PARADISE KEKİ		 Statik
EKLER		 Turbo
HAFİF PANKEK		 Dairesel
PİRİNÇ PUDİNGİ		 Turbo
PİRİNÇ PUDİNGİ		 Statik
KRUASAN		 Dairesel
ELMALI TURTA		 Statik
KRUASANLAR (çoklu raylarda)		  
KISA HAMUR BISKÜVİLERİ (çoklu raylarda)		  

Aşağıdaki tablolarında belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir rehber olarak sunulmuştur. Her zaman, gösterge sürekli yanarken fırını önceden ısıttığınızdan ve yüklediğinizden emin olun.





KOŞUCU KONUMU ALT KİMDENİNDEN	SICAKLIK °C	DAKİKA HAKKINDA SÜRE
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3180		60
2 ve 4	160 - 170	16 - 20
2 ve 4	160 - 170	16 - 20



Birden çok koşu bandında pişirmek için aşağıdakilerin yalnızca kullanılması önerilir
fonksiyonları ,  ,  ve 4. koşu bantlarını kullanın.



7.4 Isı tabloları ve çözme fonksiyonları

Pirolitik modellerde özel çözdürme ve doğrulama fonksiyonları aynı fonksiyon altında birleştirilir ve gösterilir. 

Sıcaklık seçimi, aşağıdaki tabloda çözdürme veya doğrulama işleminin ne zaman gerçekleşeceğini belirler.



Çok işlevli modellerde, çözdürme ve doğrulama fonksiyonlarında sıcaklığın değiştirilmesi mümkün değildir.

Sıcaklık (°C)	Fonksiyon	Koşucu konumu tabandan	Zaman içinde dakika
30	Çözündürme	1	Bağlı olarak miktar
40	Doğrulama	1	



8. TEMİZLİK ve BAKIM



AYGITI TEMİZLEMEDE ASLA BUHAR JETİ KULLANMAYIN.



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.



Yüzeyinde metalik kaplama olan çelik parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örneğin anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

8.1 Paslanmaz çelik temizliği

Paslanmaz çelik iyi durumda tutulduğunda kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin.

8.2 Olağan günlük temizleme

Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlemek ve korumak için aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman kullanılmalıdır.

Nasıl kullanılır: ürünü nemli bir bezle dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bez ile kurulayın.

8.3 Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyi zarar vereceklerinden çelik süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse normal aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik alet kullanın. İyi durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Pişirme fırını içinde şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının emaye astarına zarar verebilir.



8.4 Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın; ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla inatçı kirleri temizleyin.



Kapı camını temizlemek için aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan temizleyiciler kullanmayın (ör. toz ürünler, leke gidericiler ve metal temizleme pedleri).

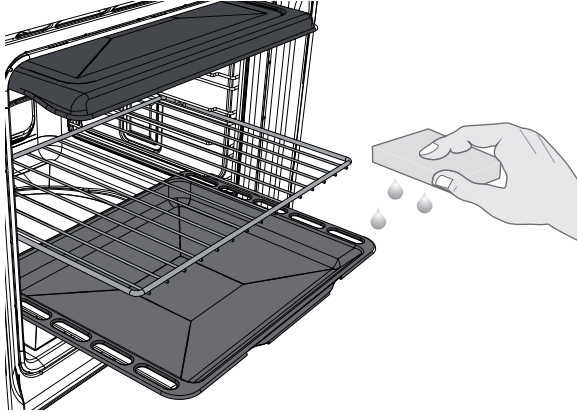
Gözyakıcısı yüzeyi çizebileceğinden fırının cam kapılarını temizlemek için kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.



8.5 Fırının içinin temizliği

Fırının en iyi bakımı için, soğumasını bekleyip düzenli olarak temizleyin.

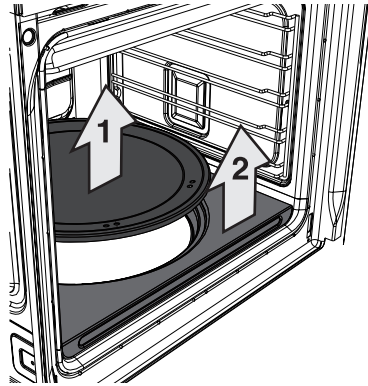
- Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.
- Fırın raflarını sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Durulayın ve kurulayın.
- Temizliği kolaylaştırmak için kapı çıkarılabilir (bkz. “9.2 Kapının çıkarılması”).



Fırın, belirli ürünlerin kullanımdan sonra içerde kalan kalıntıları yakmak için en yüksek ısı ayarında 15/20 dakika çalıştırılmalıdır.

