

S M E G

SF130BE

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	62
1.1 Genel güvenlik talimatları	62
1.2 Üretici sorumluluğu	63
1.3 Cihaz amaçları	63
1.4 Bertaraf	63
1.5 Tanıtım levhası	64
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	64
1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	64
2 Tanım	65
2.1 Genel Tanım	65
2.2 Kontrol paneli	65
2.3 Diğer parçalar	66
2.4 Mevcut aksesuarlar	67
3 Kullanım	68
3.1 Talimatlar	68
3.2 İlk kullanım	68
3.3 Aksesuarların kullanımı	69
3.4 Fırını Kullanma	69
3.5 Pişirme Tavsiyeleri	74
3.6 Özel fonksiyonlar	79
3.7 Yerleşik tarifler	87
3.8 Kişisel tarifler	93
3.9 Ayarlar	98
4 Temizlik ve bakım	103
4.1 Talimatlar	103
4.2 Cihazın temizliği	103
4.3 Kapının çıkarılması	103
4.4 Kapı camının temizliği	104
4.5 Buharlı Temizleme (bazı modellerde sadece)	106
4.6 Pirolektik (bazı modellerde sadece)	109
4.7 Olağanüstü bakım	111
5 Kurulum	114
5.1 Elektrik bağlantısı	114
5.2 Kablo değişimi	114
5.3 Konumlandırma	115

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz.

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



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Altı yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında tutulmuyorsa güvende bir mesafede tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanım sırasında bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneleri cihaza herhangi bir şekilde dayandırmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun örtü ile boğmaya çalışın.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kurulum ve yardımcı müdahaleler yürürlükteki standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Cihaza ait yuvalara sivri metal nesneler (çatal-bıçak veya aletler) sokmayın.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve bunu değiştireceklerdir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizlik tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Cihazı oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar noktalı temizleyici jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.



Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağı üzerinde hiçbir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin takılı kalmamasına dikkat edin.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle meydana gelen kişilere veya mülke verilen zararlardan tamamen sorumlu değildir:

- Belirtilen kullanım dışında cihazı kullanma;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmına müdahale etme;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için amaçlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı kişiler veya elektrikli aletleri kullanma konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli sayılacak miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı fişten çekin.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye tek karşılık olarak iade edin.



Talimatlar

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj BOĞULMA TEHLİKESİ

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını denetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.5 Kimlik plakası

Kimlik plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik plakası kaldırmayınız.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamıyla saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahilinde olmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzunu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf için.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

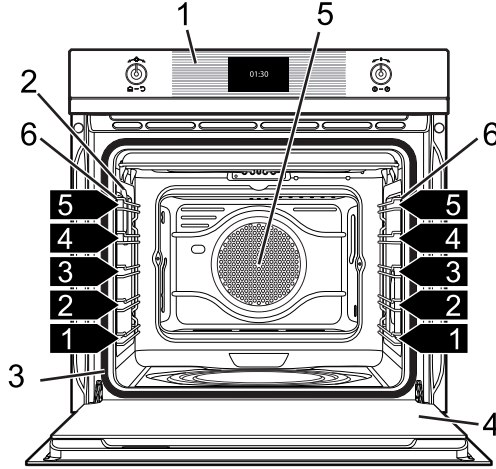
1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Kontrol Paneli

2 Fırın Işığı

3 Conta

4 Kapı

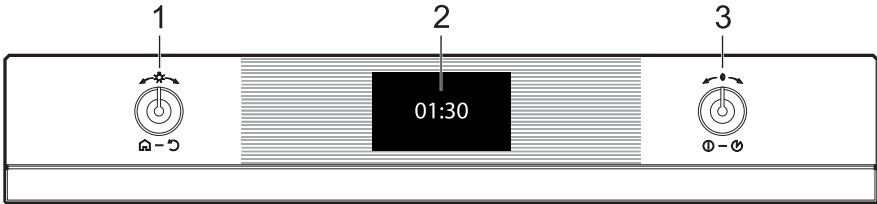
5 Fan

6 Raf/tepsi destek çerçeveleri

7 Pizza Tepsisi

1,2,3 Çerçeve Rafi

2.2 Kontrol Paneli



1 Dönüş düğmesi

Bu düğmeyi kullanarak cihazın önceki menü öğesine dönebilirsiniz. Ayrıca fırın ışığını manuel olarak açıp kapatmanıza da olanak tanır.

2 Ekran

Mevcut zamanı, pişirme parametrelerini ve cihazın tüm işlevlerini gösterir.



Açıklama

3 Kontrol kolu

Bu düğme cihazı açıp kapamamıza ve mevcut çeşitli işlevleri seçmemize olanak sağlar.

Gerekli öğeyi değiştirmek/seçmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Onaylamak için basın.



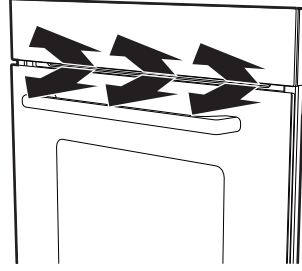
Herhangi bir pişirme programını derhal tamamlamak için düğmeyi en az 5 saniye basılı tutun.

2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz çeşitli yüksekliklerde tepsileri ve rafları konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Tanım).

Soğutma fanı



Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan kapı üstünden sürekli hava akışına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre için bile devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihaz iç aydınlatması şu anda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir işlev seçildiğinde, başka dan ,   ve  işlevler.

Bir işlev seçilmediğinde dönüş düğmesini sağa veya sola çevirin (iç aydınlatmayı kapatmak için sıcaklık düğmesini tekrar sağa veya sola çevirin).

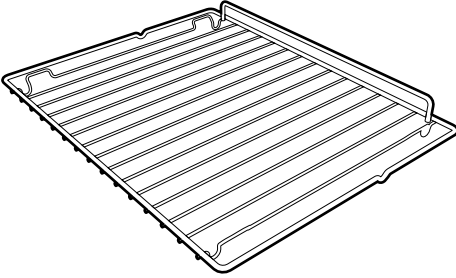


2.4 Mevcut aksesuarlar



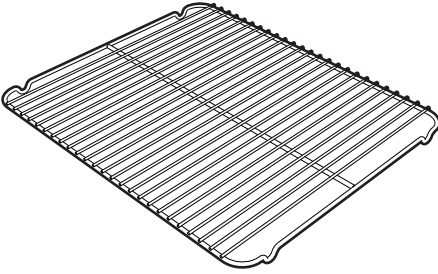
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

Raf



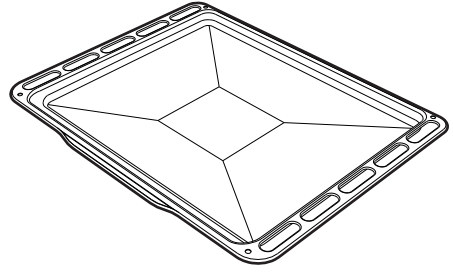
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



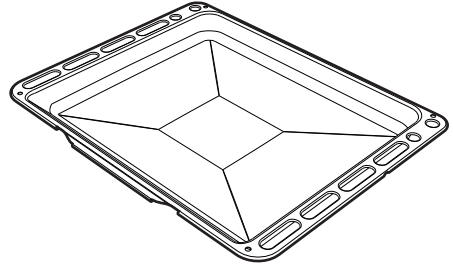
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir; sızdırabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Fırın tepsi



Üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağa yönelik olarak yağları toplamak ve tatlıları, bisküvileri vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Derin tepsi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak ve tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.



Yiyeceklerle temas edecek olan fırın aksesuarları mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



Sağlanan orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan sadece orijinal aksesuarları kullanın.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içinde yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Fırın çalışırken çocukların fırına yaklaşmasına izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında sprey ürünler püskürtmekten kaçınin.
- Fırının yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını başıboş bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Kötü kullanım Emaye yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın ocak boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapamayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil her türlü koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (teknik veri plakasını dışarıda bırakmak kaydıyla) etiketleri çıkarın.
3. Cihaz aksesuarlarının tamamını çıkarıp yıkın (bkz. 4 Temizlik ve bakım).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

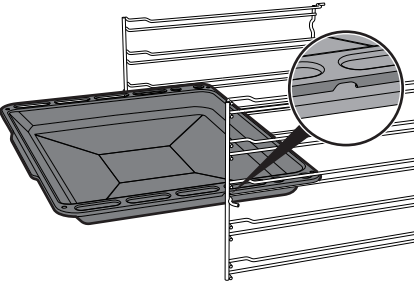
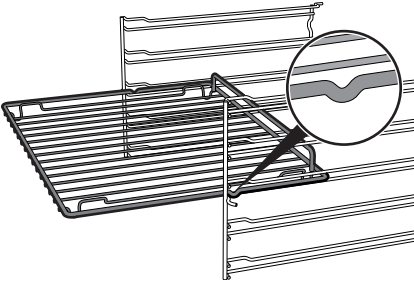


3.3 Aksesuarlar Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamam durana kadar yan kılavuzlarına oturtulmalıdır.

- Rafın kazara dışarı çıkmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya yönelmiş ve fırının arkasına doğru olmalıdır.



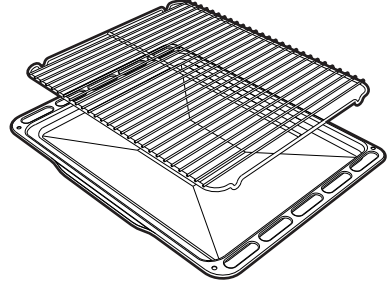
Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin, durana kadar bastırmayın.



İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için temizleyin.

Tepsi rafı

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



3.4 Fırın Kullanımı

İlk kullanım



İlk kullanımda veya bir elektrik kesintisinden sonra,

00:00 aletin üzerinde yanıp sönecektir görüntüde. Herhangi bir pişirme programını başlatabilmek için geçerli saat ayarlanmalıdır (fırın ilk kez açılıyorsa gereken dili ayarlamanız da önerilir).



Kullan

Ayarlar menüsüne girmek için kontrol düğmesini basılı tutun, “3.9 Ayarlar”a bakın.



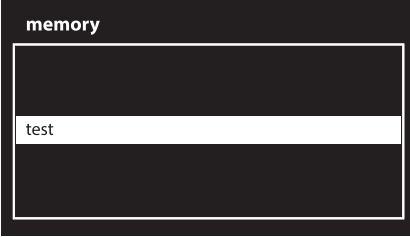
Cihazın dili varsayılan olarak “İngilizce” olarak ayarlanmıştır.



İlk bağlandığında veya güç bir süre kesildiğinde, cihazla etkileşimde bulunabilmeniz için birkaç saniye beklemeniz gerekir.

Bellek

Saat ekranından geri düğmesini basılı tutarak son kullanılan önceden ayarlanmış tarifleri veya kişisel tarifleri görüntüleyin.



Belleği silme

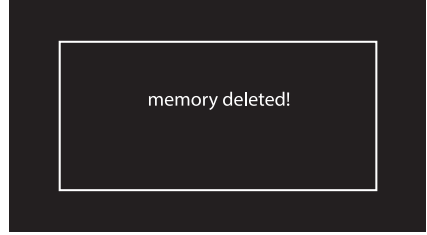
Belleği silmek istiyorsanız:

1. Saat ekranından geri düğmesini basılı tutarak son kullanılan önceden ayarlanmış tarifleri veya kişisel tarifleri görüntüleyin.

