

S M E G

SFP750AOPZ

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	40
1.1	Genel güvenlik talimatları	40
1.2	Üreticinin sorumluluğu	45
1.3	Cihazın amacı	45
1.4	Bertaraf	45
1.5	Tanıtım plakası	46
1.6	Bu kullanıcı kılavuzu	46
1.7	Işık kaynakları	46
1.8	Enerji tasarrufu için	47
1.9	Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	47
2	Açıklama	48
2.1	Genel açıklama	48
2.2	Kontrol paneli	49
2.3	Diğer parçalar	50
2.4	Mevcut aksesuarlar	50
3	Kullanım	52
3.1	Talimatlar	52
3.2	İlk kullanım	52
3.3	Aksesuarların kullanımı	53
3.4	Fırının kullanımı	54
3.5	Pişirme önerileri	56
3.6	Saat	57
4	Temizlik ve bakım	62
4.1	Yüzeylerin temizlenmesi	62
4.2	Kapağın temizlenmesi	62
4.3	Fırın iç hacminin temizlenmesi	64
4.4	Pirolitik: fırının otomatik temizliği	66
5	Kurulum	70
5.1	Elektrik bağlantısı	70
5.2	Kablo değişimi	70
5.3	Konumlandırma	71

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerinin korunması için gerekli tüm talimatları içerdiğinden, bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

•**UYARI:** kullanılırken cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

•**UYARI:** kullanılırken cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

•Fırına gıda aktarırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

•Bir yangını veya alevleri suyla söpmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

•Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler gözetiminde veya yönergeyle kullanabilir, gözetim altında oldukları sürece.

•Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

•Çocukları sürekli gözetim altında olmaları şartıyla 8 yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

•Kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.

•Temizlik ve bakım, denetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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



- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangına neden olabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yemek hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Aletler veya çatal gibi sivri metal nesneleri cihazdaki yuvalara sokmayın.

- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

- Alet yanıcı malzemeler yakınında KULLANMAYIN veya DEPOLAMAYIN.

- Kullanım sırasında bu cihazın yakınında aerosol kullanmayın.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

- Kurulum ve bakım güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendi başınıza ya da nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

- Cihazı prizden çıkarmak için kablayı çekmeyin.

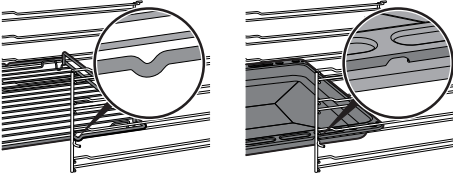
Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. taşlama tozları, lekelerini gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyde çizik oluşturabilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.



Talimatlar

- Cihazın üzerine oturmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış veya metal yüzey bitişine sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri kaydırılmalıdır. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın hacminin arkasına doğru yönelmelidir.



- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yangın tehlikesi: fırın hacminde hiçbir nesneyi bırakmayın.
- **BURADA HİÇBİR DURUMDA CİHAZI ISITMA CİHAZI OLARAK KULLANMAYIN.**
- Gıda pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.
- Fırın hacmine kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.



•Gerekirse, tabak rafını (model depending on) altına yerleşlendirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz; sağlanan veya ayrı satılan raf için.

•Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

•Açık kapıyı cam panel üzerinde tavaları veya tepsileri dinlendirmek için kullanmayın.

•Kurulum sırasında cihazı yerine kilitlerken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

•Kapalıyken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

•Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

Pirolitik cihazlar için

•Pirolitik fonksiyon kullanılırken yüzeyler olağanüstü derecede ısınabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.

•Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, önceden pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük döküntüleri fırın içinden temizleyin.

•Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın boşluğındaki tüm aksesuarları çıkarın.

•Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üstündeki ocağın veya elektrikli ocakların alevlerini kapatın.

Kurulum ve bakım

•BU CİHAZ BAşKA BİR YERDE SU TAřINAMAZ; BOTTA Veya KARAVANDA KURULMAMALIDIR.

•Cihaz, bir sehpanın üzerine kurulmamalıdır.



Talimatlar

- Cihazı ikinci bir kişinin yardımıyla kabin kesiminde konumlandırın.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleme kapısı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulum ve servis, güncel standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

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

- Terminal bloğu vida uçlarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse olası tehlikelerin önüne geçmek için mümkün olan en kısa sürede teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilmesini sağlayın.

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

- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- UYARI: elektrik çarpmasını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar üzerinden kurulumdan sonra cihazı ayırın.



- Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, kategori III faz faz harici aşırı gerilim koşullarında tam kesişim sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm silindire bağlantı kesici ile güç hattını donatın.

- Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yükseklikte kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Açık kapağa hiçbir ağırlık koymayın ya da oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal hasarı için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilenlerden farklı kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;

- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Aşağıda kullanılamaz:

- çalışan mutfaklarında, dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- otellerde, motellerde ve konut ortamlarında misafirler tarafından.
- yatak ve kahvaltı konaklamalarında.

1.4 Bertaraf



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler

2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli sayılabilecek miktarlarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç tesisini kesin.
- Cihazın fişini çekin.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir oranında.

Cihazlarımız kirletici olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun toplanabilir atık merkezlerine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanımlama plakası

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

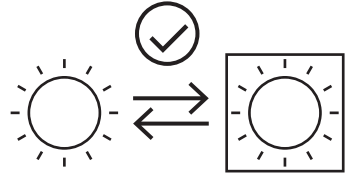
1.6 Bu kullanım kılavuzu

Bu kullanım kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde bulunmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Işık Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihaz içindeki ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanılmaya uygundur.

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



1.8 Enerji tasarrufu için

• Tarife bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın. Önısıtma aşaması tüm işlevlerde hariç tutulabilir (bkz. bölüm “Önısıtma aşaması”) sadece PIZZA (önısıtma hariç tutulamaz) ve ECO (önısıtma mevcut değil) işlevleri hariç.

• Tüm işlevlerde (ECO işlevi dahil) pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

• Ambalette başka şekilde belirtilmediği sürece donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.

• Birkaç tür yiyecek pişirirken mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri birbirini takip ederek pişirmek önerilir.

• Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında ihtiyaç duyulmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısı ile kalan dakika pişirme devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapı açılışını asgaride tutun.

• Fırının içini her zaman temiz tutun.

1.9 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

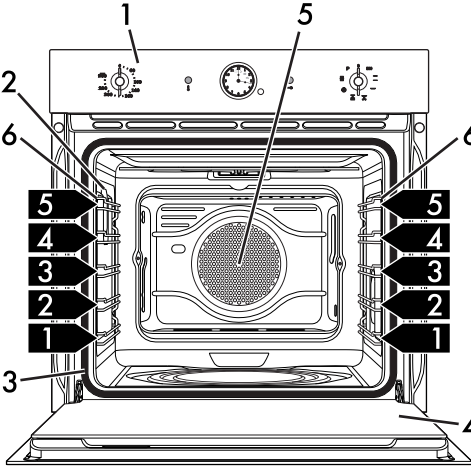
- Bağımsız talimat.



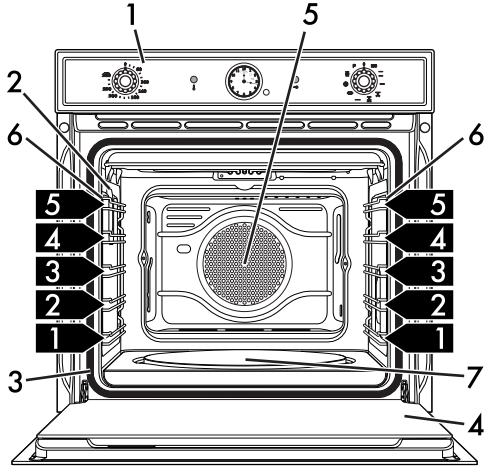
Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama



