

S M E G

SF6100VN1

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	31	KULLANIM	40
Genel güvenlik talimatları	31	Ön operasyonlar	40
Bu cihaz için	34	Aksesuarların kullanımı	40
Cihaz amacı	34	Fırının kullanımı	41
Bu kullanıcı kılavuzu	35	Dijital programlayıcı	41
Üretici sorumluluğu	35	Pişirme önerileri	44
Kimlik plakası	35	Aksesuarlar için mini rehber	45
Atıkların bertarafı	35	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	45
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgi	35	Denetim Kurumları için bilgi	46
Enerji verimliliği teknik verileri	35	TEMİZLEME VE BAKIM	47
Enerji tasarrufu için	35	Cihazı temizleme	47
Kapalı/standby durumda güç tüketimi bilgisi	36	Kapıyı temizleme	47
Mod'a göre	36	Fırın içinin temizlenmesi	48
Aydınlatma Kaynakları	36	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	50
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	36	Olağanüstü bakım	51
AÇIKLAMA	37	KURULUM	52
Genel açıklama	37	Elektrik bağlantısı	52
Kontrol paneli	38	Konumlandırma	53
Diğer parçalar	38		
Aksesuarlar	39		

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerinin bakımına ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Yiyecekleri fırında hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Ateşi veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: kapatın

91477A882/D

cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimat verildiği sürece kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

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

denetimli.

- Çocukları, cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük olanları uzak tutun.
- Temizlik ve bakımı denetimsiz çocuklar yapmamalıdır.
- Pişirme işlemi her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme işlemi sürekli denetlenmelidir.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihaza asla yalnız bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buhuru çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Cihazın açıklıklarına uç metal nesneler (çatal bıçak gibi) sokmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.
- Cihaza YAKITLAR YAKICI MALZEMELERİ KULLANMAYIN VEYA BİTİKİYİSA KİŞİLİK KULLANMAYIN.
- Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

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

• Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen olmadan yardım almayın.

• Cihazı fişini çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

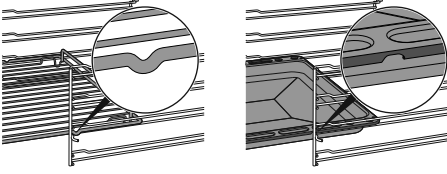
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya asidik deterjanlar (ör. ovma tozları, lekeler gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Cihaza oturmeyin.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klorür, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca itin. Çıkarılmasını önleyen mekanik kilitler aşağıya doğru yüzleşmeli ve yönlendirilmelidir.

fırın hücresinin arkasında.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.

• Yangın tehlikesi: fırın hücresinde hiçbir nesne bırakmayın.

• **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISI KİMSE ISI VERME amacıyla kullanmayın.**

• Yiyecek pişirirken plastik tencere veya kap kullanmayın.

• Kapalı teneke kutuları veya kapları fırın hücresine yerleştirmeyin.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.

• Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin.

• Gerekirse, modeli bağlı olarak birlikte verilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana pişirme desteği olarak yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, bunu yerleştirin

olduğu için fırın hücresi içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde.

• **Açık kapıyı kullanmayın**

iç cam paneli üzerinde tepsileri veya tepsileri dinlendirmek için.

• Kurulum sırasında fırın kapağını aleti yerine kaldırmak için asla kullanmayın.

• **Kapı açıkken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.**

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

• **BU CİHAZIN BİR İSKELEDE YA DA KAMPTA KURULMASI GEREKMEMEKTEDİR.**

• Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Cihazı, dolap oyugunun içerisine ikinci bir kişinin yardımıyla konumlandırın.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte etmeyin.

• Kurulum ve servis, güncel standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

- En az 90 °C'ye dayanabilen kablolar kullanın.

- Giriş iletkenlerinin somunlarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikelerin önüne geçmek için değişmesi için teknik destek ile hemen iletişime geçin.

- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablosunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın.

- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Kurulumdan sonra cihazın kolay erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda anahtar üzerinden kesildiğinden emin olun.

- Tüm kutu kesicili, temas aralığı tamamen ayrılacak biçimde kuvvetli bir bağlantı hattıyla kablo hattını kurun; bu, kurulum kapsamında III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesintiyi sağlar.

regulations.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya üzerine oturmayın.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı açık alanda kurmayın/kullanmayın.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde).

Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş alanlarında çalışanlar için sunulan mutfak alanlarında.

ortamlar.

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



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünenleri tanımlayan görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdaki olanlardan farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilen zararlar için tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen amaçtan farklı kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihaza herhangi bir parça üzerinde müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

İmha/Atık



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermez.

directifler.



Güç gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çıkarınız.

Cihazı çöpe atmak 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 bakımında.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Tehdit edici boğulma riski

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayınız.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyiniz.

Avrupa Denetim Orgütleri için Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede bulunur.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasındaki web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi Sayfası"nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarifeyin gerektirdiği takdirde sadece önceden ısıtın.
- Ambalajda açıkça belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birden fazla tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

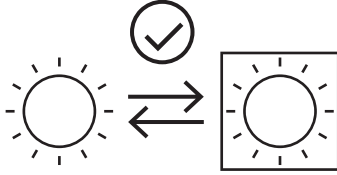
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırının içindeki ısı birikmeye devam ederek kalan dakika boyunca devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kullanılmadığında/standby modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanıcının söz konusu ürün sayfasına karşılık gelen sayfada www.smeg.com adresinde standby modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler bulunabilir.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihazdaki aydınlatma kaynakları ortalama sıcaklığın $\geq 300^{\circ}\text{C}$ olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlandığı belirtilmiştir.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.

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



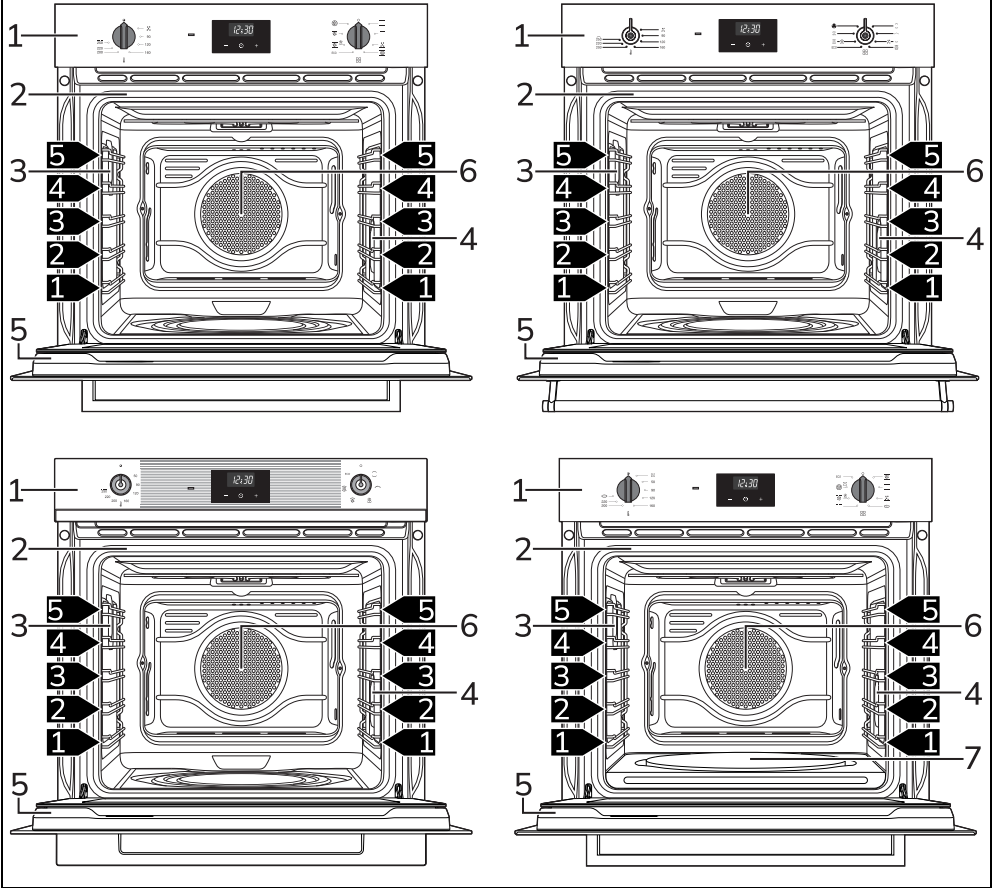
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Ampul