2. Kontrol düğmesini birkaç saniye basılı tutun.

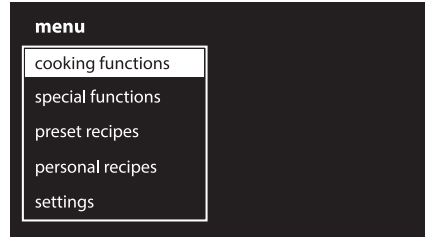


3. Belleği silmek istiyorsanız EVET'i seçin.



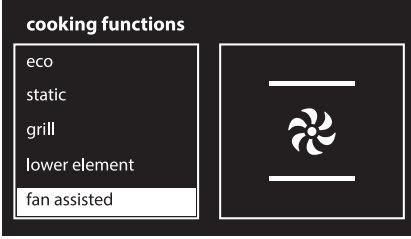
Pişirme işlevleri

1. Ana menüden pişirme işlevlerini seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Ardından onaylamak için basılı tutun.





Gerekli işlevi seçmek için kontrol kolunu çevirin. Seçimi onaylamak için kolla basın.

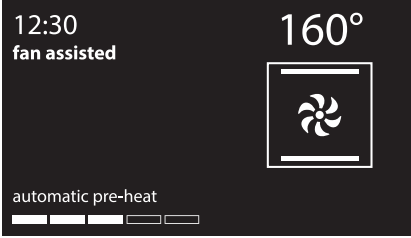


4. Ön ısıtma aşaması tamamlandığında gıdanın fırına konulabileceğini göstermek için bir zil çalar.



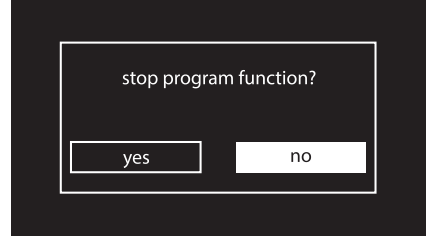
EN

3. Cihaz otomatik ön ısıtma aşamasına başlayacaktır. Gösterge, seçilen işlevi, ayarlanmış sıcaklığı, mevcut zamanı ve ulaşılan sıcaklığın ilerleme çubuğunu gösterecek (ön ısıtma).



Bir işlevi kesme

Bir pişirme işlevini kesmek için geri düğmesini basın. Gerekli seçeneği seçin ve geri düğmesini kullanarak onaylayın.



Her zaman ayarlı sıcaklığı değiştirmek için kontrol kolunu çevirin. Onaylamak için basın veya 5 saniye bekleyin.



Otomatik ön ısıtma aşamasında yemeği fırına yerleştirmek önerilmez.



Pişirmeyi hemen kesmek ve ana menüye dönmek için kontrol kolunu en az 5 saniye basılı tutun.



Kullan

Piştirme fonksiyonları listesi



Bazı fonksiyonlar tüm modellerde kullanılamaz.



Ekonomi

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

Et, balık ve sebzeleri pişirmek için idealdir. Mayalı yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve piştirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken piştirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda piştirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur.



Statik

Isınma aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel piştirme, statik piştirme olarak da bilinir ve aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü kızartma, ekmek ve kekler için mükemmeldir; özellikle yaban ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner tava ile birleştirildiğinde, piştirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengilik kazandırır. Sosisler, domuz kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon büyük miktarda yiyecek, özellikle et için kullanıma olanak tanır,

eşit olarak ızgaralanması için.



Alt eleman

Sadece alttan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar, kahverenginin bozulmasına yol açmadan. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.



Buharlı destekli fan

Fanın çalışması, geleneksel piştirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı piştirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; birden fazla seviyede aynı anda pişirildiğinde bile. (Çok seviyeli piştirme için 1. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).



Izgara ile fan

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit ızgara yapar. Etin büyük parçaları için idealdir (örneğin domuz budu).



Fan + alt eleman

Sadece alt ısıtıcı elemanı ile fanın birleşimi pişirme işlemini daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyeceklerin sterilize edilmesi veya pişirmeyi tamamlaması için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire + ızgara ile fan

Fanda destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, kokuların ve lezzetlerin karışmadan, birkaç seviye üzerinde çok hızlı ve verimli bir şekilde farklı yiyecekler pişirmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ve arka taraftaki circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıkları ve aynı pişirme türünü gerektirdiği sürece farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit olarak dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek mümkün olacaktır; koku ve lezzetler karışmadan.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, kokuların ve lezzetlerin karışmadan, birkaç seviyede çok hızlı ve verimli bir şekilde farklı yiyecekler pişirmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir. (Birden fazla seviye pişirme için 1. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).



3.5 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için elektrikli fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı aşırı pişebilir ve içi pişmeyebilir).
- Camda yoğunlaşma oluşmasını önlemek için piştikten sonra sıcak yiyecekleri fırında çok uzun süre bırakmayın.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya güvece kaşıkla basın. Sert ise, hazır demektir; Değilse, birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve Fan ile ızgara pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Fanlı ızgara fonksiyonunda, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

Tatlılar/hamur işi ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en tepesine bir kürdan batırın. Kürdanda hamur yapışmazsa, tatlı pişmiş demektir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki kez ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.
- Çözülme ve mayalanma için tavsiyeler
- Dondurulmuş yiyecekleri paketleri olmadan, fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kapta yerleştirin.
- Yiyeceklerin üst üste konmamasına dikkat edin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki ızgara aparatı ve bir tepsiyi birinci seviyede kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyeceğin sıvısı yiyekten uzak olacaktır.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.



Enerji tasarrufu için

- Genelde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içinde biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını mümkün olduğunca azaltın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.
- (Takılıysa) Kullanılmadığında pizza tabağını çıkarın ve kapağı yerine yerine oturtun.

Fonksiyon sırasında Zamanlayıcı



Bu fonksiyon sadece kornayı aktive eder, pişirmeyi durdurmaz.

1. Pişirme fonksiyonu sırasında kontrol düğmesini basın.



2. Süreyi ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin (1 dakikadan 4 saate kadar).

Birkaç saniye sonra,  sembol

parladı durur ve geri sayım başlar. 3. Kornanın, göstergenin gösterdiğini belirtmesini bekleyin.

zaman doldu.  sembol
Parlamalar.



Başka bir dakika hatırlatıcı zamanlayıcı seçmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin veya kornayı devre dışı bırakmak için kontrol düğmesine basın.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılan ve sonlandırılan bir pişirme işlemini sağlayan işlevdir.



Zamanlı pişirme etkinleştirme, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakikalık sayaç zamanlayıcısını iptal eder.

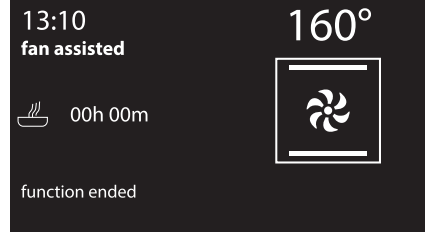
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, kontrol düğmesine iki kez basın.
2. Pişirme dakikalarını 00:01 ile 13:00 arasına ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevişli tutun.
3. Gereken süreden birkaç saniye sonra

gerekten süre belirlendiğinde,  sembol durur

cıvıltı yanıp söner ve zamanlı pişirme başlar.



Pişirme döngüsünün sonunda, ekranda “işlev bitti” görünür ve kontrol düğmesine basılarak susturulabilen bir zil sesi duyulur.



Pişirme süresine birkaç dakika eklemek için kontrol düğmesini dönüştürün.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için tekrar kontrol düğmesine basın. Cihaz, önceki pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına geri döner.



Cihazı kapatmak için “bir işlevin kesilmesi”ne bakın.



Zamanlı pişirme sırasında veri setinin değiştirilmesi

Çalışma sırasında zamanlı pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Sembol  kli yandığında ve cihaz pişirme aşamasında olduğunda kontrol düğmesini  basın. Sembol yanıp sönmeye başlayacak.

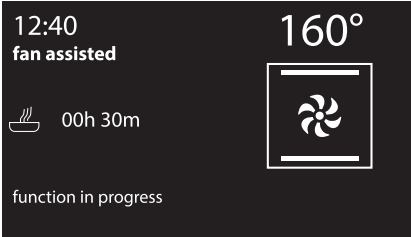
2. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

Gecikmeli pişirme



Gecikmeli pişirme, kullanıcının belirlediği saate bağlı olarak pişirme işlemini belirli bir zamanda durdurmanıza ve ardından fırının otomatik olarak kapanmasını sağlar.

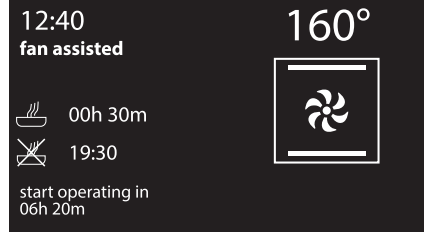
1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra pişirme süresini ayarlamak için kontrol düğmesini basın.



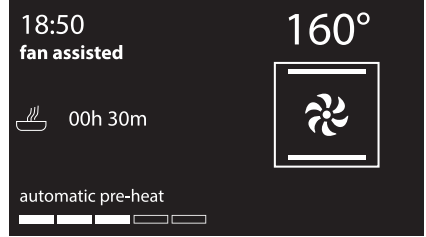
2. Sembol yanıp sönmeyi durdururken  an pişirme bitiş zamanını ayarlamak için kontrol düğmesini basın.

3. The  sembol yanıp söner. Düğmeyi çevirin pişirme bitiş zamanını ayarlamak için sağa veya sola.

Birkaç saniye sonra ve  bolle  yanıp sönmeyi bırakır. Cihaz gecikme başlangıç süresini bekler.



5. Belirlenen değerlere göre cihaz yaklaşık 10 dakika ön ısıtmaya başlayacaktır.



6. Seçilen işleme devam edecektir.





Kullan

7. Pişirme döngüsünün sonunda, ekranda “fonksiyon bitti” görünecek ve kontrol düğmesine basılarak susturulabilecek bir zilleri çalacaktır.

19:30
fan assisted

160°

00h 00m



function ended



Piştirme süresini manuel olarak uzatmak için yeniden kontrol düğmesine basın. Cihaz, daha önce seçilen piştirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam eder.



Güvenlik nedenleriyle, piştirme süresini ayarlamadan tek başına piştirme bitiş zamanını ayarlamak mümkün değildir.

Programlı piştirme sırasında veri setini değıştirme



Piştirme süresi değıştirdikten sonra piştirme sonu timesi yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlı piştirme süresi değıştirilebilir:

1. Ne zaman k  ve se  ler yanıp sönüyor istikrarlı biçimde yanıyor ve cihaz piştirmeye başlamayı bekliyor olduğunda, kontrol düğmesine basın. Sembol yanıp sönmeye başlayaca 
2. Önceden belirlenen piştirme süresini değıştirmek için kontrol düğmesini çevirin.
3. Kontrol düğmesini yeniden basın  sembol kapanır ve  başlar yanıp sönmeye başlar. Gösterge piştirme bitiş zamanını gösterir.
4. Piştirme bitiş zamanını geciktirmek için kontrol düğmesini çevirin.

Birkaç saniye sonra ve  bolle  yanıp sönmeyi durdurur ve programlı piştirme yeni ayarlarla çalışmaya devam eder.

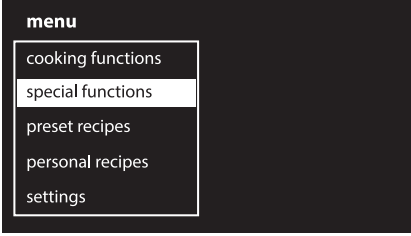


Piştirme süresi değıştirilirse, piştirme bitiş zamanı silinir.



3.6 Özel fonksiyonlar

Özel fonksiyonlar menüsünde, fırın kapalıyken zamanlayıcı, çözdürme veya temizleme fonksiyonları gibi bazı işlevler bulunur.



Bütün modellerde bazı fonksiyonlar mevcut değildir.

Özel fonksiyonlar listesi



Zamanlayıcı

Bu fonksiyon, belirlenen süre dolduğunda bir zili çalar.