Pizza modellerinde yalnızca fırının tabanını temizlemek için şu işlemler önce yapılmalıdır:

Kapağı ve üzerine dayanan tabanı çıkarın. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı, ardından dışa doğru çekilmelidir.



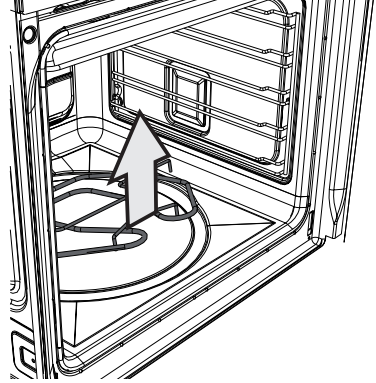


kenarı kaldırın

alt kısmı

ısıtma elemanını birkaç santimetre yukarı kaldırın ve tabanı temizleyin.

Pizza tabağı destekini yerine geri itin, geriye çarparına kadar itin ve tabanı kendine gömülene kadar basın ki ısıtma elemanı plakası tabanla bütünleşsin.

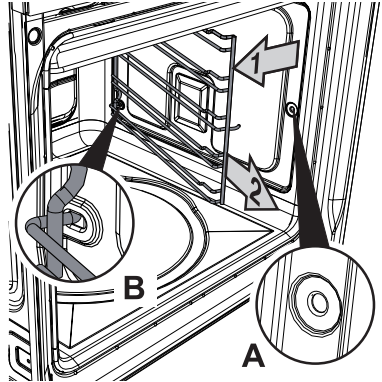


İşlem tamamlandığında, ıslak parçalar iyice kurulanmalıdır.

8.5.1 Kılavuz çerçevelerin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması, yan parçaların temizlenmesini kolaylaştırır ve otomatik temizleme çevrimi kullanıldığında da yapılması gerekir (sadece bazı modellerde mevcut).

- Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için, çerçeveyi fırının içine doğru çekerek yuvasından A ayırıştırın, sonra arkasındaki B koltuklardan kaydırın.
- Temizlik tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini geri takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.





8.6 Pizza tabağının temizliği

Pizza tabağı (bulunuyorsa) aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Kaplama pyrolyz modelleri: pizza taşı içerde bırakın ve pyrolysis'i etkinleştirin fonksiyonu çalıştırın, ardından taş ılık soğuduğunda, kalıntıları gidermek için nemli mikrofiber bir bezle silin.

Çok amaçlı modeller: taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Üzerinde kabuklanma varsa tekrar ısıtmayın.

Temizlemek için, taşa 55 cc sirke dökün, 10 dakika bekletin, ardından elektrikli örgü ile veya aşındırıcı süngerle silerek çıkarın.

Suyuyla durulayın ve kuruması için bırakın.

- Temizlemeden önce, taş üzerinde yanmış kirleri metal spatula veya cam-seramik ocak temizliğinde kullanılan bir kazıyıcı ile çıkarın.
- En iyi sonuç için taş hâlâ ılık olmalıdır; aksi halde sıcak su ile temizleyin;
- Limon ya da sirke içinde ıslanmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla suda bekletmeyin.
- Temizlik işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat süreyle nemli taş kullanılmamalıdır.
- Zamanla taşın yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, yüksek sıcaklıklarda taşın finishing cama kaplamalarının normal genleşmesinden kaynaklanır.



8.7 Piro I iz i: otomatik fırın temizliği (yalnızca bazı modellerde)

P

Piro I iz i, kirin çözünmesini sağlayan otomatik, yüksek sıcaklıklı bir temizlik işlemidir. Bu işlem sayesinde fırının içini çok kolay bir şekilde temizlemek mümkündür.



İlk otomatik temizlik döngüsü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk temizlik döngüsünden sonra ortadan kalkan tamamen normal bir olgudur.



Otomatik temizlik döngüsünü başlatmadan önce fırında önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir yiyecek veya büyük dökülmeler bulunmadığından emin olun.



Piro I iz i döngüsü sırasında, bir kapı kilitleme düzeneği kapının açılmasını engeller.



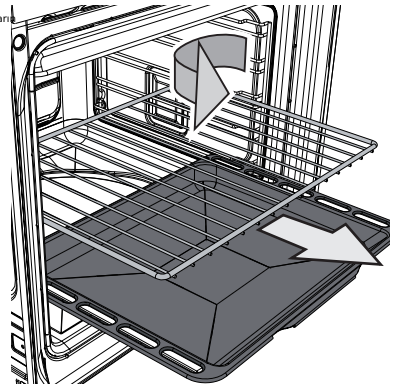
FIRIN BİR OCAĞIN ALTINA YERLEŞTİRİLMİŞSE, OTOMATİK TEMİZLEME DÖNGÜSÜ SIRASINDA GAZ ALEVLERİNİN VEYA ELEKTRİKLİ PIŞIRME TABLALARININ KAPALI KALDIĞINDAN EMİN OLUN.