4 Işık (bazı modellerde yalnız)

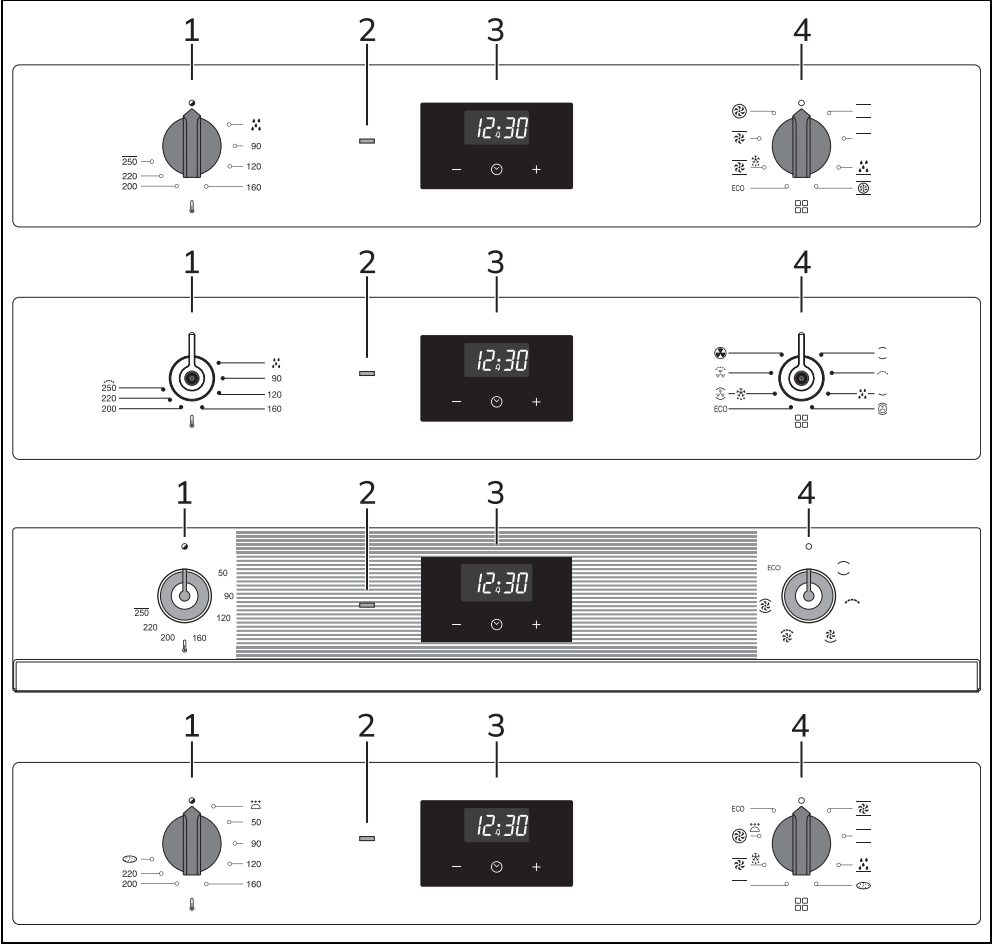
5 Kapı

6 Fan

7 Pizza taşı (bazı modellerde yalnız)

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenize olanak sağlar.

Gerekli değere kadar, minimum ile maksimum ayar arasından düğmeyi saat yönünde çevirin.

2 Termostat gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığını belirtmek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönler. Sık sık açıp kapatmak, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık saat ayarını programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

Fırın çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sürekli hava akımına yol açar ve hava akımı kapatma sonrası kısa bir süre daha devam edebilir.

alet kapatıldı.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- kapı açıldığında (bazı modellerde sadece).
- ECO işlevi hariç herhangi bir işlev seçildiğinde (varsa).



(bazı modellerde) Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.

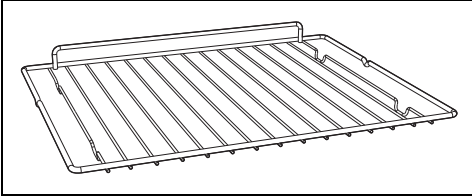


Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



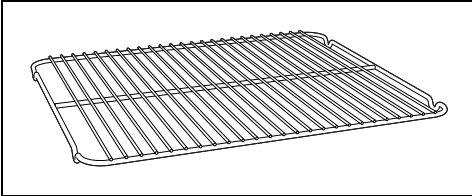
Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanılmalıdır.

Raf



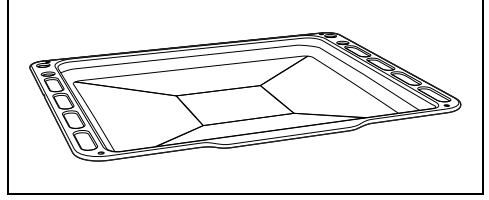
Pişirme sırasında yiyecekli kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



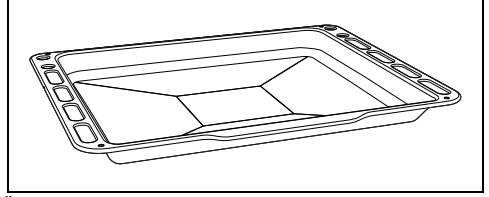
Tepsinin üzerine konulur; damlayabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

Tepsi



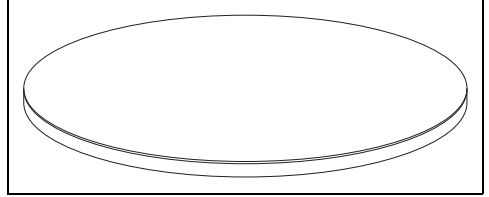
Pişirme için kekler, pizzalar, fırında pişirilmiş tatlılar ve bisküviler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



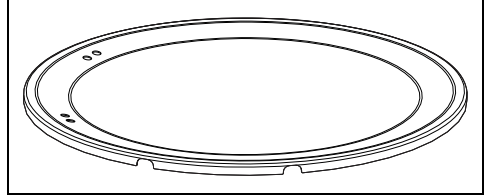
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağın toplanması ve turta, pizza, fırında pişirilmiş tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Pizza taşı



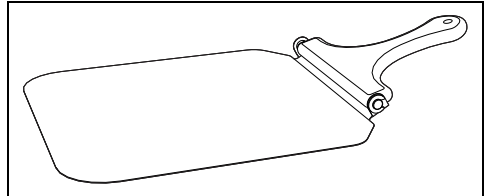
Pizza ve benzeri yemekler için özel olarak tasarlanmıştır.

