

S M E G

SF6300TVX

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	31	KULLANIM	40
Genel güvenlik talimatları	31	Ön işlemler	40
Bu cihaz için	34	Aksesuarların kullanılması	40
Cihazın amacı	34	Fırının kullanımı	41
Bu kullanıcı kılavuzu	35	Dijital programlayıcı	41
Üretici sorumluluğu	35	Pişirme tavsiyeleri	44
Tanıtım plakası	35	Aksesuarlar için mini kılavuz	45
Atıklar	35	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	45
Avrupa Kontrol Makamları için Bilgi	35	Denetleyici Makamlar için Bilgi	46
Enerji verimliliği teknik veriler	35	TEMİZLİK VE BAKIM	47
Enerji tasarrufu için	35	Cihazın temizliği	47
Kapalı/standby'deki güç tüketimi hakkında bilgi	36	Kapıyı temizlemek	47
moda göre	36	fırın içinin temizliği	48
Aydınlatma kaynakları	36	Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)	50
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız	36	İstisnai 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 dikkatlice 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.

- Fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

- Suyu kullanarak yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: kapatın

cihaza ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğun.

- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli aletleri kullanma konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenlikleriyle ilgilenen yetişkinler tarafından denetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- 8 yaşından küçük çocukları sürekli güvenli bir mesafede tutun

gözlemlı

• Çocukları kullanılırken cihazdan 8 yaşının altında tutunuz.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yağların veya yağlı maddelerin salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve alev alabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsı veya tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

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

• Cihazdaki yuvalara sıvri metal nesneler (çatal, kaşık vb.) sokmayın.

• Kullanım sonrası cihazı hemen kapatın.

• ALEV ALAN MADDELERİ CİHAZIN YANI YANINDA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• Cihaz çalışırken yakınında aerosoller kullanmayın.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

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

• Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onamaya çalışmayın.

• Cihazı prize takılıyken fişini çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

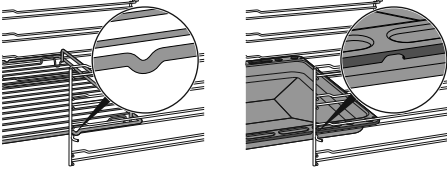
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, lekelerin gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın; yüzeye zarar verebilir ve cama zarar verebilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.

• Cihaza oturmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye yerleştirilmelidir. Bunların çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve yana bakmalıdır.

fırın haznesinin arkasında.



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

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

• HİÇBİR ŞEKİLDE CİHAZI ISITICI CİHAZ OLARAK KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın haznesine kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.

• Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, şunu yerleştirin

ısıtılmış hava sirkülasyonunu iç fırın haznesi içerisinde engellemeyecek şekilde.

- Açık kapıyı kullanmayın ki iç cam yüzeyine tepsi veya tepsileri koymayın.
- Monte ederken cihazı yerine zorlamak için asla fırın kapağını kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpa basırmayın.

Kurulum ve bakımı

• BU CİHAZIN BİR YATTA VEYA KARAVELDE KURULMASI YASAKTIR.

• Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Cihazı, bir yardımcı kişinin yardımıyla dolap oyukuna konumlandırın.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleyici bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

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

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

• Cihaz, elektrikli sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

- En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

- Terminal güç iletimi tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.

- UYARI: cihazı konumlandırırken güç kablosunun takılıp sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

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

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

- Kurulum sonrasında cihazın, ulaşılabilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarla kesilebilmesi için bağlantısının kesilmesine izin verin.

- Bağlantı hattını, kurulumla ilgili olarak III kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesimi sağlamak için temas ayırma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.

regülasyonlar.

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

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletlerine özgüdür; ev aydınlatması için kullanmayın.

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

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağı üzerine hiçbir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.

- Kapıların içinde herhangi bir cismin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

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

Cihazın amacı

- Bu cihaz, ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım hatalı olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarda kullanılmamalıdır:

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

ortamlar.

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



Bu cihaz sadece iç mekanda kurulum ve kullanım için uygundur.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve çalışır durumdaki ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda sıkça görünen her şeyi tanımlayan görseller bulunur. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve buna bağlı olarak ekranda görünen her şeyin kullanma kılavuzundakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici Sorumluluğu

Üretici, kişi veya mal zararından kaynaklanan zararlardan hiçbir sorumluluk reddeder:

- belgelendirilenden başka kullanım;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Kimlik plasti

Kimlik plağı, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik plakasını çıkarmayın.

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihazda mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilebilecek miktarda madde bulunmamaktadır.

direktifler.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı atmak için:

- Güç kablосunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli/elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri verin, bire bir karşılıkla.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Denetim Kurulları için Bilgi

Fanın zorlanmış modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ekodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasının bulunduğu web sitesinden indirilebilen “Ürün Bilgi Sayfası”nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka şekilde gösterilmediği sürece donmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.
- Birden çok türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

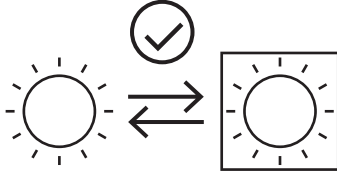
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal süre kullanılmadan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içinde biriken ısı ile kalan birkaç dakika pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılımını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kapasiteyi değiştirme modu bilgisi

Söz konusu ürün için sayfaya karşılık gelen bölüm altında www.smeg.com adresinde cihazın kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynaklarına sahiptir.



- Cihazdaki ışık kaynakları, ısıl ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunur.

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kuralını kullanır:



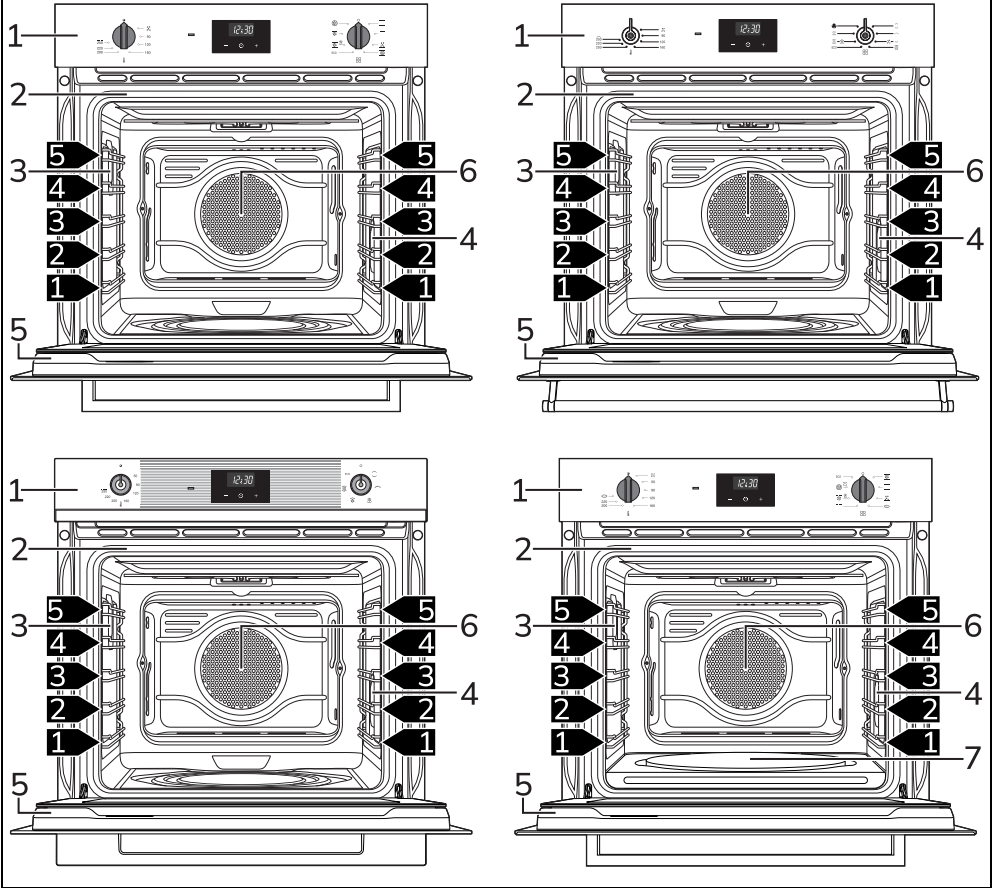
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Aydınlatma ampülü

