

S M E G

SF6301TN

Kullanım Kılavuzu

YAŞAM ÖNLEMLERİ	36	Aksesuarların Kullanımı	45
Genel güvenlik talimatları	36	Fırının Kullanımı	45
Bu cihaz için	40	Dijital programlayıcı	45
Cihazın amacı	40	Fırının Kullanımı	46
Bu kullanıcı kılavuzu	40	Pişirme tavsiyeleri	49
Üreticinin sorumluluğu	40	Aksesuarlar için mini rehber	50
Tanımlama plakası	40	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	50
Atıklar/Elkoyma	40	Denetim Organları için Bilgi	51
Avrupa Denetim Organları için Bilgi	41	Özel işlevler	51
Enerji verimliliği teknik veriler	41	Ayarlar	54
Enerji tasarrufu için	41	TEMİZLİK VE BAKIM	55
Kullanım dışı/stand-by güç tüketimi bilgisi	41	Cihazı temizleme	55
moda göre	41	Kapıyı temizleme	56
Işık kaynakları	41	Fırın haznesini temizleme	57
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	41	Özel temizlik işlevleri	58
AÇIKLAMA	42	Buharlı Temizleme (bazı modellerde yalnızca)	58
Genel açıklama	42	Pirolitik (bazı modellerde yalnızca)	59
Kontrol paneli	43	Sıradışı bakım	61
Diğer parçalar	43	KURULUM	61
Aksesuarlar	44	Elektrik bağlantısı	61
KULLANIM	44	Konumlandırma	62
Ön işlemler	44		

Cihazın estetiğini ve fonksiyonelliğini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

HAZIRLIKLAR

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **Dikkat:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

• Fırında yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

• Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı veya elektrikli cihazları kullanma tecrübesi az olan kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanabilir.

• Çocuklar ile oynamamalı

cihaz

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

• Çocukları kahveyiz 8 yaşın altında olanlar cihazdan uzakta tutun.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

• Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla denetimsiz bırakmayın; çünkü bu durumda ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

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

• Alet kilitlerine sivri metal nesneler (çatal/bıçak) cihazdaki yuvalara içeri itmeyin.

• Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

• ALEV ALAN MALZEMELERİ CİHAZIN YANINA KULLANMAYIN veya DEPOLAMAYIN.

• BU YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN

KULLANILIRKEN CİHAZ

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Kurulum ve hizmet, güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

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

• Cihazı fişten ayırmak için kabreyi çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

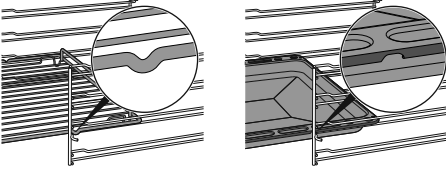
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik aletler kullanın.

• Cihazın üzerine oturmeyin.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girip girmediğine göre takılmalıdır. Onları engelleyen mekanik güvenlik kilitleri,

çıkartılacak parça aşağıya ve fırın haznesinin arka tarafına doğru bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



- Cihazı temizlemek için buharlı jet kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: Fırın haznesinde asla nesne bırakmayın.

• HİÇBİR ŞEKİLDE CİHAZI BİR ODA ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik tencere veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı kutuları veya kapları fırın haznesine yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kaplamayın.
- Tencere veya tepsileri fırın haznesinin tabanına doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse, pişirme için destek olarak alt kısma yerleştirerek tepsi rafını (modele göre birlikte verilir veya ayrı satılır) kullanabilirsiniz.

• Yağlı kağıt kullanmak isterseniz, fırın haznesi içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam panelin üzerine tencere veya tepsi koymak için kullanmayın.
- Montaj sırasında cihazı yerine itmek/kaldırmak için hiçbir zaman fırın kapağını kaldıraç gibi kullanmayın.
- Kapak açıkken kapak üzerine aşırı basınç uygulamayın.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutacağı kullanmayın.

Pirolitik cihazlar için

- Pirolitik işlev çalışırken yüzeyler normalden daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırının iç kısmından önceki pişirme işlemlerine ait tüm yiyecek kalıntılarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırının üstüne monte edilmiş olan ocaktaki brülörleri veya elektrikli sıcak plakaları kapatın.

Kurulum ve bakım

- **BU CİHAZ ŞUNUN İÇİNE MONTE EDİLMEMELİDİR**

BOAT OR CARAVAN.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap açığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleme kapısının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum ve bakım güncel standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklık dayanımlı kablolar kullanın.
- Giriş kablo terminalleri vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu hasar görürse, muhtemel tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Gerekli her kişisel koruyucu donanımı (PPE) her zaman kullanın
- herhangi bir iş yapmadan önce cihaz üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulum sonrası cihazın bağlantısını erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla kesilmesini sağlayın.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiyi sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutup anahtarlamalı devre kesici ile donatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılmış ve ana güç kaynağından izole edildiğinden ya da ana güç kaynağı kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri içindir; ev aydınlatması için kullanmayın.
- Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yükseklikte kullanılabilir.

seviye. Bu cihaz için

- Cihazın açık kapısına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.
- Cihazı açık havada kurmayınız/kullanmayınız.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde sadece).

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm ömrü boyunca elinde veya kullanıcıya yakın bir yerde saklanmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, düzenli olarak tüm bu durumlardan bahseden görseller içerir

ekranda görünüyor. Ancak dikkate alınmalıdır ki cihaz, sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabilir ve bu nedenle ekranda görünenler kılavuzdaki olanlardan farklı olabilir.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal hasarlarından sorumlu değildir:

- belirtilen kullanım dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Geri dönüşüm/atık



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazın fişini prizden çekiniz.

Cihazı atarken:

- Güç kablosunu kesin ve ayırın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alındığında birer birer karşılığı olarak satıcıya iade edin.

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Otoriteleri İçin Bilgi

Üfleme fanı modu

Enerji verim 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 bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında internet sitesinden indirilebilen "Ürün bilgisi sayfası"nda bulunabilir.

Enerji tasarrufu için

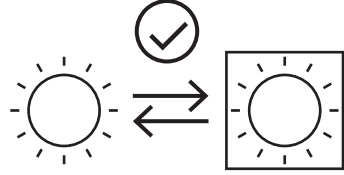
- Tarif buna ihtiyaç gösteriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka bir şey belirtilmediyse, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birçok tür yiyecek pişiriliyorsa, zaten sıcak olan fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek tavsiye edilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar için fırında biriken ısı ile pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kullanmadaki/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın kapalı/bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 'de çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.

- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

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



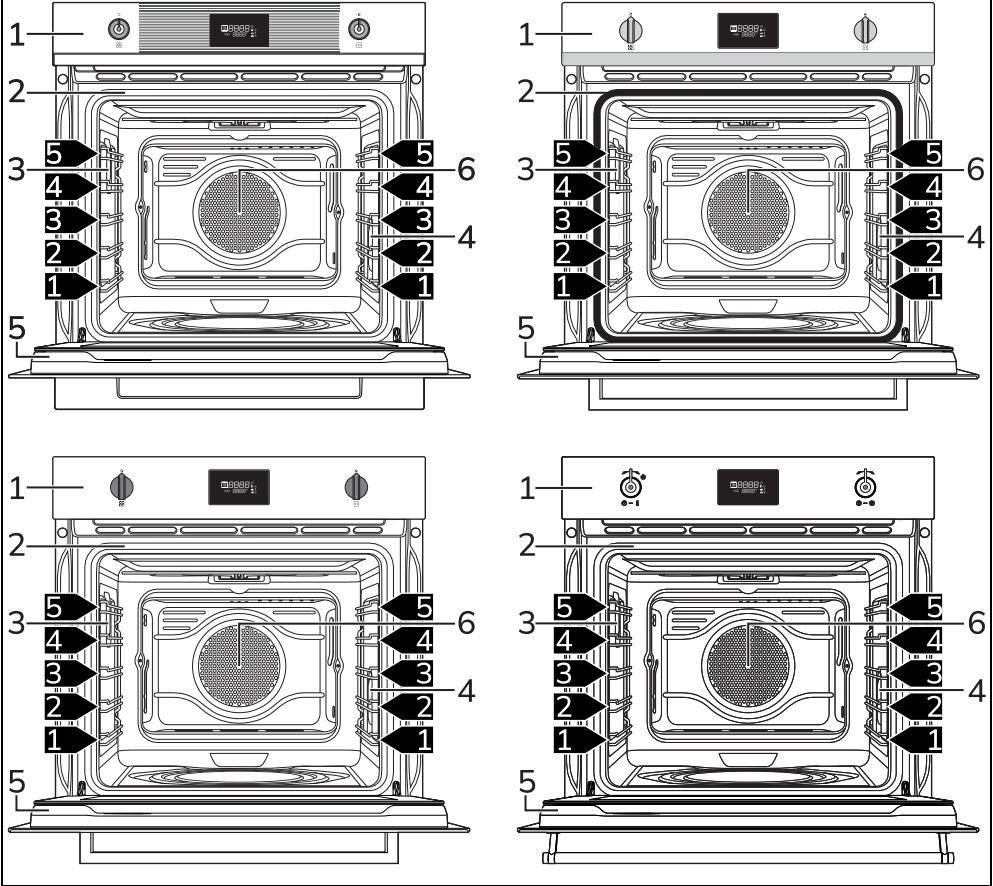
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