Pizza kapakçığı

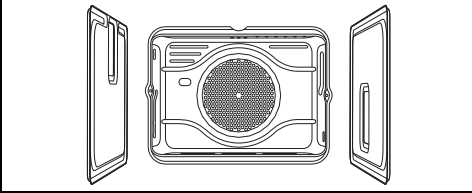


Kullanılmadığında pizza taşının yerine fırının tabanına yerleştirilir.

Pizza spatulası



Pizza taşına pizzayı kolayca yerleştirmek için.



Küçük yağ kalıntılarını emmek için kullanışlıdır.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aksesuarlar dahil olmak üzere, cihazın dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Teknik veri etiketi hariç, aksesuarlar ve raflardan tüm etiketleri çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

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

Cihaz ısıtılırken

- ortamı havalandırın;
- kalmayın.

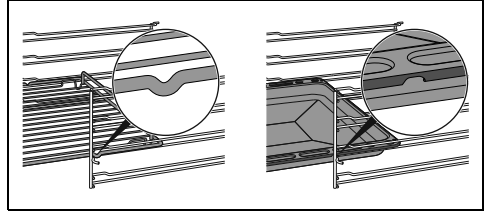
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağı bakacak şekilde olmalı ve

fırın haznesinin arka tarafına doğru.



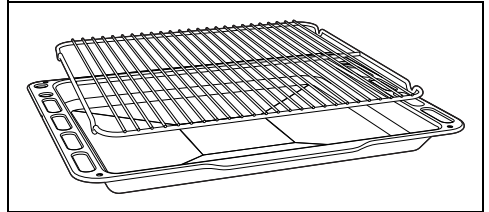
Rafları ve tepsileri, durana kadar fırına nazikçe yerleştirin.



İlk kullanım öncesinde, üretim işlemi tarafından bırakılmış olası kalıntıları gidermek için tepsileri temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsinin içine yerleştirilmelidir. Bu sayede, pişirilen yiyecekte ayrı olarak yağ biriktirilebilir.



Kapak ve pizza taşı (bazı modellerde sadece)

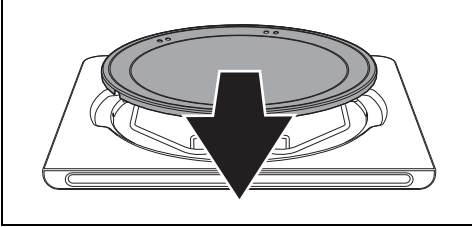


Yanlış kullanım Yanık tehlikesi ve yüzeylere zarar

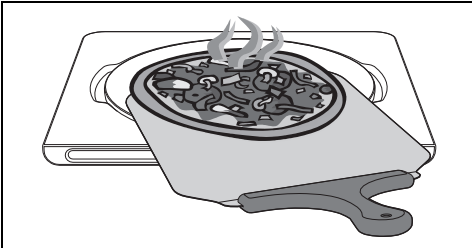
- Pişirme bittikten sonra tabak birkaç dakika boyunca sıcak kalır. Dikkatli davranıldığından emin olun.
- Taş pizza taşı, açıklandığı gibi kullanılmadıkça kullanmayın; örneğin gaz veya cam seramik ocaklarda veya bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanıza yağ seviyorsanız, yağı fırından çıkarıldıktan sonra eklemek en iyisidir; zira yağ lekeleri taş pizzada hoş görünmez ve verimini azaltabilir.
- Taş pizza taşı kullanılmıyorsa fırından çıkarın ve altını verilen kapağın ile örtün.

Cihaz soğukken, alt kapağı çıkarın ve pizza taşını yerleştirin. Taşın sağa oturduğundan emin olun.

Pişirme için özel pizza fonksiyonunu kullanın



Pizza spatulası (bazı modellerde yalnız) Yiyecekleri taşıırken yanık riskini önlemek için her zaman pizzacının sapını tutun. Paslanmaz çelik yüzeyi hafifçe unla tozlamanızı öneririz, böylece yeni ürünlerin kolay kayması sağlanır ve nem nedeniyle çelik yüzeye yapışmaz.



Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Dijital programlayıcı



 Azaltma tuşu

 Saat düğmesi

 Arttırma tuşu

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanımdan veya bir güç kaybından sonra, rakamla **0:00** üzerinde yanıp sönecek cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zaman arttırma tuşu ile ayarlanabilir ve azaltma tuşu. Arttırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun hızlıca.

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

4. Ekran **0:01** sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için arttırma tuşunu ve azaltma tuşunu basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.

Dakika hatırlatıcısı



Dakika hatırlatıcısı pişirmeyi durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika hatırlatıcısı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Ekran

rakamlı  ve sembol  saat ve dakika arasında yanıp sönmektedir.

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

3. Dakika hatırlatıcısı ayarlamayı tamamlamak için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Ekranda mevcut saat ve sembol görünecektir. 

Ayarlanan süreye ulaşıldığında bir bip sesi duyulur.

4. Bip sesini kapatmak için  azaltma düğmesine basın.



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

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, pişirme işleminin başlatılmasına ve ardından kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. 

 sembol yanıp söne kadar saat düğmesini basılı tutun.

2. Saat düğmesine tekrar  basın.

Ekranda sembol  ve metin

 önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut zamana eklenerek, ayarlanan süre.

3. Gerekli pişirme dakikası süresini artırmak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığını seçin.

5. Sayacı aktive etmek için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve ve simgeleri ekranda görünecek.

  ekran.

Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Ekranda, 

simgesi kapanır, sembol  yanıp söner ve bip ses çıkar.

6. İşlev ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.

7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten fazla bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlanan programlamayı iptal etmek için artırma tuşuna basın ve azaltma tuşlarına aynı anda basın; ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, pişirme işleminin belirlenen bir saatte başlatılmasına ve ardından kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1.



sem  yanıp söne kadar saat düğmesini basılı tutun.

2. Saat düğmesine 2 sa  e basın.

3. Saat düğmesine tekrar  basın.

Ekranda

rakamlar ve metin  sırayla görünecek; bu sırada

sem  yanıp söne kadar saat düğmesini basılı tutun.

4. Gerekli dakikayı ayarlamak için veya tuşlarını kullanın. (örn. 1 saat).

5. Saat düğmesine basın  metin

 ekranda

sıra halinde, mevcut zamana eklenen önceden ayarlanmış pişirme süresiyle birlikte dönüşümlü olarak görünecektir.

6. Pişirme  zamanını ayarlamak için veya düğmelerini kullanın.



Fırın önceden ısıtılması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Pişirme sıcaklığını ve işlevi seçin.

8. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve simge ekranda görünecek.

9. Pişirme beklenen başlangıcında, simgesi  görünür.

10. Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Üzerinde,

gösterge, si[me] kapanır, simge yar[ı]p
sönüyor ve zil çalıyor.

11. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a
döndürün.

12. Zili kapatmak için programlayıcı saatin
herhangi bir düğmesine basın.

13. Programlayıcı saati sıfırla[ma]k için
saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten daha uzun pişirme
süresi ayarlanamaz.



Programlanmış pişirme süresi 24
saatten fazla olarak ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme [saat] süresini göstermek için saat düğmesini
2 saniye basılı tutun. Basın the
saat düğmesi [dur] tekrar basın. Gösterge
gösterdiği metiri [dur] ve
ardışık kalan pişirme süresi.

Ayarlanan verileri değiştirme

1. Saat düğmesine 2 sa[te] basın.

2. Değiştirmek istediğiniz fonksiyona bağlı
olarak saat düğmesine basın:

- Zamanlanmış pişirme için bir kez.
- Programlanmış pişirme için iki kez
- dakikamar saat sayaç için bir kez basmayın,
ancak sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan
devam edin.