8.7.1 Otomatik temizlik döngüsünü başlatmadan önce

Piro I iz i günün herhangi bir saatinde veya gece gerçekleştirilebilir (gece elektriğin daha düşük maliyetinden yararlanmak isterseniz).

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın (üst koruyucu dahil).
- Kılavuz rayları çıkarın; bkz. “8.5.1 Kılavuz rayların çıkarılması”.

aksesuarları tamamen çıkarın





- Temizlik döngüsü sonunda, fırın soğuduğunda, önceki kullanım prosedürünü tersine çevirerek çerçeveleri yeniden yerleştirin.

- Fırın kapağının sıkıca kapalı olduğundan emin olun.



İlk çalıştırmadan önce iç cam paneline zarar verilmemesi için, otomatik temizleme döngüsüne başlamadan önce (bakınız 8.4 Kapı camının temizlenmesi) işlemine uygun olarak temizlenmelidir.

Çok inatçı tortular için kapıyı sağlanan pimlerle kilitleyin ve cam panelini çıkarın. Cam üzerine fırın temizleyici ürün püskürtün (ürünün uyarılarını okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikro fiber bezle durulayın ve kurulayın. Bu işlemleri yaptıktan sonra cam paneli tekrar kapının üzerine yerleştirin ve kilitleyen pimleri çıkarın.

Temizlik döngüsünün süresinin ayarlanması için aşağıdaki diyagrama bakınız:

TEMİZLEME SÜRESİ	HAFIF KİRAL 120 DAKİKA.	ORTA KİR 150 DAKİKA.	AĞIR KİR 180 DAKİKA.
---------------------	----------------------------	-------------------------	-------------------------



Otomatik temizleme döngüsü sırasında, fanlar daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir ses üretebilir; bu tamamen normaldir ve ısı dağıtımı için tasarlanmıştır.

Çıkarımın sonunda, komşu ünitelerin ve fırının ön yüzünün ısınmasını önlemek için fanlar uzun süre çalışmaya devam edecektir.



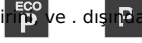
Aşındırma (pyrolysis) verir ise minimum süreyle tatmin edici olmayan sonuçlar elde edilirse, bu tercih edilen, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamaktır.



8.7.2 Temizlik döngüsünün ayarlanması

Açık (ON) modunda (bkz. 6.5 Çalışma modları), ON/OFF düğmesini sağa veya sola çevirerek iki seçenektten birini seçin.

iki temizlik döngüsünden birini seçin ve dışarı çıkın.



(ON/OFF düğmesi)

İçin temizlik döngüsünü (piroiliz) başlatmak için, sıcaklık seçim düğmesine basılmalıdır. Döngü süresini ayarlamanın artık mümkün olduğunu göstermek için yanacaktır.



(Sıcaklık düğmesi)

Düğmeyi sağa veya sola çevirerek döngü süresini en az 2 saat ile en fazla 3 saat arasında artırın veya azaltın (süresinin 2 saat olarak ayarlandığı döngü hariç).



(Sıcaklık düğmesi)

Fırının temizlik döngüsünü gerçekleştirdiğini göstermek için ekranda "Piro" metni görünecektir.



Temizlik döngüsünün bitimine kalan süre de gösterilecektir.



Temizlik döngüsü (Piroiliz) başladıktan iki dakika sonra, kapağın açılmasını engelleyen

kilitleme düzeneği devreye girecektir.



kilitleme düzeneğinin devreye alındığını göstermek için yanacaktır.

kilitleme düzeneğinin etkinleştirildiği.

Temizlik döngüsünün sonunda kilitleme düzeneği, fırının içindeki sıcaklık güvenlik eşiğine ulaşana kadar aktif kalacaktır. Fırın soğuduktan sonra, nemli bir mikrofiber bezle otomatik temizlikten kalan kalıntıları toplayın.



Gecikmeli başlangıçlı temizleme döngüsünü seçmek için süreyi ayarladıktan sonra sıcaklık seçme düğmesine bir kez basın. ve mevcut zaman görüntüde görünecektir.



(Sıcaklık düğmesi)

Temizleme döngüsünü başlatmak istediğinizde saati artırmak veya azaltmak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



(Sıcaklık düğmesi)

Gerekli süre ayarlandıktan birkaç saniye sonra, 

ve yalıtım kalır ve fırın temizleme döngüsü için ayarlanan başlangıç zamanını bekler.