Pyrolytik modeller



Pizza taşıyla Pyrolytik modeller

1 Kontrol paneli

2 Işık ampülü

3 Conta

4 Kapı

5 Fan

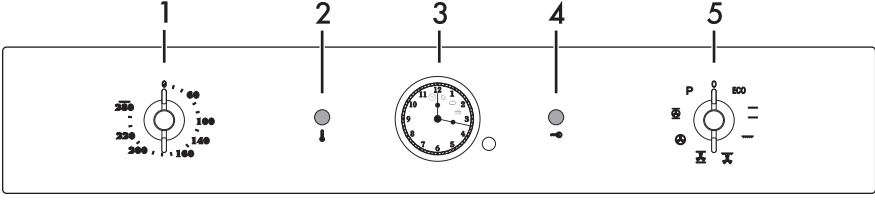
6 Raf/tepsi destek çerçeveleri

7 Pizza taşı (bazı modellerde yalnızca)

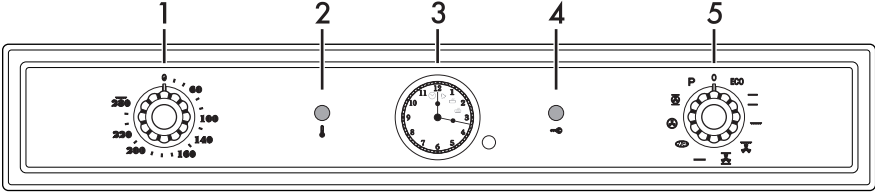
1,2,3... Çerçeve rafı



2.2 Kontrol paneli



Pyrolytik modeller



Pizza taşıyla Pyrolytik modeller

1 Sıcaklık kolu

Bu kol, pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere göre kolu minimum ve maksimum ayar arasına saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi yanıp sönüyorsa, fırının belirlenen sıcaklığa ulaşmak için ısıttığını gösterir. Sıcaklık ulaştığında termostat ışığı fırın kapatılınca kadar yanık kalır.

3 Saat

Mevcut saati görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık geri sayımı programlamak için kullanışlıdır.

4 Kapı kilit göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirilince yanar.

5 Fonksiyon kolu

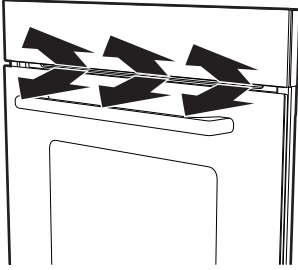
Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık kolunu kullanarak ayarlayın.



Açıklama

2.3 Diğer parçalar

Soğutma fanı



Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan kapının üstünden sürekli bir hava akımı meydana getirir; cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- kapı açıldığında;
- herhangi bir fonksiyon başlatıldığında, fonksiyon dışında.



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

raflar

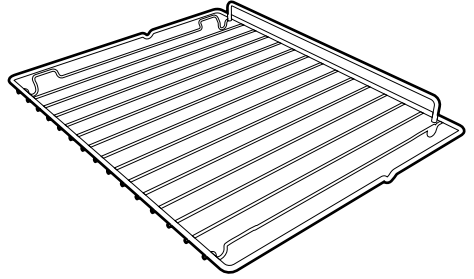
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Rafın konumu aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

2.4 Mevcut aksesuarlar



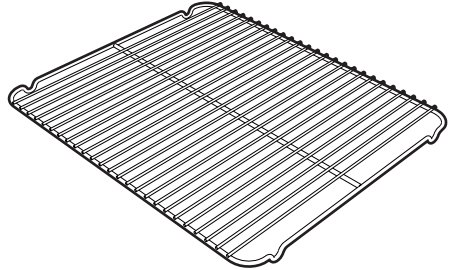
Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.

Raf



Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanılır.

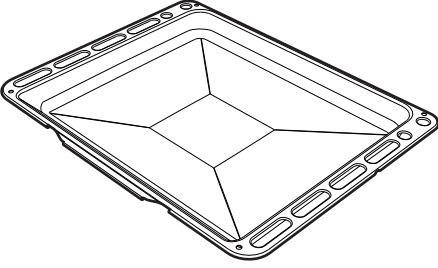
Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üzerine yerleştirilmek üzere; damlayabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

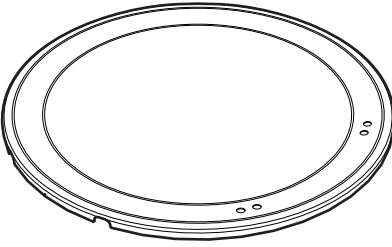


Derin tepsi



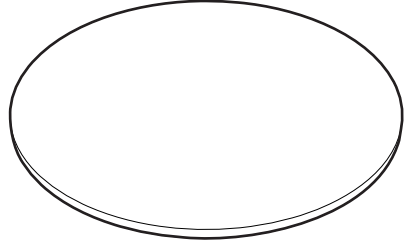
Üstteki raf üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.

Pizza taşı kapağı (bazı modellerde sadece)



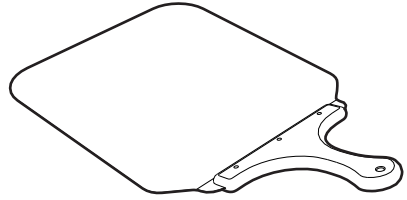
Pizza taşı kullanılmadığında fırının altında bulunan çökende pizza taşıni değiştirmek için yerleştirilir.

Pizza taşı (bazı modellerde sadece)



Pizza ve benzeri yemekler pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır.

Pizza spatulası (bazı modellerde sadece)



Pizzayı pizza taşı üzerine kolayca yerleştirmek için.



Gıdalarla temas edecek alet aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanınız.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Çocukların cihaz çalışırken yakınına yaklaşmasına izin vermeyin.