4 Işık (bazı modellerde sadece)

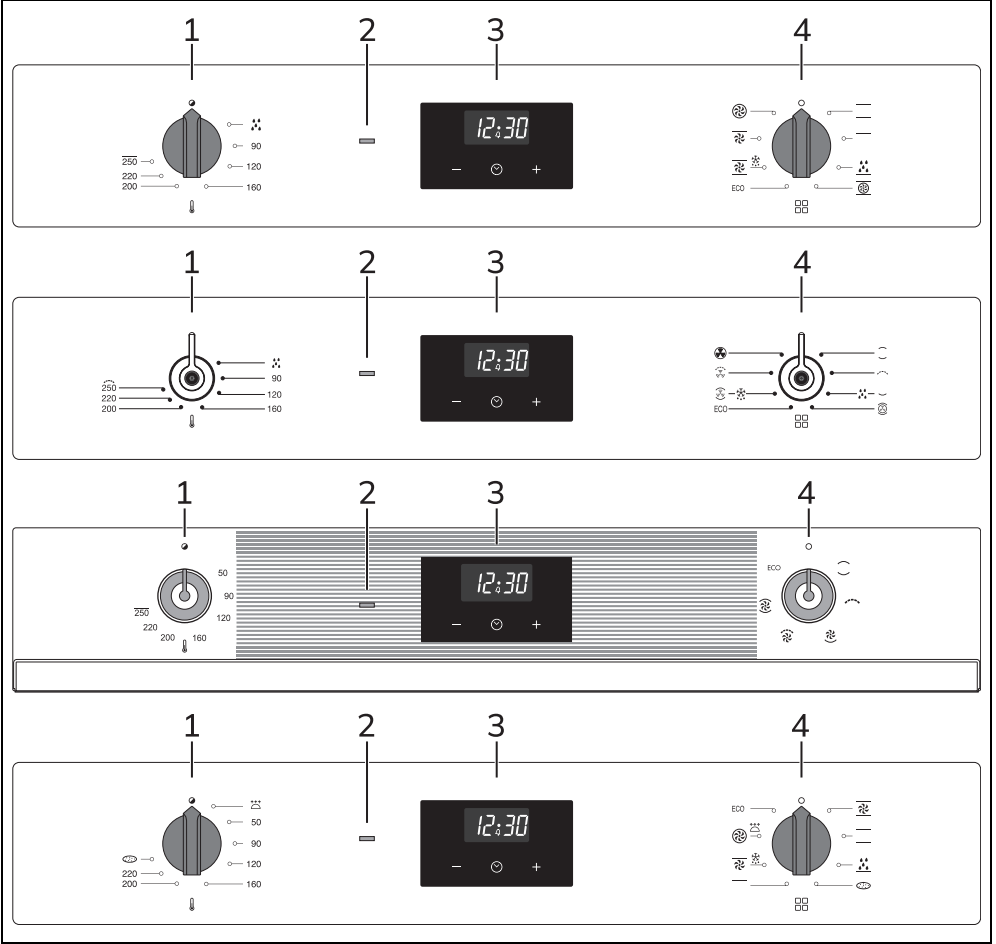
5 Kapı

6 Fanı

7 Pizza taşı (bazı modellerde sadece)

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenize olanak sağlar.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin, minimum ve maksimum ayarlar arasındaki değerde.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergesi açıldığında fırının ısındığını gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Düzenli olarak açıp kapatılması, fırın boşluğundaki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Güncel zamanı göstermek, planlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık geri sayım geri sayacı programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra sıcaklığı, sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Takma yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akımı sağlar; kapı kapandıktan sonra kısa bir süre daha bu akış sürebilir.

alet kapatıldı.

Fırın aydınlatması

Cihaz iç aydınlatması yanar:

- kapı açıldığında (bazı modellerde sadece).
- ECO fonksiyonu varsa dışında herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.



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

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.

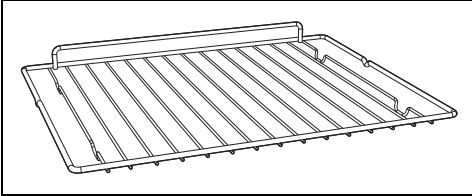


Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



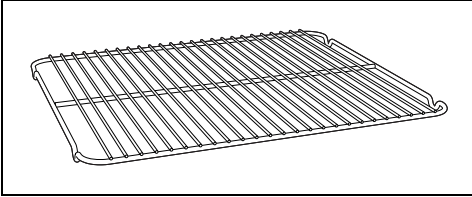
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezleri'nden istenir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



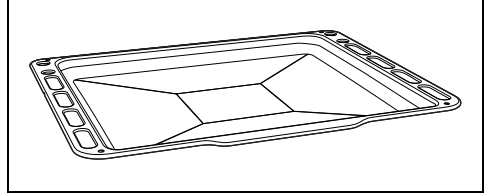
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



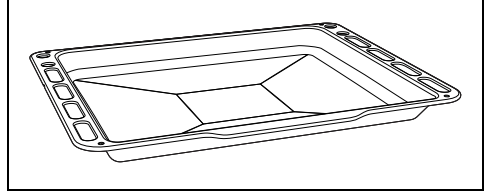
Tepsinin üstüne konulur; sızdıracabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Tepsi



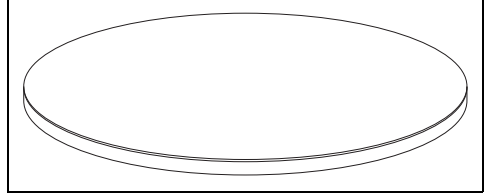
Pastalar, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar ve kurabiyeler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



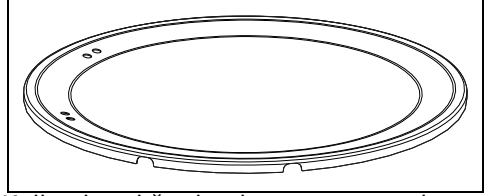
Üsttekinde bulunan raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Pizza taşı



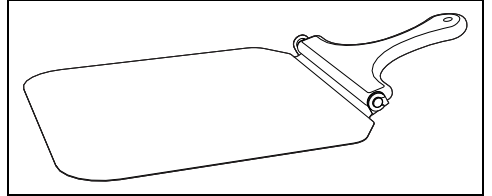
Pişirme için özellikle tasarlanmıştır pizza ve benzeri yemekler.