Zamana göre çözdürme

Bu fonksiyon, seçilebilir bir zamana göre yiyecekleri çözdürmenize olanak tanır.



Ağırlığa göre çözdürme

Bu fonksiyon, dondurulmuş ürünün türüne ve ağırlığına göre yiyecekleri çözdürür.



Kullanım doğrulama

Üstten gelen ısıyı kullanarak çalışan doğrulama fonksiyonu, tüm hamur türlerini hızla kusursuz sonuçlarla kanıtlamayı sağlar.



Yiyecekleri ısıtma

Yiyecekleri ısıtmak veya sıcak tutmak için.



Şabat

Bu fonksiyon, Yahudi Şabatı'nın gerekliliklerine uygun olarak yiyeceklerin pişirilmesini sağlar.



Buharlı temizleme (bazı modellerde sadece)

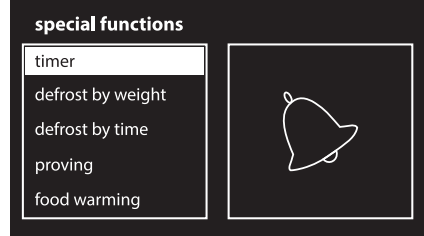
Altına konulan uygun altta bulunan çizerin üzerine dökülen az miktarda suyla buhar üreterek temizliği kolaylaştırır.



Kullan

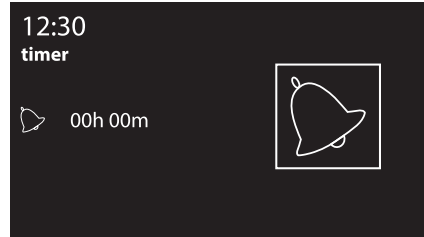
Zamanlayıcı

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek özel işlevler menüsünden zamanlayıcıyı seçin. Ardından onaylamak için düğmeye basın.



2. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek süreyi ayarlayın (1 dakikadan 4 saate kadar).

Birkaç saniye sonra simge  anıp sönmeyi durdurur ve geri sayım başlar.



ECO
P

ECO pirolitik (yalnızca bazı modellerde)

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

P

Pirolitik (yalnızca bazı modellerde)

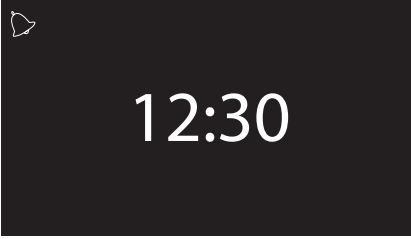
Bu işlev ayarlandığında fırın, iç duvarlarda oluşan yağı yok ederek 500°C'ye kadar sıcaklıklara ulaşır.

i

Daha karmaşık özel işlevler aşağıda açıklanmıştır. Vapor Clean, Pyrolytic ve ECO Pyrolytic gibi işlevler için "4 Temizlik ve bakım" bölümüne bakınız.



Zaman ayarları ekranını terk ederseniz, erin etkin olduğunu gösteren sembol sol üstte gösterilecektir.



Özel sayacı kaldırmak için sayacı sıfıra getirmeniz gerekir.



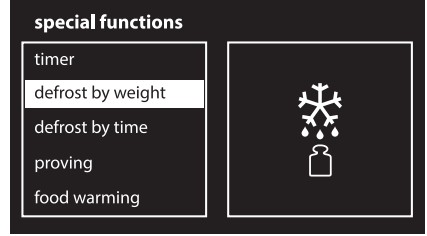
Bir işlem saat ayarı yapıldıktan sonra etkinleşirse, bu süre bazı özel işlevler, otomatik ön ayarlı tarifler ve kişisel tarifler hariç, işlem için otomatik olarak dakikalık geri sayım olarak kullanılır.



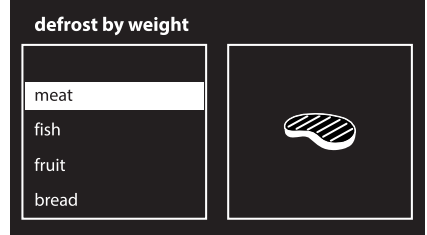
Bu işlem sadece zil/çalar, pişirmeyi durdurmaz.

Ağırlığa göre çözündürme

1. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.
2. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel işlevler” menüsünden ağırlığa göre çözündürmeyi seçin. Ardından onay için basın.



3. Çözdürmek istediğiniz gıda türünü seçmek için kontrol düğmesini çevirin.



4. Çözdürülecek yiyeceğin ağırlığını (kilogram olarak) seçmek için kontrol düğmesini çevirin.





Kullan

5. Ayarlanan parametreleri onaylamak için kontrol düğmesini basın.



6. Buz çözdürmeye başlamak için kontrol düğmesini basın veya ayarlanan parametreleri daha fazla değiştirmek için değişiklik seçeneğini seçin.



7. Fonksiyon sonunda ekranda “işlem bitti” görünecek ve bir zil sesi duyulacak; kontrol düğmesine basılarak kapatılabilir.

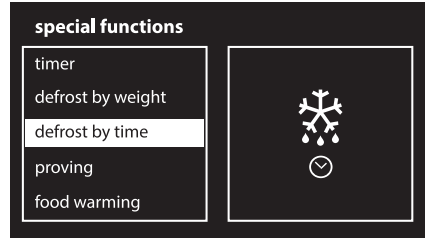


Öntanımlı parametreler:

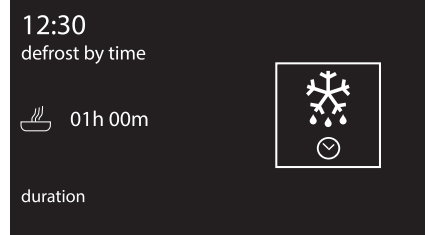
Tip	Ağırlık (kg)	Zaman
	Et 0.5 ila 1.1	01h 45m
	Balık 0.4 ila 0.7	00h 40m
	Meyve 0.3 ila 0.5	00h 45m
	Ekmek 0.3 ila 0.5	00h 20m

Zamanla buz çözme

1. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.
2. Buz çözmeyi zamanla seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin ve ardından onaylamak için basın.



3. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar).



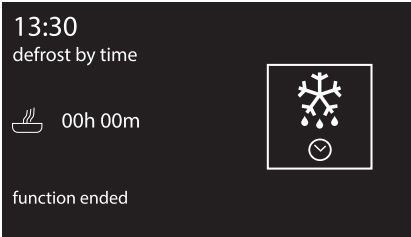


Parametreleri onaylamak için kontrol düğmesini basın, ardından çözdürmeyi başlatmak için yeniden basın.

Fonksiyon yürümekteyken çözdürme süresi üzerinde daha fazla değişiklik yapılabilir. Gerekli değişiklikleri yapmak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

Yeni çözdürme süresini onaylamak için kontrol düğmesini basın. Her durumda çözdürme, son değişiklikten sonraki 5 saniyede otomatik olarak devam edecektir.

Fonksiyonun sonunda ekranda “fonksiyon bitti” görünecek ve susturulabilir bir zil sesi çalacaktır; kontrol düğmesine basılarak kapatılabilir.



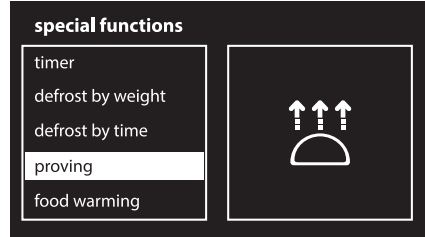
Kullanmak/kanıtlamak



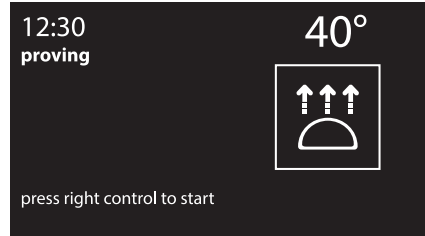
Başarılı bir kanıt için fırının tabanına bir kap su yerleştirilmelidir.

Hamuru ikinci seviyede mayalandırmaya konumlandırın.

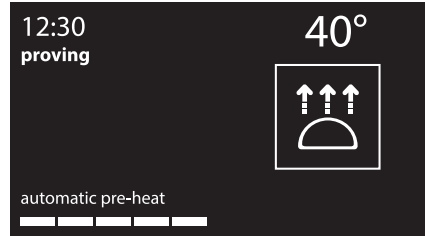
“özel fonksiyonlar” menüsünden mayalandırmayı seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Ardından onaylamak için basın.



Fonksiyonu başlatmak için kontrol düğmesini basın.



Cihaz önceden ısıtmaya başlayacaktır.



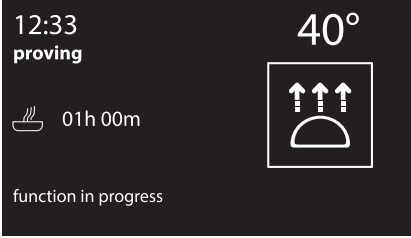


Kullan

5. Seçilen fonksiyonla devam edecektir.



6. Fonksiyon çalışırken, maksimum 4 saate kadar zamanlayıcı ayarlanabilir (bakınız “Timer during function”), bir mayalama süresi (bakınız “Timed cooking”) veya gecikmeli mayalama (bakınız “Delay cooking”). İstediğiniz değişiklikleri yapmak için kontrol düğmesine basınız.



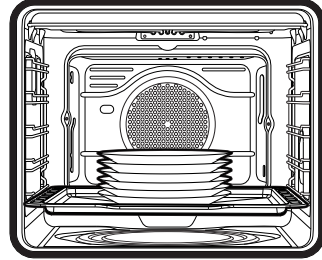
7. Fonksiyonun sonunda, ekranda “function ended” görünür ve kontrol düğmesi basılarak susturulabilecek bir biplet çalar.



Prova fonksiyonunun sıcaklığı değiştirilemez.

Yemek ısıtma

1. Tepsiyi ilk rafın üzerine yerleştirin ve ısıtılacak tabakları onun merkezine yerleştirin.



Tabakları çok yüksek istiflemeyin. Tabakları en çok 5/6 yüksekliğinde istifleyin.



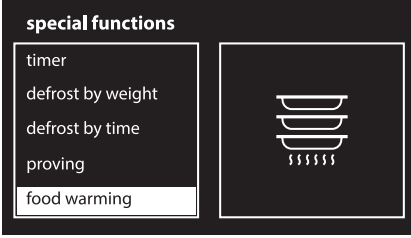
Aksi belirtilmedikçe, mayalama maksimum 13 saat sürer.



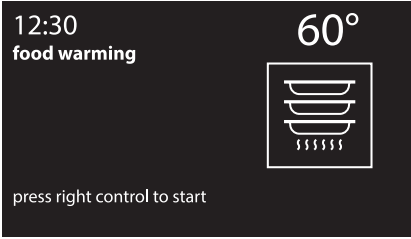
Fırın içindeki ışık, mayalama fonksiyonu sırasında kapalı kalacaktır.



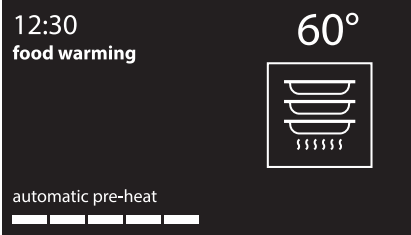
2. “özel işlevler” menüsünden yiyecek ısıtmayı seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Ardından onaylamak için basın.



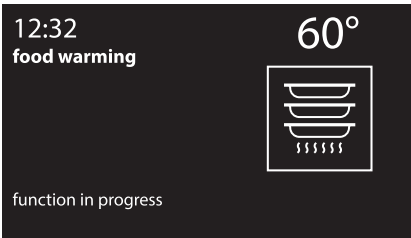
3. Fonksiyonu etkinleştirmek için kontrol düğmesini basın veya ön ayarlı sıcaklığı ayarlamak için çevirin (40° ile 80° arası).