3. Değerleri [değiştir] için ve
düğmelerini kullanın.

Ayar verilerini silme

Zamanlanmış ve/veya programlanmış
pişirme süresi verilerini silmek için:

- Aynı anda ve düğmelerini [basılı]
tutun.
- veya

- “Ayar verilerini değiştirme” bölümünün 1 ve 2.
noktalarını tekrarlayın, “DUR” seçeneğine gidin
ve değeri “0” olarak [değiştirilene] kadar düğmeye
basın: “END” içinde ayarlanan zaman otomatik
olarak iptal edilir.

Dakikamar sayaç verisini silmek için gerekli
olan:

1. “Ayar verilerini değiştirme” bölümünün 1.
noktasını tekrarlayın ve şu şekilde devam edin:
- Aynı anda ve düğmelerini [basılı]
tutun.

veya

- Değeri “0” yar[ı]k için anahtarı kullanın.

Zili Seçme

Zil üç ton içerebilir.

1. Artırma tuşunu basılı tutun ve
azalt [tuş] tuşlar aynı anda.

2. Saat düğmesine basın [saat]

Farklı bir zil tonu seçm[ek] için
azaltma tuşuna basın.

Fırını Açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesiyle pişirme
fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle
seçin.



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

Programlayıcı [saat]
sıfırlamak için tuşa basın.

Manuel pişirme sonu

Bir pişirmeyi sonlandırmak için:

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

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler
mevcut değildir.

EKON

ECO

Bu işlev, tek raf üzerinde pişirme için
özellikle uygundur with
düşük enerji tüketimi. Çok miktarda
nem oluşturan yiyecekler hariç tüm
yiyecek türleri için önerilir (örneğin

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



ECO işlevi kullanılırken pişirme
sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yapılıyorsa başka bir fonksiyon seçiniz.

STATİK



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

GRILL



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere eşit kızarma verir.

TABAN



Isı yalnızca fırının tabanından gelir. Kekler, pastalar, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

FAN-ASSISTED



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



FAN-ASSISTED GRILL



İnce ve kalın et dilimleri dahil olmak üzere optimal ızgara sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.



FAN-HEATED BASE



Bu fonksiyon enerji tüketiminin düşük olduğu tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.



Çok miktarda nem üretebilecek yiyecekler (ör. sebzeler) hariç tüm yiyecek türleri için önerilir.

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

TURBO



Aromaların karışmadan birden çok rafta hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



FAN-HEATED



Isı hızla ve eşit şekilde dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmaması için çok katmanlı pişirme için idealdir.



PIZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon.

PROVING



Bu fonksiyon hamuru mayalandırmak için özellikle uygundur.



Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

RIDIC DEFROST



Hızlı çözdüme, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılmasını sağlamak için bir fanın etkileşimiyle desteklenir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Pişirme sürelerini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (yiyecek dışı yanmış içi pişmemiş olabilir).

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığı ve kalitesine göre değişir ve şuna bağlıdır

tüketici tadı.

- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla basın. Sertse hazırdır; değilse biraz daha pişmesi gerekir.

Izgara ve fanlı ızgara ile pişirme için tavsiyeler

- Eti pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulabilir ve ızgara yapılabilir.

- Fan yardımcı ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi en uygun hale getirmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiş demektir.

- Fırından çıktıktan sonra tatlı çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekiyorsa daha uzun pişirme süresi seçin.

Çözündürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan fırının ilk rafındaki kapaksız bir kapta yerleştirin.
- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafa ve birinci seviyedeki tepsiye yerleştirin. Bu şekilde çözülme sırasında gıdadan sıvı gıdadan uzak olacaktır.
- En narın parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalama için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş ısıyla kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isının dağılmaması için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

Fırın kalıpları ve güveçler için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Fırın tepsisi yoksa, sulu tabaklar toplamak için alt rafına yerleştirilmiş derin fırın tepsisiyle ızgarayı ızgara yapmanın tabanı olarak kullanabilirsiniz.



Derin teps

Bir seviye halinde pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılması önerilir.

Fan yardımcı fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsisini orta rafına yerleştirin.

STATİK fonksiyonunu kullanırken gerekli rafta.

GÜVEÇ modu ile Pişirmek için en son raftaki fırın tepsisini ızgara tepsisiyle yerleştirin.



Tepsi rafı

Izgaraalardan çıkan suları toplamak için fırın tepsisi ızgarasını temel olarak kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kiturma	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50

Tablodaki süreler önden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak sunulmuştur.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Makarna güveci	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50
Dövme dana rosto	2 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2 Turbo/Fan desteği ile		2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5 Fan destekli ızgara		4	250	15
Dana rosto	1 Turbo/Fan destekli		2	200	40 - 45
Tavşan rosto	1.5 Fan destekli/Fan-ısıtmalı	2		180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	110 - 120
Domuz boynu rosto	2 - 3 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	170 - 180
Tavuk kavurması	1.2 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	65 - 70

			1. tur sur-	2. tur yüz yüzey
Domuz pirzolası	1.5 Fan destekli ızgara	4	250	15 5
1 byrun kaburgası	1.5 Fan destekli ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7 ızgara	5	250	7 8
Domuz filetosu	1.5 Fan destekli ızgara	4	250	10 5
Biftek filetosu	1 ızgara	5	250	10 7
Somon alabalık	1.2 Turbo/Fan destekli	2	150 - 160	35 - 40
Safa balığı	1.5 Turbo/Fan destekli	2	160	60 - 65
Çinekop	1.5 Turbo/Havali Fanlı (Turbo/Fan-assisted)	2	160	45 - 50
Pizza	1 Turbo/Fan-assisted	2	250	8 - 9
Ekmek	1 Fanlı/Havayla Isıtmalı 2		190 - 200	25 - 30
Focaccia	1 Turbo/Fan-assisted	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1 Fanlı/Havayla Isıtmalı 2		160	55 - 60
Turta	1 Fanlı/Havayla Isıtmalı 2		160	35 - 40
Ricotta keki	1 Fanlı/Havayla Isıtmalı 2		160 - 170	55 - 60
Reçel tartları	1 Turbo/Fan-assisted	2	160	20 - 25
Şefaf kek	1.2 Fan-assisted/Fan-Heated 2		160	55 - 60
Profiterol	1.2 Turbo/Dişli Fanlı	2	180	80 - 90
Kek	1 Fanlı/Dişli Fanlı 2		150 - 160	55 - 60

Tablodaki süreler ön ısıtmayı içermez ve yalnızca kılavuz olarak verilmektedir.

Denetim Organları İçin Bilgi

Fanlı zorunlu mod

Enerji verimliliği sınıfını belirlemek için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonlarıyla uyumludur.

ENERJİYİ KAZANMA Bölümündeki "To save energy" bölümüne bakın.

ENERJİYİ KAZANMA Bölümündeki "To save energy" bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamanız gerekir (USE bölümündeki "Preheating stage" bölümüne bakın).