TANIM

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Işık

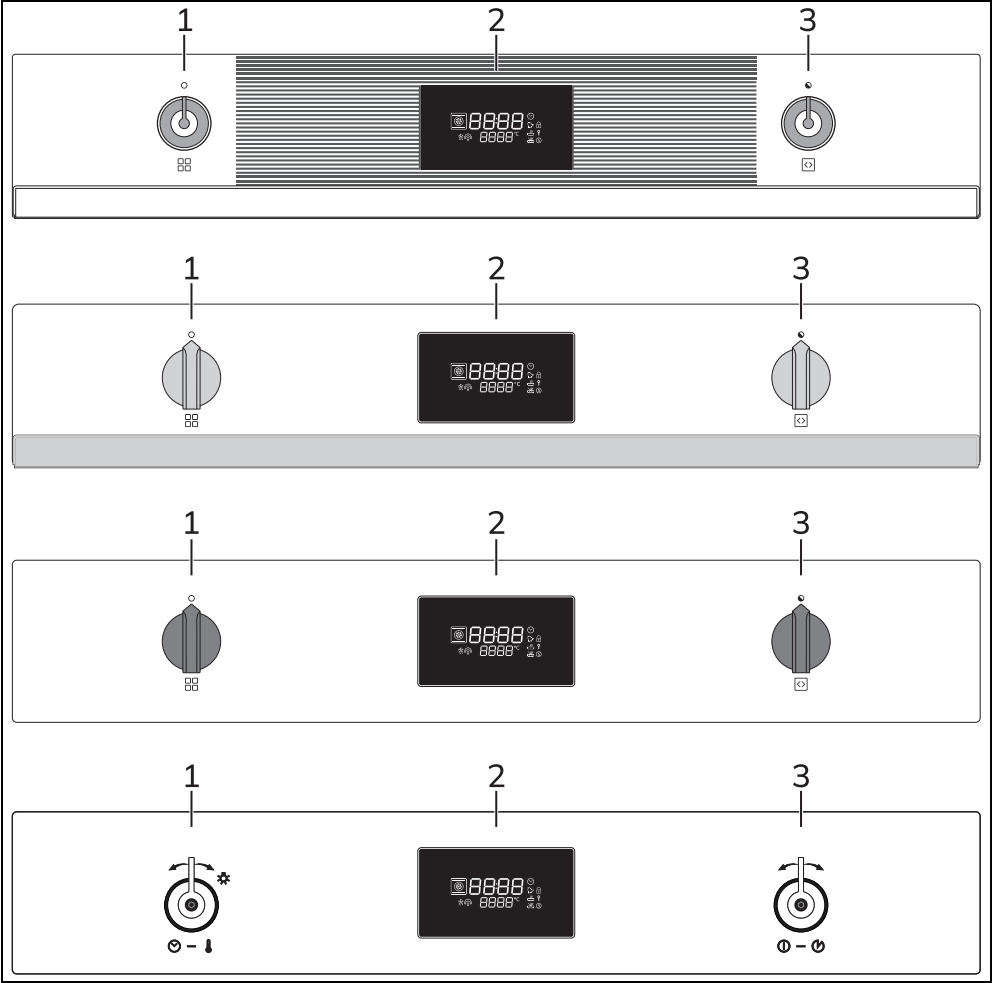
4 Işık (bazı modellerde sadece)

5 Kapa

6 Vantilatör

1,2,3... Kasa rafı

Kontrol paneli



1 Fonksiyon düğmesi

Bu düğme şu işlemler için kullanılabilir:

- cihazı açıp kapamak;
- bir fonksiyon seçmek.



Bir fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin ve herhangi bir pişirme işlemini hemen tamamlayın.

2 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı, dakikalık hatırlatıcısını, fonksiyonu, gücü ve seçili pişirme sıcaklığını ve herhangi bir zaman ayarını gösterir.

3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme ayarlamak için kullanılabilir:

- pişirme sıcaklığı;

- bir fonksiyonun süresi;
- programlanmış pişirme döngüleri;
- mevcut zaman.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akımı oluşmasına neden olur ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre devam edebilir.

Fırın gövdesi aydınlatması

- Herhangi bir pişirme fonksiyonu seçildiğinde, fonksiyon hariç, fırın gövdesi aydınlatması etkinleşir.

- İç aydınlatma, kullanımı sırasında kapalı kalır.

DEF- P-OU- SAbb-
özel fonksiyonlar ve CLEAR-

Pyro temizlik fonksiyonları
(modellere bağlı olarak).

- Kapı açıldığında, hariç tutularak SAbb fonksiyon, iç aydınlatma fırın gövdesi açılır. Kapı kapandığında hemen kapanır.
- Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.

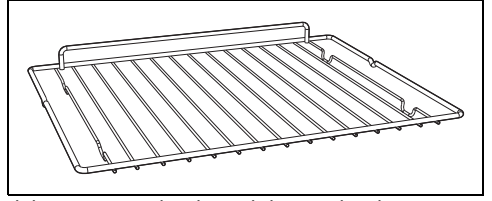


Gıdalarla temas eden aksesuarlar, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun materyallerden üretilmiştir.



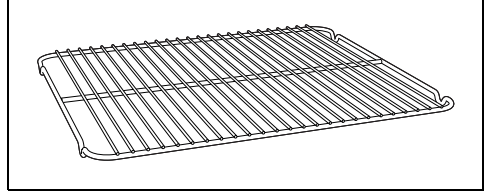
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerine talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar yalnızca kullanılmalıdır.

Raf



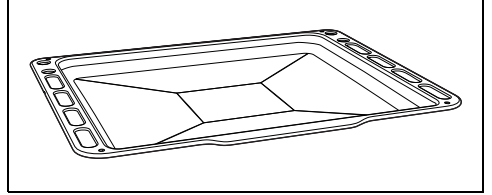
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı (bazı modellerde sadece)



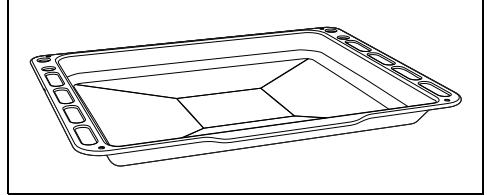
Kururken damlayabilecek yiyecekler için tepsinin üstüne yerleştirilir.

Tepsi (bazı modellerde sadece)



Kekler, pizzalar, fırında pişirilmiş tatlılar ve kurabiyeler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ biriktirmek ve turta, pizzalar, pişmiş tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

KULLANIN

Hazırlık operasyonları



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içi üzerindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.

- Aksesuarlar ve raflardan herhangi bir etiket çıkarın (teknik veri plakasını hariç tutarak).

- Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE bakımı").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraf "Fırını Kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan tüm artıklar yanması için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

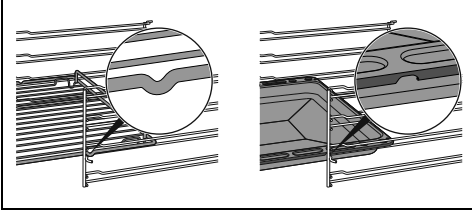
- Odayı havalandırın;
- Güvende durmayın.

Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Yanlışlıkla rafı çıkarmayı önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın hacminin arkasına bakacak şekilde olmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına hafifçe yerleştirin ve duruncaya kadar ittin.

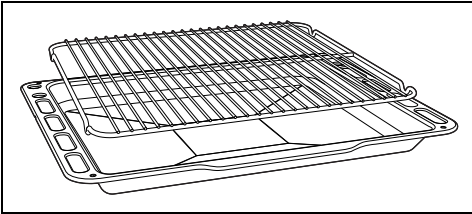


Üretim sürecinden kalan artıklar çıkarmak için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Böylece yağ, pişirilen yiyecekten ayrı olarak toplanabilir.

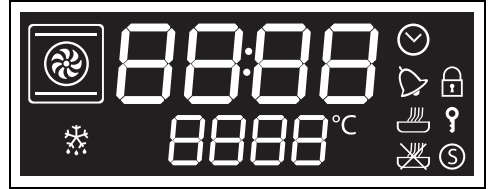


Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Dijital programlayıcı



Şu anda seçili olan fonksiyon için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Bunu kullanmak için fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini döndürerek gösterilen değerleri seçin.



Saat göstergesi ışığı



Dakika sayacı göstergesi ışığı



Pişirme göstergesi ışığı



Programlı pişirme göstergesi ışığı



Kapı kilidi göstergesi ışığı (pirolitik

yalnızca modeller için)



Kontrol kilidi göstergesi ışığı



Göstergi ışığı (sergi)



Çözeltme göstergesi ışığı



Sıcaklık göstergesi ışığı

İlk kullanım



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmayacaktır.

İlk kullanımdan sonra ya da uzun süre güç kesildiğinde

arızasında mesajı **0000** ekranda yanıp sönecektir

cihazın ekranında. Herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlamadan önce mevcut zaman ayarlanmış olmalıdır.

1. Sıcaklık düğmesini çevirerek mevcut zamanı seçin.
2. Mevcut zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesine basın ve dakikaların seçimine geçin.
3. Mevcut zamanın dakikalarını seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.
4. Uyarı bitirmek için sıcaklık düğmesine basın.



Gün ışığından tasarruf zamanı için örneğin mevcut zamanı değiştirmek gerekli olabilir.



Mevcut zaman görünür olduğunda, son düğme işlemiyle 2 dakika sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Geleneksel pişirme



Pişirme işlevleri, işlev düğmesi 0 konumuna çevrilerek herhangi bir anda kesilebilir.

1. İsteddiğiniz işlevi seçmek için işlev düğmesini sağa veya sola çevirin (için)

örnek "FAN-ASSISTED



2. İsteddiğiniz sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (örneğin "200°C").

Yemek pişirmeye başlamak için 3 saniye bekleyin (veya 3 saniye beklemeden önce sıcaklık düğmesini basın).

Pişirmeye başladıktan sonra, pişirme süresi veya pişirme bitiş zamanını girerek sıcaklık düğmesini basın...



Kapı açıldığında, devam eden işlev kesilir. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak devam eder.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasına tabidir.

Bu aşamanın devreye girdiğini göstermek için gösterge ışığı yanıp sönüyor.

Ön ısıtma bittikten sonra gösterge ışığı kalıcı olarak yanacak, simgesi olan



fırın boşluğunun yanıp söner ve bir zil çalar.

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

veya

Yemekle birlikte tabak zaten fırın boşluğundaysa, pişirmeye başlamak için sıcaklık düğmesini basın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bir pişirme işleminin başlatılmasına ve bitmesine olanak tanıyan işlemdir.



Zamanlı pişirme etkinleştirilirse, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika ölçer zamanlayıcısı iptal edilir.

1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini basın.

Görüntüleme şu görünüme sahiptir 00:00 ayarlar yanıp sönüyor.



2. 3 saniye içinde sıcaklık düğmesini çevirerek sıcaklığı değiştirin

veya

3. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini basın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örn. "25 dakika").



4. 3 saniye bekleyin.

Göstergesi ışığı yanıp sönmeyi durdurur, işaret ışığı yanar ve zamanlı pişirme başlar.

Pişirme süresi sonunda görüntü STOP yanar ve kapıyı açarak veya iki düğmeden herhangi birine basıp/Döndürerek devre dışı bırakılabilecek bir zil çalar.



İleri zamanlı başka bir pişirme seçmek için tekrar sıcaklık düğmesini çevirin.

Zamanlı pişirmeyi silmek için
1. Sıcaklık düğmesini basın.

Gösterge ışığı gösterecekte yanıp
sönüyor.

2. 3 saniye içinde, pişirme süresi sıfırlanana kadar
sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin.

3. 3 saniye bekleyin veya zamanlı pişirme
işlevinden çıkmak ve mevcut saat
göstergesine dönmek için sıcaklık düğmesini
basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte
pişirme işlemini başlatmaya ve
kullanıcının belirlediği belirli bir süre
sonra bitirmeye olanak tanıyan işlevdir.



Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini
ayarlamadan pişirme süresinin sonunu
tek başına ayarlamak mümkün değildir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık
seçiminin ardından, sıcaklık düğmesini basın.

Görüntüleme gösterir 00:00 yanıp sönüyor.



2. 3 saniyede sıcaklık düğmesini pişirme süresini
ayarlamak için çevirin (1 dakikadan 13 saate
kadar) (ör. "25 dakika").



3. Sıcaklık düğmesini basın.

Görüntüleme hemen pişirme için önerilen
yanıp sönen süreyi gösterir.



Değişiklik olmadan onay durumunda
pişirme hemen başlar. Önerilen
süreye süre eklenirse pişirme durur.

Pişirme süresinin sonunu ayarlamak için sıcaklık
düğmesini 3 saniye içinde çevirin (ör. "13:15").



5. 3 saniye bekleyin.

Göstergesi ışığı ve yazı belirlenen
başlama zamanını bekler.



Ön ısıtma için gereken dakikalar,
pişirme son zamanına zaten dahildir.

Pişirme süresinin sonunda **STOP**

gösterge üzerinde yanıp sönüyor ve kapıyı açarak
ve/veya herhangi birini basıp/çevirerek
kapatılabilecek bir zil sesi çalacaktır.
iki düğme.



Programlı pişirmeyi silmek için

1. Sıcaklık düğmesini basın.

Gösterge ışığı gösterecekte yanıp
sönüyor.

2. 3 saniye içinde sıcaklık düğmesini saat yönünde
veya saat yönünün tersine çevirerek yeni bir
zamanlı pişirme ayarlayın.

Belirlenen pişirme şimdi silinmiştir.



Pişirme fonksiyonları, fonksiyon
düğmesini 0 konumuna çevirerek
herhangi bir zamanda durdurulabilir.

Piştirme süreci sırasında dakika zamanlayıcısı



Dakika zamanlayıcısı piştirme işlemi durdurmaz, yalnızca belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.



Zamanlı piştirme zaten ayarlıysa piştirme sırasında dakika zamanlayıcısı ayarlanamaz.

1. Bir piştirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini iki kez basın.

Görüntü ekranı gösterir **00:00** ve gösterge ışığı **Y** p söner.



Piştirme ilerlerken de dakika zamanlayıcısı ayarlayabilirsiniz.

2. 3 saniye içinde sıcaklık düğmesini çevirerek dakika zamanlayıcısının süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar).
3. 3 saniye bekleyin.

Göstergedeki ışık **Y** p sönmeyi durdurur ve dakika zamanlayıcısı başlar.
4. Zamanın bittiğini belirten zili bekleyin.

Rakamlar **00:00** ve gösterge ışığı **Y** flaş yapar.

5. Ek dakika zamanlayıcılar seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin veya zili devre dışı bırakmak ve piştirme sırasında dakika zamanlayıcısından çıkmak için sıcaklık düğmesini basılı tutun.

Birkaç saniye sonra ekran mevcut zamanı gösterir ve piştirme işlemi devam eder.

Bir dakika zamanlayıcısını silmek için piştirme

1. Piştirme sırasında, sıcaklık düğmesini iki kez basın.

Göstergedeki ışık **Y** andan yanıp söner.