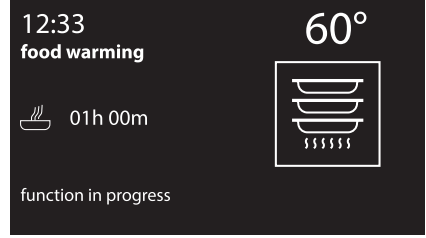
4. Cihaz ön ısıtmaya başlayacaktır.



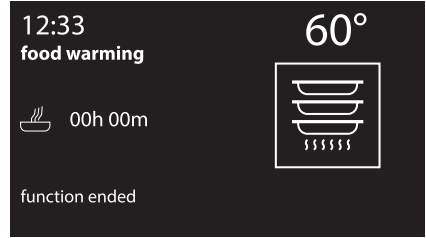
5. Ardından seçilen işleme devam edecektir.



6. Fonksiyon çalışırken, bir süre sayacı 4 saate kadar ayarlanabilir (bkz. “Fonksiyon sırasında zamanlayıcı”), ısıtma süresi (bkz. “Zamanlı pişirme”) veya gecikmeli ısıtma (bkz. “Pişirme geciktirme”) ayarlanabilir. İstenilen değişiklikleri yapmak için kontrol düğmesini basın.



7. Fonksiyonun sonunda ekranda “function ended” (işlem bitti) görünecek ve düğmeye basılarak devre dışı bırakılabilecek bir ziller çalacak.





Kullan

Şabat



Cihaz bu işlevde çalışırken bazı özel davranışlar izler:

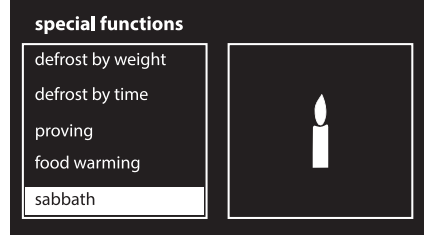
- Pişirme süresi sınırsız ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi belirlemek mümkün değildir.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma veya düğme ile manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı tetiklemeyecektir.
- Fırın fanı devre dışı.
- Düğme ışıkları ve ziller devre dışı.



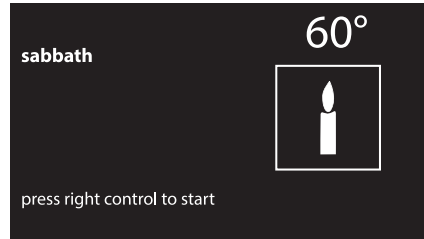
Şabat işlevi etkinleştirildikten sonra hiçbir parametre değiştirilemeyecektir.

Düğmelere herhangi bir işlem etkisiz olacaktır; yalnızca ana menüye dönmenizi sağlamak için kontrol düğmesi etkin kalır.

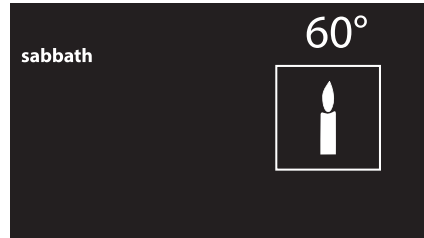
1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel fonksiyonlar” menüsünden şabati seçin. Ardından onaylamak için düğmeye basın.



2. Isıtma sıcaklığını değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



3. Parametreleri onaylamak ve Şabat işlevini başlatmak için kontrol düğmesine basın.

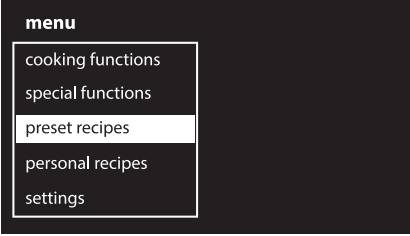


4. İşlem bittiğinde ana menüye dönmek için en az 5 saniye basılı tutun.



3.7 Önceden Ayarlanmış Tarifler

Bu mod, önceden ayarlanmış bir gıda pişirme programı seçmenizi sağlar. Cihaz, girilen ağırlığa göre optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

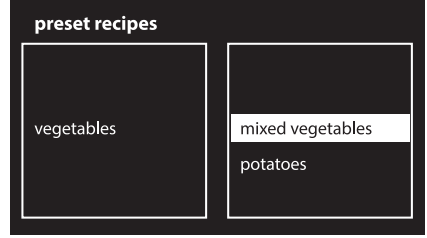


Önceden Ayarlanmış Tarifli Başlatma

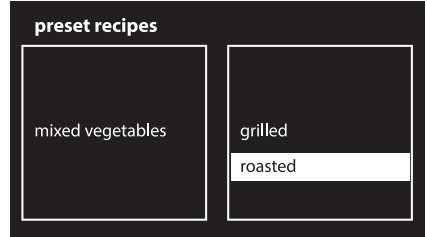
Gerekli yemek türünü “önceden ayarlanmış tarifler” menüsünden sağa veya sola çevirerek seçin. Ardından onaylamak için basın.



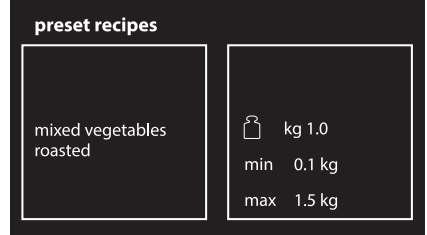
Piştirilecek yemeğin alt türünü seçin ve onaylamak için kontrol kolunu basın.



Pişirme türünü seçin (seçilen yemeğe bağlı olarak mümkün olduğunca) ve onaylamak için kontrol kolunu basın.



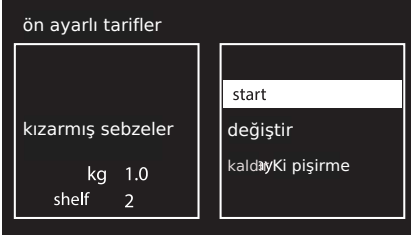
Yemeğin ağırlığını seçmek için kontrol kolunu çevirin.



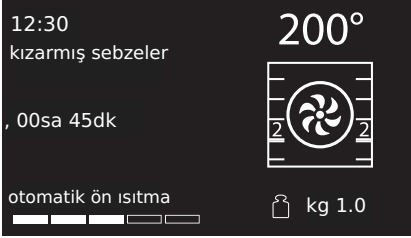


Kullan

5. Bu noktada seçili ön ayarlı tarifi başlatmak, ayarları kalıcı olarak değiştirmek veya gecikmeli pişirme yapmak mümkündür.



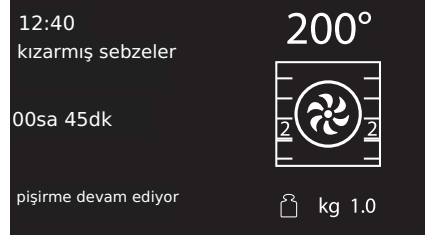
6. Başlat seçeneğini belirlerseniz, pişirme önceden ayarlanmış tarif ayarlarıyla başlayacak ve ekranda ayarlanmış tüm parametreler görüntülenecektir.



7. Yiyeceği fırına ne zaman koymanız gerektiğini gösterecek ve pişirmeyi başlatmanıza olanak tanıyacaktır.



8. Pişirmeyi başlatmak için kontrol düğmesini basın.



Gösterilen süre, sıcaklığa ulaşma süresini kapsamaz.



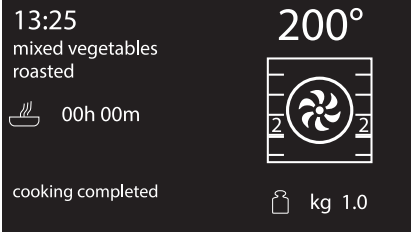
Bazı önceden tanımlanmış pişirme parametreleri, pişirme başlamış olsa bile her zaman değiştirebilir.



Önceden ayarlanmış tarifi sonu

1. Önceden ayarlanmış tarif tamamlandığında, cihaz kullanıcıyı şu uyarıyla bilgilendirecektir

zil sesleri ve yanıp sönen  sembol.



2. Mevcut ayarlanan parametrelerle pişirme yapmak için kontrol düğmesine basın (zilin açıksa düğmeye iki kez basın). Cihaz doğru sıcaklığa ulaşırsa pişirmeye otomatik olarak yeniden başlayacaktır; aksi halde ön ısıtmaya da devam edecektir.



Sıralı pişirme, aynı türde birden çok yemeği pişirmek için kullanışlıdır. Örneğin peş peşe birkaç pizza pişirmek için kullanılabilir.

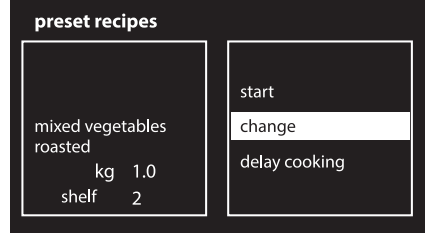


Otomatik ön ısıtma aşamasında yemeği fırına koymanız önerilmez. Belirtilen mesajı bekleyin.

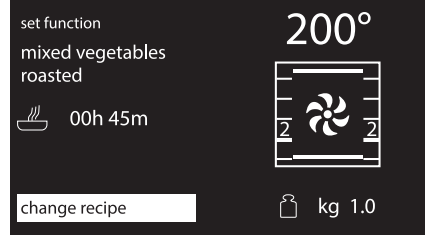
3. Ön ayarlı tarifi bitirmek ve çıkış yapmak için geri dön düğmesine basın.

Önceden ayarlanmış tarifi kalıcı olarak değiştirme

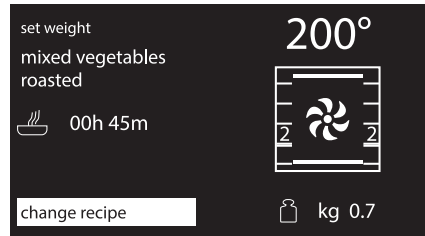
1. Seçili ön ayarlı tarifi içinde, değiştirmek için menüden sola veya sağa dönün. Ardından onaylamak için düğmeye basın.



2. Önceden ayarlanmış tarife bağlanacak işlevi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



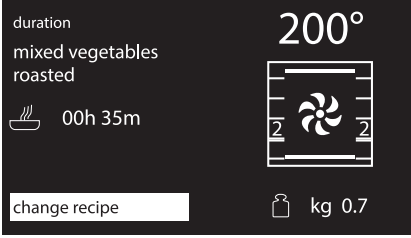
3. Önceden ayarlanmış tarifle ilişkilendirmek için yemeğin ağırlığını seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için düğmeye basın.



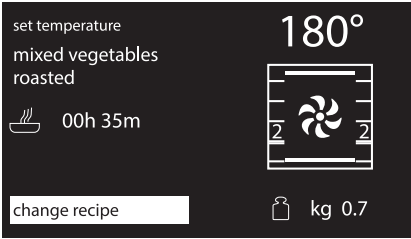


Kullan

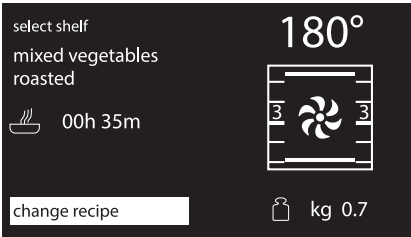
4. Önceden ayarlanmış tarife ile ilişkilendirmek için pişirme süresini sağa veya sola döndürerek seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



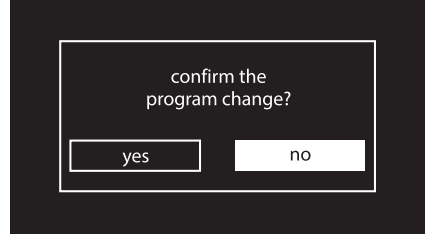
5. Önceden ayarlanmış tarife bağlamak için pişirme sıcaklığını sağa veya sola döndürerek seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



6. Önceden ayarlanmış tarife ilişkilendirmek için rafı sağa veya sola döndürerek seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



7. Kontrol düğmesine tekrar basmak değişiklik sırasının 2. noktasına geri dönecektir. Önceden ayarlanmış tarifi kaydetmek için geri düğmesine basmalısınız. Cihaz, yapılan değişiklikleri onaylamanızı isteyecektir.