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasiv olmayan veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve sadece kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ile ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Şekerli yiyeceklerin (ör. reçel) kalıntılarının fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakırsanız emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

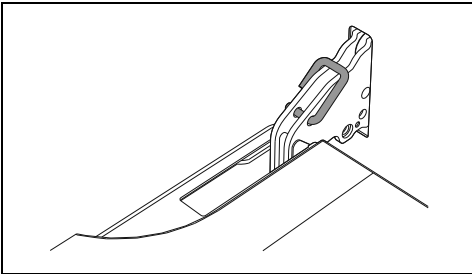
Kapıyı temizleme

Kapı sökümü

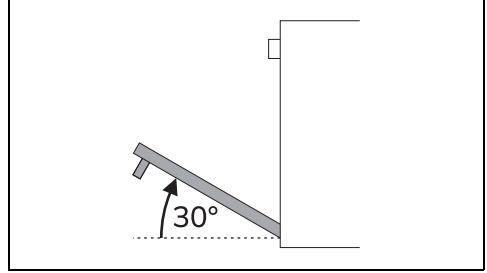
Daha kolay temizleme için kapıyı sökmek ve bir çay havlusunun üzerine koymak tavsiye edilir.

Kapıyı çıkarmak için aşağıdaki adımları uygulayın:

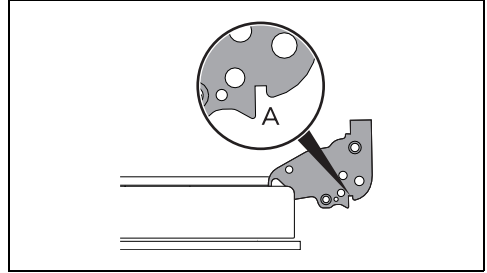
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterildiği menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yanında iki elinizle kavrayın ellerle, yaklaşık bir açıda kaldırın 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun. A girintili bölümlerin yuvalarda tamamen yatıştığından emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

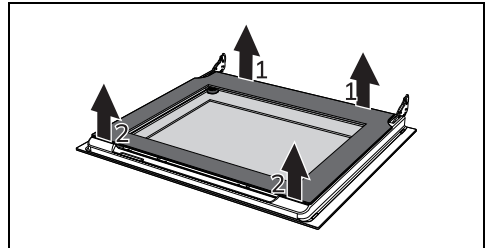
Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. inatçı kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerini çıkarma

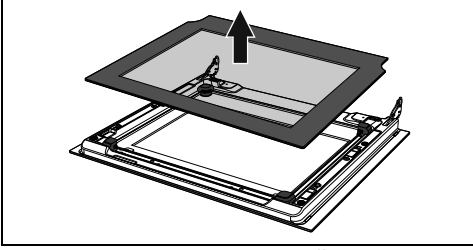
Daha kolay temizleme için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. Oklar 1 ile gösterildiği hareketi izleyerek arka kısmı nazikçe yukarı çekerek iç cam panelini çıkarın.

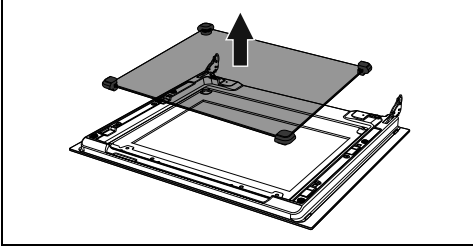


3. Ön pinleri, oklar 2 ile gösterildiği hareketi takip ederek serbest bırakın

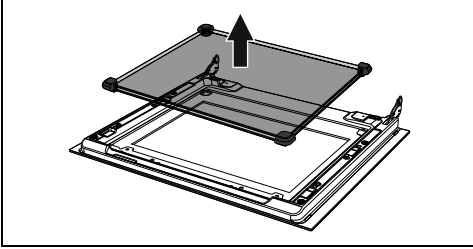
4. Ardından iç cam panelini ön profilden çıkarın.



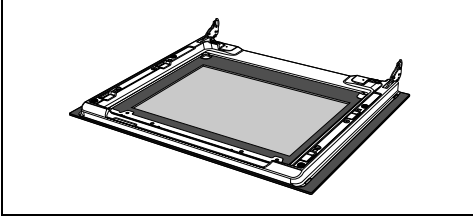
5. Orta cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarmak.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

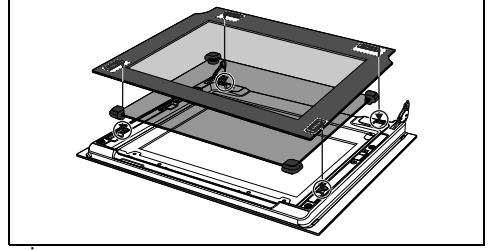


6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

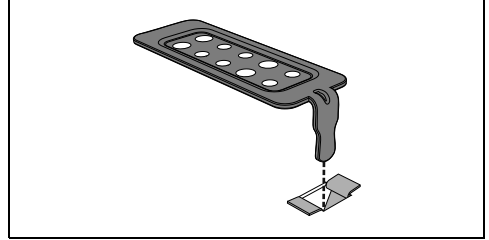


7. Emici mutfak havlusu kullanın. Sürtürlü kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

8. Aradaki cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



9. İç camın 4 piminin kapının koltuklarına iyi oturduğundan emin olun.



Fırın gövdesinin temizliği

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

Yiyecek kalıntısının fırın gövdesinin içinde kurumasına engel olun, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şunların çıkarılması önerilir:

- Kapı;
- Raf/taf destek çerçevesi.



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

Kurutma

Yemek pişirmek, cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işleminden sonra:

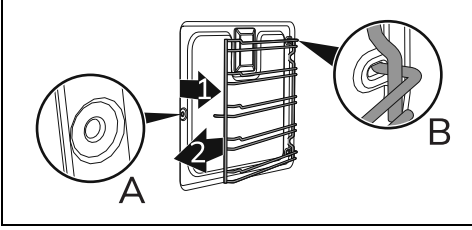
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. İçerideki kirleri temizleyin.

3. Cihazın iç kısmını yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek iskeletlerini çıkarın
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yanları daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi A kanalıyla girintisinden çıkarılacak şekilde fırın gövdesinin içine doğru çekin, ardından geri taraftaki B oturma yerlerinden kaydırın.



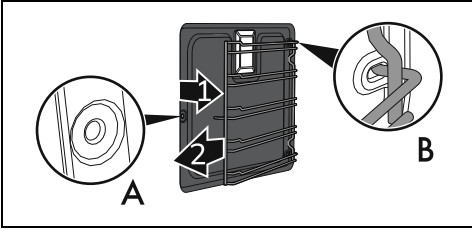
- Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak (bazı modellerde sadece)

Yan kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak yanları daha kolay temizlemenizi sağlar. Otomatik temizleme çevrimi her kullanıldığında bu yapılmalıdır (bazı modellerde sadece).

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi A kanalından serbest bırakmak için fırın gövdesinin içine doğru çekin. Ardından arkasındaki B oturma yerlerinden çıkarın. Yan kendini temizleyen panel, raf/tepsi destek çerçevesine bağlıdır.



Çıkarma sırasında yüzeyleri zarar görmemesi için kendini temizleyen paneli yanlışlıkla raf/tepsi destek çerçevesinden sökmemeye özen gösterin.

- Temizledikten sonra, yan kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini geri koymak için yukarıdaki işlemi tekrarlayın.

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyonu (bazı modellerde yalnızca)

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyon döngüsü (katkısal döngü) temizleme yöntemidir

hafif yağ artıklarını çıkarmak için ısı kullanan. Şeker bazlı artıklar çıkarmaz.

1. Öncelikle mikrofiber bez ile fırın gövdesinin tabanını ve üstünü temizleyin
suda bekletilmiş ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkanmış sıvı. İyice durulayın.

