

S M E G

SF6100VB3

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	31	KULLAN	40
Genel güvenlik talimatları	31	Ön işlemler	40
Bu cihaz için	34	Aksesuarların kullanımı	40
Cihaz amacı	34	fırının kullanımı	41
Bu kullanıcı kılavuzu	35	Dijital programlayıcı	41
Üreticinin sorumluluğu	35	Pişirme tavsiyeleri	44
Tanıtım plakası	35	Aksesuarlar için mini rehber	45
Atıklar	35	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	45
Avrupa Denetim Kurullarına Bilgi	35	Denetim Kurulları için Bilgi	46
Enerji verimliliği teknik veriler	35	TEMİZLİK VE BAKIM	47
Enerjiden tasarruf etmek için	35	Cihazın temizlenmesi	47
Kapalı/bekleme durumunda güç tüketimi bilgisi	36	Kapağın temizlenmesi	47
moda göre	36	Fırın iç hacminin temizlenmesi	48
Işık kaynakları	36	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	50
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	36	Olağan dışı bakım	51
AÇIKLAMA	37	MONTAJ	52
Genel açıklama	37	Elektrik bağlantısı	52
Kontrol paneli	38	Konumlandırma	53
Diğer parçalar	38		
Aksesuarlar	39		

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DIKKAT:** kullanılırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DIKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

• Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Suyu kullanarak yangını veya alevleri söndürmeye çalışma: kapatın

cihazı ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtüyle bastırın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da elektrikli aletleri kullanma tecrübesi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında ya da talimatlandırılarak kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları 8 yaşın altında güvenli bir mesafede tutun, sürekli olmadıkları sürece

denetimli.

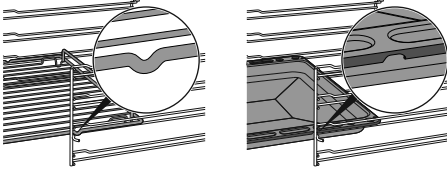
- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşından küçüklerden uzak tutunuz.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme işlemi her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli denetlenmelidir.
- Yağlar veya yağlar salınımı olabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; bu durum ısınabilir ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutunuz.
- Yemeği taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya mutfak aletleri) sokmayınız.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatınız.
- ALEV ALAN MALZEMELERİ CİHAZ YANIŞINA YAKIN KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayınız.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

- Kurulumu ve bakımı mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onaya çalışmayınız.
- Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyiniz.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayınız; bu yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik gereçler kullanınız.
- Cihazın üzerine oturmayınız.
- Çelikten yapılmış veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya aşı boyası içeren temizleme ürünleri kullanmayınız (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama).
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye girilmelidir. Çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitlerinin aşağıya ve tarafa doğru bakması gerekir.

fırın gövdesinin arkası.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkmayın.

• Yangın tehlikesi: fırın gövdesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

• HERHANGİ bir nedenle CİHAZI ISINMA CİHAZI olarak KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.
- İçeriği kapalı konserve kutuları veya kapları fırın gövdesine koymayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın tabanını alüminyum veya bakır folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse modeline bağlı olarak verilen veya ayrı satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, yerleştirin

ısı akışını fırın gövdesi içindeki sıcak havanın dolaşımını engellemeyecek şekilde.

- Açık kapıyı kullanmayın - iç cam cam paneline tepsileri ya da rafları koymayın.
- Kurarken ürünü yerine yerleştirmek için fırın kapağını hiç kullanmayın.
- Kapı açıkken çok baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu aleti kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

Kurulum ve bakımlar

• BU CİHAZ BİR TEKNEDE veya KAMPUSTA KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap açıklığına yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurmayın.

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

• Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yaptırılmalıdır.

• Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.

- En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal tedarik tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değişimini sağlamak üzere derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kablosunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce daima gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulumdan sonra cihazın erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla kesilmesine izin verin.
- Güç hattını, kurala uygun olarak III kategorideki aşırı gerilim koşullarında tam kesilmeyi sağlayacak temas ayırma mesafesine sahip tüm kutup devre kesici ile donatın.

düzenlemeler.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılmış ve şebeke güç kaynağından ayrılmış olduğundan veya ana güç kaynağının kesildiğinden emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi aletler için özeldir; onları ev aydınlatması için kullanmayın.
- Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağının üzerine hiçbir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde sadece).

Cihaz amacı

- Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:
- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.

ortamlar.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulur ve kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm kullanım ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde olmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar görüntüleri içerir ve ekranda düzenli olarak görülenleri betimler. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdakilerden farklı olabileceği akılda tutulmalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişi veya malzemeye verilen zararlardan sorumlu değildir:

- Belirtilen haricinde cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının değiştirilmesi/hasar görmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atıklandırma



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlık ve çevre için tehlikeli sayılabilecek miktarda madde içermemektedir.

yönergeler.



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını ayırınız.
- Cihazı prizden çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablосunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir esasına göre.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir materyaller içinde paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Nefes alamama tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Kurumları için Bilgi

Fanlı çalışma modu

Enerji verimliliği sınıfını tanımlayan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in gereklilikleriyle uyumludur.

Enerji verimliliği teknik verileri
Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign mevzuatına uygun bilgi, ürün talimatlarıyla birlikte gelen ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasındaki web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi formu"nde bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarifin bunu gerektirmesi durumunda yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Pakette açıklandığı dışında başka bir gösterim olmadıkça, dondurulmuş gıdaları fırına yerleştirmeden önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri sırayla pişirmek önerilir.

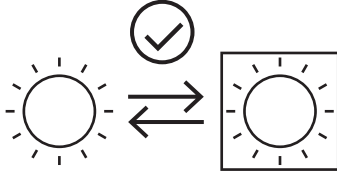
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında birikmiş olan ısı ile devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

• Kapalı/kullanılmadığı durumdaki güç tüketimi hakkında bilgiler

- İlgili ürün sayfasına karşılık gelen bölümde www.smeg.com adresinde kapalı/kullanılmayan moddaki güç tüketimi teknik verileri bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortamdaki sıcaklığın $\geq 300^{\circ}\text{C}$ olduğunda çalışmak üzere uygun olarak beyan edilmiş ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



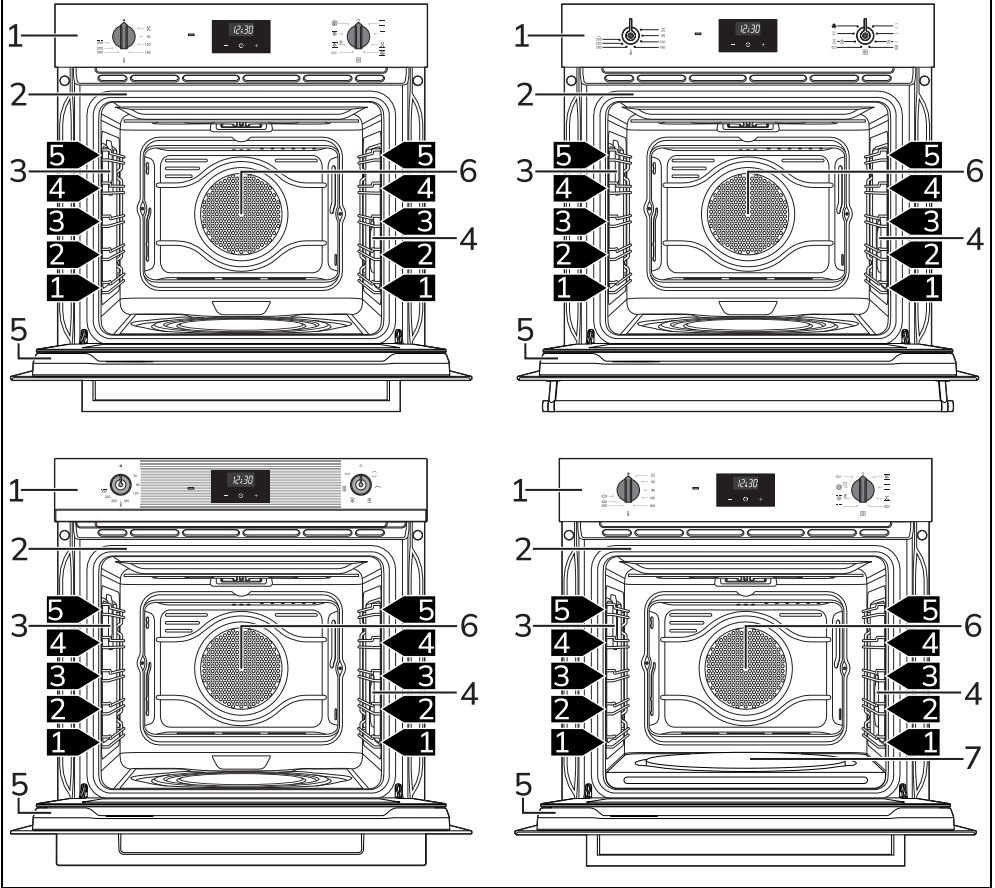
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Contalama