2. 3 saniye içinde sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin ve dakika zamanlayıcısı değerini sıfırlayın.

3. Piştirme sırasında dakika zamanlayıcısı işlevinden çıkmak için 3 saniye bekleyin.

Geleneksel piştirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

AKTİF DEĞİL



Geleneksel piştirme, tek bir yemeğin hazırlanması için idealdir. Örneğin kızarmış etler, yağlı etler, ekmek, turta/pişi piştirme.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen piştirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede piştirme için idealdir.

HAREKETLİ



Isı hızla ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuları veya tatları karıştırmadan birden fazla seviye üzerinde piştirme için idealdir.

TÜRBO



Kokuları karıştırmadan birden çok raf üzerinde hızlı piştirme sağlar. Yoğun piştirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit renk sağlar.

IZGARA İLE FAN



Kalın et dilimleri için bile optimum ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

ALT ISI



Isı fırın haznesinin tabanından gelir. Pasta, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMİK HAVALI TABAN



Yüzeyde pişirilmiş ancak iç kısmı pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Her türlü quiche ve her tür yiyecek için mükemmeldir.

ECO



Bu fonksiyon, tek bir raf üzerinde düşük enerji tüketimi ile pişirmek için özellikle uygundur. İçerik miktarı çok olan nem üretebilecek yiyecekler hariç her tür yiyecek için önerilir (ör. sebzeler).

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonuyla pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.



ECO fonksiyonu hassas bir özelliktir pişirme fonksiyonu ve 210°C'nin üzerinde sıcaklıklara ihtiyaç duyulmayan pişirme için önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.

pişirmeyi optimize etmek için maksimum değer.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

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

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları çıkarmadan fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kaptaki yerleştirin.

• Yiyeceklerin üst üste gelmemesine dikkat edin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki ızgara ile birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Böylece çözdürme sıvısı yiyecekten uzak akıtılır.

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

Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı yükselterek pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı aşırı pişebilir içi çiğ kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkine göre değişir.

• Kuzu veya et kızartılırken et termometresi kullanın veya bir kaşıkla kızartmayı kontrol edin. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişirin.

Grill ve Grill ile fanlı pişirme için tavsiyeler

• Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına koysanız bile ızgara yapabilirsiniz.

• Fan destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

• Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

• Grill fonksiyonuyla sıcaklığı şu değere ayarlamanızı öneririz:

91477B564/C

Aksesuarlar için mini rehber

Izgarayı, fırın kapları/tencereler için destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Fırın tepsisi ızgarası yoksa, ızgara ızgara yapmak için bir taban olarak kullanılabilir; özuları toplamak için derin fırın tepsisi alt rafın üzerine yerleştirilir.



Raf

ISI YAYAN



ve/veya ISI YAYAN TABAN işlevi



Tek bir seviyede pişirme için derin fırın tepsisi kullanılmasını öneririz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin fırın tepsisini orta rafa yerleştirin.



Derin tepsisi

STATİK işlevi kullanırken,



derin fırın tepsisini gerekli olan

rafa

yerleştirin.

IZGARA modunda pişirmek için fırın tepsisini, fırın tepsisi ızgarası ile birlikte en son rafa yerleştirin



Tepsi rafi

Izgaralardan gelen özuları toplamak için fırın tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50
Fırın makarna	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50
Dana kızartma	2 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	90 - 100
Domuz antrikot	2 Turbo/Fan destekli		2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5 Fan-yardımlı Izgara		4	250	15
Kızarmış siğir eti	1 Turbo/Fan-yardımlı		2	200	40 - 45
Kızarmış tavşan	1.5 Fan-yardımlı/Fan-ısıtmalı 2			180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3 Turbo/Fan-yardımlı		2	180 - 190	110 - 120
Kızarmış domuz boyunu	2 - 3 Turbo/Fan-yardımlı		2	180 - 190	170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2 Turbo/Fan-yardımlı		2	180 - 190	65 - 70
Domuz pirzoları	1.5 Fan-yardımlı ızgara		4	250	15 5
Käprücük kaburgaları	1.5 Fan-yardımlı ızgara		4	250	10 10
Pastırma	0.7 Izgara		5	250	7 8
Domuz bonfilesi	1.5 Vantilatör destekli ızgara		4	250	10 5
Dana bonfilesi	1 Izgara		5	250	10 7
Somon alabalık	1.2 Turbo/Vantilatör destekli		2	150 - 160	35 - 40
Mürekkep balığı	1.5 Turbo/Vantilatör destekli		2	160	60 - 65
Uskumrugiller	1.5 Turbo/Vantilatör destekli		2	160	45 - 50

Tabloda belirtilen süreler ön ısıtmayı içermez ve yalnızca rehber olarak verilmiştir.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Pizza	1	Turbo/Dişli yardımcı	2	250	8 - 9
Ekmek	1	Fan-yardımlı/Fan-Isıtmalı	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Dişli yardımcı	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Fan-yardımlı/Fan-Isıtmalı	2	160	55 - 60
Turta	1	Fan-yardımlı/Fan-Isıtmalı	2	160	35 - 40
Ricotta keki	1	Fan-yardımlı/Fan-Isıtmalı	2	160 - 170	55 - 60
Gerçek reçelli tartlar	1	Turbo/Dişli yardımcı	2	160	20 - 25
Dikişli kek	1.2	Fanlı/ Fanlı	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	Turbo/Fanlı olarak yardımcı	2	180	80 - 90
San kek	1	Fanlı/ Fanlı	2	150 - 160	55 - 60

Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini kapsamaz ve yalnızca rehberlik amacıyla sunulur.

Denetim Kurumları İçin Bilgi

Fanlı mod

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

KARARlar bölümündeki Enerji Tasarruf Etme" bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (Kullanım bölümündeki "Önısıtma aşaması" bölümüne bakın).

Talimatlar bölümündeki Enerji Tasarrufu için" bölümüne bakın.

Dakikalık sayacı



Bu işlev yalnızca geri sayım sonunda bip sesi çalıştırır.

1. Fonksiyon Düğmesi 0 konumunda iken, sıcaklık düğmesine basın.

Görüntü şu şekilde görünür: ve

gösterge ışığı sönüyor.

2. 3 saniye içinde, sıcaklık düğmesini ayarlayarak dakika göstergesinin süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. 3 saniye bekleyin.

Göstergenin ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve dakika göstergesi başlar.



lev süresince, son düğme işlemi
から itibaren 2 dakika sonra gör
üntü düşük parlaklığa geçer.

Dakikalık sayacın sonu

1. Süre dolduğunu göstergeden beeperi bekleyin.

Rakamlar ve gösterge ışığı

kıvılcım.

2. Sıcaklık düğmesini seçmek için çevirin başka bir dakika sayacı.
veya

3. Uyarıyı devre dışı bırakmak ve dakika sayacını kapatmak için sıcaklık düğmesine basın.

Birkaç saniye sonra gösterge mevcut saati gösterir.

Bir dakikalık sayacı silmek için

1. Sıcaklık düğmesine basın.

Göstergedeki ışık şör yapar.

2. 3 saniye içinde, dakika göstergesinin değeri sıfırlanana kadar sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin.

3. Dakika göstergesi işlevinden çıkmak için 3 saniye bekleyin.

Özel işlevler

1. Fonksiyon düğmesini şu metin görüntülenene kadar çevirin.



2. Ekran düğmesine basarak özel işlevler menüsüne girin.



Fonksiyonlar için **CLEAR/Pyro**
(modeline bağlı olarak) ve
DESC Özel bölümüne bakın
temizlik işlevleri.

Hızlı çözüme



Bu fonksiyon, seçilebilir bir zamana
göre gıdayı çözdürmenizi sağlar.

1. Çözülecek yiyeceği fırının içine yerleştirin.

2. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklık
düğmesini çözdürme modunun seçilene kadar
çevirin.



3. Fonksiyonu onaylamak için sıcaklık
düğmesine basın.

Görüntü şunu gösterir: **00:00** ve

gösterge ışıkları  ve  yanıp sönüyor.



4. Çözdürme süresini ayarlamak için sıcaklık
düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar)
(örneğin "1:30").