Değişiklikler onaylanmazsa, önceden ayarlanmış tarif değişmeden kalacaktır.

8. Değişiklikler onaylanırsa, ekran bunun onayını gösterecektir.





Önceden ayarlanmış tarif tablosu

ETLER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kuzu rosto	az	1	Daire	2	200	35
	orta	1	Daire	2	200	40
	iyi pişmiş	1	Daire	2	200	45
Domuz rostosu	-	1	Turbo	2	190	75
Kuzu	orta	1	Turbo	2	190	100
	iyi pişmiş	1	Turbo	2	190	110
Dana eti	-	1	Vantilatörlü yardımcı	2	190	65
Domuz kaburga kemikleri	-	1	Izgaralı fanlı	4	250	16
Domuz pirzoları	-	1	Izgaralı fan	4	280	15
Domuz sosisleri	-	1	Izgaralı fan	4	280	12
domuz pastrması	-	0.5	ızgaralı fan	4	250	7
Hindi	kızartılmış	3	fan destekli	1	190	110
Tavuk	kızartılmış	1	Turbo	2	200	64
Tavşan	kızartılmış	1.5	Dairesel	2	190	80

BALIK

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Isı (°C)	Süre (dakika)
taze balık	-	0.5	fan destekli	2	160	35
dondurulmuş balık	-	0.5	Dairesel	2	160	45
levrek	-	1	Dairesel	2	160	45
köpekbalığı (monkfish)	-	0.8	Dairesel	2	160	60
kırlangıç balığı	-	1	Dairesel	2	180	30
halibut (turbot)	-	1	Daire	2	160	35

SEBZELER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakikalar)
Karışık sebzeler	ızgara	0.5	Izgara	4	250	25
	kavrulmuş	1	Daire	2	200	45
Patatesler	kavrulmuş	1	Turbo	2	220	40
	dondurulmuş	0.5	Fan destekli	2	220	13



Kullan

TATLILAR/PASTALAR

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kupa keki	-	1	Vantilatör destekli	2	160	60
Bisküviler	-	0.6	Turbo	2	160	18
Muffinler	-	0.5 Dairesel		2	160	18
Profiterol	-	0.5	Turbo	2	180	70
Merengler	-	0.3	Turbo	2	120	90
İpeksi kek	-	1	Dairesel	2	160	60
Strudel	-	1	Statik	2	170	40
Turta	-	0.8	Statik	2	170	40
Brioche ekmeği	-	1	Vantilatör destekli	2	180	40
Kruvasanlar	-	0.6 Dairesel		2	160	30

BREAD

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Maya bekletilmiş ekme	-	1	Çevrimsel	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PİZZA

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Saksı fırınlı pizza	-	1	Vantilatör yardımcı	1	280	7
Taş fırınlı pizza	taze	0,5 Vantilatör yardımcı		1	280	4
	dondurulmuş	0,3 Vantilatör yardımcı		1	230	6

MAKARNA/PIŞİLİK

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Seviye	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Makarna fırını	-	2	Statik	1	220	40
Lazanya	-	2	Statik	1	230	35
Paella	-	0.5 Fan destekli		2	190	25
Kış	-	0.5	Statik	1	200	30
Sufle	-	0.5 Dairesel		2	180	25



YAVAŞ PIŞİRME

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

NE

3.8 Kişisel tarifler

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir tarifi eklemeniz için tasarlanmıştır. İlk kullanımda cihaz sadece yeni bir tarif eklemenizi teklif edecektir. Tariflerinizi sakladıktan sonra bunlar ilgili menüde kullanılabilir olacak.



Tabloda yer alan piştirme süreleri tarifte belirtilen yiyeceğe göre referanstır ve sadece bir kılavuzdur; kişisel zevke bağlı olarak değişebilir.



Tablolar fabrika ayarlarını verir. Bir önceden tanımlanmış tarifi, değiştirdikten sonra orijinal ayarlarına sıfırlamak için yukarıdaki tablolarda verilen verileri girin.



ECO mantık modu etkinleştirilmişse (bkz. 3.8 Kişisel tarifler), piştirme süreleri veya ön ısıtma süreleri değişebilir.

menu

cooking functions
special functions
preset recipes
personal recipes
settings



Depolayabileceğiniz en fazla 10 kişisel tarif.



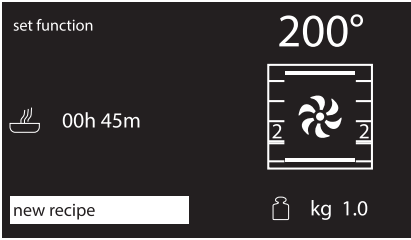
Kullan

Bir tarif eklemek

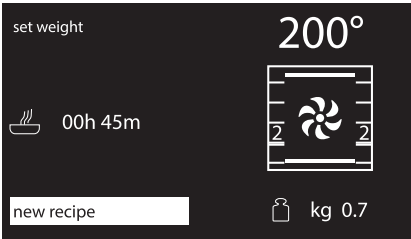
“kişisel tarifler” menüsünden Ekle'yi seçin.



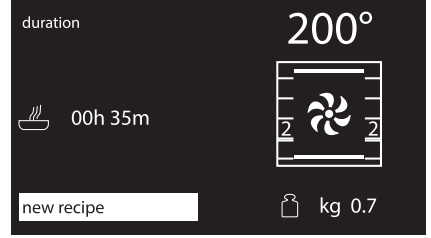
Tarife bağlamak için işlevi seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



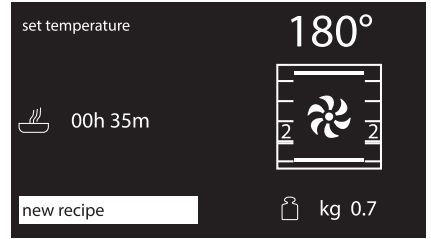
Tarife bağlamak için yemeğin ağırlığını seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



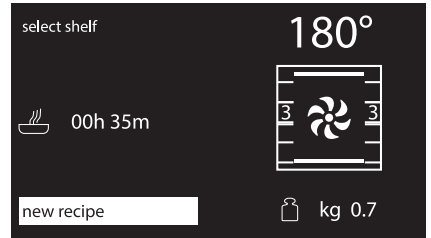
4. Tarife bağlamak için pişirme süresini seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Tarife bağlamak için pişirme sıcaklığını seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Tarife bağlamak için rafı seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Ağırlık 5 kg'a kadar ayarlanabilir veya değiştirilebilir, ancak yemeğin fırının içinde doğru şekilde oturacağından kullanıcı sorumludur.



7. Kontrol düğmesini tekrar çevirmek, değişim dizisinin 2. noktasına dönecektir. Tarifi kaydetmek için geri dönüş düğmesine basmanız gerekir. Cihaz, az önce oluşturduğunuz tarife için bir ad girmenizi isteyecektir.

set name

test

←		a	b	c	d	e	f	g	h
i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z		0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	-

press left control to save

8. Tarif adını girin. Girilecek karakterleri seçmek için kontrol düğmesini çevirin. Kontrol düğmesine her basışta, adın bir karakteri girilir. Karakter önceki harfi siler.



Tarif adı, boşluklar dahil olmak üzere en fazla 10 karakter içerebilir.



Tarifi kaydedebilmek için ad en az bir karakter içermelidir.

9. Tarif adını girdikten sonra, girdiğiniz bilgiyi onaylamak veya iptal etmek için geri dönüş düğmesine basın. Tarifi saklamak istiyorsanız YES'i seçin.

save the recipe?

yes no



“NO” seçerseniz yapılan tüm değişiklikleri kaybedersiniz.

10. Değişiklikler onaylanırsa, ekran bunun onayını gösterecektir.

recipe saved!



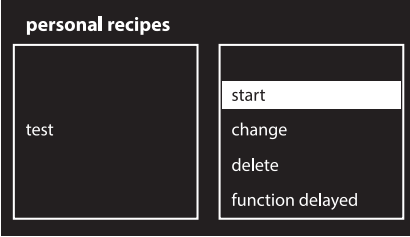
Kullan

Kişisel tarifi başlatma

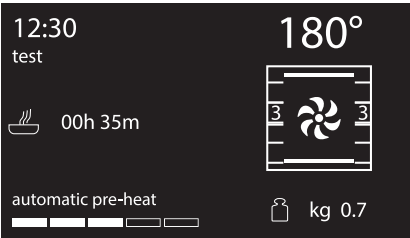
1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek daha önce depolanmış bir kişisel tarifi seçin (örnekte tarif test olarak depolanmıştır). Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



2. Başlatmak için sağa veya sola çevirerek seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



3. Pişirme, tarif için önceden ayarlanmış parametrelerle başlayacaktır.

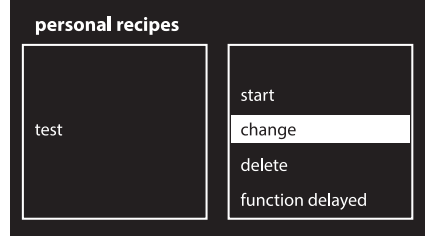


Kişisel tarifi değiştirme

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek daha önce depolanmış bir kişisel tarifi seçin (örnekte, tarif test olarak depolanmıştır). Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



2. Değişiklik için sağa veya sola çevirerek seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



3. Tarifi ekleme bölümünün 2. noktasıyla başlayarak aynı adımları tekrarlayın.



Pişirme sırasında sıcaklığı ve pişirme süresini her zaman değiştirmek mümkündür, ancak bu, gelecekte kullanım için tarife kaydedilmeyecektir.

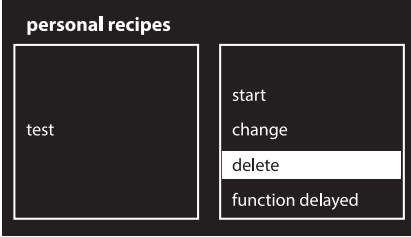


Kişisel tarifi silme

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “kişisel tarifler” menüsünden daha önce saklanmış bir kişisel tarifi seçin (örnekte, tarif testi saklanmıştır). Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



2. Silmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



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



4. Silişi onaylarsanız, görüntüleme bir onay mesajı gösterecektir.



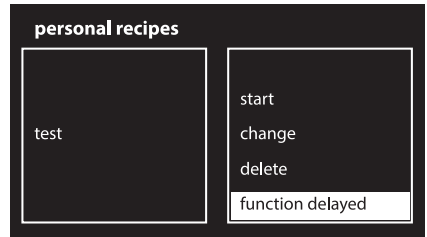
NE

Pişirme gecikmesi

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “kişisel tarifler” menüsünden daha önce saklanmış bir kişisel tarifi seçin (örnekte, tarif testi saklanmıştır). Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



2. Fonksiyon geciktirilmiş olarak seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

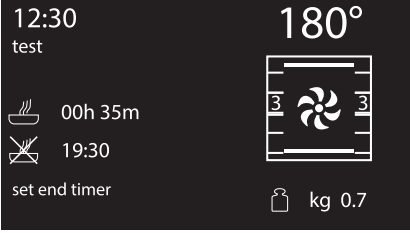




Kullan

3. Pişirme son zamanını seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin

kontrol düğmesi. Seçilen zamanı yanıp sönüyor.