Pizza kapağı

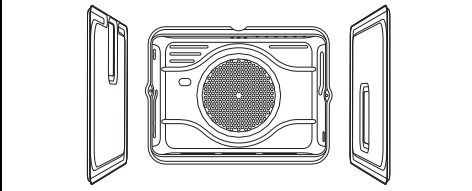


Kullanılmadığında pizza taşının yerine fırının tabanının yuvasına konulur.

Pizza spatulası



Pizzayı kolayca pizza taşına yerleştirmek için.



Küçük yağ artıklarını emmede kullanışlı.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını istisna tutarak diğer etiketleri çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bölümüne bakınız "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Fırını kullanma paragrafına bakınız: En az bir saatlik pişirme süresi belirleyin.
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- odayı havalandırın;
- Kalmayın.

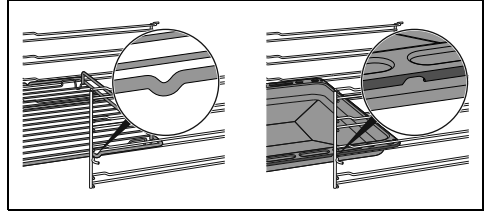
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar takılmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın hacminin arka kısmına doğru.



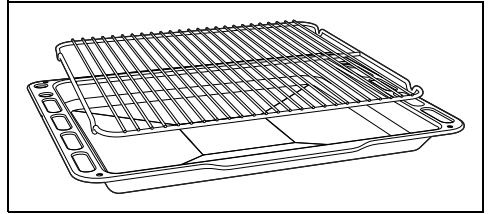
Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim işlemi sonrası kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece yağ, pişirilen yiyecekten bağımsız olarak toplanabilir.



Kapa ve pizza taşı (bazı modellerde sadece)

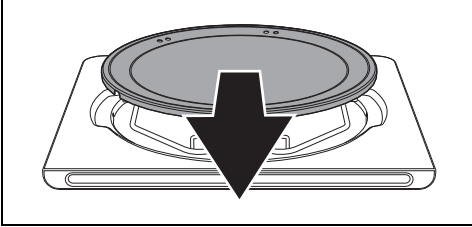


Yanlış kullanım: Yanık tehlikesi ve yüzeylere zarar gelmesi

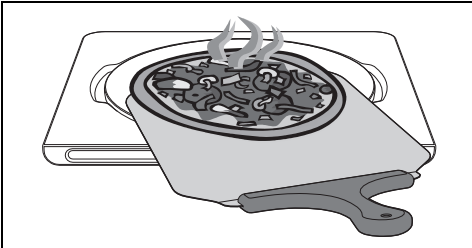
- Pişirme bittikten sonra tabak hâlâ sıcak kalır. Dikkatli davranıldığından emin olun.
- Pizza taşı açıklandığı şekilde kullanmayın; örneğin gaz veya cam seramik ocaklarda veya bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanın üzerindeki yağı seviyorsanız, yağı fırından çıkarıldıktan sonra eklemek en iyisidir; çünkü pizza taşında yağ lekeleri görsel rahatsız edici olabilir ve verimliliğini azaltabilir.
- Pizza taşı kullanılmıyorsa fırından çıkarın ve fırının tabanını sağlayan kapakla kapatın.

Cihaz soğukken, alt kapak çıkarın ve pizza taşı yerleştirin. Taşın sağlanan çukuru doğru şekilde yerleştirdiğinden emin olun.

Pişirme için özel pizza fonksiyonunu kullanın



Pizza spatulası (bazı modellere özel)
Yemekleri taşıırken yanık riskini önlemek için her zaman pizza spatulasını sapından tutun. Taze ürünleri kaydırmayı kolaylaştırmak için çelik yüzeyi hafifçe una bulamayı önermekteyiz; çünkü nem içeriği nedeniyle çeliğe yapışabilirler.



Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Dijital programlayıcı



Azaltma tuşu

Saat butonu

Artırma tuşu

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın çalışmaya başlamaz.

İlk kullanımdan itibaren veya elektrik kesintisinden sonra, rakamla **0:00** şu anda yanıp sönecek cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönecek.

2. Zamanı artırma tuşu ile ayarlayabilirsiniz azaltma tuşu. Artırma veya azaltmak için tuşa basılı tutun hızla.

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

4. Ekran sembol, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için artırma tuşu ve azaltma tuşunu anda basılı tutun

anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Dakikayı hatırlatıcı sayaç



Dakikayı hatırlatıcı, pişirmeyi durdurmaz; ayarlanmış zamanın dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakikayı hatırlatıcı sayaç istenildiği zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesine birkaç saniye basılı tutun. Gösterge şunu gösterir
rakamla 0:00 ve sembol  saatler ile dakikalar arasında yanıp sönüyor.

2. Gerekli dakikaları ayarlamak için  artış ve azalış tuşlarını kullanın.

3. Dakikayı ayarlamayı bitirmek için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve sembol ekranda görünecektir.



Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azalt düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23'e kadar ayarlanabilir.
saat ve 59 dakika.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlayan ve biten pişirme işlemini mümkün kılan fonksiyondur.

1. Saat düğmesini, kadar basılı tutun



sembol yanıp sönür.

2. Saat düğmesine tekrar basın.

Ekranda sembol ve metin görünecek



görüntüde, şu sıra değişen olarak, ayarlanmış süre.

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

4. Bir fonksiyon ve bir pişirme sıcaklığı seçin.

5. Geri sayımı başlatmak için herhangi bir tuşa basmadan yakl. 5 saniye bekleyin. Geçerli saat ve sembolleri ekranda belirecektir.



ekranında.

Pişirmenin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılacaktır. Ekranda,



sembol sönür, sembol yanıp sönür ve bip sesi duyulur.

6. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a getirin.

7. Buzu kapatmak için, programlayıcı saat düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Belirlenen programlamayı iptal etmek için artışı basılı tutun

ve aynı anda azaltma tuşlarına basın ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirli bir saatte başlatılan ve kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra biten bir pişirme işlemini mümkün kılan fonksiyondur.

1. Saat düğmesini, kadar basılı tutun



sembol yanıp sönür.

2. Saat düğmesine 2 saate basın.

3. Saat düğmesine tekrar basın.

Gösterge rakamları gösterecek



ve metni



sıralı olarak, bu sırada



sembol yanıp sönüyor.

4. Gerekli dakikaları ayarlamak için

veya düğmelerini kullanın. (ör. 1 saat).

5. Saat düğmesine basın



ekranda görünecek in kaydedilmiş pişirme süresi mevcut zamana eklenmiş olarak sıralanır.

6. Pişirmenin bitiş saatini ayarlamak için veya tuşlarını kullanın.



Fırın ön ısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. Bir pişirme sıcaklığı ve fonksiyon seçin.

8. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan

yakl. 7 saniye bekleyin. Geçerli saat ve sembol ekranda görünür.

9. Pişirmenin beklenen başlangıç anında, sembol  belirir.

10. Pişirmenin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılacaktır. Ekranda,

ekranda, simge kapanır, simge yanar
söner ve zil çalar.

11. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.