3 Ampul

4 Işık (bazı modellerde sadece)

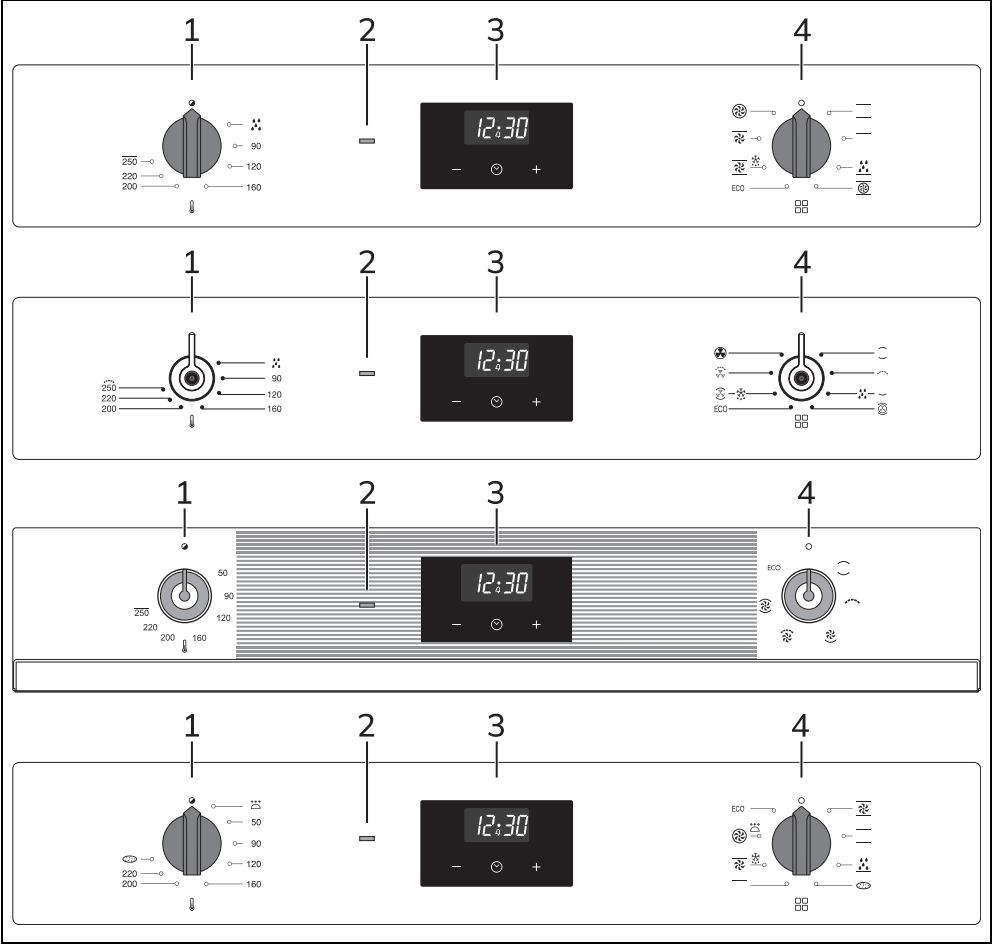
5 Kapı

6 Vantilatör

7 Pizza taşı (bazı modellerde sadece)

1,2,3. Kuma rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi minimum ve maksimum ayar arasındaki gerekli değere saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi ışığı, fırın ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Sıradan açıp kapatmak, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Mevcut saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı sayacı programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

Fırındaki çeşitli fonksiyonlar farklı pişirme yöntemlerine uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Alet, tabaklıkları ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Giriş yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan aleti soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sürekli hava akışı sağlar ve kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

cihaz kapatıldı.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- kapı açıldığında (bazı modellerde yalnızca).
- ECO işlevi dışında herhangi bir işlev seçildiğinde (bulunuyorsa).



(sadece bazı modellerde) Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatılamaz.

Aksesuarlar



Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.

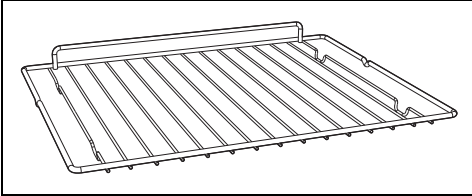


Gıdyla temas eden aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



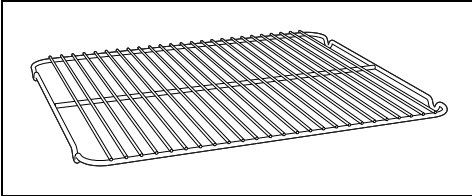
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



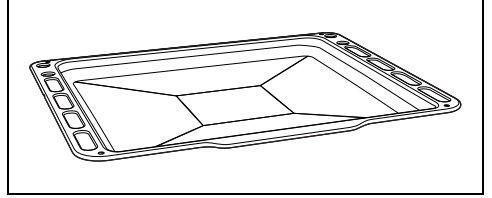
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



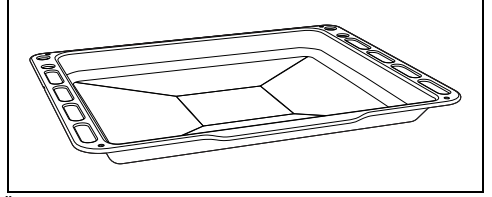
Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

Tepsi



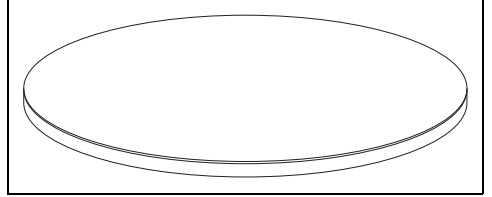
Pastalar, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar ve kurabiyeler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



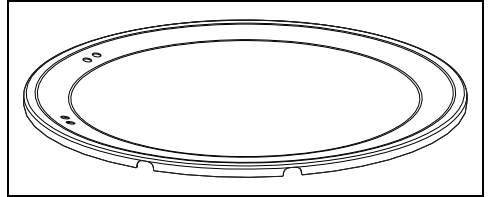
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler gibi yiyecekler için kullanışlıdır.

Pizza taşı



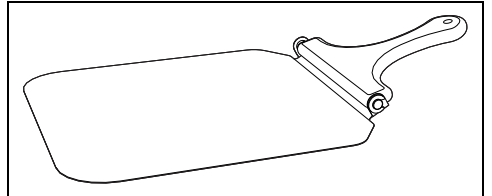
Pizza ve benzeri yemekler için özel olarak tasarlanmıştır.