Kötü kullanım
emaye kaplı yüzeylere zarar verme riski
yüzeyler

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya çelik folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, iç sirkülasyonu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Sahanları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Aletin yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Sızdırmaz tenke kutuları veya kapları fırın boşluğuna koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki herhangi bir koruyucu filmi, aksesuarlar dahil çıkartın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (teknik veri plakasını dışında) herhangi bir etiket çıkartın.
3. Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve temizleyin (bkz 4 Temizlik ve bakım).
4. Üretim sürecinde kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

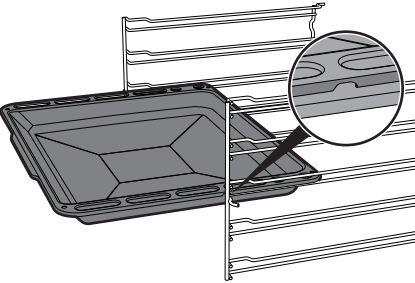
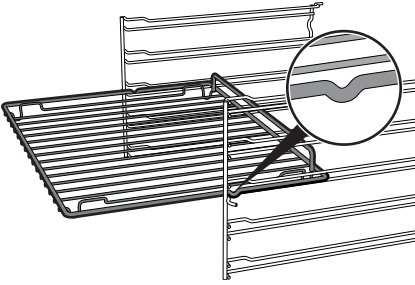


3.3 Aksesuarların Kullanılması

Raflar ve tepsiler

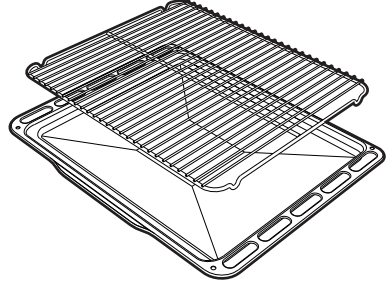
Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara sokulmalı ve tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın bölmesinin arkasına doğru yönelmelidir.



Tepsi askısı

Tepsi askısı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde pişirilen gıdadan yağ ayrı olarak toplanabilir.



Rafları ve tepsileri yumuşakça fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



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



Kullan

Kapak ve pizza taşı (bazı modellerde yalnız)



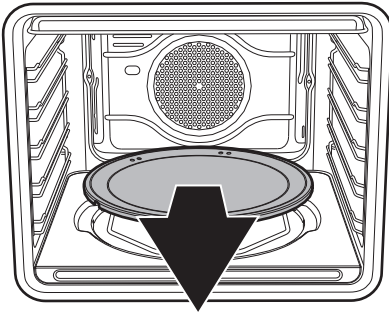
Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Pizza taşını açıklandığı gibi kullanmayın, örneğin gazlı veya cam seramik ocaklarda ya da bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanızda yağa izin vererseniz, yağ fırından çıktıktan sonra eklemek en iyisidir; çünkü pizza taşındaki yağ lekeleri çirkin görünebilir ve verimliliğini azaltabilir.
- Pizza taşı kullanılmıyorsa fırından çıkarın ve alt kısmı için sağlanan kapağı örtün.

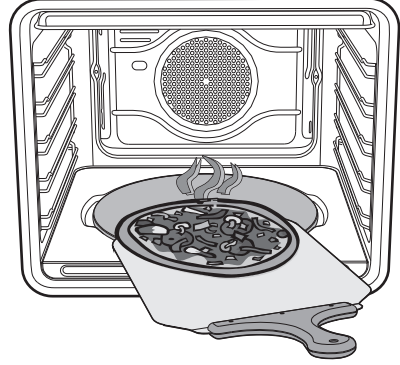
Fırını soğukken, altındaki kapağı çıkarın ve pizza taşını içeri yerleştirin. Taşın, sağlanan çukura doğru şekilde yerleştikten emin olun.

Pişirme için özel pizza fonksiyonunu kullanın



Pizza spatulası (bazı modellerde yalnız)

Yemekleri fırına yerleştirmek ve çıkarmak için pizza spatulasını daima ahşap sapından kavrayın. Çelik yüzeyi hafifçe una bulamanız tavsiye edilir; böylece taze ürünleri sürgülemek daha kolay olur ve bunlar nem içeriğinden ötürü çeliğe yapışabilirler.



3.4 Fırın Kullanımı

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçin.



Bir fonksiyon, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir anda kesilebilir.



Önısınma

Pişıirme fonksiyonları her zaman bir ön ısıtma aşamasıyla başlar; bu da cihazın pişıirme sıcaklığına kadar ısınmasına olanak tanır.

Fırının ısınıyor olduğunu göstermek için gösterge ışığı yanıp söner.