Kapı kilitleyici cihaz etkinleştirildiğinde hiçbir işlem seçilemez.

Etkinleştirildi. Bekleyin,  kapanmasını bekleyin.



8.8 BİLİKİMİ BUHAR TEMİZLEME: bazı modellerde yardımcı fırın temizliği



BUHAR TEMİZLEME, kirin giderilmesini kolaylaştıran bir yardımcı temizleme işlemidir. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kirli kalıntılar, ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay çıkarılabilir.



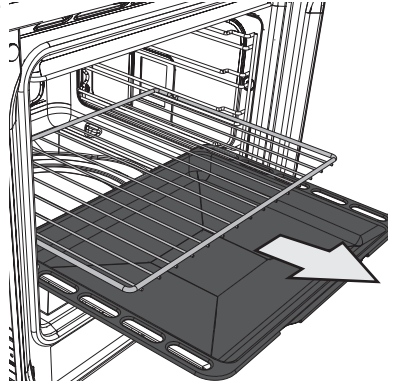
Yardımlı temizleme döngüsüne başlamadan önce, fırının önceki pişirme işlemlerinden kaynaklanan herhangi bir yiyecek veya büyük dökülmeler içermediğinden emin olun.



Fırın soğukken sadece yardımcı fırın temizleme işlemlerini yapın.

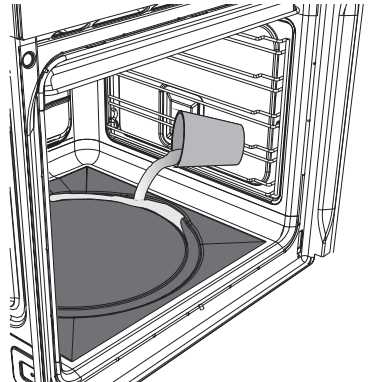
8.8.1 Yardımlı temizleme döngüsüne başlamadan önce

- Tümünü tamamen çıkarınaksesuarlar fırının içinden. Çatı döşemesi fırının içinde bırakılabilir.



ÇOK AMAÇLI MODELLERDE

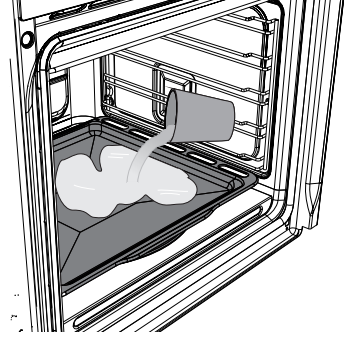
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cl su dökün (şekilde belirtildiği gibi). Suyun gövdenin dışına dökülmediğinden emin olun.



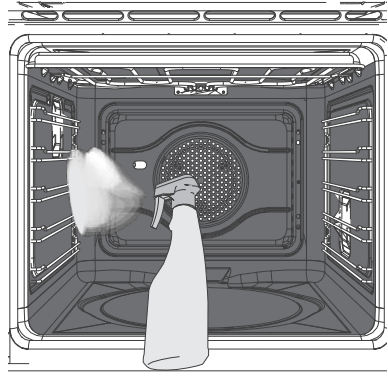


PIZZA MODELLERİNDE

- Tüm aksesuarları çıkarın. Bunu yapmak için kurtarın. Fırından tasarruf etmek için şu tavsiyelerle devam edin: pizza tabağını çıkarın ve kapağı yuvasına geri yerleştirin.
- Fırının tabanına şekilde gösterildiği gibi bir tepsi yerleştirin.
- Yaklaşık 40 cl su dökün bu tepsiye. Sıvı tepside taşmamasına dikkat edin. havanın içeriden taşmamasına dikkat edin.



- Fırın içini sprey başlığıyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisiyle püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, çatıya, zemine ve yönlendiriciye doğru yönlendirin (yan tarafta figürde renklendirilmiş bölge, çözeltinin nereye püskürtülebileceğini gösterir).



Su ve bulaşık deterjanı çözeltisini aşırı miktarda püskürmeyin. En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

- Kapıyı kapatın ve yardımcı temizleme döngüsünü ayarlayın.



8.8.2 Yardımlı temizlik döngüsünün ayarlanması



Yardımlı temizlik döngüsü fırın soğukken etkinleştirilebilir. İçerisi hâlâ sıcak olduğunda etkinleştirilirse ekranda STOP kelimesi görünecektir.

AÇIK konumunda (bkz. 6.5 Çalışma modları), VAPOR seçmek için AÇ/KAPA kolunu sağa veya sola çevirin.

TEMİZLE  temizlik döngüsü.