Pizza kılıfı

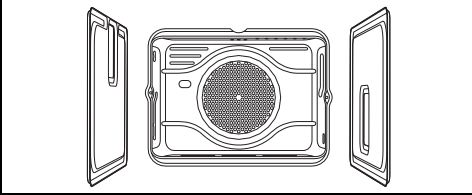


Pizza taşı yerine kullanılmadığında fırının tabanında bulunan muhafazaya yerleştirilir.

Pizza spatulası



Pizza taşına kolayca pizzayı koymak için.



Küçük yağ kalıntılarını emmede kullanışlıdır.

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkartın.
- Aksesuar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "CİNLK ARİZ VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Fırını kullanma bölümüne bakınız; en az bir saatlik bir pişirme süresi belirleyin.
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakması için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıklara ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

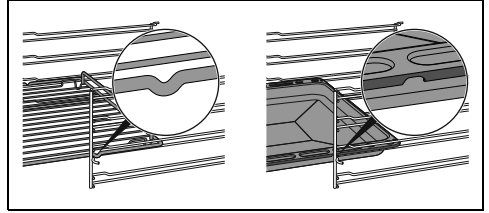
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın bölmesinin arka tarafına doğru.



Rafları ve tepsileri fırına hafifçe yerleştirin ve durana kadar ilerletin.

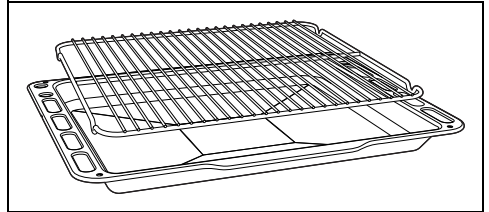


Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde yağ, pişirilen yiyecekten ayrı olarak toplanabilir.



Kapak ve pizzalı taş (bazı modellerde sadece)

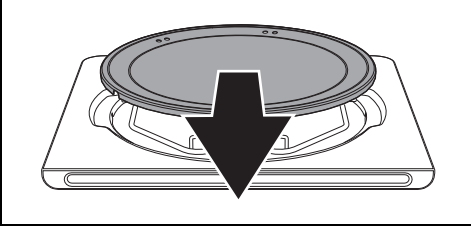


Yanlış kullanım: Yanık ve yüzeylere zarar verme riski

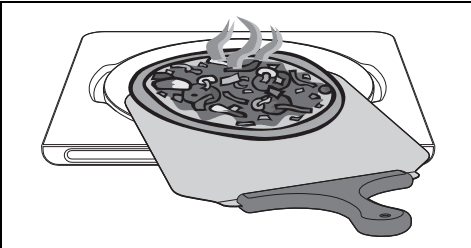
- Pişirme bittikten sonra plaka birçok dakika sıcak kalır. Uygun özen gösterildiğinden emin olun.
- Pizzalı taşı, açıklandığı şekilde kullanılmadığı sürece kullanmayın; örneğin onu gazlı veya cam seramik ocaklarda veya bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanızda yağ seviyorsanız, yağ lekelerinin pizza taşında hoş görünmemesi ve verimini azaltması nedeniyle fırından çıkarıldıktan sonra eklemek en iyisidir.
- Pizza taşı kullanılmıyorsa fırından çıkarın ve fırının altını sağlanan örtü ile örtün.

Cihaz soğukken, altındaki kapağı çıkarın ve pizza taşını yerleştirin. Taşın verilen çukura doğru oturduğundan emin olun.

Pişirme için özel pizza işlevini kullanın



Pizza spatulası (bazı modellerde yalnızca) Yemekleri taşıırken yanık riskini önlemek için pizzapalasını sapından tutun. Vakum yüzeydeki çelik yüzeyi hafifçe unla tozlaymanız önerilir; böylece taze ürünlerin kaymasını kolaylaştırır ve nem nedeniyle çeliğe yapışmaları önlenir.



Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Dijital programlayıcı



 Azaltma tuşu

 Saat düğmesi

 Arttırma tuşu

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, basan  üzerinde yanıp sönecek olan cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp soner.

2. Zaman artırma tuşu ile ayarlanabilir ve azaltma tuşu. Arttırma veya azaltmak için tuşa basılı tutun hızla.

3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

Görüntüdeki simge, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunun göstergesidir.



Zamanı değiştirmek için artırma ve azaltma tuşlarını aynı anda basılı tutun

iki saniye aynı anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Dakika hatırlatıcısı



Dakika hatırlatıcısı pişirmeyi durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcısı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesine birkaç saniye basılı tutun. Ekranda gösterge

rakamlı **0:00** ve sembol **A** saatler ve dakikalar arasında yanıp söner.

2. Gerekli dakikaları artırmak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

3. Dakika hatırlatıcıyı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Geçerli saat ve sembol ekranda görünür.

Ayarlanan süreye ulaşıldığında bir bip sesi duyulur.

4. Bipi kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı 1 dakikadan en fazla 23 saat ve 59 dakikaya ayarlanabilir.

Sürelî pişirme



Sürelî pişirme, pişirme işleminin başlatılmasına ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak sağlayan işlemdir.

1. Saat sembolü yanıp sönene kadar saat düğmesine basılı tutun.



sembol yanıp söner.

2. Saat düğmesine tekrar basın.

Ekranda sembol ve metin



dur gözükecek ve ayarlanan süre.

3. Gerekli pişirme dakikalarını artırmak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Geri sayımı başlatmak için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve ve sembolleri görüntüde görünecek.



A görüntü.

Pişirme bitiminde ısıtma elemanları devreden çıkarılacak. Ekranda,

sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar.

6. Fonksiyon ve sıcaklık kolunu 0 konumuna döndürün.

7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basılı tutun.



10 saati aşan bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlanmış programlamayı iptal etmek için artırma

ve azaltma tuşlarına ayarlananda basın, ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, pişirme işleminin ayarlanan bir saatte başlatılmasına ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak sağlayan işlemdir.

1. Saat sembolü yanıp sönene kadar saat düğmesine basılı tutun.



sembol yanıp söner.

2. Saat düğmesine 2 saate basın.

3. Saat düğmesine tekrar basın.

Ekranda rakamlar



ve metin **dur** sırasıyla, bu sırada şu **A** sembol yanıp söner.

4. Gerekli dakikaları artırmak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın. (örn. 1 saat).

5. Saat düğmesine basın.



End ekranda

geçerli saate eklenen önceden ayarlanmış pişirme süresiyle birlikte sırayla görünecektir.

6. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.



Fırın ön ısınması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Bir pişirme sıcaklığı ve fonksiyon seçin.

8. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Gösterimde şu anki zaman ve sembol görünecek.

9. Pişirmeye öngörülen başlangıçta, sembol **A** görünür.

10. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde,

görüntüle, düğme kapa, gösterge kapanır, gösterge yanıp söner ve zil çalar.

11. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a döndürün.

12. Zili kapatmak için programlayıcı saatindeki herhangi bir düğmeye basın.

13. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Programlanmış pişirme süresi 24 saatten fazla ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme süresi görüntülemek için saat düğmesini 2 saniye basılı tutun. Şunu Basın.

tekrar saat düğmesi. Ekran gösterir metni **DUR** ve sırayla kalan pişirme süresi.

Ayarlanan verileri değiştirme

1. Saat düğmesini 2 saniye basılı tutun.

2. Değiştirmek istediğiniz işlevine bağlı olarak, saat düğmesine basın:

- Zamanlı pişirme için bir kez.
- Programlanmış pişirme için iki kez
- dakikayı hatırlatıcı zamanlayıcı için bir kez basmayın, sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan devam edin.