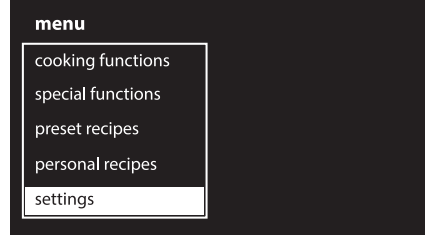
4. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



5. Birkaç saniye sonra  sembol yanıp sönmeyi durdurur. Cihaz gecikme başlama süresini bekler.

3.9 Ayarlar

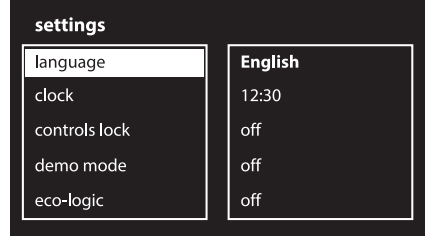
Ürün bu menüyle ayarlanır.



Dil

Kullanılabilir olanlar arasında arayüz dilini ayarlar.

1. Ayarlar menüsünden dili seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



2. Gerekli dili seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

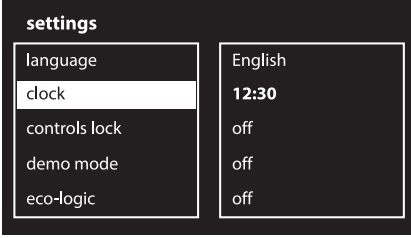


3. Seçili dili onaylayın.

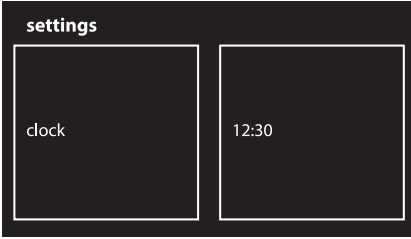


Saat

Görüntülenen zamanı ayarlar.

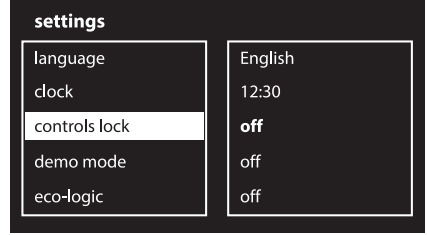


1. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
2. Dakikayı ayarlamaya geçmek için kontrol düğmesine basın.
3. Dakikayı ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
4. Onaylamak için geri düğmesine basın.

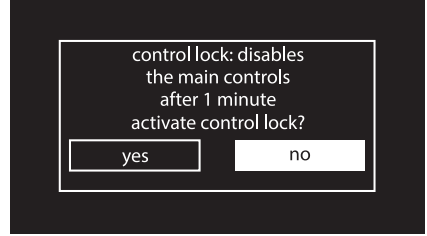


Kontrol kilidi

Kullanıcının müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakika sonunda cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.



Kontrol kilidinin etkinleştirilmesini onaylamak için KABUL ET seçeneğini belirleyin.



Normal çalışmada şu şekilde gösterilir:

ışık  gösterge ışığının yanması.

Pişirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için geri düğmesini 3 saniye basılı tutun. Son ayardan bir dakika sonra kilit tekrar etkinleşecektir.



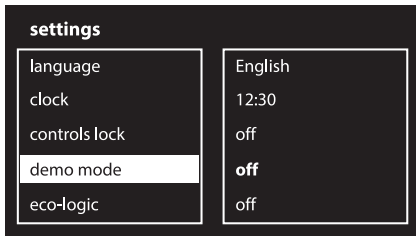
Kontrol ve geri düğmelerine dokunulur veya konumları değiştirilirse, ekran iki saniye boyunca uyarı gösterecektir.



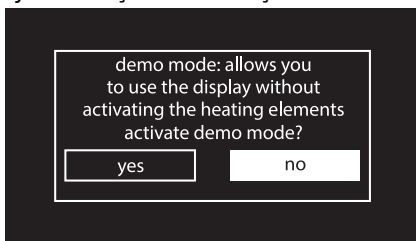
Kullan

Demo modu (sadece showroom için)

Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakmasına olanak tanır.



Demo modunun etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.



Mod etkinse, ekran üzerinde "demo modu" gösterilecektir.

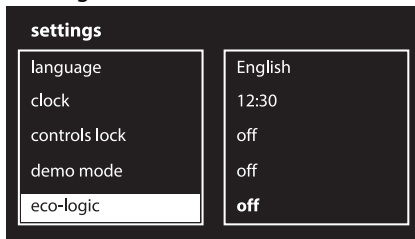


Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.

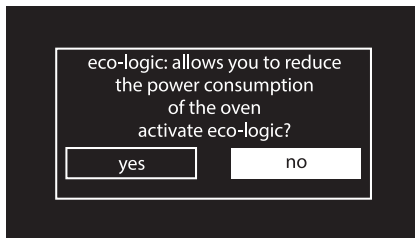
Ekolojik-Logik

Bu mod, kullanılan gücü sınırlamasına olanak tanır. Sınırlı maksimum güçteki devrelerde aynı anda birden çok cihazın kullanılmasına işaret eder.

Bu seçenek etkinleştirilirse sembol  görünecektir ekranda görünecektir.



Eco-Logic modunun etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.

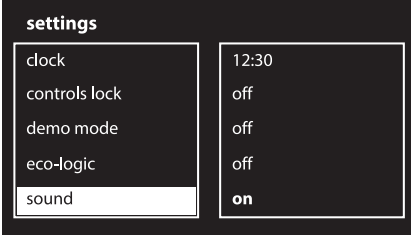


Eco-Logic modu etkin olduğunda önısıtma ve pişirme süreleri uzatılabilir.

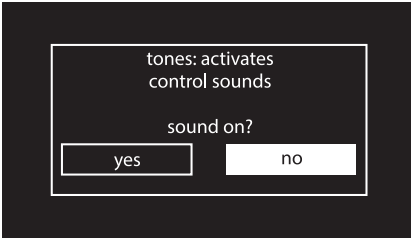


Ses

Bir düğmeye basıldığında cihaz bip yapar. Bu ayar bu sesleri kapatır.



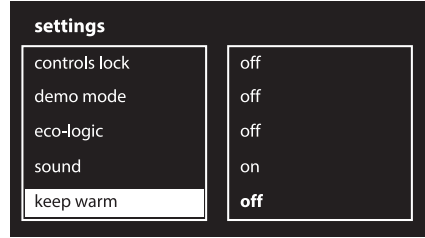
Düğmelere basıldığında sesleri kapatmak için NO ögesini seçin.



Sıcak tut

Bu mod, pişirildikten sonra yaklaşık bir saat boyunca pişmiş yiyeceği (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasına olanak tanır

Bir süresi belirlenmiş bir pişirme döngüsüyle sona erer (manuel olarak kesilmezse), pişirme sırasında elde edilen tadı ve kokuyu değiştirmeden.



Sıcak tut modu etkinleştirmeyi onaylamak için YES ögesini seçin.

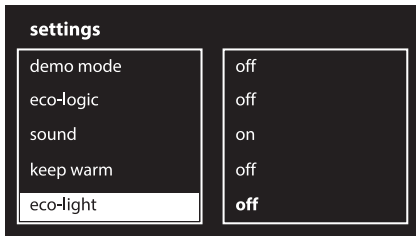




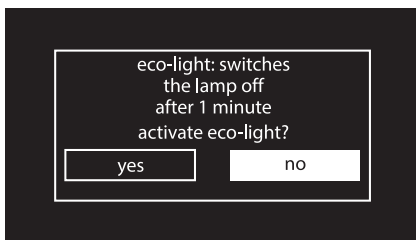
Kullan

Ec o Işık

Daha fazla enerji tasarrufu için ışık pişirme başladığında bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Eko-ışık modunun etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.



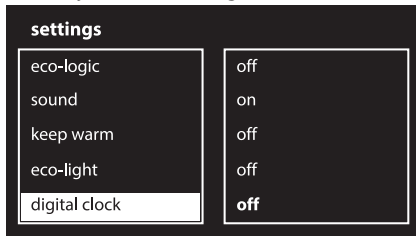
Işığın bir dakika sonra otomatik olarak kapanmasını durdurmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



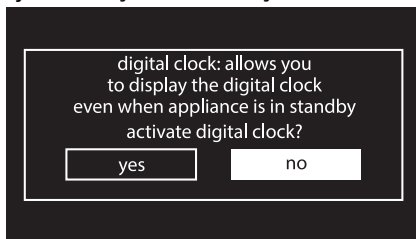
Geri dönüş kolunu sağa çevirerek her iki ayarda da manuel açık/kapalı kontrol her zaman kullanılabilir.

Dijital saat

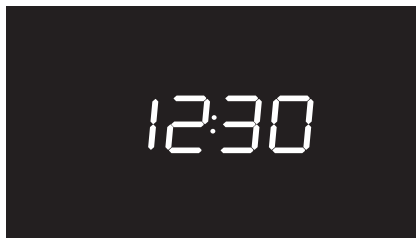
Zamanı dijital formatta görüntüler.



Dijital saatin etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.



Bir cihaz fonksiyonu etkin olmadığında, ekran mevcut zamanı dijital formatta gösterecektir.





4 Temizlik ve bakımı

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey bitişleri olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazı Temizleme



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

Fırın haznesinin temizlenmesi için öneriler

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

Yiyecek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, zira bu emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkartın.

Daha kolay temizleme için çıkarmanızı öneririz:

- Kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri;
- Conta (pyrolytik modeller hariç).



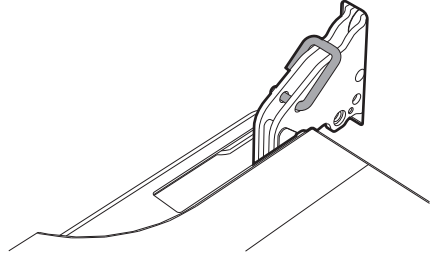
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını en yüksek sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

Daha kolay temizlik için kapının çıkarılması ve bir çay bezi üzerine konulması önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

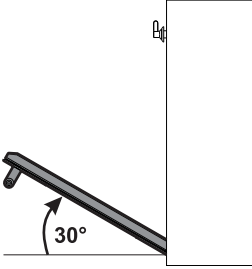
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pim yerleştirin.



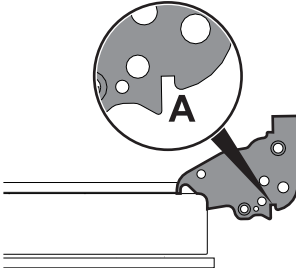


Temizlik ve bakım

2. Kapıyı her iki taraftan da iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30°'luk bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A oluklu bölümlerin tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun. Kapıyı indirip yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camını temizleme

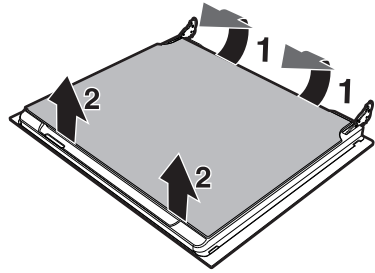
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

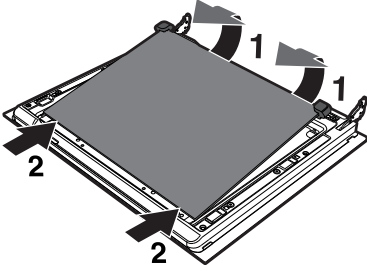
Kapının iç cam panelleri temizliği kolaylaştırmak için çıkarılabilir.

1. İç cam camını arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek, oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek çıkarın.

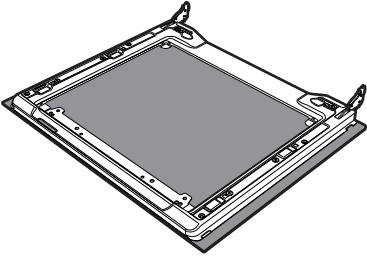
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece camla iştirilmiş 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.