5. Fonksiyonu başlatmak için 3 saniye
bekleyin veya sıcaklık düğmesine basın.



Sonunda yanıp sönen yazı görüntülene **STOP**
kapıyı açarak ve/veya iki düğmeden herhangi
birine basarak/çevirmekle susturulabilen zil
çalar.

düğmeler.



6. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0
konumuna getir.

Kozlaştırma



Başarılı kozlaştırma için su dolu bir
kap fırının tabanına konulmalıdır.

1. Hamuru ikinci seviyeye

mayalandırmak için konumlandırın.

2. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklık
düğmesini Kozlaştırma modunun seçilene kadar
çevirin.



3. Fonksiyonu onaylamak için sıcaklık
düğmesine basın.

4. Fonksiyonu başlatmak için 3 saniye bekleyin
veya fonksiyon süresini, fonksiyon bitiş zamanını
girmek için sıcaklık düğmesine basın....



5. Sonunda fonksiyon düğmesini çıkış için
0 konumuna getir.

Şabat modu



Bu fonksiyon, cihazın belirli bir
şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme en fazla 73 saat sürebilir,
herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.

- Ön ısıtma yapılmaz.

- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150 °C
arasındadır.



Bu işlev aletin belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma gibi herhangi bir işlem (varsa) veya düğme ile manuel etkinleştirme ışığı çalıştırmaz.
- İç fan hâlâ kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve sesli uyarılar devre dışı kalır.



Sabat modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere herhangi bir işlem etkisizdir; yalnızca işlev düğmesi açık kalır ve sıfıra dönmeye ve işlevi kapatmanıza olanak tanır.

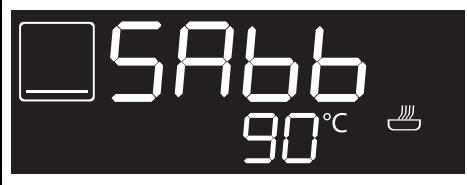
1. Tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.
2. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklık düğmesini Sabat modu seçilene kadar çevirin.



3. İşlevi onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.



4. Gerekli sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (ör. "90°C").
5. İşlevi başlatmak için sıcaklık düğmesine basın.



6. İşlem tamamlandığında, pişirmeyi bitirmek için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

PIZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış işlev. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda kurabiyeler ve kekler için de mükemmeldir.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, PIZZA işlevi seçilene kadar sıcaklık düğmesini çevirin.



2. İşlevi onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.
3. İşlevi başlatmak için 3 saniye bekleyin veya sıcaklık düğmesine basarak sıcaklık, pişirme süresi, pişirme sonu süresi gibi herhangi bir ayara girin...



Pişirme, pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan önısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşamanın ilerlemesini göstermek için gösterge ışığı yanıp sönüyor. Önısıtma aşaması bittiğinde gösterge ışığı sabit yanar ve pişirme için fırın boşluğuna konabileceğini göstermek için bir zil çalar.



Bu işlevde önısıtma aşamasını atlamak mümkün değildir.

Pişirme süresinin sonunda ekran 'STOP' sönür ve kapıyı açarak ve/veya iki düğmeden herhangi birine basıp/çevirerek devre dışı bırakılabilecek bir zil çalar.

Diğer pizzaları pişirmeye devam etmek için zili devre dışı bıraktıktan sonra:

- işlev düğmesine tekrar basarak işlevi başlatın

veya

- yeni pişirme süresi ayarlamak için fonksiyon düğmesini çevirin ve işlevi yeniden başlatın.
- 4. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

Ayarlar

1. Ekranda aşağıdaki metin görüne kadar fonksiyon düğmesini çevirin.



2. Ayarlar menüsüne erişmek için sıcaklık düğmesine basın.

Şu anki zaman

Ayarlar menüsüne girdikten sonra sıcaklık düğmesini çevirin ve mevcut zaman işlevinin seçildiğini görün.



1. Mevcut zamanı ayarlamaya başlamak için sıcaklık düğmesine basın (örn. "12:30").

Bu işlem sırasında göstergesi ışığı ve semboller yarıp söner.



2. Şu anki zamanı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Mevcut zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesine basın ve dakikaların seçimine gidin.



4. Anlık saatin dakikalarını seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



5. Ayarı bitirmek için sıcaklık düğmesine basın.



6. Yeni bir ayar seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin veya 10 saniye bekleyin.

Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)



Bu mod, normal çalışma süresi bir dakikadan sonra kullanıcının müdahalesi olmadan cihazı otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Ayarlar menüsüne girdikten sonra sıcaklık düğmesini çevirin ve kilit kilitleme işlevinin seçildiğini görün.



2. Onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

Göstergesi ışığı yarıp söner.

3. Kontrol kilidi işlevini etkinleştirmek için 10 saniye içinde sıcaklık düğmesini çevirin.



4. Onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

5. Gösterge düğmesini yeni bir ayarı seçmek için çevirin.



Normal çalışmada, kilit göstergesi ışığının yanmasıyla kontrol kilidi gösterilir.



Düğme konumuna dokunulduğunda veya değiştirildiğinde, gösterge şunu gösterecektir. ifadeler **bl00** iki saniye boyunca.



Pişirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için sıcaklık düğmesini 5 saniye basılı tutun. Son ayardan bir dakika sonra kilit yeniden etkinleşecektir.

Showroom (yalnızca showroom için)



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

1. Ayarlar menüsüne girdikten sonra, showroom fonksiyonunun seçilene kadar sıcaklık düğmesini çevirin.



2. Sıcaklık düğmesine basarak onaylayın.
3. showroom fonksiyonunu etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



4. Onaylamak için sıcaklık düğmesine basın veya 10 saniye bekleyin.



Etkinleştirilmiş showroom, gösterge ışığı açık olarak ekranda gösterilir.



Aleti normal şekilde kullanmak için bu fonksiyonu OFF konumuna getir.

Sıcakta tut



Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünün ardından cihazın pişirme manuel olarak kesilmediği sürece pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmasına (düşük sıcaklıklarda) pişirme sırasında elde edilen tat ve aromaları değiştirmeden olanak tanır.

1. Ayarlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklık düğmesini tutma/ısındırma fonksiyonunun seçilene kadar çevirin.



2. Onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.
3. Sıcaklığı koruma fonksiyonunu etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



4. Onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.



Aleti normal şekilde kullanmak için bu fonksiyonu OFF konumuna getirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Bırakın.

önce soğutun.

Gündelik temizleme

Çizici veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Yemek lekeleri veya kalıntılar
Yüzeyi zarar verecek paslanmaz 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 bir bezle kurulayın.

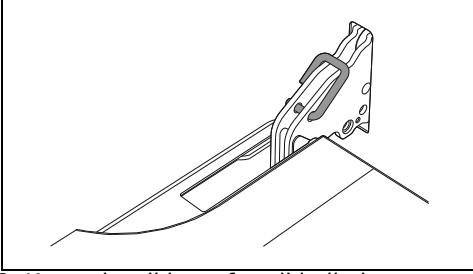
Şekerli yiyeceklerin (ör. reçel) kalıntılarının fırında içeriye yapışmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Kapının temizliği

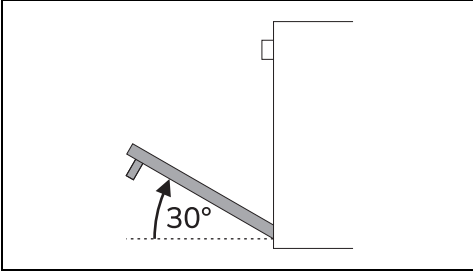
Kapının sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı sökmek ve bir çay havlusunun üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pimi takın.