3. Değerleri değiştirmek için ve düğmelerini kullanın.

Ayarlı verilerin silinmesi

Zamanlı ve/veya programlanmış pişirme süre verilerini silmek için:

- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.
- veya

- "Ayarlı veriyi değiştirme" bölümünün 1 ve 2 numaralı noktalarını tekrarlayın, "DUR" kısmına gidin ve değeri "0" olarak şekilde düğmeye basmaya devam edin. "END" içinde ayarlanan süre otomatik olarak iptal edilir.

Dakikayı hatırlatıcı zamanlayıcı verilerini silmek için gereklidir:

1. "Ayarlı veriyi değiştirme" bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve şu şekilde ilerleyin:
- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.

veya

- Değeri "0" konumuna getirmek için düğmeyi kullanın.

Zil seçimi

Zil üç ton alabilir.

1. Artır düğmesini basılı tutun ve azaltın anahtarlar aynı anda.

2. Saat düğmesine basın.

Farklı bir zil tonu seçmek için azalt düğmesine basın.

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Programlayıcının doğru olduğundan emin olun saat simgesini gösterir, aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saati sıfırlamak için düğmeye basın.

Manuel pişirme sonu

Bir pişirmeyi sonlandırmak için:

- Fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getir.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Tüm modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

EKO

EKO

Bu işlev, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur ve düşük enerji tüketimi. Çok miktarda nem oluşturabilecek gıdalar dışındaki tüm yiyecekler için önerilir (örneğin

sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu elde etmek için ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



EKO işlevi kullanılırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (önceden ısıtma dahil) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük dayanım sıcaklıklarına sahip yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için başka bir fonksiyon seçin.

STATİK



Bir seferde tek bir yemek hazırlamaya uygun geleneksel pişirme. Kavurma, yağlı etler, ekmek, turta pişirmek için idealdir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde edilmesini sağlar. Pişirmenin sonunda kullanılır, yemeklere eşit kahverengileşme verir.

TABAN



Isı yalnızca hacmin alt kısmından gelir. Kekler, tortlar, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

FANLI DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

FAN DESTEKLİ IZGARA



Kalın et dilimleri için bile optimal ızgara imkanı sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

DAĞITILI FANLI TABAN



Bu fonksiyon özellikle tek raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirme için uygundur. Yapılabilecek çok miktarda nem üretebilecek gıdalar dışındakiler için her türlü yiyecek için önerilir (ör. sebzeler).

En yüksek enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceğin önceden ısıtılmadan fırına konması önerilir.

TURBO



Koku karışımını bozmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirmeye olanak tanır. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

FANLI ISITMA



Isı hızlı ve eşit şekilde dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan birden çok seviyede pişirme için idealdir.

PİZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon.

HAMUR MAYALAMA



Bu fonksiyon özellikle hamurun mayalanması için uygundur.



Etkin bir mayalama için fırının altına bir kap su konulmalıdır.

HIZLI ÇÖZÜNME



Hızlı çözündürme, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılımını sağlamak için bir fanın etkinleştirilmesiyle yardımcı olur. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışarda aşırı pişmiş içerde çığ kalabilir).

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine göre değişir ve de

tüketici zevki.

- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kaşıkla kızartmanın üzerine bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç duyar.

Izgara ve Izgara ile Fan ile pişirme önerileri

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz et, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konduğunda da ızgara yapılabilir.

- Izgara ile fan destekli fonksiyonu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Gıdayı ızgaranın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/kekler ve bisküviler için pişirme önerileri

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

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

- Tatlı fırından çıkar çıkmaz çökerse, bir sonraki seferde ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

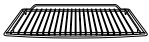
Çözündürme ve mayalandırma önerileri

- Dondurulmuş gıdaları ambalajlarından çıkardıktan sonra, kapağı olmayan bir kaba koyarak fırının ilk rafına yerleştirin.
- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Böylece çözünen gıdadan çıkan sıvı gıdanın üzerinden uzaklaşır.
- En hassas parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalandırma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısıyla kalan dakikalarda pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapak açmalarını en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

Fırın kalıpları/tencere-kablar için destek yüzeyi olarak ızgaranın kullanılmasını öneririz. Fırın tepsi ızgarası bulunmadığında, sularını toplamak için bir alt rafta konumlandırılmış derin fırın tepsi ızgara yapmak üzere ızgara bir taban olarak kullanılabilir.

Yalnızca tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

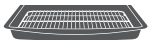
Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsisini orta rafta konumlandırın.



Derin teps

STATİK fonksiyonu kullanırken / derin fırın tepsisini şuna yerleştirin: gerekli raf.

Izgara / modunda pişirmek için fırın tepsisini, fırın tepsi ızgarası ile birlikte en son rafta konumlandırın



Tepsi rafı

Izgaralardan akan suları toplamak için taban olarak fırın tepsi ızgarasını kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Tabloya işaretlenen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehberlik amacıyla sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Makarna güveci	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Turbo/Yan perpendicular	2	180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2	Turbo/Yanlenmiş	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Fan-yeğeni grill	4	250	15
Tranç a bifteğ i	1	Turbo/Yanlanmış	2	200	40 - 45
Fırınlanmış tavş an	1.5	Fan-yardımcı/Fan-Isı 2		180 - 190	70 - 80
Hindi göğ sü	3	Turbo/Yanlı	2	180 - 190	110 - 120
Kuzu boynu rosto	2 - 3	Turbo/Yanlı	2	180 - 190	170 - 180
Kavurma Tavuk	1.2	Turbo/Yanma yardımcı	2	180 - 190	65 - 70

1. sırada ş ur-2. sırada
yüzeyyüzey

Domuz pırzola	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	15 5
Kemik kaburga	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	ızgara	5	250	7 8
Domuz filetosu	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 5
Dana filetosu	1	ızgara	5	250	10 7
Somon alabalık	1.2	Turbo/Yanma yardımcıyla	2	150 - 160	35 - 40
Kedi balığ ı	1.5	Turbo/Yanma yardımcıyla	2	160	60 - 65
Flounder	1.5	Turbo/Vantilütülü fanlı	2	160	45 - 50
Pizza	1	Turbo/Fanlı	2	250	8 - 9
Ekmek	1	Fanlı/Fan-Isıtmalı 2		190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Fanlı	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Fanlı/Fan-Isıtmalı 2		160	55 - 60
Turta	1	Fanlı/Fan-Isıtmalı 2		160	35 - 40
Ricotta keki	1	Fanlı/Fan-Isıtmalı 2		160 - 170	55 - 60
Jel peynirli tartlar	1	Turbo/Fanlı	2	160	20 - 25
Ş ifon kek	1.2	Fanlı/Fan-Isıtmalı 2		160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Turbo/Seyyar Fanlı	2	180	80 - 90
Sponge kek	1	Fanlı/Yanmayı Sağlayan 2		150 - 160	55 - 60

Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece bir rehber olarak verilmiştir.

Denetim Makamları İçin Bilgi

Fanlı Zorunlu Mod

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

ESPİNLER bölümündeki Enerji Tasarrufu İçin” bölümüne bakınız.

Talimatlar bölümündeki Enerji Tasarrufu İçin” bölümüne bakınız.

Klasik Isıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamanız gerekir (KULLANIM bölümündeki “Ön ısıtma aşaması” bölümüne bakınız).