3. Bazı modellerde ara cam bulunur. Ara camı yukarı kaldırarak çıkarın.

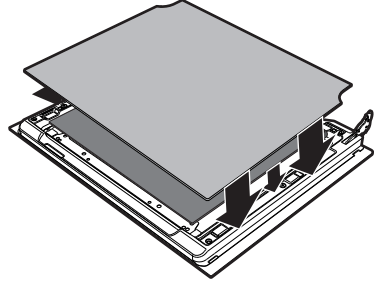


4. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde, ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Camları çıkarıldığı sıranın tersine geri takın.

6. İç camı yeniden konumlandırın. Fırın kapısındaki yuvalara 4 pimi hafif baskı uygulayarak ortalayın ve yerleştirin.

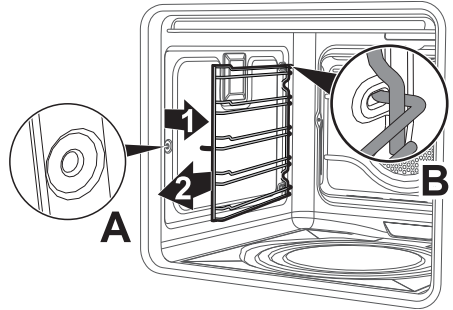


raflar/tepsiler destek çerçeveleri çıkarma

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenir. Bu işlem, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (sadece bazı modellere özgü).

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeveyi iğne A yolundan çıkarmak için fırın boşluğunun içine doğru çekin.
2. Ardından arkadaki yerine doğru kaydırın B.
3. Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.





Temizlik ve bakım

Kompartimentin üst kısmını
temizleme (pyrolytik modeller hariç)

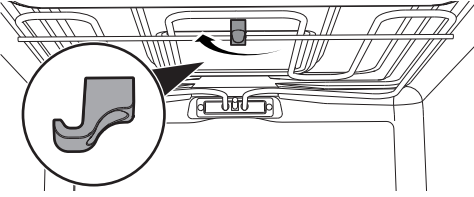


Kullanım sırasında fırın içindeki
yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

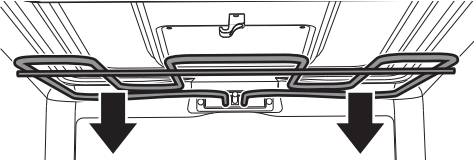
- Aşağıdaki işlemler yalnızca fırın kapalı ve tamamen soğukken yapılmalıdır.

Cihaz, fırın bölmesinin üst kısmının kolay
temizlenmesini sağlayan yatırılabilir ızgara
elementine sahiptir.

1. Üst ısıtıcı elemanını nazikçe kaldırıp kilit
tutucusunu 90 derece döndürerek serbest
bırakın.



2. Isıtıcı elemanını durana kadar
nazikçe aşağı indirin.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı
bükmeyin.

3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını
konumuna geri yerleştirin ve kilitleme kilidini
kilitlemek için kilitleme mandalını çevirin.

4.5 Buhar Temizliği (yalnızca bazı modellerde)



Buhar Temizliği, destekli bir temizleme
kirlerin giderilmesini kolaylaştıran
bir temizleme prosedürü. Bu süreç
sayesinde fırının içinin çok kolay
temizlenmesi mümkündür. Kir
artıklarının ısı ve su buharı ile
yumuşatılması daha sonra kolay
çıkarılmasını sağlar.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme
işlemlerinden kalan gıda artıkları veya
büyük sıçramaları temizleyin.
- Yardımlı fırın temizliğini yalnızca fırın
soğukken yapın.

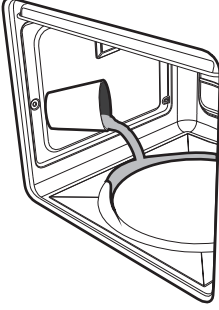
Hazırlık işlemleri

Buhar Temizliği işlevine başlamadan önce:

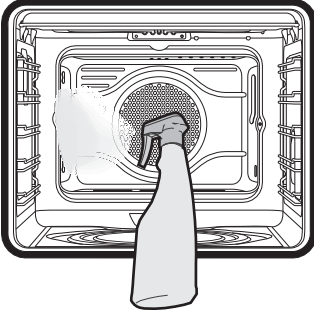
- Fırının içindeki tüm aksesuarları
tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırın içinde
bırakılabilir.



- Fırın tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Havanın iç kısmından taşmamasına dikkat edin.



- Fırının içine püsküllü bir damlalıkla su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Spreylemeyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve difüzöre doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme ayarı



Buhar temizleme fonksiyonunda gerekli iç sıcaklıktan daha yüksek bir iç sıcaklık olursa, kaldıracağı hemen durdurulur ve ekranda “iç sıcaklık güvenli değil, fırın soğumasını bekleyin” görünecektir. Yardımlı temizleme döngüsünü başlatmadan önce cihazı soğumaya bırakın.

1. Denetim kolunu sağa veya sola çevirerek “özel işlevler” menüsünden buhar temizleme fonksiyonunu seçin. Ardından onaylamak için basın.

special functions

defrost by time
proving
food warming
sabbath
vapor clean



2. Temizleme döngüsünün süresi ve sıcaklığı ekranda görünecektir.

12:30
vapor clean



00h 18m



12:48

set end timer

60°

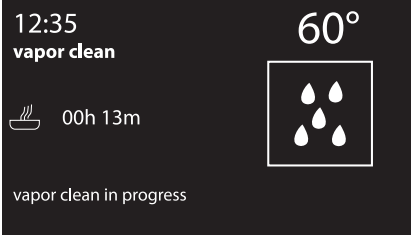


Kullanıcı tarafından süre ve sıcaklık parametreleri değiştirilemez.

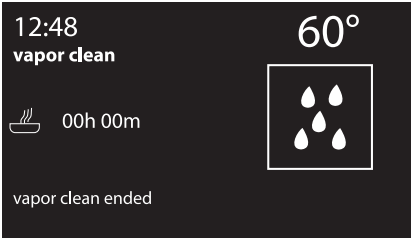


Temizlik ve bakım

Temizleme döngüsünü başlatmak için kontrol düğmesini iki kez basın.



4. Bir zil sesi buhar temizleme döngüsünün sonunu gösterecektir.



Zamanlanmış buhar temizleme ayarı

Diğer pişirme fonksiyonları gibi buhar temizlemenin başlangıç saatini programlamak mümkündür.

1. Buhar temizleme özel fonksiyonunu seçtikten sonra kontrol düğmesine basın. Gösterge mevcut zamanı gösterir ve sembol yanar.

2. Buhar temizlemenin bitmesini istediğiniz zamanı belirlemek için kontrol düğmesini çevirin.

Birkaç saniye sonra ve sembolleri kısırlı şekilde yanmaya devam eder ve cihaz temizleme döngüsünü başlatmak için belirlenen başlangıç zamanını bekler.

Buharlı Temizleme döngüsünün sonu

1. Kapıyı açın ve serbest olmayan kirleri mikrofiber bezle silin.

Daha zor mineralleşmelere karşı pirinç tel içeren çizilme önleyici sünger kullanın.

Yağ kalıntıları varsa özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin rahatsız edici kokulardan etkilenmesini önlemek amacıyla fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler sırasında silikon eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



4.6 Pirolik (bazı modellerde)



Pirolik, kirleri çözmeye yol açan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlemidir. Bu işlem sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar risklidir

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Fırın üstünde kurulu olan ocaktaki brülörleri veya elektrikli sıcak yüzeyleri kapatın.

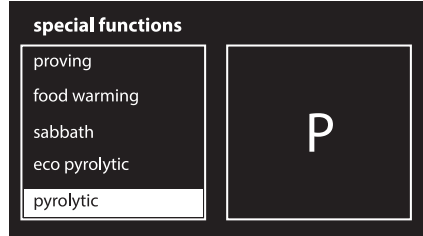
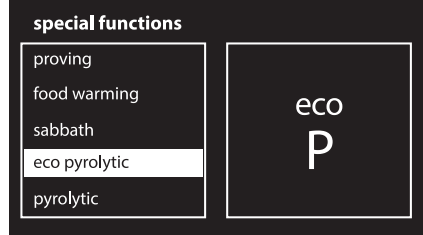
Ön işlemler

Pirolik döngüsüne başlamadan önce:

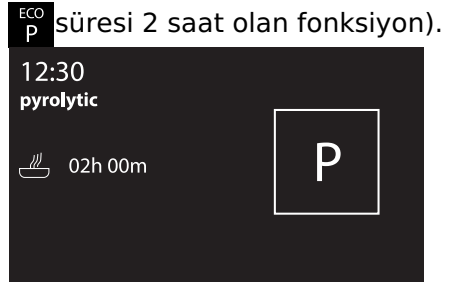
- İç cam panelini olağan temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Çok inatçı kireçler için cam üzerine bir fırın temizleyici sprey sıkın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak peçetesi veya mikrofiber kumaş ile durulayın ve kurulayın.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raflar/tepsilerin destek çerçevelerini çıkarın.
- Üst muhafazayı çıkarın (takılıysa).
- Kapağı kapatın.

Pirolik fonksiyon ayarı

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel fonksiyonlar” menüsünden ekolojik pirolik veya pirolik seçin. Sonra onaylamak için basıp onaylayın.



2. Kontrol düğmesini çevirerek temizlik döngüsünün süresini en az 2 saatten en çok 3 saate ayarlayın (dışında)



3. Kontrol düğmesini basın. sembol artık sabit olarak yanacaktır. Ekranda fırın içinden aksesuarları çıkarmanız gerektiğine dair uyarı görünecektir.



Temizlik ve bakımlar

4. Kontrol kordonunu basarak pirolitik döngüyü başlatın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 2 saat.
- Orta kir: 2,5 saat.
- Ağır kir: 3 saat.

Pirolitik döngü



1. Ekran, “temizlik sürüyor” ve cihazın otomatik temizlik döngüsünü yaptığını göstermek için kalan süreyi gösterir. Pirolitik döngü başladıktan iki dakika sonra

kapı kilitli olur (kapi kilit göstergesi

açılm  engelleyen bir cihaz tarafından üzerine ‘ışık yanıyor’ anlamında.



Kapi kitleme cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.

2. Pirolitik döngü sonunda kapı kilitli kalır | bu süre boyunca

Fırın içindeki sıcaklık güvenlik seviyelerine geri döner.



3. Ekran soğutma işleminin yürütüldüğünü gösterecektir. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



İlk pirolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan mutlak normal bir olaydır.



Pirolitik döngü sırasında fanlar daha yüksek devir nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngü sona erdiğinde, komşu ünitelerin duvarlarının ve fırının önünün aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



Pirolitik döngü en kısa sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizlik döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.



Programlı pirolitik döngünün ayarlanması

Pirolitik döngü başlama saatini diğer pişirme işlevleriyle aynı şekilde programlamak mümkündür.

1. Pirolitik döngü süresini seçtikten sonra kontrol düğmesine basın. Gösterge mevcut zamanı gösterir ve sim  yanar.

2. Pirolitik döngünün bitmesini istediğiniz zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra,  ve  semboller sürekli yanar durumda kalır ve cihaz temizleme döngüsünün başlaması için belirlenen başlangıç saatini bekler.



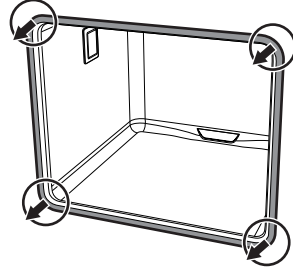
Kapı kilidi etkinleştirildiğinde herhangi bir işlev seçilemez. Ancak özel kontroller kullanılarak cihaz kapatılabilir.