(AÇ/KAPA kolu)

Temizlik döngüsünü başlatmak için (VAPOR CLEAN), sıcaklık seçme kadranı basılmalıdır. Temizlik aşamasının devam ettiği gösterilir. 



(Sıcaklık kolu)

Görüntüleyici, temizlik döngüsünün gerçekleştiği sıcaklığı ve kalan süreyi gösterecektir.



Temizlik döngüsünün süresi ve sıcaklığı gibi parametreler değiştirilemez.



8.8.3 Yardımlı temizleme çevriminin sonu



Yardımlı temizleme çevriminin sonunda kalan su, fırın içinde uzun süre (örneğin gece boyunca) bırakılmamalıdır.



Bu işlemler sırasında bir çift eldiven giymeniz önerilir.

Temizlik çevriminin sonunda kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin. Daha zor kireçleşmeler için pirinç tellerli çizilmez olmayan sünger kullanın (kapıyı çıkararak sınırlı yerlere erişimi kolaylaştırmanızı öneririz). Fırını mikrofiber bir bez ile kurulayın.



Yağlı pişirme işlemlerinden sonra özellikle et üzerinde VAPOR CLEAN çevrimi etkinleştirilmişse, çevrim sonunda herhangi bir inatçı kalıntıyı tamamen gidermek için bir fırın temizleyici ürünü kullanmak gerekebilir.

Geliştirilmiş hijyen ve yiyeceğin hoş olmayan koku etkilenmesini önlemek için fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan fonksiyonuyla kurutulmasını öneririz. Fonksiyonu ayarlamak için “6.8 Pişirme fonksiyonunu seçme” bölümüne bakın.



9. OLAĞANÜSTÜ BAKIM

Fırın, contalar, ampuller vb. aşınmaya bağlı yıpranabilir parçaların olağanüstü bakıma veya değiştirilmesine ihtiyaç duyabilir. Aşağıdaki talimatlar bu kùük bakım işlemlerinin nasıl yapılacağını açıklar.

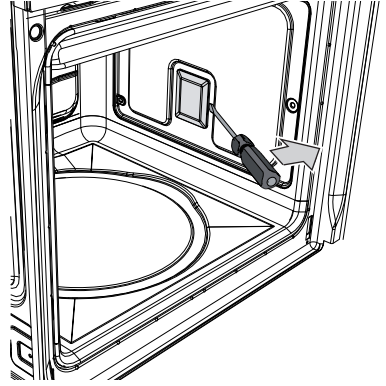


Canlı parçalara erişim gerektiren herhangi bir mùdahale öncesinde cihazın güç kaynağını kesiniz.

9.1 Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

Bir ampul aşınmış veya yanmışsa değiştirilmesi gerekiyorsa kılavuz çerçevelerini çıkarın; bkz. "8.5.1 Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması".

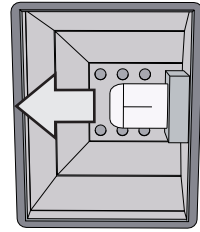
Ardından ampul kapağını bir aletle (örneğin bir tornavida) çıkarın.



Görüntölenen gibi kaydırarak ampulü çıkarın.

Bazı modellerde sadece: ampuller şunlardır halojen ampuller, bu yüzden **onlara dokunmayın** parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, onları izole bir malzeme ile sarmalayın.

Ampulü aynı tipte (40W) biriyle değiştirin. Kapağı doğru şekilde yerine oturtun, camın şekillendirilmiş kısmının kapıya doğru bakmasını sağlayın.



Kapağı, ampul destekine tamamen tutturulacak kadar aşağı bastırın.

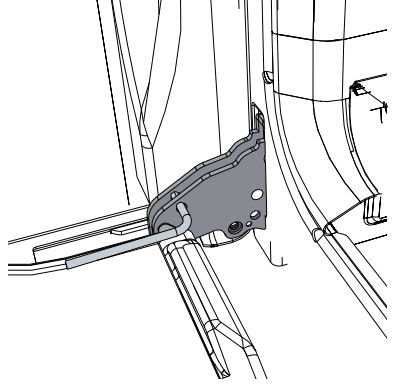


9.2 Kapının çıkarılması

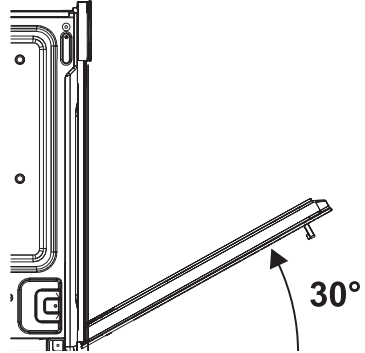
9.2.1 Pimlerle

Kapıyı tamamen açın.