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük olağan temizlik

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

Ürünü nemli bir bez üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeye zarar verebilir. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (ör. reçel) artıklarının fırının içinde içeri çökmesine izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

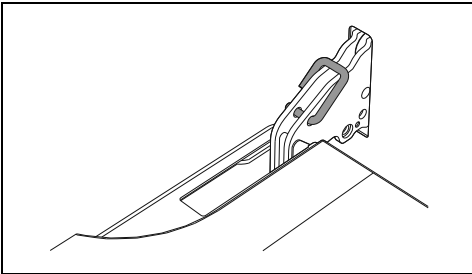
Kapıyı temizleme

Kapı sökülmesi

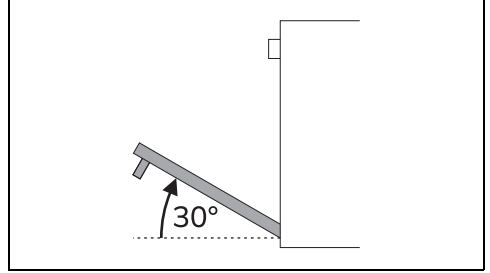
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay havlusu üzerine koymak önerilir.

Kapıyı çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

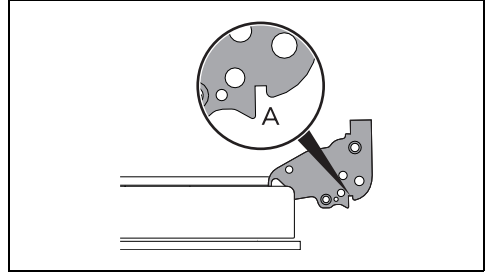
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde belirtilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki taraftan da iki elinizle kavrayın ellerle kavrayıp yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



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



4. Kapıyı aşağıya indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerin deliklerindeki pimleri çıkarın.

Kapı camını temizleme

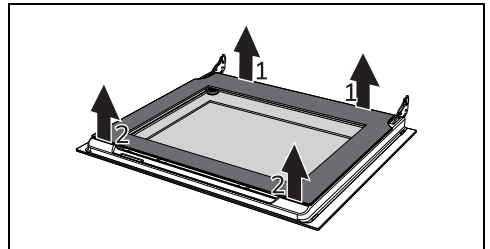
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

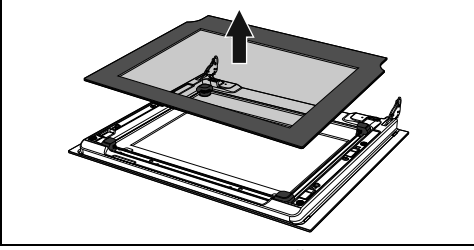
1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.

2. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek, 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek çıkarın.

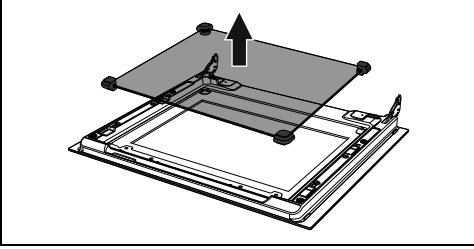


3. Oklar 2 yönlendirilmiş olan hareketi takip ederek ön pimleri serbest bırakın

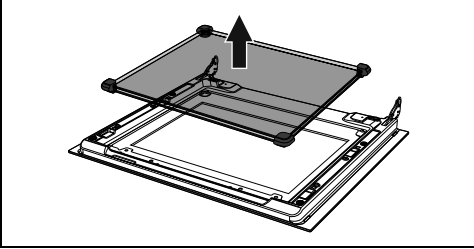
4. Ardından iç cam panelini ön profilden çıkarın.



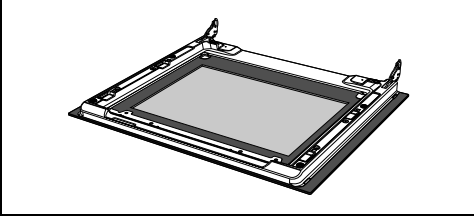
5. Ara cam birimini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam birimi iki camdan oluşur.

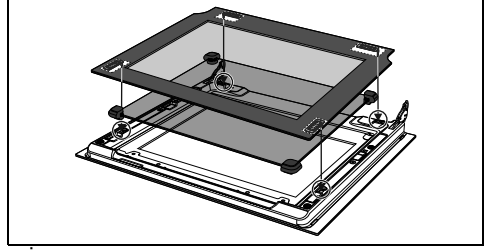


6. Dış cam panelini ve önceden çıkarılan panelleri temizleyin.

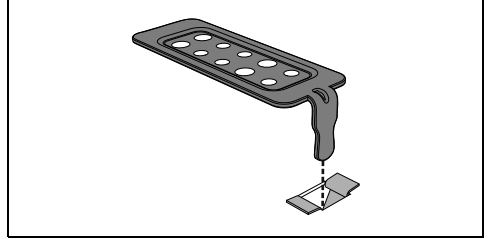


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

8. Ara cam birimini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



9. İç camın dört pimini kapının yuvalarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın haznesinin temizliği

Fırınızı en iyi durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

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

Temizliğe başlamadan önce tüm sökülebilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şu parçaların sökülmesi önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulum

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşturur. Bu normal bir olgudur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

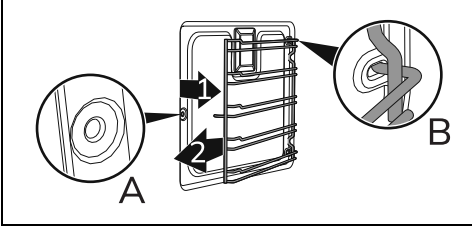
Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

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

3. Cihaz içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç tamamen kuruyuncaya kadar kapıyı açık bırakın.

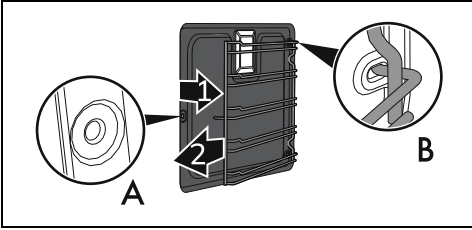
Raflar/döşemeler destek çerçeveleri çıkarılıyor
Raf/döşeme destek çerçevelerini çıkarmak
yanlarını daha kolay temizlemeyi sağlar.
Raf/döşeme destek çerçevelerini çıkarmak için:
• Çerçeveyi A girintisinden çıkarmak için fırın
gövdesinin içine doğru çekin ve ardından
arkadaki B oturma yerlerinden kaydırın.



• Temizlik tamamlandığında, yukarıdaki işlemleri
tekrarlayarak raf/döşeme destek çerçevelerini geri
yerine takın.

Kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/döşeme
destek çerçevelerini çıkarma (bazı modellerde
yalnızca)
Yan kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/döşeme
destek çerçevelerini çıkarmak yanlarını daha kolay
temizlemeyi sağlar. Bu, otomatik temizleme döngüsü
her çalıştırıldığında (bazı modellerde yalnızca)
yapılmalıdır.

Raf/döşeme destek çerçevelerini çıkarmak için:
• Çerçeveyi A girintisinden kilidinden çıkarmak için
fırın açıklığına doğru itin. Ardından arkasındaki B
oturma yerlerinden kaydırın. Yan kendi kendini
temizleyen paneli raf/döşeme destek çerçevesine
bağlıdır.



Çıkarma sırasında yüzeylere zarar
vermemek için yanlışlıkla kendi kendini
temizleyen paneli raf/döşeme destek
çerçevesinden çıkarmamaya özen gösterin.

• Temizlikten sonra yukarıdaki işlemleri
tekrarlayarak yan kendi kendini temizleyen
panelleri ve raf/döşeme destek çerçevelerini geri
takin.

Kendi kendini temizleyen panelleri yeniden
üretme (bazı modellerde yalnızca)
Kendi kendini temizleyen panellerin regenerasyon
döngüsü (katalitik döngü) bir temizleme yöntemidir

hafif yağ kalıntılarını çıkarmak için ısı
kullanan. Şeker bazlı kalıntıları çıkarmaz.