Sıcaklık ulaşıldığında gösterge ışığı yanık kalacak ve yiyecek fırına yerleştirilebileceğini göstermek için bir zil çalacaktır.

FONKSİYON LİSTESİ

Eco

Izgara ile alt ısıtma elemanının birlikte kullanılması, tek raf üzerinde pişıirme için özellikle uygundur; çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.

Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişıirme, statik pişıirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir yemek pişıirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda yağlı etler (ör. ördek ve kaz) için özellikle uygundur.

Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve dikey çevirici (varsa) ile birlikte pişıirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengi bir görünüm kazandırır. Sosisler, kemikli pırzola ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Vantilatör destekli ızgara

Fan tarafından üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını hafifletir ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (örneğin domuz budu).



Fanla destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişıirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişıirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviye üzerinde pişiriliyor olsa bile. Çok seviyeli pişıirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz.



Kullan

Alt eleman (bazı modellerde sadece)

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek sıcaklığa ihtiyaç duyan yiyeceklerin pişmesini tamamlamasına olanak tanır, kahverengileşmelerini etkilemeden. Pastalar, turta ve pizzalar için mükemmeldir.



Pizza (bazı modellerde sadece)

Vantilatörün çalışması, ızgara ve alt ısıtma elemanı ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, kurabiyeler ve pastalar için de mükemmel.



Yuvarlak ısıtma elemanına sahip fan

Fanın ve fırının arkasına entegre edilen yuvarlak ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıkları ve aynı pişirme türünü gerektiren farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı anında ve eşit ısı dağıtımı sağlar. Örneğin, kokuların ve tatların karışmadan balık, sebze ve kurabiyeleri farklı seviyelerde aynı anda pişirmek mümkündür olacaktır.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için kokuların ve tatların karışmadan, çok hızlı ve verimli şekilde birkaç seviyede pişirilmesini sağlar.



Pürolytik çevrim

Bu fonksiyonu ayarlamak, fırını içeride duvarlarda oluşan yağı 500°C'ye kadar ısıtarak yok eder.

3.5 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Tutarlı pişirme için çok sayıda seviyede fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme süresini kısaltmak mümkün değildir (dışarıdan çok pişmiş içerisi ise az pişmiş olabilir).

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine bağlı olarak değişir.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da kızartmayı bir kaşıkla üzerine bastırın. Sert ise hazırdır; değilse birkaç dakikalık daha pişirmeye ihtiyaç vardır.



Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için tavsiye

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, ete dondurucu olmayan fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulması halinde bile ızgara yapılabilir.
 - Fan ile ızgara fonksiyonunda, ızgara yapılmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
 - Yiyeceği ızgara üzerinde ortada konumlandırmanızı öneririz.
 - Grill fonksiyonunda, sıcaklık kolunu şu konuma getirmenizi öneririz.
- simgeye yakın maksimum  için değer, pişirme optimizasyonu.

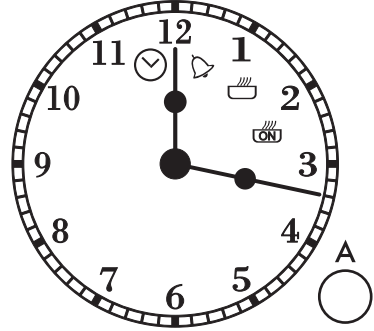
Çözünmesi ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kaptaki fırının birinci rafına koyun.
- Yiyeceklerin üst üste bindirilmemesine dikkat edin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş metal ızgara ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında yiyeceğin sıvısı yemekten uzak akıp gider.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının altına bir su kabı konulmalıdır.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının iyice 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 sefer ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

3.6 Saat



Saat göstergesi ışığı



Dakika sayacı göstergesi ışığı



Zamanlı pişirme göstergesi ışığı



Gecikmeli pişirme göstergesi ışığı

A Ayar kolu



Kullan

Zamanı ayarlama

Cihaz ilk kez kullanıldığında veya bir güç kesintisinden sonra saat

gösterge ışığı  saat üzerinde yanıp söner.

1. Mevcut saati ayarlamak için ayarlama düğmesini sola veya sağa çevirin.
2. Yaklaşık 5 saniye sonra saat göstergesi ışığı  söner ve saat normal çalışmasına devam eder.

Gün ışığından yararlanma zamanlaması için mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir.

3. Saati daha fazla ayarlamak için, hiçbir işlevin etkin olmadığından emin olun (sıcaklık düğmesi ve işlev düğmesi 0 konumunda olmalıdır).