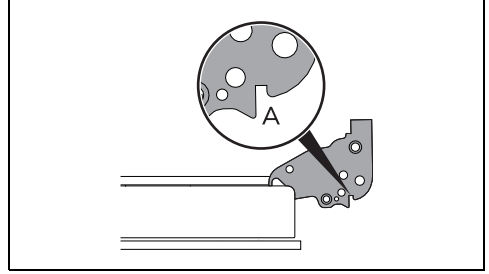


2. Kapıyı her iki taraftan iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden takarken menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin, yaparken

A girintili bölümlerin tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı alçaltın ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapı camının temizliği

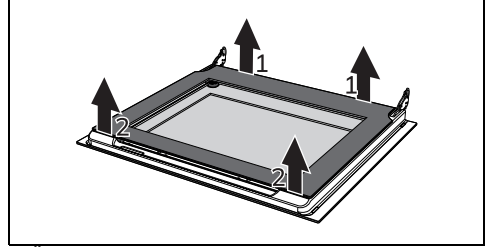
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

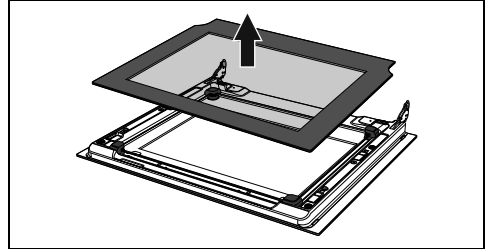
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

2. Arka kısmı nazıkçe yukarı doğru çekerek içerideki cam panelini çıkarın; hareketleri 1 numaralı oklarla gösterildiği gibi izleyin.

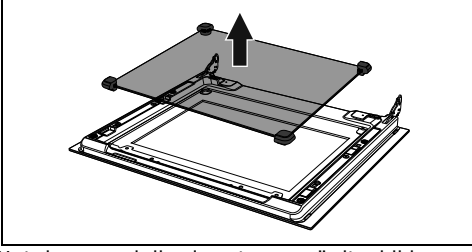


3. Ön pimleri, 2 numaralı okların gösterdiği hareketi takip ederek serbest bırakın.

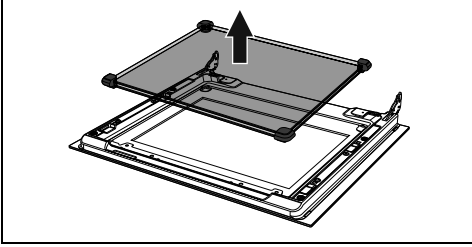
4. Daha sonra iç cam panelini ön profilden çıkarın.



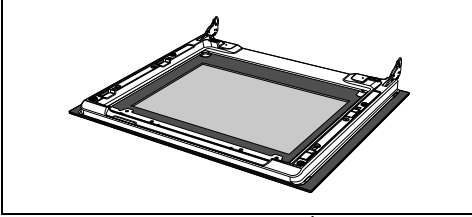
5. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde orta cam ünitesi iki camdan oluşur.

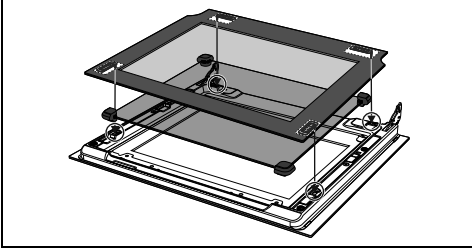


6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

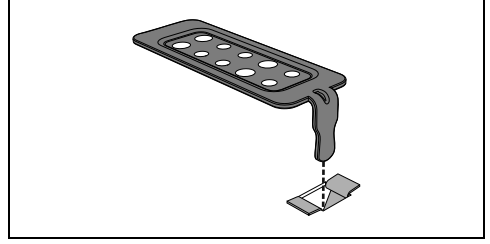


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



9. İç camın 4 pimini kapının yuvalarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

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

Yiyecek kalıntısının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, zira bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkartın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçevesi.



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

Kuruma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir.

Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.

2. Cihazın içindeki herhangi bir kirliliği temizleyin.

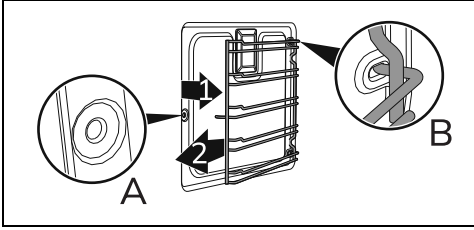
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerini çıkarmak Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekerek Kıvrık A çizgisinden kilidini açın, sonra B koltuklardan sürümlü olarak çıkarın.

geri.



• Temizleme tamamlandığında, raf/tabaklık destek çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Özel temizlik işlevleri

1. Fonksiyon düğmesini, görüntüde aşağıdaki metin görünene kadar çevirin.



2. Özel işlevler menüsüne erişmek için sıcaklık düğmesini basın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buhar Temizleme işlevi bir kirin temizliğine yardımcı olan bir temizleme işlemidir. Bu işlem sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay çıkarılır.

Önlemler

Buhar Temizleme çevrimi başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Sıvı boşluğun dışarı taşıdığından emin olun.

- Fırına sprey nozili ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve

yönünde arındırıcıya doğru.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplamaya sahipse arındırıcı püskürtmeyin.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, takılı olan kendini temizleyen panelleri (daha önce çıkarılanlar) ılık su ve az miktarda deterjanla ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizleme çevrimi ayarı



İç sıcaklık istenenden yüksekse, fonksiyon hemen durdurulur ve ekranda şu mesaj görünür:



Cihazı, işlevi etkinleştirmeden önce soğumaya bırakın.

3. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra, Buhar Temizleme işlevini seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



4. İşlevi onaylamak için sıcaklık düğmesini basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

5. Fonksiyona başlamadan önce 3 saniye bekleyin.



6. Buhar Temizleme döngüsünün sonunda,

STOP ekranda görünür ve

kapıyı açarak veya iki düğmeden birine basıp/çarparak devre dışı bırakılabilen bir zil çalar.



7. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

Programlanmış Buhar Temizleme döngüsü
Diğer pişirme işlevleri gibi Buhar Temizleme işlevinin başlangıç zamanını programlamak mümkündür.

1. Buhar Temizleme işlevini seçtikten sonra sıcaklık düğmesini çevirin (göstergesi yanar) ve Buhar Temizleme işlevinin bitmesini istediğiniz zamanı ayarlayın.

2. Ayarları onaylamadan önce 3 saniye bekleyin.

Cihaz Buhar Temizleme işlevine başlamadan önce belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle silin.

3. Kirleri çıkarması zor olan birikintiler için bakır telleri olan çizilmez sünger kullanın.

4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Sılık temizleme panellerini ve takılıysa raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:

• İçini 160°C'de yaklaşık 10 dakika fanlı bir işleyle kurutmanızı öneririz.

• Kendini temizleyen paneller takılıysa, biz

91477B564/C

Aynı anda katalitik bir döngü ile fırının içini kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Pirolitik (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolitik temizleme, kirin çözülmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlemidir. Bu işlem, fırının içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Hazırlık işlemleri

Pirolitik döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam paneli, alışılmış temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- İçindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

• Çok inatçı kireç birikintileri için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kâğıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.

• Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.

- Raf/Tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

Pirolitik işlev ayarı

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklık düğmesini çevirin ve Pirolitik işlevi seçili hale gelsin.



2. Fonksiyonu onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

Görüntü Pirolitik döngüsünü gösterir

süre (fabrika ayarı 2 saat).



3. Sıcaklık düğmesini çevirerek Pirotit (Pyrolytic) döngüsünün süresini minimum 2 saatten maksimum 3 saate ayarlayın.



Önerilen pirotit (pyrolytic) döngü süresi:

- Az kir: L01 - 2:00
- Orta kirli: L02 - 2:30
- Çok kirli: L03 - 3:00

4. Girilen veriyi onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

İşlevi başlatmak için 3 saniye bekleyin.



5. Pirotit (Pyrolytic) döngüsünden iki dakika sonra başlar; görsel ışığı yanarak, kapının açılmasını engelleyen bir cihazla kapının kilitli olduğunu belirtir.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçmek mümkün değildir.

Pirotit (Pyrolytic) döngüsünün sonunda yanıp sönen ifadeler **STOP** görüntülenir ve iki düğmeden herhangi birine basarak/çevirerek ve/veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilen bir bip sesi duyulur.



Fırın iç haznesinin iç sıcaklığı güvenli bir seviyeye dönene kadar kapı kilitli kalır.



Pirotit (Pyrolytic) döngüsü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızından dolayı daha yoğun bir gürültü seviyesi üretir. Bu, daha etkili ısı dağılımı sağlamak amacıyla yapılan tamamen normal bir işlemdir. Pirotit (pyrolytic) döngüsünün sonunda fanlar, bitişteki ünitelerin duvarlarının ve fırının ön kısmının aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



İlk Pirotit (Pyrolytic) döngüsü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşmasına bağlı olarak rahatsız edici kokular oluşabilir. Bu, ilk pirotit (pyrolytic) döngüsünden sonra ortadan kalkan tamamen normal bir durumdur.