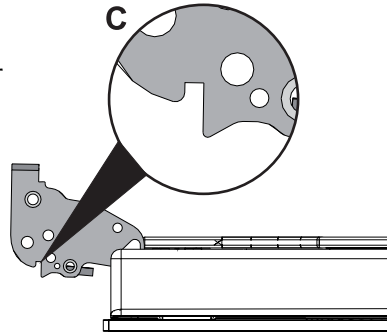
İki menteşe arkasında A ile belirtilen deliklere iki pim yerleştirin ve kilitlenene kadar içeri itin.



Kapıyı her iki tarafından iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açı yapacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, emin olun ki C olan girintili bölümler oturuyorlar tamamen yuvalarda. Kapıyı indirin, yerine oturduğunda menteşe deliklerindeki pimleri çıkarın.



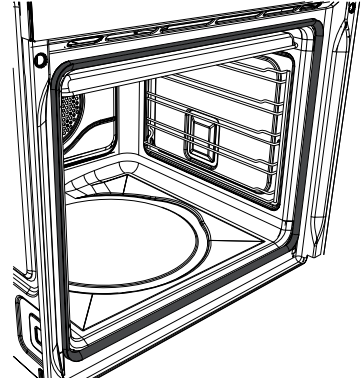


9.3 Kapı contasını çıkarma

Çok işlevli modeller için sadece:

Fırını iyice temizlemek için kapı contasını çıkarabilirsiniz.

Fırının kenarına takmak için dört yanında bağlantı parçaları vardır. Bağlantıları çıkarmak için contanın kenarlarını dışa doğru çekin.



9.4 İç cam panellerin çıkarılması

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Temizliği kolaylaştırmak için kapıyı çıkarabilirsiniz (bakınız 9.2 Kapıyı çıkarma) ve bir kanvas üzerine koyun veya cam panelleri çıkarmak için menteşeleri açıp kilitleyin.

Kapı cam panelleri aşağıda verilen talimatları izleyerek tamamen çıkarılabilir.



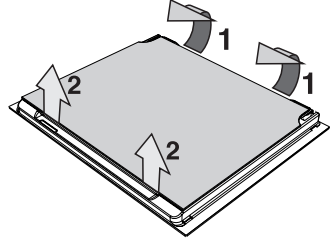
Uyarı: Cam panelleri çıkarmadan önce, en az bir kapı menteşesinin “9.2 Kapıyı çıkarma” bölümünde açık konuma kilitli olduğundan emin olun. Kapı yanlışlıkla serbest bırakılırsa cam çıkarma işlemi sırasında bu işlem tekrarlamak zorunda kalınabilir.



1

İç cam panelini çıkarma:

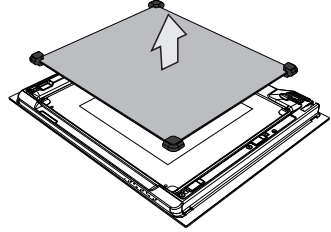
- Çıkarın the iç cam paneli by ok işaretleriyle gösterilen hareketi (1) takip ederek arkayı hafifçe yukarı doğru çekin.
- Sonra cam panelinin ön kısmını yukarı doğru çekin (2).
- Bunu yaparken cam üzerine takılı 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından çıkar.



2

Orta cam panellerinin çıkarılması: (pyrolytik modeller)

- Pyrolytik modellerde, küçük 4 kilit ile tutturulmuş iki orta cam paneli vardır. Orta panelleri yukarı kaldırarak çıkarın.



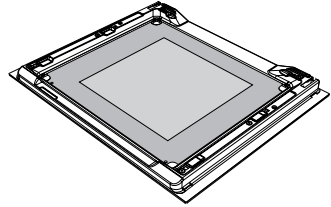
(Çok işlevli modeller)

- Çok işlevli modellerde ara bir cam paneli bulunabilir; varsa onu yukarı kaldırarak çıkarın.

3

Temizlik:

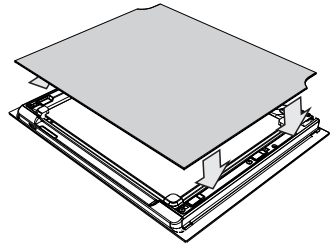
- Şimdi dış cam paneli ve önceki adımdan çıkarılan panelleri temizlemek mümkündür. Emici mutfak kağıdı kullanın. Kir yoğun ise nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



4

Cam panellerin geri takılması:

- Panelleri çıkarıldıkları sıranın tersine yerine takın.
- İç cam panelini yeniden konumlandırın, cam üzerine takılı 4 pini, küçük bir baskı uygulayarak fırın kapağındaki yuvalarına ortalayarak yerleştirin.