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

13. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



En fazla 10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Programlanmış pişirme süresi 24 saatin üzerinde ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme süresini göstermek için saat düğmesini 2 saniye basılı tutun. Basın the saat düğmesini tekrar basın. Ekran metni gösterdiğinden emin olunuz **DUR** ve ardışık kalan pişirme süresi.

Ayarlı veriyi değiştirme

1. Saat düğmesine 2 saniye basın.

2. Değiştirmek istediğiniz fonksiyona bağlı olarak saat düğmesine basın:

- Zamanlı pişirme için bir kerelik.
- Programlanmış pişirme için iki kez
- dakika sayacı için bir kez basmayın, sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan devam edin.

3. Değerleri değiştirmek için ve düğmelerini kullanın.

Ayarlanan verilerin silinmesi

Zamanlanmış ve/veya programlanmış pişirme süre verilerini silmek için:

- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.
- veya

- “Ayarlanan veriyi değiştirme” bölümünün 1. ve 2. noktalarını tekrarlayın ve “DUR” bölümüne gidip değeri “0” olarak şekilde düğmeyi basılı tutun: “END” içindeki zaman otomatik olarak iptal edilir.

Dakika geri sayım zamanlayıcı verilerini silmek için gereklidir:

1. “Ayarlanan veriyi değiştirme” bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve aşağıdaki şekilde ilerleyin:
- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.

veya

- Değeri “0” yapmak için anahtarı kullanın.

Zil seçimi

Zil 3 ton çalabilir.

1. Artırma düğmesini ve azaltma tuşları aynı anda basın.

2. Saat düğmesine basın

Farklı bir zil tonu seçmek için azaltma düğmesine basın.

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.



Programlayıcının saat simgesini gösterir, aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saati 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.

EKONOMİK

ECO

Bu işlev, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur ve düşük enerji tüketimi sağlar. Nem oluşturan yiyecekler hariç tüm türdeki yiyecekler 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 kapağı açmaktan kaçının.



ECO işlevinde pişirme süreleri (ve herhangi bir önceden ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO işlevi hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'den düşük sıcaklıklara dayanabilen yiyecekler için tavsiye edilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

STATİK



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

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde eder. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere eşit kahverengine ulaşır.

TABAN



Isı yalnızca haznenin alt tarafından gelir. Kekler, turtalar, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

FAN-DESTEKLI



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

FAN-DESTEKLI IZGARA



En iyi ızgara sağlar, kalın et dilimleri için bile. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN-ISITMALI TABAN



Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle 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 fırına önceden ısıtılmadan yerleştirmek önerilir.

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden çok rafta hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

FAN-ISITMALI



Isı hızla ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku veya tat karışımlarının olmadan çok katlı pişirme için idealdir.

PİZZA



Pişirme için tasarlanmış pizza işlevi.

PROVACHİNG



Bu işlev unun mayalanması için özellikle uygundur.



Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

HIZLIÇÖZÜTME



Hızlı çözündürme, fırın içindeki oda sıcaklığında havanın eşit dağılımını sağlamak için fanın devreye girmesiyle yardımcı olur. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Düzgün pişirme için çoklu seviyelerde fan destekli işlev kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışarıda pişmiş, içeride çiğ kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığı ve kalitesine göre değişir ve ayrıca

tüketici tadı.

- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya rostoya bir kaşıkla basın. Sert ise pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için tavsiyeler

• Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Fan destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı tavsiye ederiz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

- Fırından çıktığında tatlı çökerse, bir sonraki sefer ayarlanmış sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

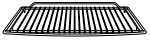
Çözme ve mayalama için tavsiyeler

- Paketleri olmadan dondurulmuş gıdaları, fırının ilk rafındaki kapaksız bir kaptan saklayın.
- Gıdaların üst üste binmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafa ve birinci seviyedeki tepsiye kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadaki sıvı gıdadan uzaklaşır.
- En narın kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.
- Sıcaklığın dağılmaması için kapı açışını en aza indirin.
- Cihazın içini daima temiz tutun.

Aksesuarlar için Mini kılavuz



Raf

- Kalıplar/ güveçler için ızgaranın destek yüzeyi olarak kullanılmasını öneririz.
- Pişirme tepsi yoksa ızgara, alt raflara yerleştirilen derin pişirme tepsi ile sularını toplamak için ızgara olarak temel görevi görebilir.

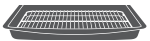


Derin teps

- Tek bir seviyede pişirme için derin pişirme tepsinin kullanılmasını öneririz.
- Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsinin merkez rafına yerleştirin.

- STATIC fonksiyonunu kullandığınızda gerekli raf.

- YEMekGriL modunda pişirmek için son raf üzerine pişirme tepsinin ve pişirme tepsi ızgarasını yerleştirin



Tepsi rafı

Izgara alardan akan suları toplamak için pişirme tepsi ızgarasını temel olarak kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50
Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini kapsamaz ve yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Makarna fırınlaması	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Turbo/Üflemlerli destekli	2	180 - 190	90 - 100
Domuz sırtı	2	Turbo/Üflemlerli destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Üflemlerli ızgara	4	250	15
Dana roastsı	1	Turbo/Üflemlerli destekli	2	200	40 - 45
Kuzu tavşan roastsı	1.5	Üflemlerli/Üflemlerli Isıtılmalı	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Turbo/Üflemlerli destekli	2	180 - 190	110 - 120
Domuz boynu rosti	2 - 3	Turbo/Üflemlerli destekli	2	180 - 190	170 - 180
Fırın tavuk	1.2	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey- 2. yüz - yüzey
Domuz pirzola	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15 5
Yedek kaburga	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	ızgara	5	250	7 8
Domuz fileto	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	10 5
Dana fileto	1	ızgara	5	250	10 7
Somon alabalığı	1.2	Turbo/Fan destekli	2	150 - 160	35 - 40
Deniz keşisi	1.5	Turbo/Fan destekli	2	160	60 - 65
Flounder	1.5	Turbo/Borulu Fanlı	2	160	45 - 50
Pizza	1	Turbo/Fan-lı	2	250	8 - 9
Ekmek	1	Fan-yardımcı/Fan-Isıtılmalı	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Fan-lı	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Fan-yardımcı/Fan-Isıtılmalı	2	160	55 - 60
Turta	1	Fan-yardımcı/Fan-Isıtılmalı	2	160	35 - 40
Ricotta keki	1	Fan-yardımcı/Fan-Isıtılmalı	2	160 - 170	55 - 60
Reçel tartları	1	Turbo/Fan-lı	2	160	20 - 25
Şeffaf kek	1.2	Fan-yardımcı/Fan-Isıtılmalı	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Turbo/Fan-aydınlatılmalı	2	180	80 - 90
Sponge kek	1	Fanlı/Ayrılık Fanlı Isıtıcı	2	150 - 160	55 - 60
Tablodaki süreler önceden ısıtmayı içermez ve yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.					

Denetim Kurulları İçin Bilgi

Fanlı zorunlu mod

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

KİŞİLER bölümündeki Enerjiyi Tasarruf Etme bölümüne bakın.

KİŞİLER bölümündeki Enerjiyi Tasarruf Etme bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için önceden ısıtma aşamasını atlamalısınız (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakın).

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük olağan temizleme

Aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle kurulaayın.

Gıda lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi zarar verecek paslanmaz 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 bez ile kurulaayın.