Pirotit (pyrolytic) döngüsü minimum sürede tatmin edici sonuç vermezse, sonraki temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

Programlanmış Pirotit (Pyrolytic) döngüsünün ayarlanması Pirotit (Pyrolytic) döngüsünün başlama saati, diğer tüm pişirme işlemlerinde olduğu gibi programlanabilir.

1. Pirozil (Pyrolysis) işlevini seçtikten sonra, sıcaklık düğmesini çevirin (gösterge ışığı **Pyro**); Pirozil (Pyrolysis) işlevinin bitmesini istediğiniz zamanı ayarlayın.

2. Girilen veriyi onaylamak için 3 saniye bekleyin.

Cihaz, Pirotit (Pyrolytic) işlevini başlatmak için ayarlanan başlama zamanını bekler.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçmek mümkün değildir. İşlev düğmesini 0 konumuna getirerek cihazı her zaman kapatabilirsiniz.

Pirotit (pyrolytic) işlevi bitiş

1. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

2. Kapağı açın ve fırın iç haznesinin içinde biriken kalıntıları nemli bir mikrofiber bezle toplayın.



Bu işlemler için koruyucu eldiven takmanızı öneririz.



Ulaşılması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Contak yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

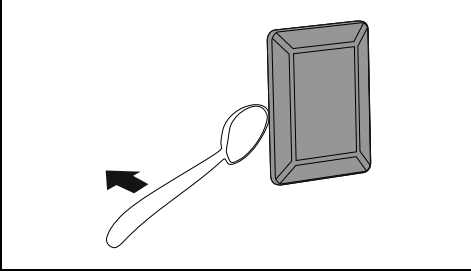
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

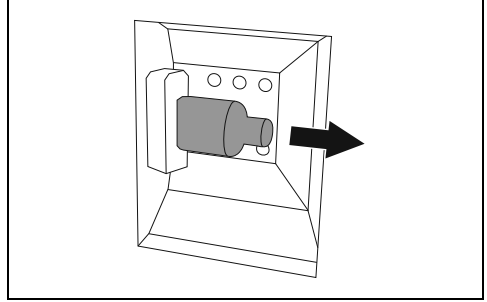
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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



Fırın haznesi duvarının emayesini çizmemeye dikkat edin.

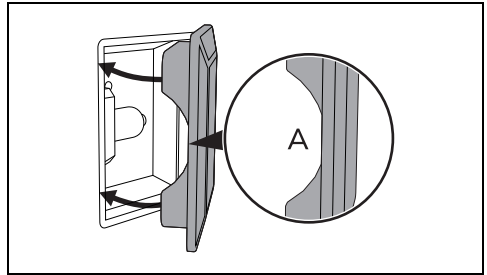
4. IşığI çıkarıp ampulü çıkarın.



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

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın şekillendirilmiş kısmının (A) kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul destekleyiciye kusursuzca tutunsun.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgiler

Anakra özelliklerini karşılaştırtın

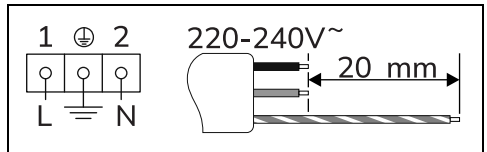
levyada belirtilen verilere bakın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Her ne nedenle olursa olsun bu plakayı çıkarmayın. Cihaz topraklanmalıdır. diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanarak.

Cihaz aşağıdaki şekilde çalışabilir

modlar:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardine uygun olarak çakışma katsayısını dikkate alacak şekilde boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam ayırmayı sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm iletkenli bir devre kesici ile güç hattını donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit bağlantıya dahili devre kesici AS/NZS 3000'e uymalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipe ait olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanıklara yol açabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya yürütücüler kullanmaktan kaçının.

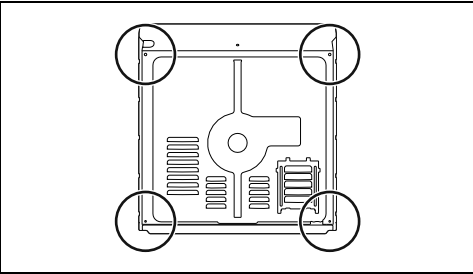
Kablo değiştirme



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablonun yerine yenisini takın.

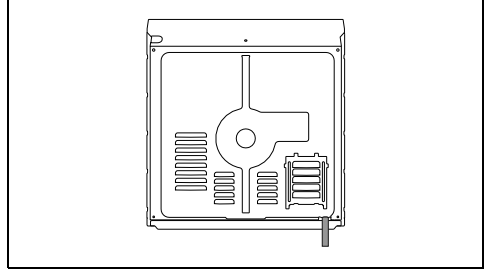
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun ki cihazla temas etmesin.

Konumlandırma



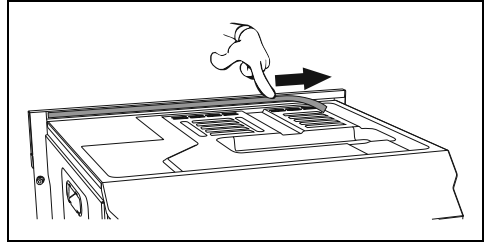
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

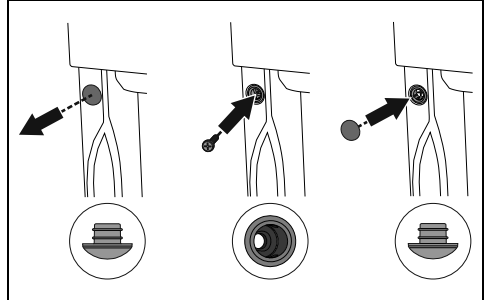


Ön panel contası

Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.



Kılavuz somunlar/düzenleyiciler



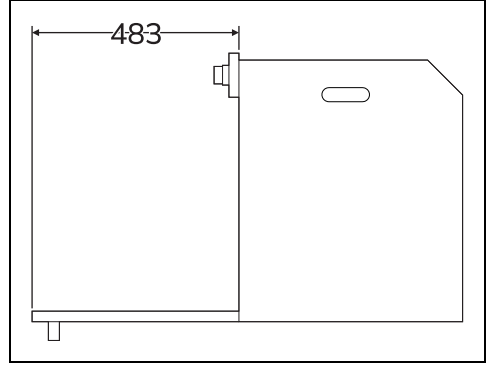
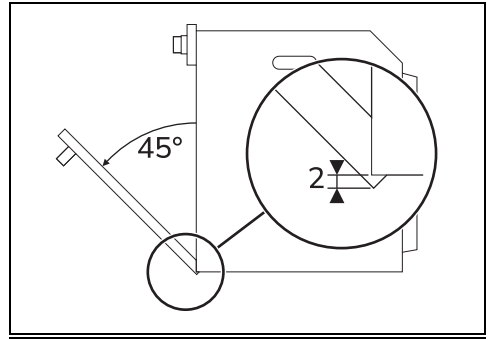
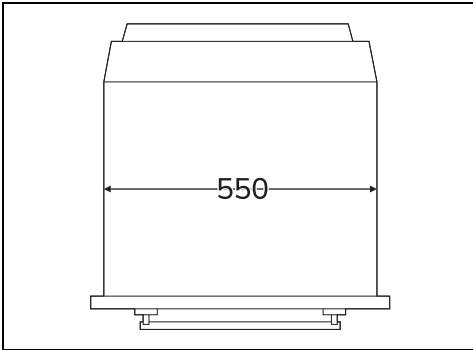
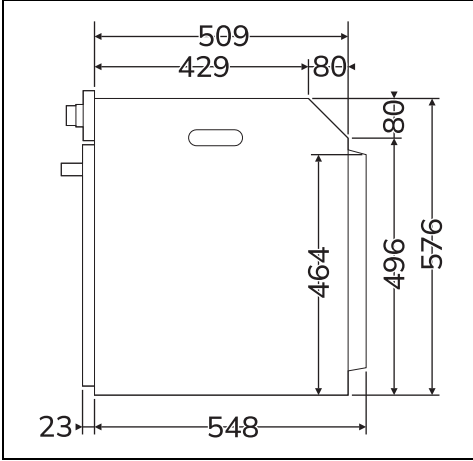
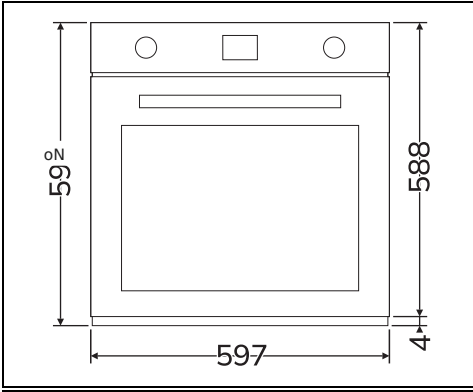
1. Cihazın öndeki somun kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine montajlayın.