2. Bir saat boyunca maksimum sıcaklıkta bir fan yardımcı fonksiyon seçerek rejenerasyon döngüsünü ayarlayın.

3. Rejenerasyon döngüsünden sonra kendini temizleyen paneller özellikle kirliyse, çıkarın ve nötr bulaşık deterjanıyla yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

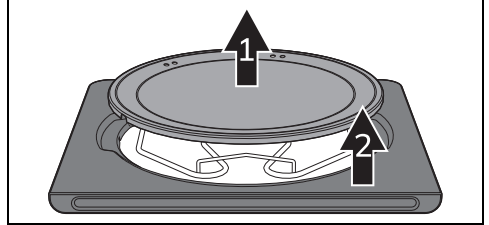
Kendini temizleyen panelleri yeniden fırına takın ve tamamen kuruduklarından emin olmak için 180°C'de bir saatlik bir fan yardımcı fonksiyon kullanın.



Kendini temizleyen panel rejenerasyon döngüsünü her 15 günde bir yürütmenizi öneririz.

Pizza modellerinde sadece:

Sırayla pizza taşı taşı örtüsünü (1) ve üzerine konulduğu alt tablasını (2) çıkarın. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı, sonra dışa doğru çekilmelidir.



Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre yükselterek fırın tabanını temizleyin.



Pizza taş tabanını yerine geri koyun, fırının arkasına değene kadar iterek, ısıtma elemanı levhasının tabana gömülü olduğundan emin olmak için aşağı itin.

Pizza taşının temizlenmesi
Pizza taşı aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Herhangi bir tortu varsa tekrar ısıtmayın.

Temizlemek için taşta 50 cc sirke dökün, 10 olarak etkisini bırakmasına izin verin.

dakika sonra, metal bir tel örgü veya aşındırıcı bir süngerle silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kurumaya bırakın.

- Temizlemeden önce, taşı üzerine yanmış olabilecek kirli metal bir spatula veya cam seramik ocakları temizlemek için kullanılan türden bir kazıyıcı yardımıyla giderin.
- En iyi sonuçlar için taş hâlâ sıcak olmalıdır; aksi halde sıcak suyla yıkayın.
- Limon veya sirkeye batırılmış metal tel örgü süngerler veya aşındırıcı scotch-brite pedler kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla suda bekletmeyin.
- Nemli taş, temizlik işlemleri bittikten sonra en az 8 saat kullanılmamalıdır.
- Zamanla taşın yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bunun nedeni, taşı kaplayan emayenin yüksek sıcaklıklardan kaynaklanan normal genişlemesidir.

Buharlı Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

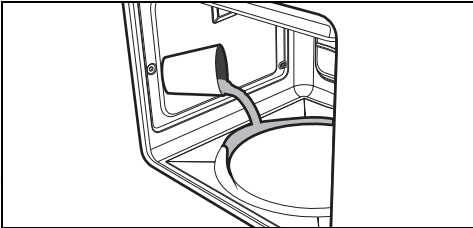


Buharlı Temizleme işlevi, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının iç kısmını çok kolay bir şekilde temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları, daha sonra kolayca giderilmesi için ısı ve su buharı sayesinde yumuşatılır.

Ön işlemler

Buharlı Temizleme işlevini başlatmadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılıysa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Bölmeden taşmayacak şekilde olduğundan emin olun.



- Su ve bulaşık deterjanı

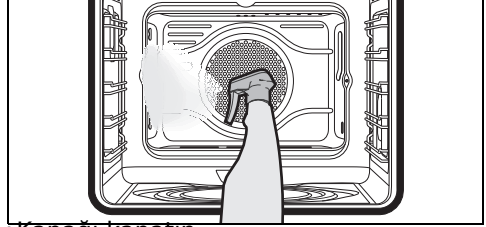
püskürtme nozulu kullanarak fırın içindeki solüsyona uygulayın. Püskürtmeyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



Deflektör kendi kendini temizleyen bir malzeme ile kaplıysa üzerine püskürtmeyin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

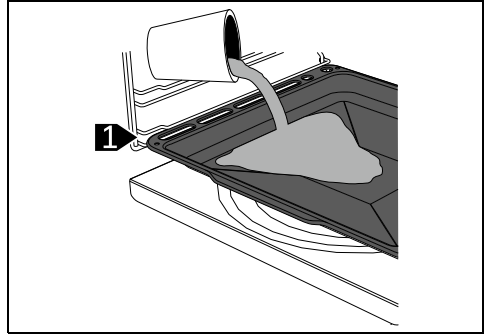


- Kapağı kapatın.

Pizza taşı olan modeller için

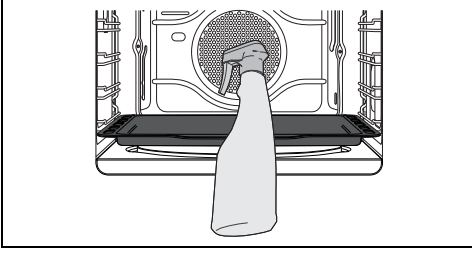
- Pizza taşının yerine, fırın tabanındaki yuvasına kapağı yerleştirin.

- İlk rafa bir tepsi yerleştirin.
- Tepsie yaklaşık 120 cc su dökün. Taşmayacak şekilde olduğundan emin olun.



- Bir püskürtme nozulu kullanarak fırın içine su ve bulaşık deterjanı solüsyonu püskürtün. Püskürtmeyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin (deflektörü olmayan

(İçine gleyen kendini temizleyen paneller sadece).



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

• Kapağı kapatın.

Buhar Temizleme çevrimi ayarı

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

2. Fonksiyon düğmesini simgeye çevirin.



3. Sıcaklık düğmesini simgeye çevirin.



Buhar Temizleme çevrimi, programlayıcı saat düğmelerine son basıktan birkaç saniye sonra başlar.

Buhar Temizleme çevrimi sonunda sayaç fırın ısıtma elemanlarını devreden çıkarır, zil çalmaya başlar ve programlayıcı saat göstergesindeki sayılar yanıp sönmeye başlar.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini işlevden çıkmak için 0'a çevirin.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bezle silin.
3. Kirleri çıkarmak için sert metal tellerli aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

6. Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini takın, takılıysa. Daha yüksek hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:

- İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli işlev ile kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, içini aynı anda katalitik bir yöntemle kurutmanızı öneririz.

çevrim.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

olağanüstü bakım

contasını bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

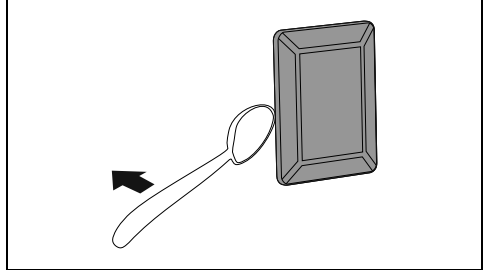
Dahili ampulü değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

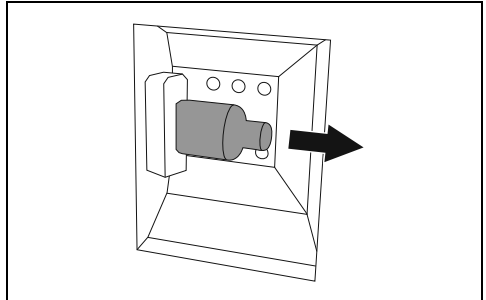
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir araç (ör. bir kaşık) kullanın.



Fırın haznesinin emayesini çatlatmamaya özen gösterin.