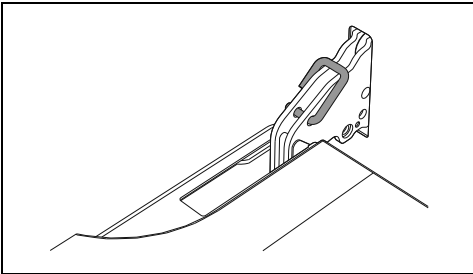
Şekerli gıda kalıntılarının (ör. reçel) fırında Sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmeye bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

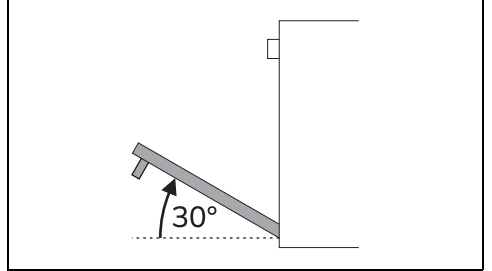
Kapı sökülmesi

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

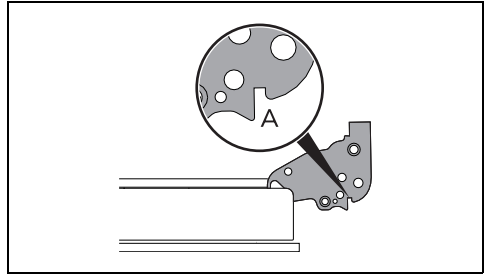
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterildiği menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın ellerle tutun, yaklaşık 30° lik bir açı oluşturarak kaldırın 30° açıyla çıkarın.



3. Kapıyı yeniden takarken menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve oluklu bölümler A'nın yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun.



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

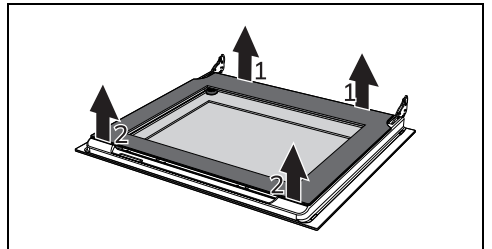
Kapı camını temizleme

Kapının camı her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde, nemli sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

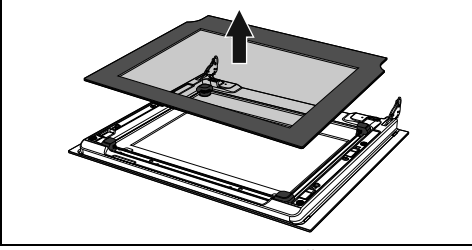
İç cam panellerini çıkarma

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

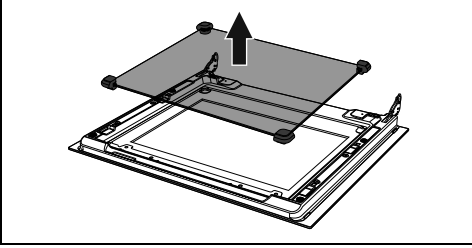
1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. İç cam panellerini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın, oklar 1 ile gösterildiği hareketi takip edin.



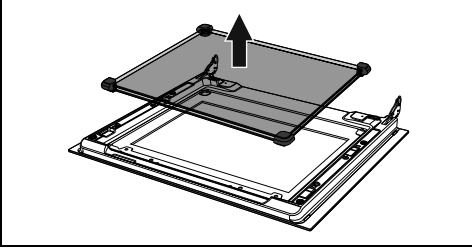
3. Başparmakları oklar tarafından gösterildiği hareketi izleyerek ön pimleri serbest bırakın
4. Ardından iç camı ön profilinden çıkarın.



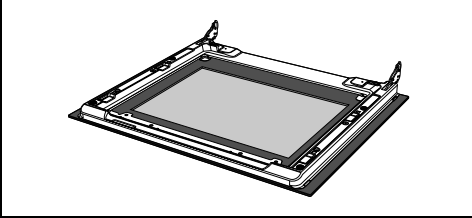
5. Ara cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

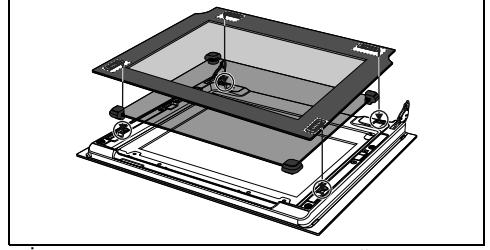


6. Dış cam camını ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

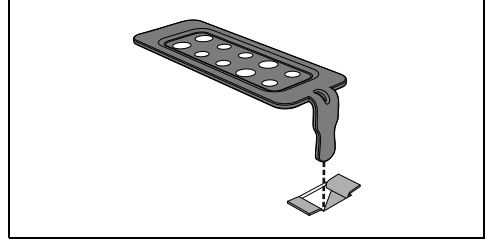


7. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için ıslak bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



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



Fırın haznesinin temizliği

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

Gıda kalıntılarının fırın haznesinde kurumamasına dikkat edin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulum

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

1. Cihazın soğumasına izin verin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

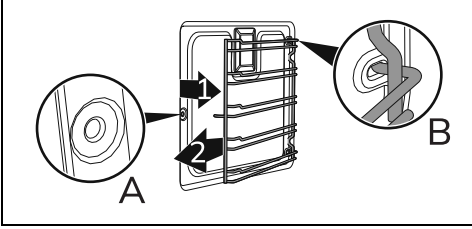
4. Cihazın içinin tamamen kuruması için kapıyı açık bırakın.

Raf/taflalar destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/taflalar destek çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/taflalar destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi A olukundan çıkarmak için fırın iç kısım tarafına doğru çekin, ardından arka taraftaki B oturaklardan dışarı kaydırın.



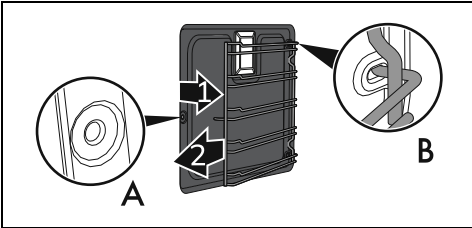
- Temizlik tamamlandığında raf/taflo destek çerçevelerini geri yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/taflo destek çerçevelerini çıkarmak (bazı modellerde sadece)

Yan taraftaki kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/taflo destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (bazı modellerde sadece).

Raf/taflo destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi A olukundan serbest bırakmak için fırın iç kısmına doğru çekin. Ardından arka taraftaki B oturaklardan kaydırın. Yan kendi kendini temizleyen panel, raf/taflo destek çerçevesine bağlıdır.



Çıkarma sırasında yüzeylere zarar vermemek için kendi kendini temizleyen paneli yanlışlıkla raf/taflo destek çerçevesinden ayırmamaya dikkat edin.

- Temizledikten sonra yan kendini temizleyen panelleri ve raf/taflo destek çerçevelerini geri takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Kendini temizleyen panelleri yenileme (bazı modellerde sadece)

Kendini temizleyen panellerin yenileme döngüsü (katalitik döngü) bir temizlik yöntemidir

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

1. Önce mikrofiber bir bezle fırın iç kısım tabanını ve üstünü temizleyin

suda bekletilmiş ve nötr bulaşık deterjanı ile temizlenen sıvı. İyice durulayın.