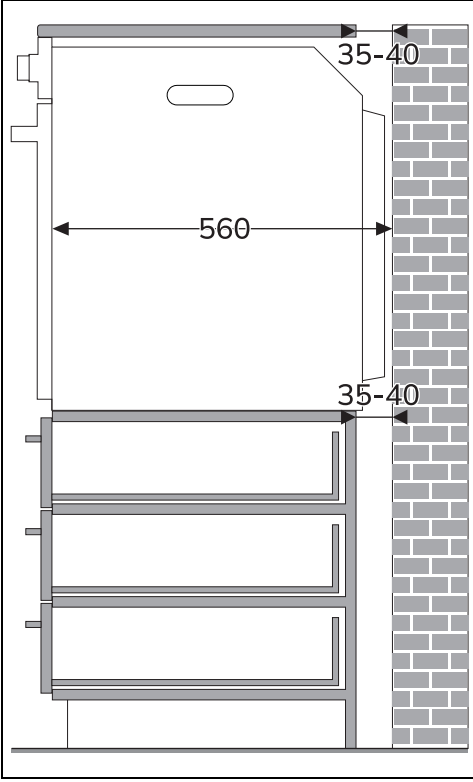
3. Vidalarla cihazı dolaba sabitleyin.

4. Daha önce çıkarılan kapaklarla kılavuz somunları kapatın.

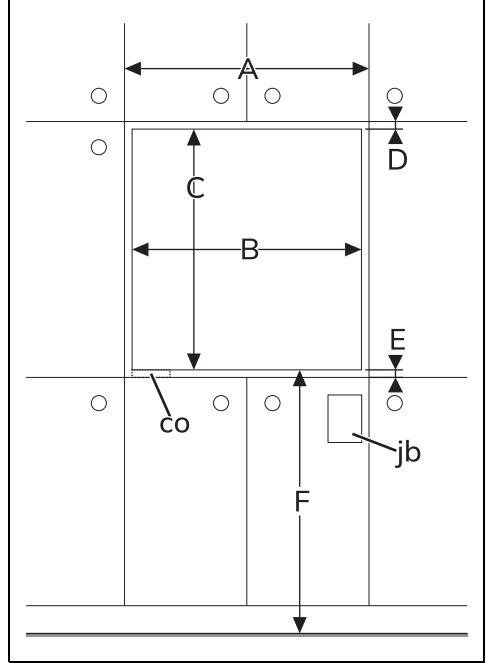
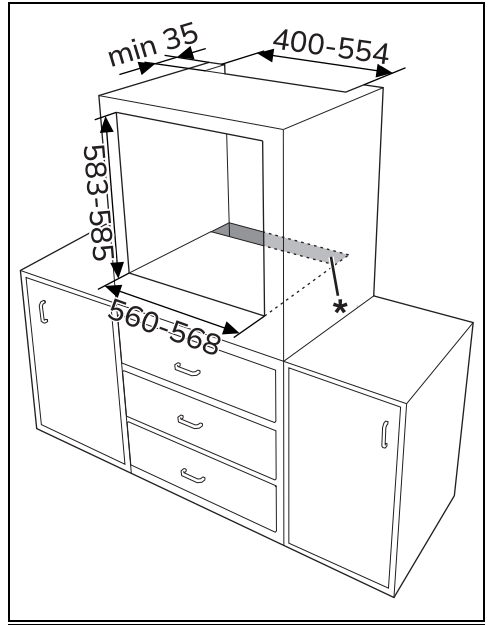
Cihazın toplam boyutları (mm)



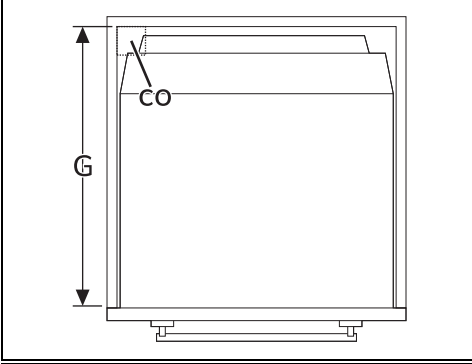
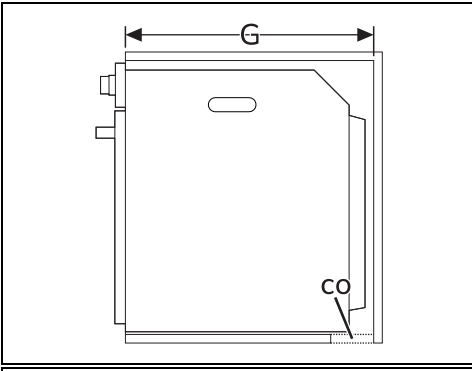
Bir sütuna monte etme (mm)



*Kabin üst kısmı/ arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Tezgah altına Montaj (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

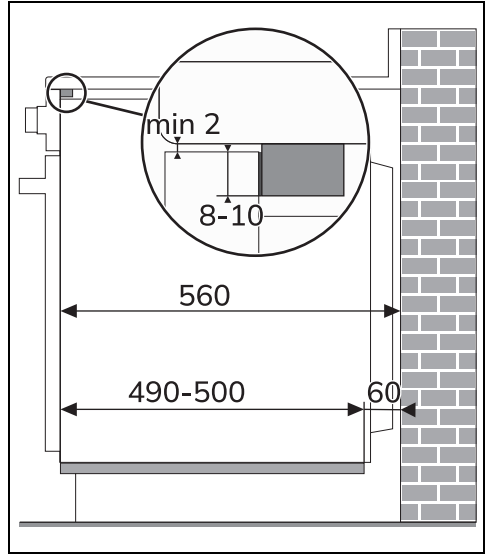
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

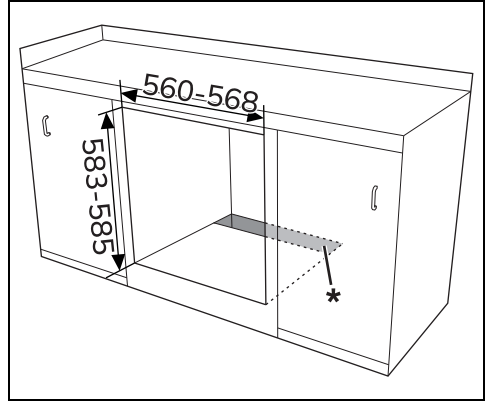
H min. 594 mm

co Güç kablosu için açılı (min. 6 cm²)

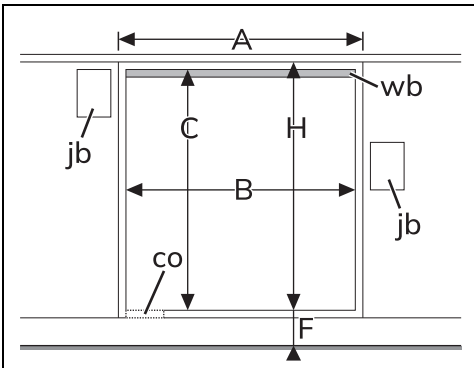
jb Elektrik bağlantı kutusu



Bir alet tezgahın altında gömülü olarak kullanılacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak için su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek amacıyla ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



*Mobilya üstü/arka kısmının yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G en az 560 mm

H en az 594 mm

co Güç kablosu için açıklık (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