4. Dışarı kaydırın ve ampulü çıkarın.

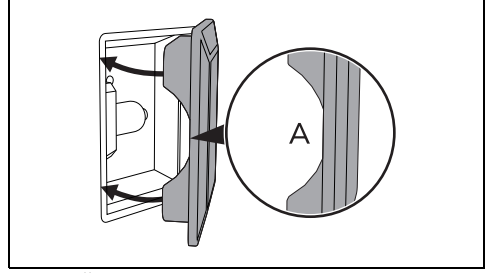




Halijen ampul doğrudan parmaklarınızla temas edilmemelidir, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampülü aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmı kapağıya bakacak şekilde



7. Kapağı, ampul destesine mükemmel şekilde tutturacak şekilde tamamen aşağı itin.

KİLİTLİK

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

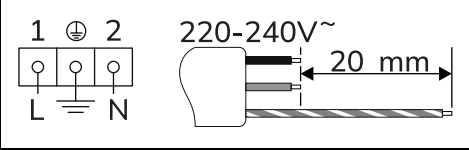
Genel bilgi

Anakart özelliklerini şu karşılaştırın plakadaki verilerle karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görülebilir şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Cihaz topraklı bağlanmalıdır. diğer kablolar dan en az 20 mm uzun olan bir tel kullanarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine göre ifade edilmiştir.



Bahsi geçen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını tam ayırma sağlayacak kontak ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için: Sabit bağlantıya entegre olan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aksesuar adaptörleri, grup prizleri veya bağlayıcılar kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine neden olabilir.

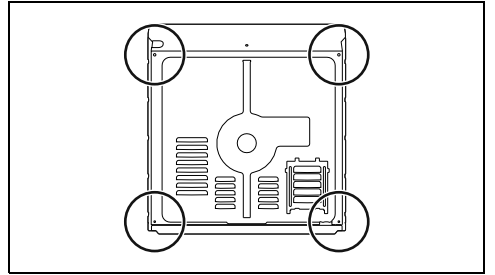
Kablo değişimi



Güç gerilimi
Elektrik çarpmaya tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kılıf vidalarını sökün ve konektör tablosuna erişmek için kılıfı çıkarın.



2. Kablonun değiştirilmesi.

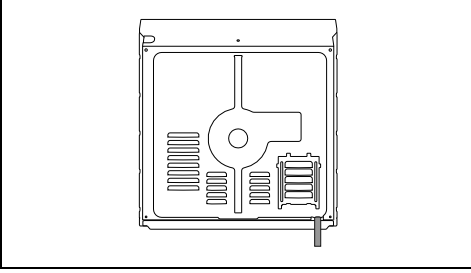
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayın.

Pozisyonlandırma



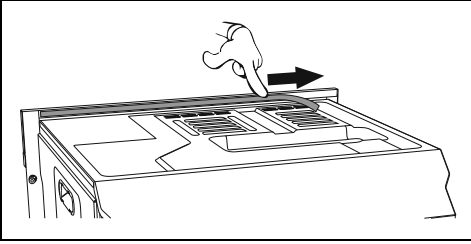
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

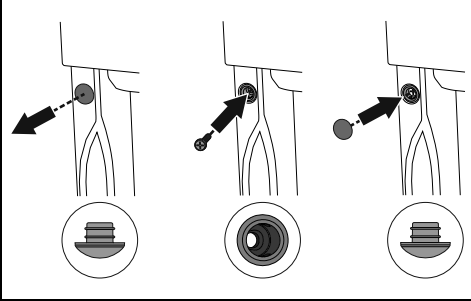


Ön panel contasını

Ön panelin arka kısmına teslim edilen contayı yapıştırın; böylece su veya diğer sıvıların içeri sızması engellenir.



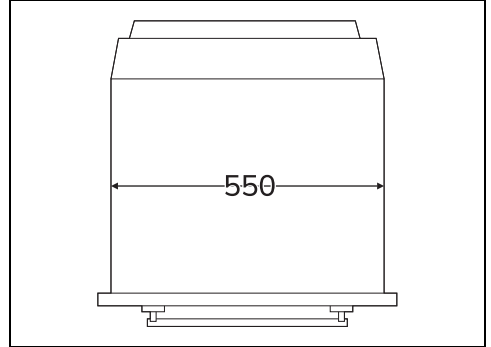
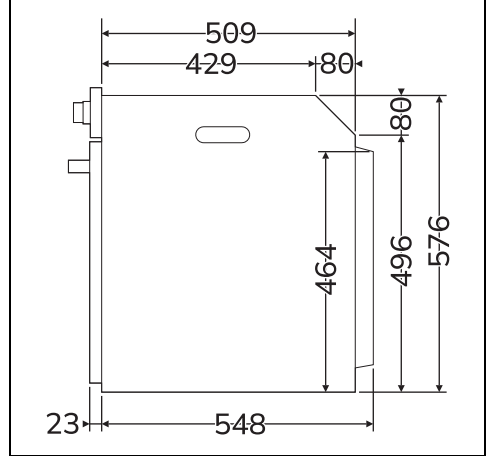
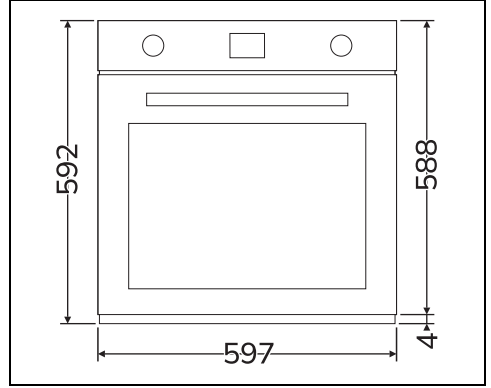
Sıkıştırma/bağlantı somunları

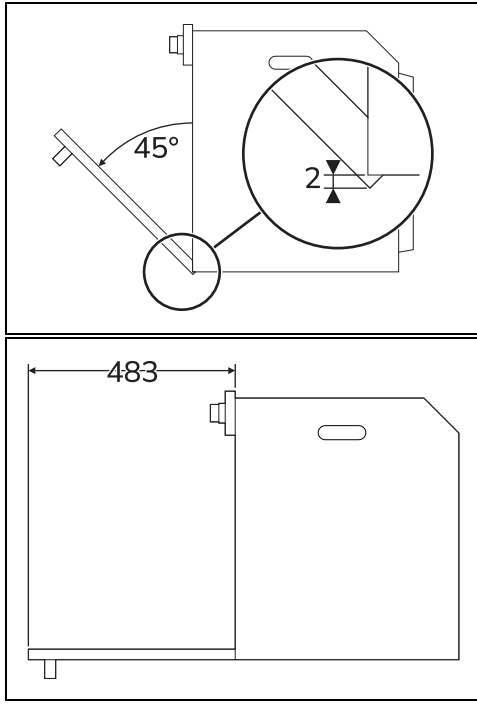


1. Cihazın önündeki keçe/keçe kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Cihazı dolaba vidalarla sabitleyin.

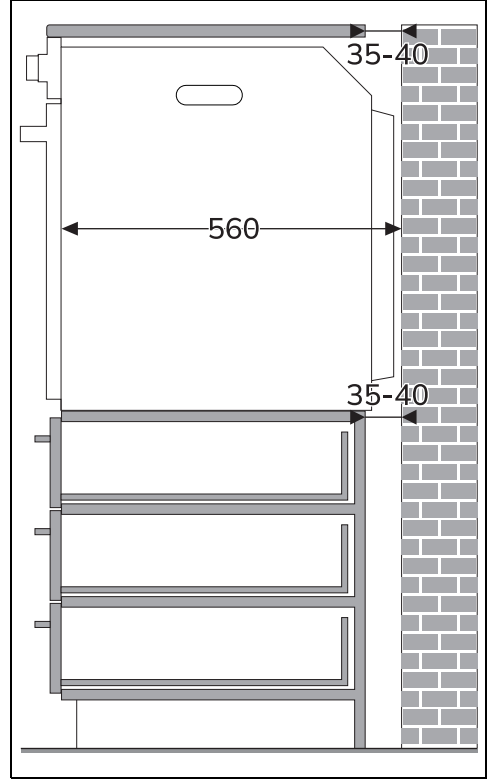
4. Önceden çıkarılan kapaklarla keçe parçalarını örteyin.