2. En yüksek sıcaklıkta bir saat boyunca fan destekli bir fonksiyon seçerek bir yenileme döngüsü ayarlayın.

3. Yenileme döngüsünden sonra kendi kendini temizleyen paneller özellikle kirliyse, çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

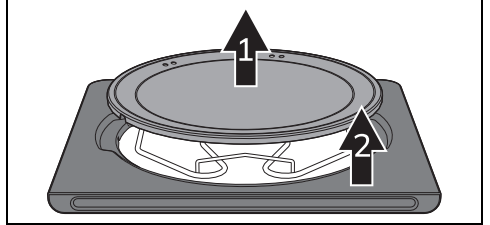
Kendini temizleyen panelleri tekrar fırına koyun ve iyice kurumasını sağlamak için 180°C'de bir saat boyunca fan destekli bir fonksiyon kullanın.



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

Sadece pizza modellerinde:

Bir sırayla pizzanın taş kapağını (1) ve üzerine konulduğu tabanı (2) çıkarın. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı, ardından dışa doğru çekilmelidir.



Alt ısıtma elemanının (3) ucunu birkaç santimetre kaldırın ve fırın tabanını temizleyin.



Pizza taşı tabanını yerine geri itin ve fırının arkasına değene kadar itin, ardından ısıtma elemanı plakasının tabana gömülü kalması için aşağı itin.

Pizza taşının temizlenmesi

Pizza taşı aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Üzerinde kireçlenme varsa tekrar ısıtmayın.

Temizlemek için taşta 50 cc sirke dökün, 10 dakika bekletin.

dakikalar, sonra metal örgüyle veya abrashove süngerle silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kuruması için bırakın.

• Temizliğe başlamadan önce taşı metal bir spatula veya cam-seramik yüzeyleri temizlemek için kullanılan bir kazıyıcı ile yanmış kirleri çıkarın.

- En iyi sonuç için taşın hala ılık olması gerekir; aksi takdirde sıcak suyla yıkayın.
- Limon veya sirke ile ıslatılmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı içeriye daldırmaya bırakmayın.
- Temizlik işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat nemli taş kullanılmamalıdır.
- Zamanla taşın yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın emaye kaplamasının yüksek sıcaklıklardan kaynaklanan normal genişlemesi nedeniyle olur.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

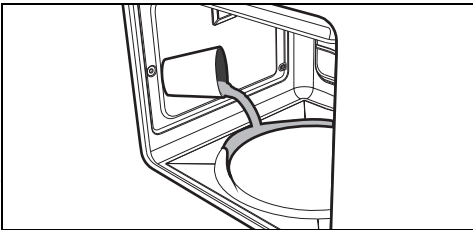


Buhar Temizleme fonksiyonu, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak daha sonra kolayca çıkarılır.

Ön operasyonlar

Buhar Temizleme fonksiyonuna başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Hacmin oluk dışına taşmamasını sağlayın.



- Su ve bulaşık deterjanı püskürtün

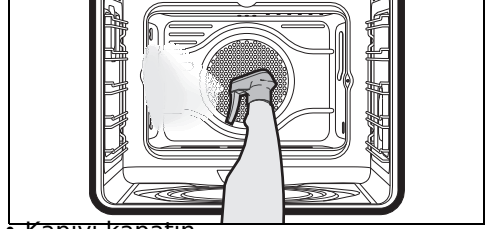
fırın içindeki çözücüyü püskürtme başlığı ile kullanın. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



Kendi kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciyi püskürtme.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

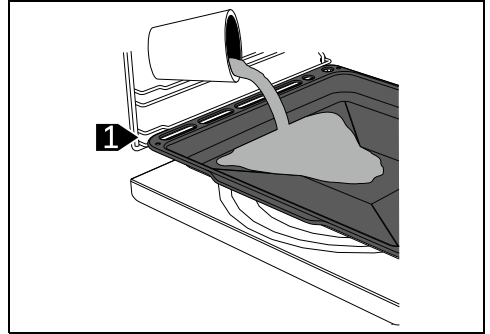


- Kapıyı kapatın.

Pizza taşı bulunan modeller için

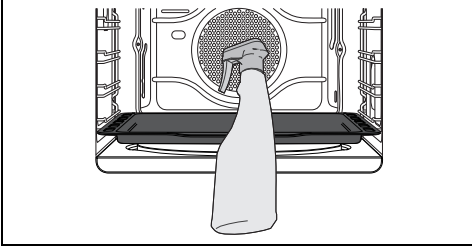
- Pizza taşının yerine fırının tabanındaki muhafazaya kapağı yerleştirin.

- İlk rafın üstüne bir tepsi yerleştirin.
 - Tepsie yaklaşık 120 ml su dökün.
- Suyun tepside taşmamasına dikkat edin.



- Fırın için bir püskürtme başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözeltisini içeri püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin (modellerde olmayanlar için

yalnızca kendini temizleyen paneller).



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

• Kapağı kapatın.

Buhar temizleme çevrimi ayarı

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

2. Fonksiyon düğmesini sembole doğru çevirin.



3. Sıcaklık düğmesini sembole doğru çevirin.



Buhar Temizleme çevrimi, programlayıcı saat anahtarlarına son basıştan birkaç saniye sonra başlar.

Buhar Temizleme çevrimi sonunda zamanlayıcı fırın ısıtıcı elemanlarını devreden çıkaracak, bip sesi başlayacak ve programlayıcı saat göstergesindeki sayılar yanıp sönmeye başlayacak.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini çıkış yapmak için 0'a getiriniz.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin.
3. Kalıntıları çıkarması zor alanlarda bakır iletkenli aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ artıklarında özel fırın temizleyicileri kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

6. Gerekirse kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takın. Daha hijyenik için ve yiyeceklerin kötü kokular almasını önlemek için:

- İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller varsa, fırın içini eşzamanlı katalitik ile kurutmanızı öneririz.

cycle.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

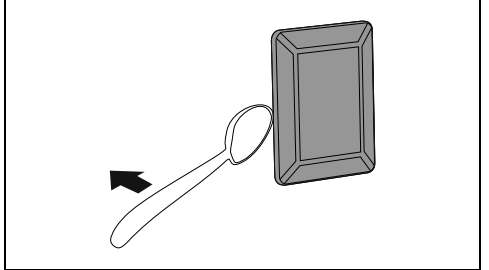
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

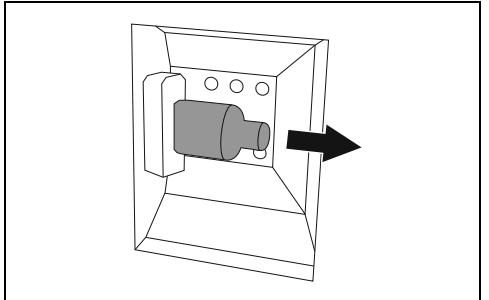
- Cihazı prize takılı değilken çıkartın.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın kapasinin emayesine zarar vermemeye özen gösterin.