1. Öncelikle fırın gözünün tabanını ve üstünü
mikrofiber bir bez ile temizleyin
suda bekletilmiş ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkanmış
sıvı. İyice durulayın.
2. Bir saat süreyle maksimum sıcaklıkta fan
destekli bir fonksiyon seçerek bir regenerasyon
döngüsü ayarlayın.
3. Regenerasyon döngüsünden sonra kendi
kendini temizleyen paneller özellikle kirliyse,
bunları çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile
yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

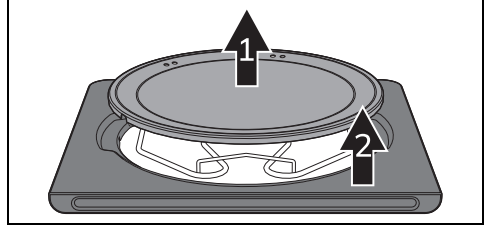
Kendi kendini temizleyen panelleri tekrar fırına
koyun ve tamamen kuru olmalarını sağlamak
için 180°C'de bir saat boyunca fan destekli bir
fonksiyon kullanın.



Kendi kendini temizleyen panel
regenerasyon döngüsünü her 15 günde
bir yapmanızı öneririz.

Sadece pizza modellerinde:

Bir pizza taşı taşıyıcısını (1) ve üzerine konulan
tabanı (2) sırayla çıkarın. Taban birkaç milimetre
yukarı kaldırılmalı, ardından dışa doğru çekilmelidir.



Dahil olan alt ısıtma elemanının ucunu birkaç
santimetre yükseltin ve fırın tabanını temizleyin.



Pizza taşı tabanını yerine geri koyun,
fırının arkasına vurana kadar itin ve ısıtma
elemanı plakası tabana gömülü olacak
şekilde aşağı itin.

Pizza taşı temizleme
Pizza taşı aşağıdaki talimatlara
göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir.
Üzerinde herhangi bir tortu varsa tekrar yüksek
ısıya sokmayın. Temizlemek için taşta 50 ml sirke
dökün, 10 süre bekletin.

dakika, sonra bunu metal ağı veya aşındırıcı süngerle silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kuruması için bırakın.

- Temizliğe başlamadan önce taşı metal spatula veya cam seramik ocakları temizlemek için kullanılan bir kazıyıcı yardımıyla yanmış kirleri taşı temizleyin.
- En iyi sonuç için taş hala sıcak olmalıdır; aksi halde sıcak suyla yıkayın.
- Limon veya sirke batırılmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı scotch-brite pedler kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla suda bekletmeyin.
- Temizlik işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat boyunca nemli taşı kullanmayın.
- Zamanla taş yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın kaplamasını kaplayan emaye yüksek sıcaklıklar nedeniyle meydana gelen normal genleşmeden kaynaklanır.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

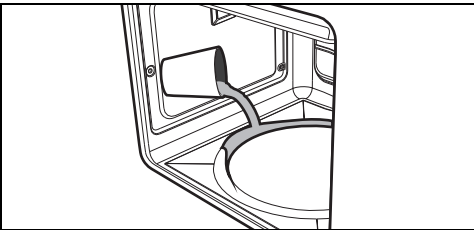


Buhar Temizleme işlevi, kiri gidermeyi kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharıyla daha kolay çıkarılacak şekilde yumuşatılır.

Ön Hazırlıklar

Buhar Temizleme işlevine başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kuruluysa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hacme taşmamasına dikkat edin.



- Su ve bulaşık deterjanı püskürtün

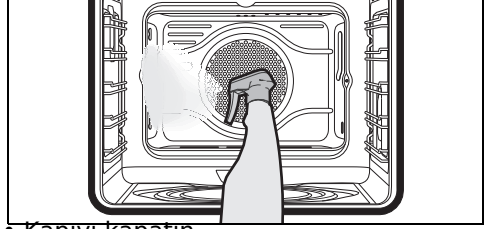
fırının içinde sprey uç kullanarak çözelti. Spreyi yan duvarlara, yukarı, aşağı ve diflektöre doğru yönlendirin.



Kendinden temizleyici kaplı ise diflektörü püskürtmeyin.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

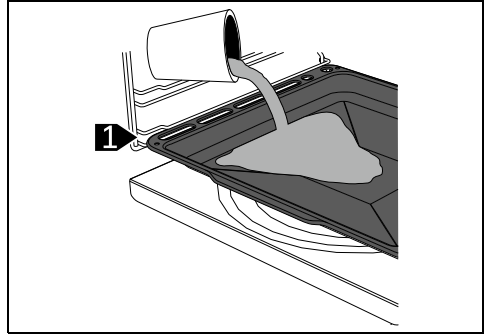


- Kapıyı kapatın.

Pizza taşı bulunan modeller için

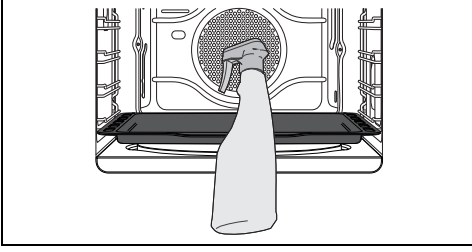
- Pizza taşı yerine fırının tabanındaki muhafazaya kapağı yerleştirin.

- İlk rafın üzerine bir tepsi yerleştirin.
 - Tepsiyi yaklaşık 120 cc su dökün.
- Tepsiden taşmamasına dikkat edin.



- Fırına sprey ucuyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve diflektöre doğru yönlendirin (modellerde olmadan)

sadece kendi kendini temizleyen paneller).



En fazla yaklaşık 20 kez sıkmanızı öneririz.

• Kapağı kapatın.

Buharlı Temizleme döngüsü ayarı

1. Dijital programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.

2. Fonksiyon düğmesini sembole çevirin.



3. Sıcaklık düğmesini sembole çevirin.



Buharlı Temizleme döngüsü, programlayıcı saat tuşlarına yapılan son basıştan birkaç saniye sonra başlar.

Buharlı Temizleme döngüsünün sonunda, zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır; sesli uyarı çalmaya başlar ve programlayıcı saat kadranındaki sayılar yanıp söner.

Buharlı Temizleme Bitiş

1. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0'a çevirin.
2. Kapağı açın ve mikrofiber bir bezle daha kolay kolay çıkan kirleri silin.
3. İnatçı birikintiler için pirinç telli, çizme yapmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntısı varsa, fırın için özel temizlik ürünleri kullanın.
5. Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

6. Takılıysa kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takın.

Daha fazla hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek amacıyla:

• Yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla fırının içini kurutmanızı öneririz.

• Kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, fırının içini eş zamanlı katalitik

döngü.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçalarda manuel temizliği kolaylaştırmak için kapağın çıkarılmasını öneririz.

Olağan dışı bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

• Contanın temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



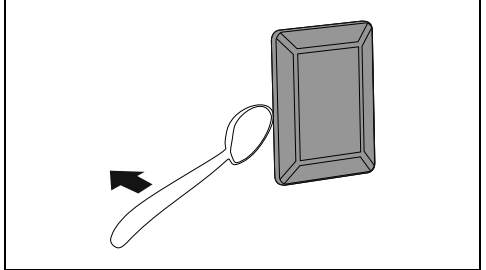
Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazın fişini çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

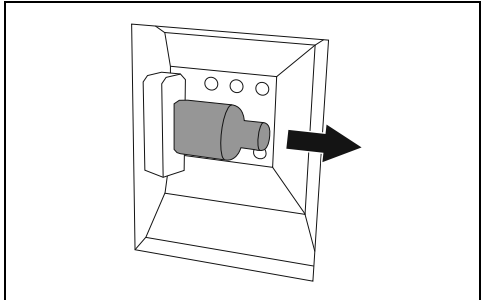
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet kullanın (örn. kaşık).



Fırın iç hacim duvarının emaye yüzeyini çizmemeye konusunda dikkatli olun.