4. Ayarlama düğmesini sola veya sağa çevirin.

Dakikacı



Bu işlev sadece buzzeri etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakikacı hem yemek pişirme sırasında hem de cihaz beklemede olduğunda etkinleştirilebilir.

1. Ayarlama düğmesine basın. Dakikacı zamanlayıcı  gösterge ışığı saat üzerinde yanıp söner.

2. Ayarlama düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirerek süreyi ayarlayın (maks. 4 saat). Yapılan herhangi bir artış/azalma, dakika kolunun 1 tik ileri hareket etmesiyle gösterilir.

Son ayardan beş saniye sonra, göstergeler mevcut saate döner ve dakikacı zamanlayıcı göstergesi

ışık  sabit yanık kalır; dakika dakikacı şimdi başladı.

Dakikacı çalışırken süresini daha da değiştirmek mümkündür.

3. Ayarlama düğmesine basın. Dakikacı zamanlayıcı  göstergesi saat üzerinde yanıp sonuyor.

4. Yeni süreyi ayarlamak için 5 saniye içinde ayarlama düğmesini sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra, saatler mevcut saate döner ve dakikacı zamanlayıcı göstergesi

ışık  sabit yanık kalır; yeni dakikacı şimdi başladı.

Dakikacı süresi sonunda, dakika zamanlayıcı göstergesi  yanıp söner ve ışığı, bir buzzer sesi verir.

5. Buzzeri devre dışı bırakmak için ayarlama düğmesine basın.



Bir dakikacıyı herhangi bir zamanda iptal etmek için ayarlama düğmesine basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Pişirme Gecikmesi



Pişirme geciktirme, kullanıcının belirlediği bir zaman aralığından sonra pişirme işleminin otomatik olarak başlamasına ve ardından fırının otomatik olarak kapanmasına olanak tanıyan işlevdir.

Bir pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesini iki kez basın. Geciktirilmiş pişirme  tergesi saatte yanıp sönüyor.

2. Başlangıç zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (maks. 12 saat).

3. Ayar düğmesini basın. Zamanlı pişirme göstergesi saat  nde yanıp söner.

4. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra saat kolu mevcut saate dönecektir.

5. Sıcaklık düğmesini gerekli değere ayarlayın.

6. Pişirme, ayarlanan başlangıç zamanında başlayacak ve belirlenen bitiş zamanına kadar devam edecek.

Pişirme sırasında ayarlanan veriler değiştirilebilir.

7. Ayar düğmesini basınız. Zamanlı pişirme belirteç ışığı  saat üzerinde yanıp söner.

8. Yeni pişirme bitiş zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra kollar mevcut saate dönecek.

Pişirme sonunda zamanlayıcı göstergesi yanıp  ner ve bir zil çalar.

9. Zili devreden çıkarmak için ayar düğmesini basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun, yaklaşık 3 saniye.



Bir işlev herhangi bir zamanda 0 konumuna getirerek kesintiye uğratılabilir.



Kullan

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlatılıp bitirilmesini sağlayan işlevdir.

Bir pişirme işlevi ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesini iki kez basın.

Gecikmeli pişirme göstergesi saat üzerinde yanıp söner.

2. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp sönüyor.

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra saatler mevcut saate dönecektir.

4. Sıcaklık düğmesini gerekli değere çevirin.

Pişirme başlamış olacak ve belirlenen bitiş zamanına kadar devam edecektir.

Pişirme sırasında ayarlanan veriler değiştirilebilir.

5. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp söner.

6. Yeni pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra eller mevcut saate dönecektir.

Pişirme sonunda zamanlayıcı göstergesi yanıp söner ve bir zil çalar.

7. Bileşiği devre dışı bırakmak için ayar düğmesine basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Bir işlev, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda kesintiye uğratılabilir.



Pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Kuzey konumu alt kısımdan	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Makarna güveci	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Turbo/SİLİNTİLİ fan yardımcı statik	2	180 - 190	90 - 100
Domuz fileto	2	Turbo/Fan-yardımlı statik	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Çalışan ızgara ile fan yardımı	4/3	280	15
Rosto siğir eti	1	Turbo/Fan-yardımlı statik	2	200	40 - 45
Haşhaş tavşanı_roast	1,5.	Yuvarlak ısıtıcı elemanı/ Fan yardımcı statik.	2.	180 - 190.	70 - 80.
Hindi göğsü	3	Turbo/Fan-yardımlı statik	2	180 - 190	110 - 120
Közlenmiş domuz boynu	2 - 3	Turbo/Fan-yardımlı statik	2	180 - 190	170 - 180
Hindi tavuk rostu	1.2	Turbo/Fan-yardımlı statik	2	180 - 190	65 - 70
					1nd 2nd
Domuz pizolaları	1.5	Fanlı ızgara	4/3	280	15 5
Yedek kaburga	1.5	Fanlı ızgara	4/3	280	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5/4	280	7 8
Domuz filetosu	1.5	Fanlı ızgara	4/3	280	10 5
Dana filetosu	1	Izgara	5/4	280	10 7
Somon alabalığı	1.2	Turbo/Fanlı statik	2	150 - 160	35 - 40
Derviş balığı	1.5	Turbo/Fanlı statik	2	160	60 - 65
mevsimin balığı	1.5	Turbo/Fanlı statik	2	160	45 - 50
Pizza	1	Turbo/Fanlı statik	2	280	8 - 9
Ekmek	1	Yuvarlak ısıtıcı elemanı/ Fanlı statik	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Fanlı statik	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1.	Yuvarlak ısıtıcı elemanı/ Fan destekli statik.	2.	160.	55 - 60.
Jel tatlısı	1.	Yuvarlak ısıtma elemanı/ Fan destekli statik.	2.	160.	35 - 40.
Ricotta kek	1.	Yuvarlak ısıtma elemanı/ Fan destekli statik.	2.	160 - 170.	55 - 60.
Jel tatlısı	1	Turbo/Fan destekli statik.	2.	160	20 - 25
Chiffon kek	1.2	Yuvarlak ısıtma elemanı/ Fan destekli statik.	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	Turbo/Fan destekli statik	2	180	80 - 90
Sponge keki	1	Yuvarlak ısıtma elemanı/Fan destekli	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	Turbo/Fan destekli statik	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	Yuvarlak ısıtma elemanı/Fan destekli	2	160	30 - 35

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



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır sodası içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizlik tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.1 Yüzeyleri temizleme

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

Günlük olağan temizlik

Her zaman ve sadece aşındırıcı içermeyen veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yemek lekeleri veya artıkları

Çelik süngerler ve keskin aletler kullanmayın yüzeyi zarar verecek metal kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ile ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Fırın içinde şekerli gıda artıklarının (ör. reçel) sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmeye bırakılırsa fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

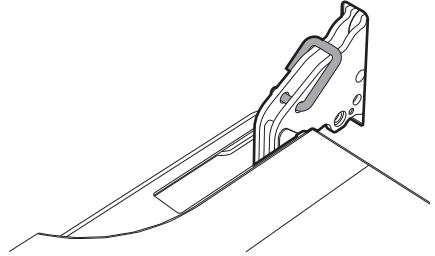
4.2 Kapıyı temizleme

Kapı sökümü

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

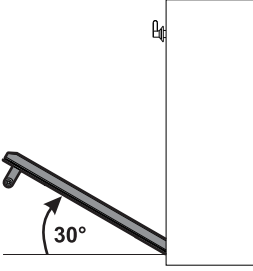
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

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

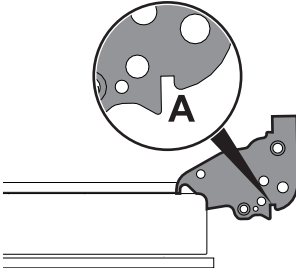




2. Her iki taraftan da kapıyı her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30°'lik bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



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



Kapı camını temizleme

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



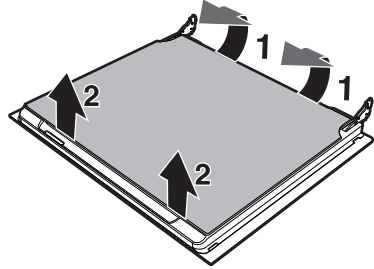
Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın; oklar (1) ile gösterilen hareketi takip edin.

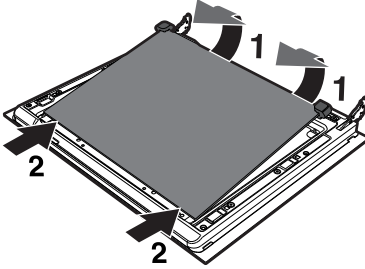
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla iliştilmiş 4 pim kapının yuvalarından ayrılır.