4. Ampulü sürgülü olarak dışarı çıkarıp çıkarın.

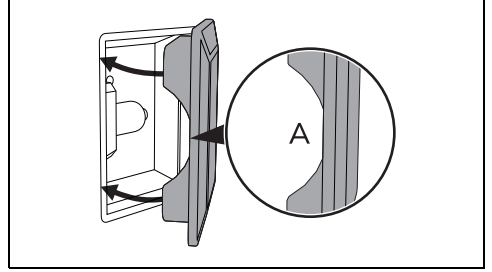




Parlak halojen ampulüne doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Aynı tipte (40 W) bir ampul ile ışık tüpünü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya yüzünü yapmasına dikkat edin.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutuşacak şekilde tamamen bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

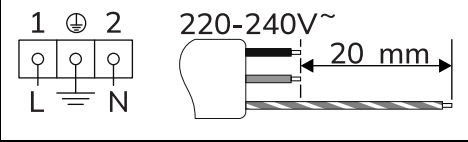
Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini karşı karşıya kontrol edin against the Levhada gösterilen veriler. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakasının cihaz üzerinde açıkça bulunduğu konum.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz topraklanmalıdır. diğer kablolar dan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üçlü çekirdekli kablo.



Yukarıda gösterilen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunur.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çarpışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, tamamen kesintiyi sağlamak için temas ayırım mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim durumlarında.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için: Sabit bağlantıya entegre edilen sigorta açma anahtarı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı türde olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınma ve yanma riski oluşturabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya kısa devreler kullanmaktan kaçının.

Kablo değişimi

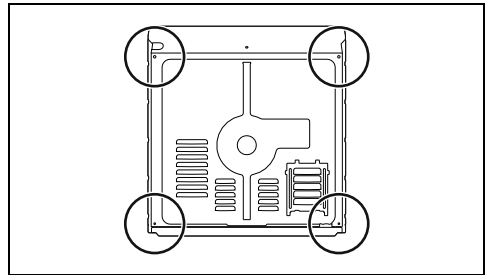


Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve bağlantı terminaline erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablonun yerini değiştirin.

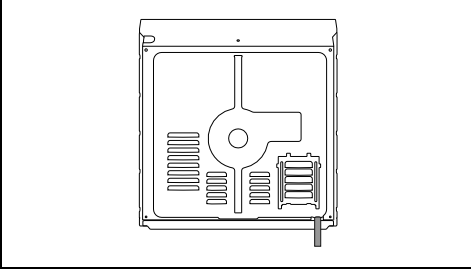
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayın.

Konumlandırma



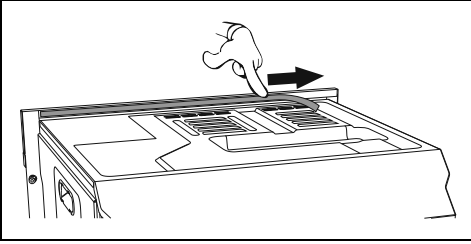
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

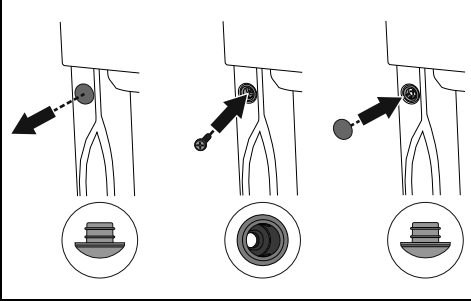


Ön panel sızdırmazlığı

Ön panelin arka kısmına sağlanan contayı yapıştırın; su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önleyin.

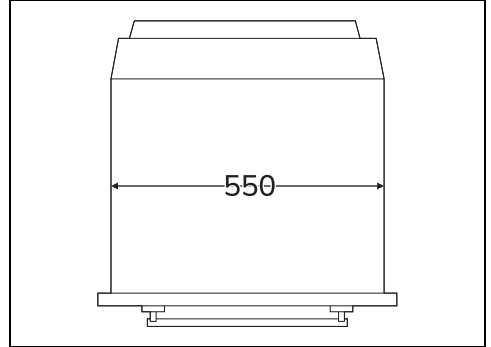
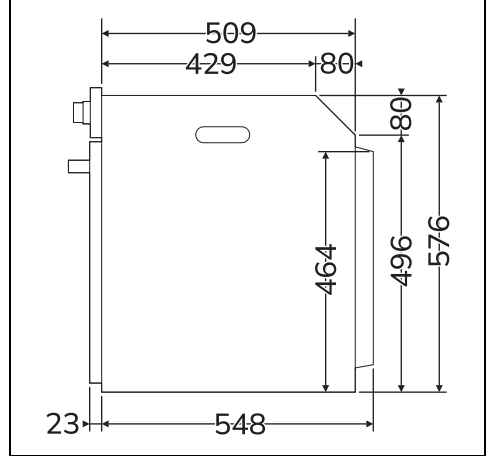
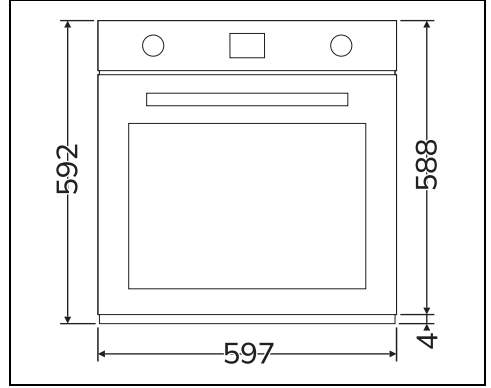


Sıkıştırma bağlantı parçaları

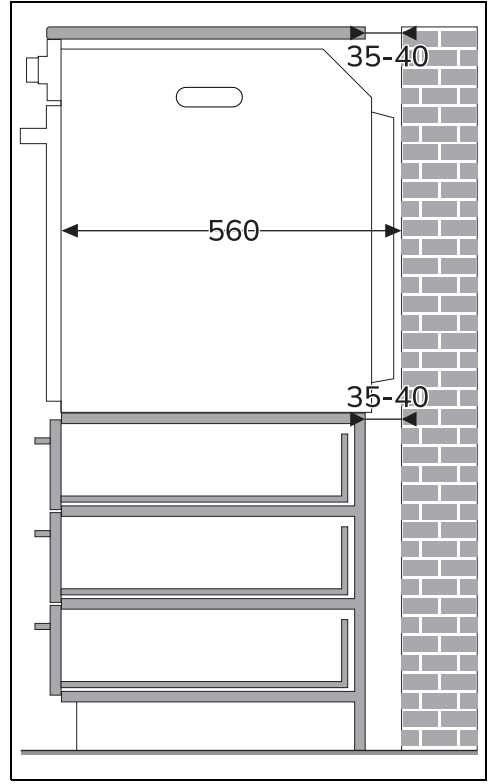
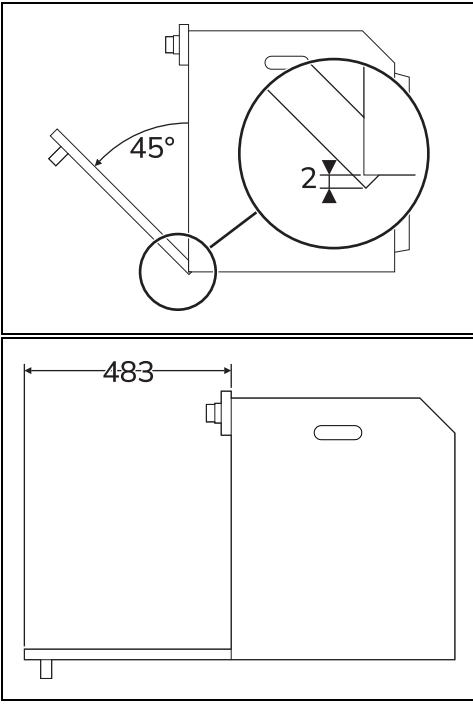


1. Cihazın ön tarafındaki kelepçe kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Vidalar kullanılarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Kaldırılan kapaklarla kelepçeleri kapatın.