4. Ampulü dışarı kaydırın ve çıkarın.

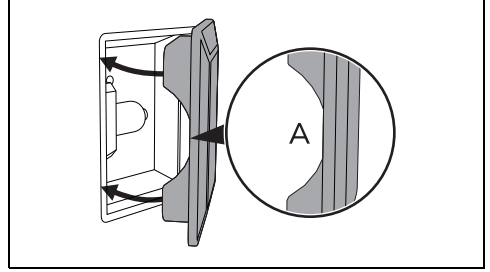




Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Aynı türde (40 W) bir ampulle ışık ampulünü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) şekilli kısmının kapağıya bakmasını sağlayın.



7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul destene mükemmel şekilde tutunsun.

MONTAJ

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

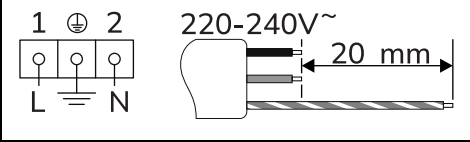
Genel bilgi

Ana güç özelliklerini karşılaştırın
levhada gösterilen verilere bakın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan kimlik plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz toprağa topraklanmalıdır. Diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo kullanın.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine referanstır.



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

Sabit bağlantı

Güç hattını, tam ayrılmayı sağlayacak yeterli temas aralığına sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kategori III aşırı gerilim koşullarında.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit bağlantıda yerleşik olan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Priz ve fiş bağlantısı

Priz ve fiş aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar, çoklu prizler veya kısa devreler kullanılmaktan kaçının çünkü bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

Kablo değişimi

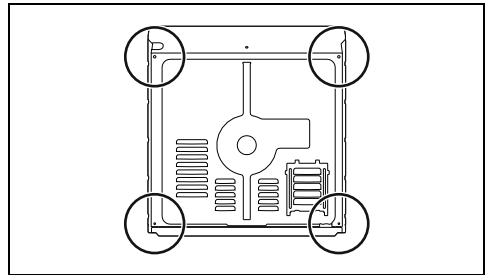


Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını devreden çıkarın.

1. Arka kasanın somunlarını sökün ve terminal bloğuna ulaşmak için kapağı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

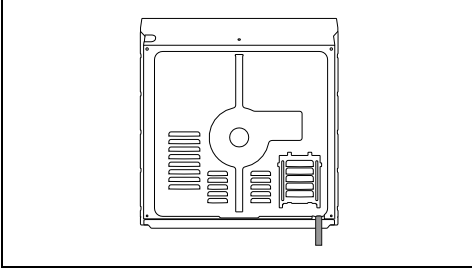
3. Fırın için veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temas etmeyecek en iyi yolu izlediğinden emin olun.

Konumlandırma



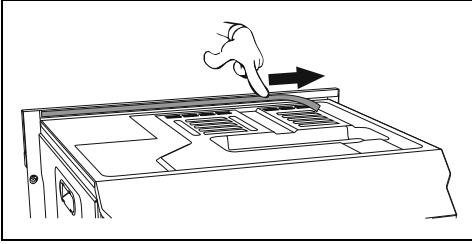
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

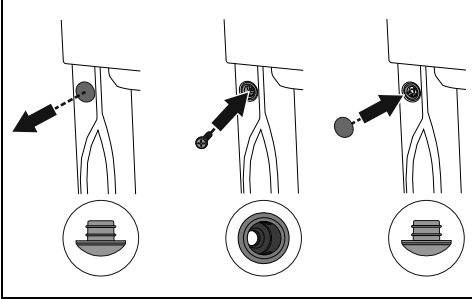


Ön panel contasının

SU veya diğer sıvıların içeri kaçmasını önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.



Sıkıştırma/vida tüpleri



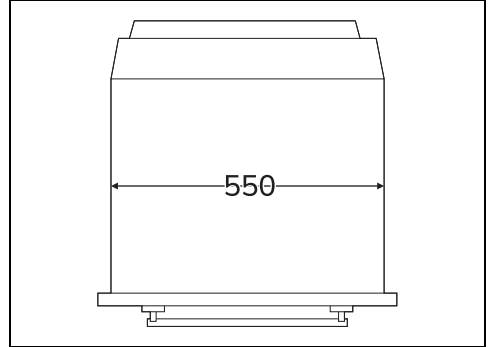
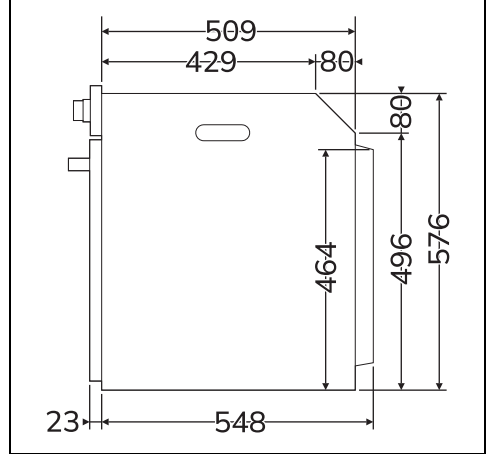
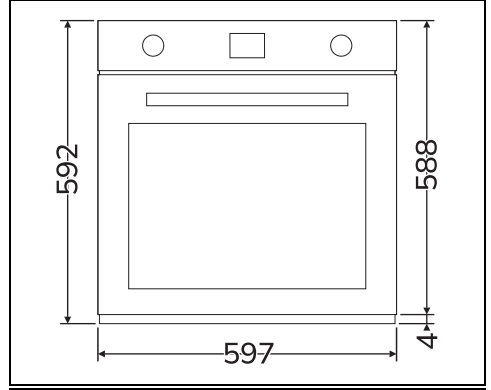
1. Cihazın önündeki girinti kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine monte edin.

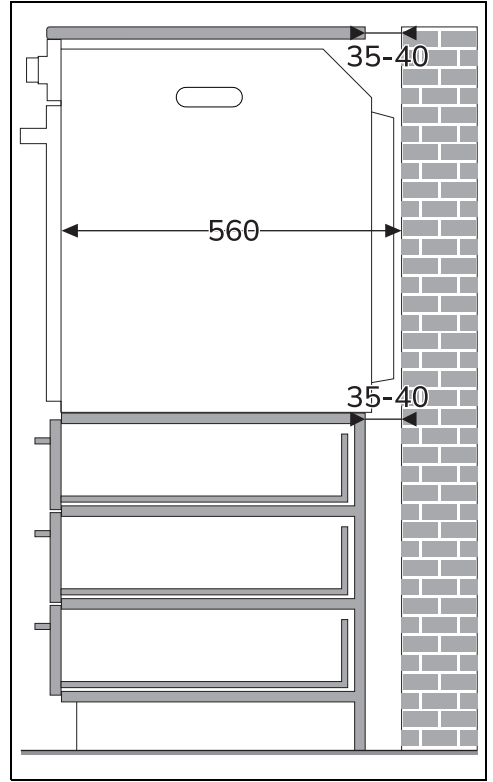
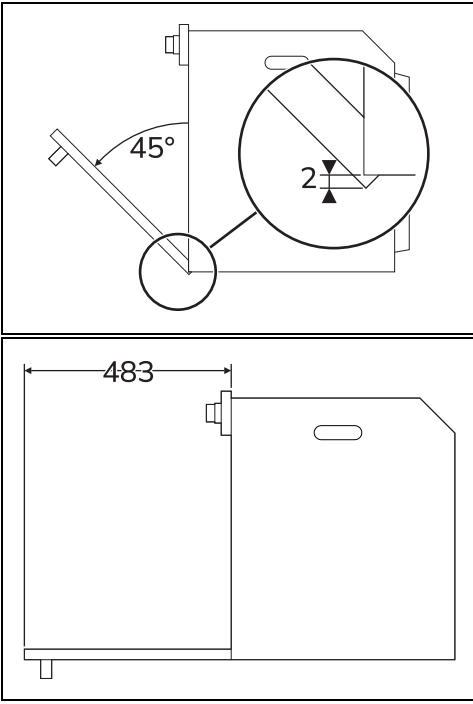
3. Tezgâha vidalarla cihazı sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla tüp kapaklarını kapatın.