Cihaz genel boyutları (mm)

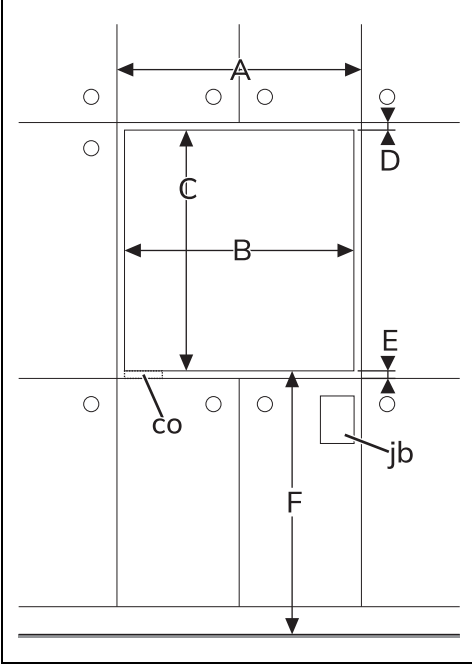
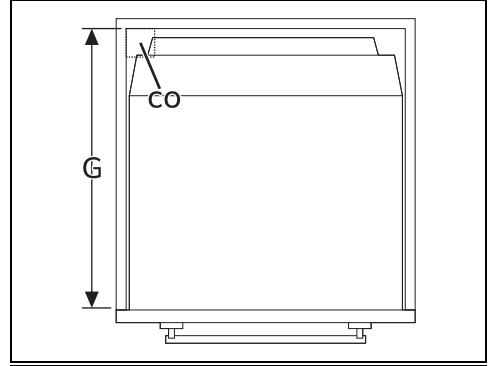
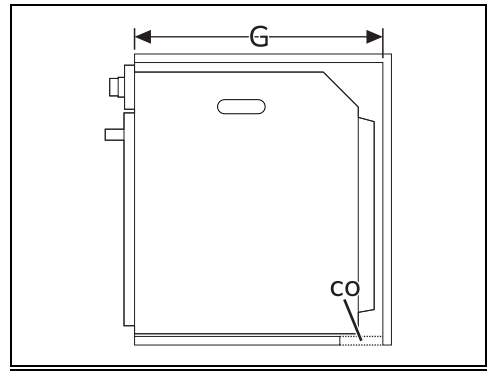
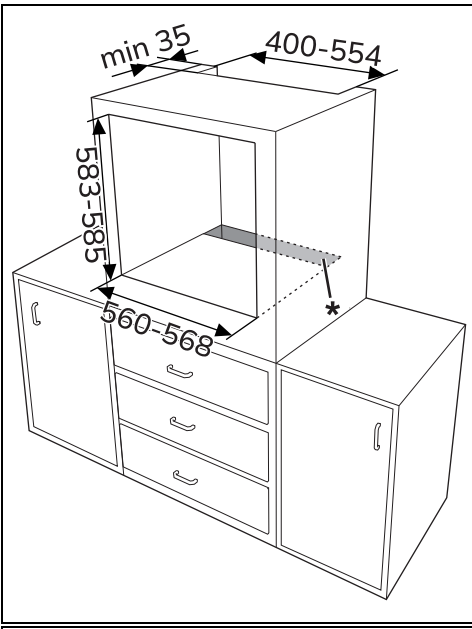




Bir sütuna monte etme (mm)



*Kabin üstü/ arka bölümde yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.



A asg. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 121 - 1105 mm

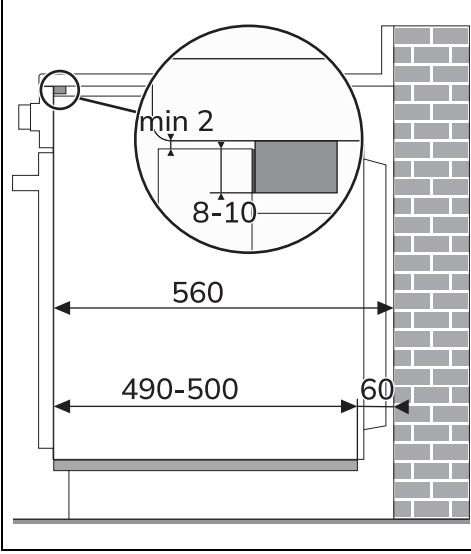
G min. 560 mm

H min. 594 mm

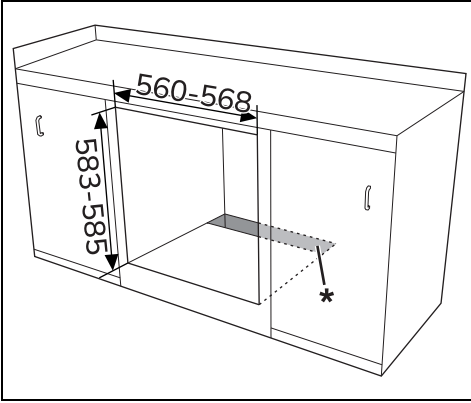
co Güç kablosu için kesik (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

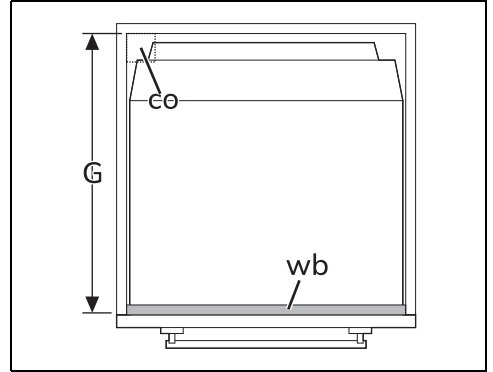
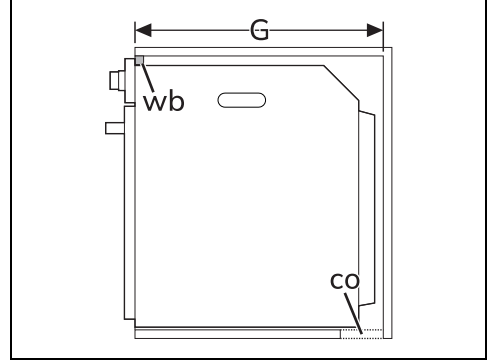
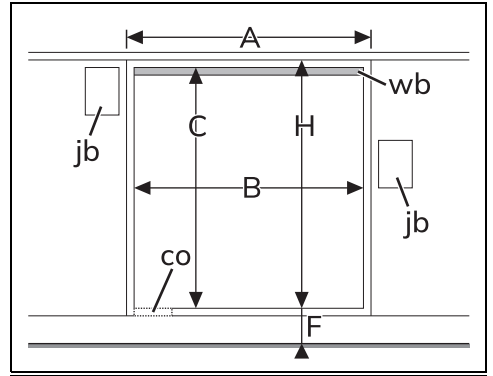
İş tezgahlarının altına montaj (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altına gömülü olarak kurulacaksa, öndeki panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için ahşap bir çitanın monte edilmesi gerekir.



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için oyma/boşluk (min. 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çıta (önerilir)