9.5 Ne yapmalı...

Fırın göstergesi • Ana güç kaynağını kontrol edin.

tamamen kapalı

- Fırın besleme hattının üstündeki omnipolar anahtarın “AÇIK” konumda olup olmadığını kontrol edin.

Fırın ısıtmaz • “sergileme” moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin
modu; daha fazla ayrıntı için “6.14 İkincil
menü”ne bakın.

Kontroller yanıt yapmadığı için Çocuk kilidi moduna ayarlanıp ayarlanmadığını
verir. kontrol edin, daha fazla ayrıntı için “6.14 İkincil
menü”ne bakın.

The pişirme süreleri • “PO” moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin,
tablodaki göstergelerden daha fazla ayrıntı için “6.14 İkincil
daha uzun. menü”ne bakın.

Otomatik sonrasında • Kapıyı doğrulayın kilitleme cihazının
“pyrolysis” temizleme kapalıdır. Eğer değilse, kapı kilitleme cihazı
döngüsü (bazı modellerde aktifken fonksiyonların seçilmesine izin
mevcut) bir fonksiyon vermeyen bir koruma cihazı fırında vardır.
seçmek mümkün değildir. Bunun nedeni fırının içindeki sıcaklığın herhangi
bir pişirme türüne izin verecek kadar düşük
olmamasıdır.

Görüntü ERR 4 gösteriyor
(yalnızca pyrolytic modellerde)

- Kapı kilitleme cihazı kapıya düzgün şekilde
bağlı değildir. Bunun nedeni şu olabilir ki
kapı yanlışlıkla açıldı sırasında onun
etkinleşme. Fırını kapatıp yeniden açın, yeni
temizleme döngüsünü seçmeden önce birkaç
dakika bekleyin.

Bir fan destekli işlev
sırasında kapı açılırsa fan
durur.

- Bu bir arıza değildir. Cihazın normal
çalışmasıdır; gıdaları pişirirken aşırı ısıнын
sızmasını önlemek için kullanışlıdır. Kapı
kapatıldığında fırın normale döner.



Sorun çözülmediyse veya başka tür arızalar için yerel teknik destek
merkezinizle iletişime geçin.



10. CİHAZI KURMA

10.1 Elektrik Bağlantısı



Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür bir konumda bulunur.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarMayınız.



Cihaz, elektrik tesisatı güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak topraklanmalıdır.



Sabit bağlantı kullanılıyorsa, güç hattını kurulumu uygun olarak kolay erişilebilen ve cihazın yakınına konumlandırılmış bir çok kutuplu devre kesici ile donatınız.

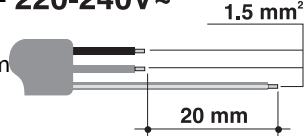


Tesis ataşı ve fiş bağlantısı kullanılıyorsa, fiş ile priz uyumlu olduğundan emin olun. Aşırı ısınma ve yanma riski oluşturabileceğinden adaptör ve körük kullanmayınız.

Çalışma gerilimi 220-240 V~: H05V2V2-F tipi kullanınız 220-240V~

Üç iletkenli kablo (3 x 1,5 mm²).

Cihaza bağlanacak uca en az diğerlerinden 20 mm daha uzun bir toprak iletkeni (sarı-yeşil) bulunmalıdır.



UYARI: Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



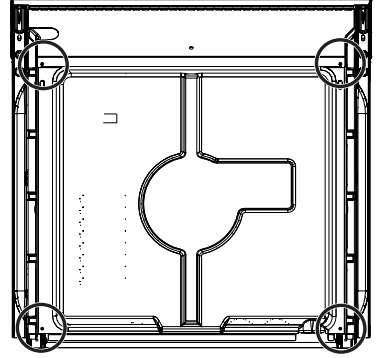
10.2 Kablo Değiştirme

Besleme kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, terminale erişim sağlamak için vidaları sökerek arka koruyucu çıkarın.

Kablonun değiştirilmesi gerekir. Kablo kesiti en az 1.5 mm² (3 x 1.5) olmalıdır (bkz. 10.1 Elektrik bağlantısı).

Fırın için veya

herhangi bir davlumbaz/ateşleme cihazı ile fırının temasını önlemek için en iyi rotayı takip etsin.

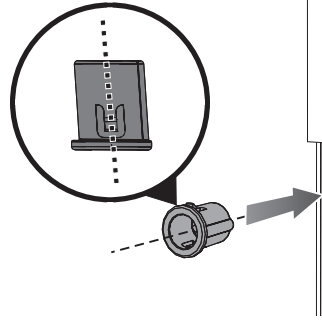


UYARI: Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.