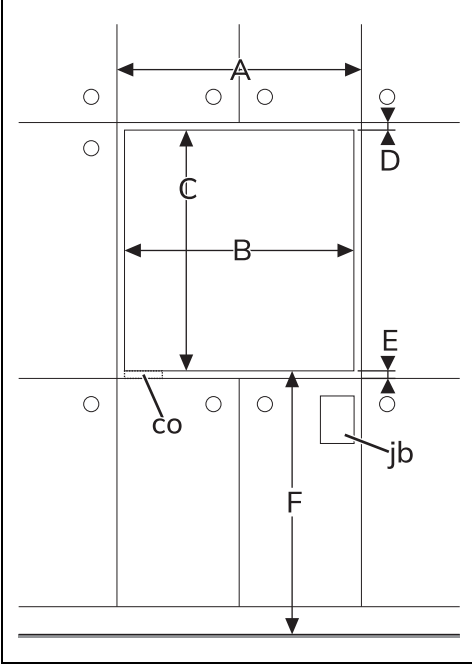
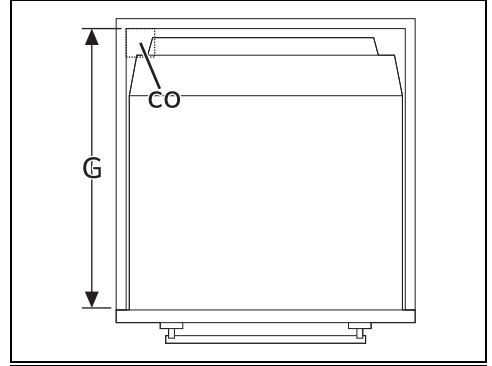
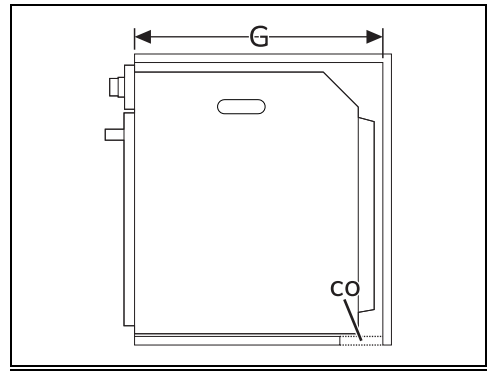
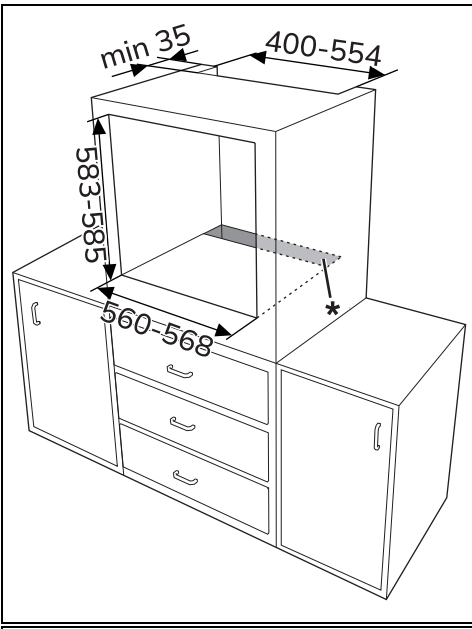
Cihaz toplam boyutları (mm).



Bir sütuna montaj (mm)



*Mutfak dolabı üstü/ arkası bölümünün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

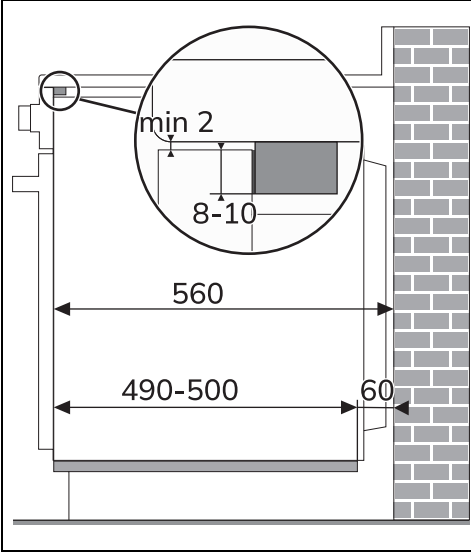
G en az 560 mm

H en az 594 mm

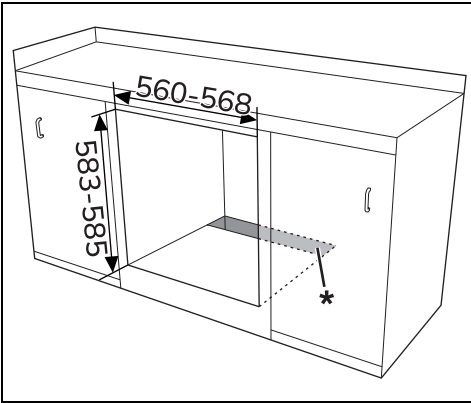
giriş kablosu için kesik alan (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

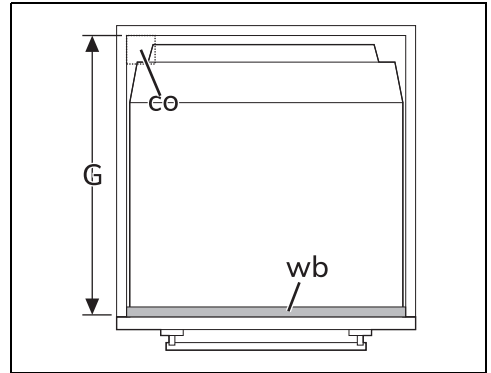
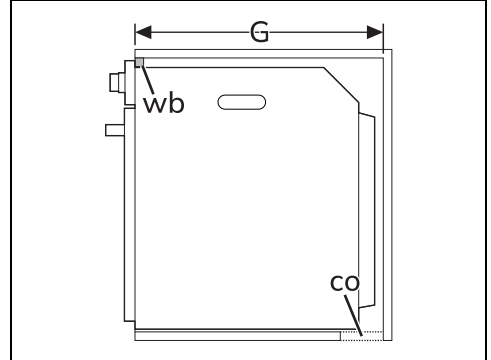
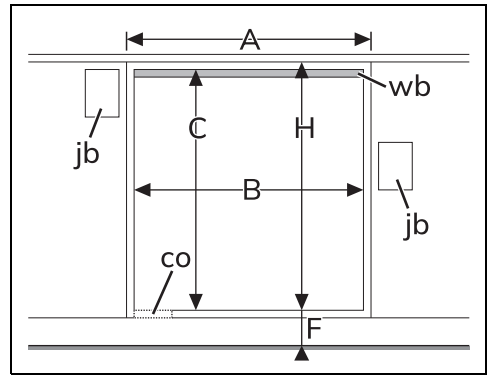
Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Bir cihaz çalışma tezgahının altında gömülü olarak kullanılacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya başka sıvıların içeri sızmasını önlemek için bir ahşap çubuğun kurulması gerekir.



*Mobilya üst kısmının/arka kısmının yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklığı olduğundan emin olun.



En az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G en az 560 mm

H en az 594 mm

güç kablosu için kesme açıklığı (en az 6 cm²)

j**b** Elektrik bağlantı kutusu

w**b** Tahta çubuğu (önerilir)