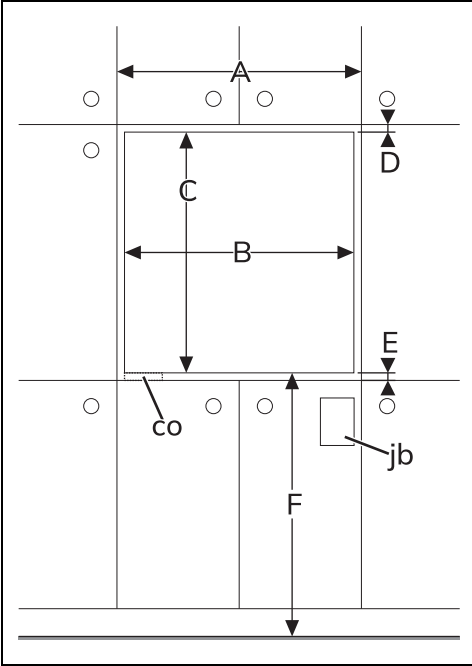
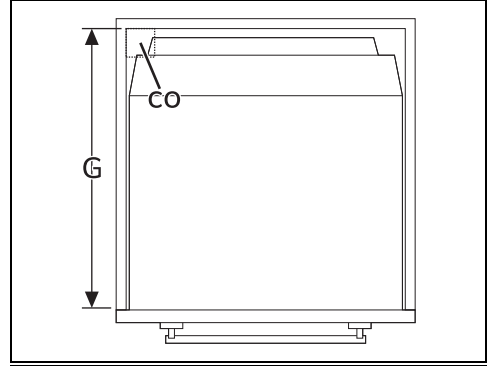
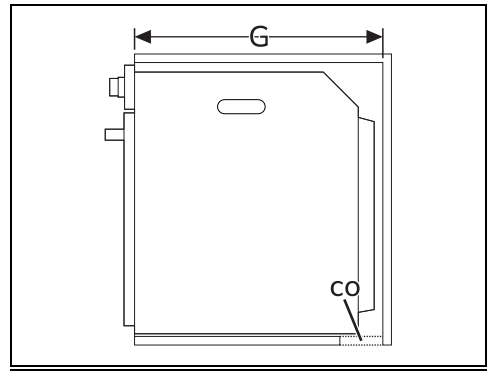
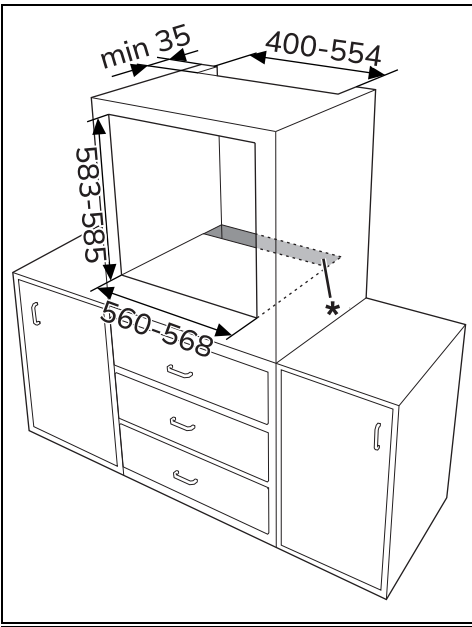
Cihazın toplam boyutları (mm)



Sütuna takma (mm)



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



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asgari 5 mm

F 121 - 1105 mm

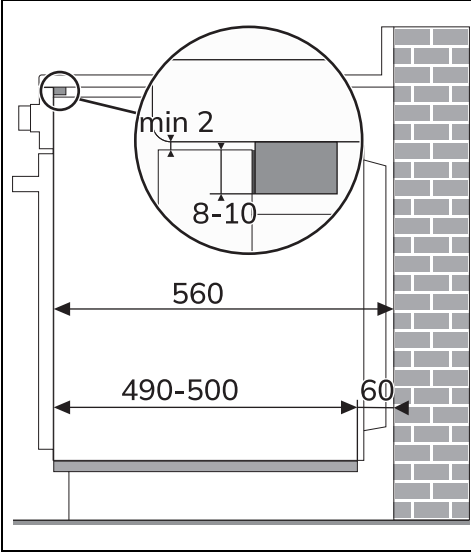
G asgari 560 mm

H asgari 594 mm

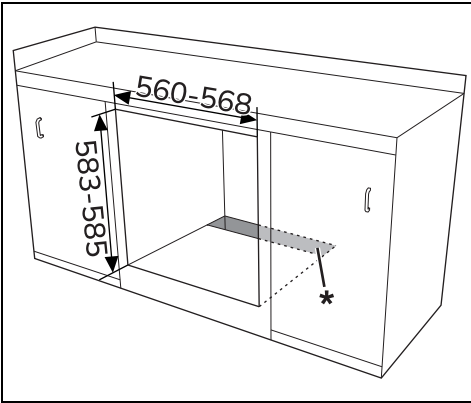
co Güç kablosu için kesit (asgari 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

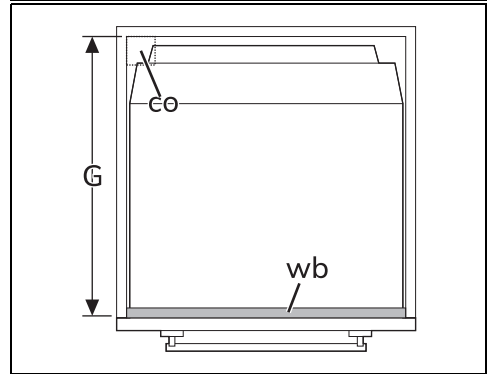
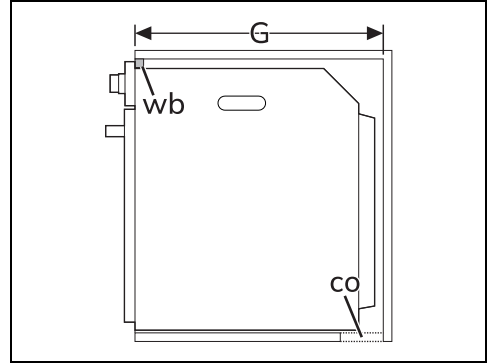
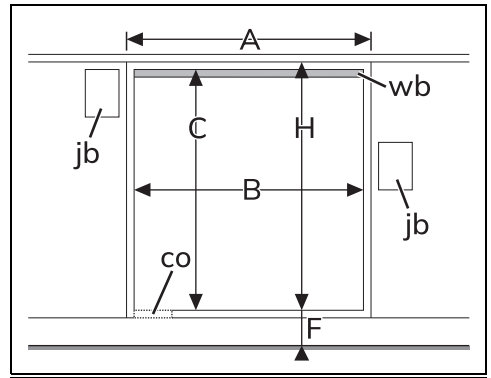
Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Bir cihaz bir çalışma tezgahının altına gömülü olarak kurulacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için odun çubuğu takılmalıdır.



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



A asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asgari 5 mm

F 121 - 1105 mm

G asgari 560 mm

H asgari 594 mm

co Güç kablosu için kesme deliği (asgari 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)