4.7 Olağanüstü bakım

Kapı contasını çıkarmak ve takmak (pirolitik modellere göre değildir)

Contayı çıkarmak için:

- Köşelerdeki klipsleri bırakarak contayı dışarı doğru çekin.



Contayı yeniden takmak için:

- Köşelerdeki klipsleri contaya takın.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılıman suyla yıkayın.



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırın güç kaynağını kesin.



Temizlik ve bakım

Dahili ampulün değiştirilmesi



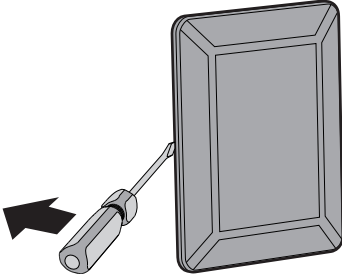
Canlı parçalarda elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

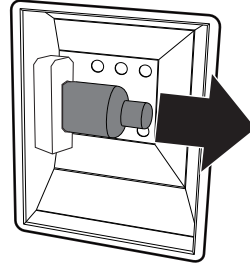
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir alet kullanarak çıkarın (ör. tornavida).



Fırın kapakçığı yüzeyini çizmeye dikkat edin.



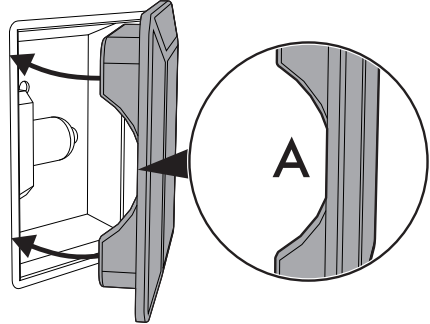
4. Ampulü sürgüden çıkarıp temizleyin.



Halojen ampulünü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, fakat izole edici malzemeye sarın.

5. Ampulü aynı tipte bir ampülle değiştirin (40W).

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



7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutun.



Ne yapmalı ...

Ekran tamamen kapalı:

- Şebeke güç kaynağını kontrol edin.
- Alet güç hattından yukarı yönde bulunan omni-polar anahtarının “AÇIK” konumunda olup olmadığını kontrol edin.

Alet ısıtmıyor:

- “Gösterim” modunda ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (aydınlatma için daha fazla bilgi için “Ayarlar” bölümüne bakın).

Kontroller yanıt vermiyorlar:

- Kontrol kilidi moduna alınmış olup olmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için “Ayarlar” bölümüne bakın).

Pişirme süreleri tablodaki sürelerden uzundur:

- “eko- mantık” moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için “Ayarlar” bölümüne bakın).

(Pirülojik) otomatik temizlik döngüsünden sonra bir işlev seçilemez:

- Kapı kilidinin devre dışı bırakılıp bırakılmadığını doğrulayın. Değilse, kapı kilidi etkin olduğunda fonksiyonların seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazı fırında bulunur. Bunun nedeni, fırın içindeki sıcaklık hâlâ herhangi bir tür pişirmeye olanak verecek kadar yüksek olmasıdır.

Ekranla “Hata 4” görünüyor:

- Kapı kilidi kapıya doğru şekilde tutturulmamış. Bunun nedeni kapının kilitlenirken kazara açılmış olması olabilir. Fırını kapatıp tekrar açın, yeni bir temizleme döngüsü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Fanla çalışan bir işlev sırasında kapı açılırsa, fan durur:

- Bu bir arıza değildir. Aşırı ısının sızmasını önlemek için yiyecekler pişiriliyorken normal bir çalışmadır. Kapı kapatıldığında fırın normale dönecektir.



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



Başka Hata XX hata mesajları gösteriliyorsa:

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



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Cihazın topraklanması elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plakanın üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihaz üzerinde görünür bir konumdadır.

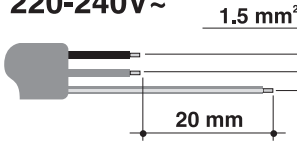
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ çalışır.

Üç telli bir kablo kullanın (3 x 1.5 mm² iç iletkenler).

Toprak bağlantısını diğer tellerden 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum kurallarına uygun olarak güç hattını çok kutuplu bir devre kesici ile bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınına ve kolay erişilebilecek bir konuma yerleştirilmelidir.

Fiş ve prize bağlantı

Fiş ile prizin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yanma riski oluşturabileceğinden adaptör ve şönt kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değişimi

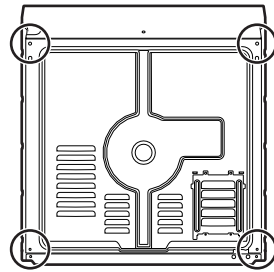


Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve bağlantı terminalsini erişmek için muhafazayı çıkartın.



2. Kabloyu değiştirin.

3. Fırın veya başka bir ocağın kablolarının cihazla temas etmeyecek en uygun rotadan geçtiğinden emin olun.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
ezilme tehlikesi**

- Cihazı, dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Açık kapağı baskı yapmak
Cihaza zarar verme riski**

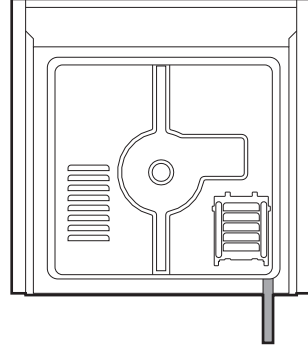
- Tepsiyi yerine getirirken fırın kapısını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok baskı yapmaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın tehlikesi**

- Gövde malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Gövdenin gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.
- Cihazı kapı ile kapatılabilecek bir girintiye veya dolap içine kurmayın.

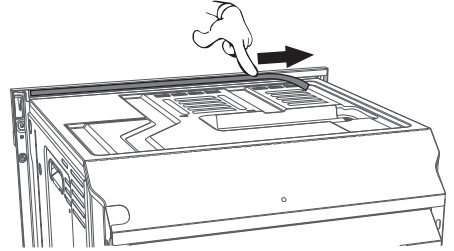
Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)

Ön panel Contası

Suyla veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için tedarik edilen contayı ön panelin arkasına yapıştırın.

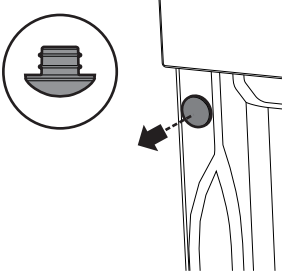




Kurulum

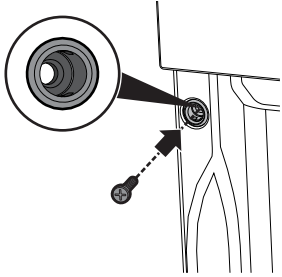
Priteşte takma tıplarını

1. Cihazın ön tarafından yerleştirilmiş muhafazaları çıkarın.

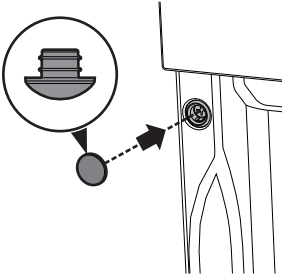


2. Cihazı oyuk içine monte edin.

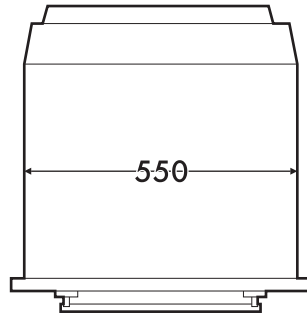
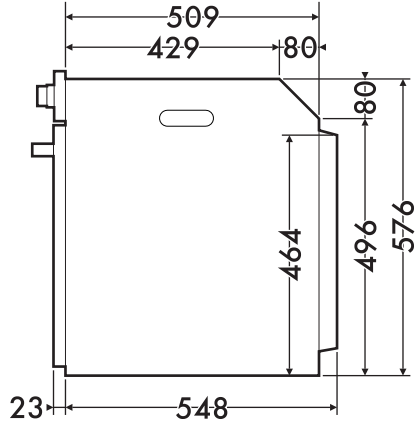
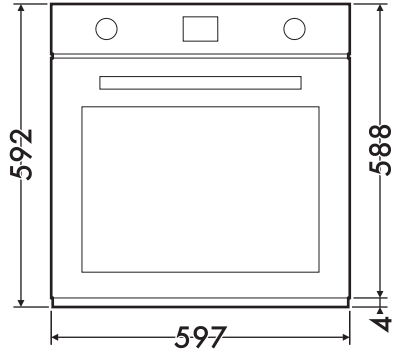
3. Cihazı vida ile kasa üzerine sabitleyin.



4. Önceden çıkarılan kapaklarla rulmanları kapatın.

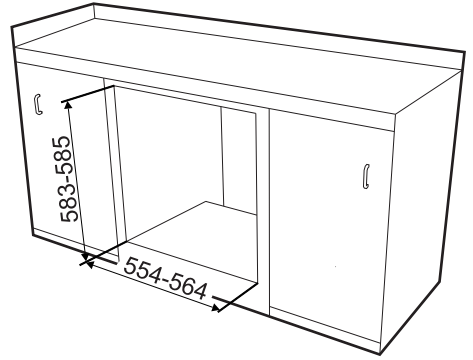
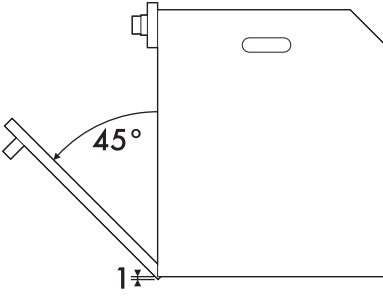


Cihaz genel boyutları (mm)

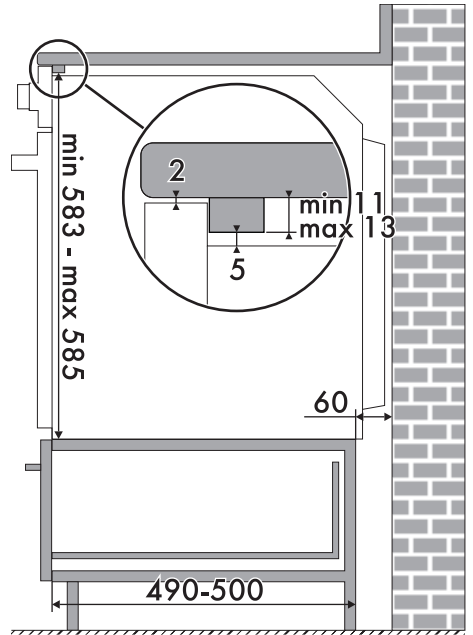
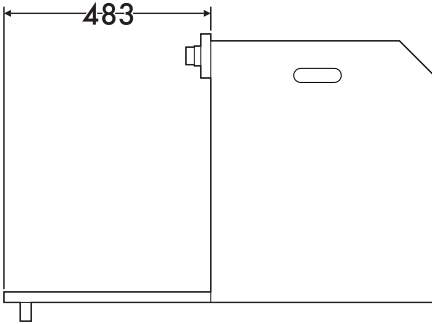




Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



TR

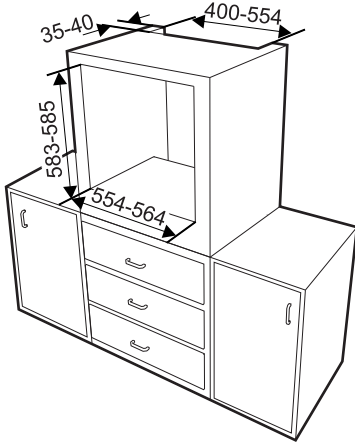


Kasa arka/ alt bölümün yaklaşık 60 mm'lik bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Kurulum

Bir sütuna montaj (mm)



Kasa üstü/ arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