10.3 Bağlantı gergi gömleklerinin takılması

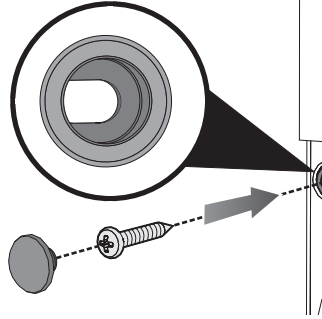
Cihazı ünitesine doğru şekilde sabitlemek için, ön yüzeye sağlanan gömlekleri takın (şekilde gösterildiği gibi).



Cihaz yerleştirildikten sonra, vidalarla üniteye sabitleyin. Gömlek

etkinleştirir
yaklaşık 30°.

Cihaz sabitlendikten sonra gömleği sağlanan kapaklarla kapatın.



burada vidanın açılı konuma gelmesini sağlar
ile/başına göre



10.4 Fırının konumlandırılması



Kurulum yaparken fırın kapağını kullanarak fırını yerine geçirmekten asla kaçının. Kapak açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Fırını ikinci bir kişinin yardımıyla kurmanız tavsiye edilir.



Fırının oturduğu taban aşağıdaki görsellerde gösterildiği gibi tam olmalıdır.

Fırın için tasarlanmıştır ısıya dayanıklı olduğu sürece herhangi bir mobilyaya monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Yanında bulunan şekil

gösterir genel aletin boyutları.

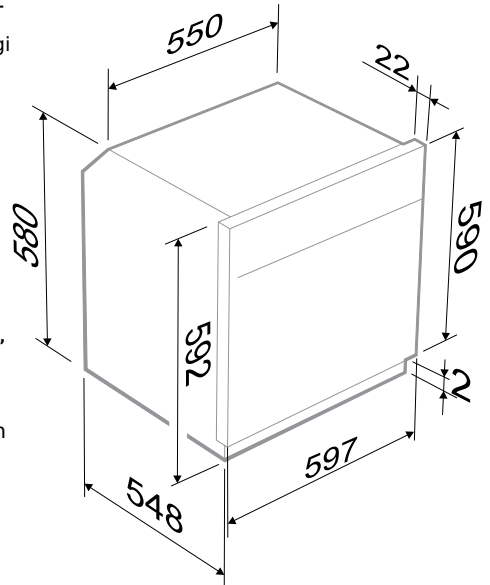
İçin çalışma tezgahının altında kurulum için, "10.4.1 Tezgahın altında konumlandırma" paragrafında verilen boyutları izleyin.

Ne zaman yüksek dolaplara monte edilirken, boyutlara uyun

gösterildiği paragraf 10.4.2

Yüksek dolaplarda kurarken, birimin üstü/arka kısmını dikkate alın.

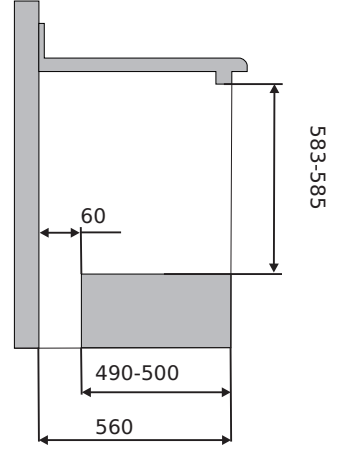
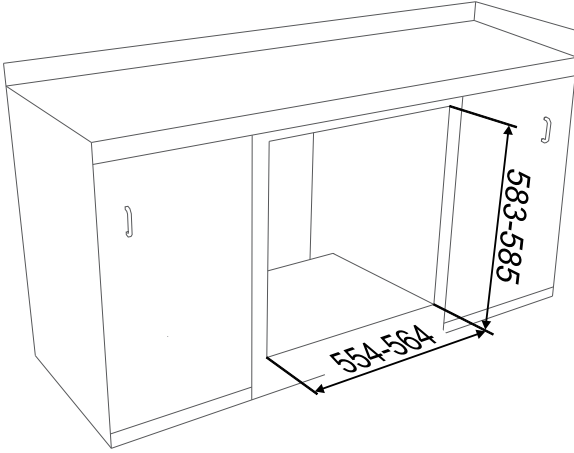
olmalı bir açıklık yaklaşık 35-40 mm derinliğinde.



Bir çalışma tezgahının altında kurulum yaparken, arka ve alt temizliğe yaklaşık 60 mm boşluk bırakın (aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi). Ocağın montajı ve sabitlenmesiyle ilgili ilgili talimatlara bakın.



10.4.1 Çalışma yüzeyinin altındaki konumlandırma



10.4.2 Yerden yüksek ünitelerde kurulum