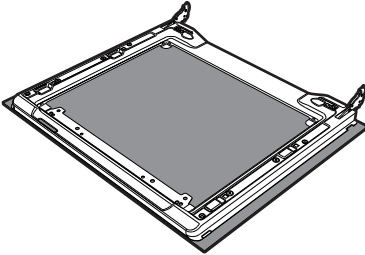


Temizlik ve bakım

3. Bazı modellere ara bir cam menteşesi dahildir. Ara camı yukarı doğru kaldırarak çıkarın.

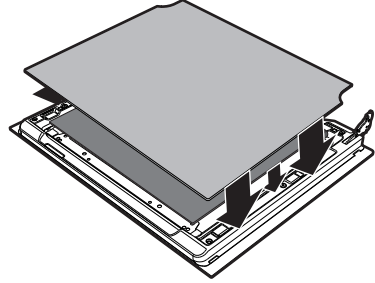


4. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Camları çıkarıldığı sıranın tersine yeniden yerleştirin.

6. İç camı yeniden konumlandırın. Küçük bir baskı uygulayarak fırın kapağındaki dört pimini yuvalarına merkezleyip yerleştirdiğinizden emin olun.



4.3 Fırın içinin temizlenmesi

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

Yiyecek artığının fırın kapağında kurumasına izin vermeyin; bu emaye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapi
- ızgara/tepsi destek çerçeveleri
- fırın contasını.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, artıkları yok etmek için fırını en yüksek sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.



Kurulama

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

Her pişirme işleminden sonra:

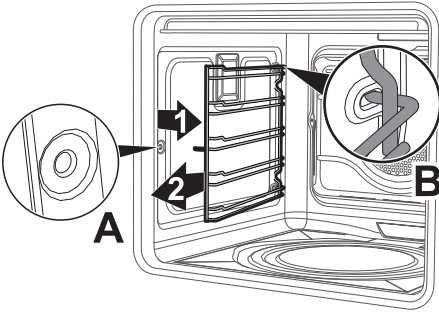
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulaşın.
4. Cihazın içi tamamen kuruyuncaya kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/sevye destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/sevye destek çerçevelerinin çıkarılması yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (bazı modellerde).

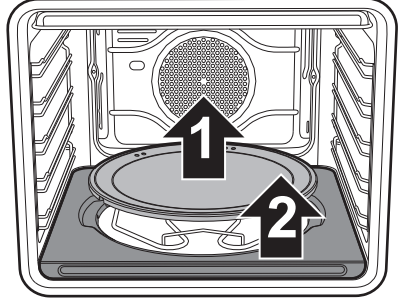
Raf/sevye destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeveyi içe doğru çekerek oluk A'dan çıkartın.
2. Ardından arkasındaki B oturma yerlerinden çıkarmak için kaydırın.
3. Temizleme tamamlandığında, raf/sevye destek çerçevelerini geri takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

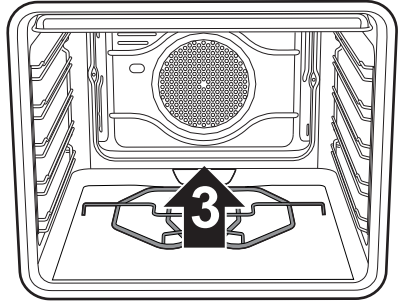


Sadece pizza modellerinde:

Pizza taşı taşı (1) ve üzerine yerleştirildiği taban (2) sırasıyla çıkarılmalıdır. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı ve ardından dışa doğru çekilmelidir.



Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre yükseltin ve fırın tabanını temizleyin.



Pizza taşı tabanını yerine geri itin, fırının arkasına değene kadar itip aşağı itin; böylece ısıtma elemanı plakası tabana gömülü olur.



Temizlik ve bakım

Pide taşı temizleme

Pide taşı aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Üzerinde herhangi bir kalıntı varsa yeniden ısıtmayınız. Temizlemek için taşa 50 cc sirke dökün, 10 dakika etki etmesini bekleyin, ardından metal örgü sünger veya aşındırıcı sünger ile silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kurumasını bırakın.

- Temizliğe başlamadan önce taşı metal spatula veya cam seramik ocak temizleyicileri için kullanılan bir kazıyıcı ile yapışan kirleri çıkartın.
- En iyi sonuç için taşın hâlâ ısıklı olması gerekir; aksi halde onu sıcak suda yıkın.
- Limon veya sirke ile ıslatılmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pamuğu pedler kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla suda uzun süre bekletmeyin.
- Islak taş temizleme işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat boyunca kullanılmamalıdır.

Zamanla taş yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın enameli kaplamasının yüksek sıcaklıklar nedeniyle doğal genişlemesinden kaynaklanır.

4.4 Pirolitik: otomatik fırın temizleme



Pirolitik, otomatik yüksek-ısı temizleme prosedürü kirlerin çözünmesine neden olur. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkün olur.



Uygunsuz kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıkları veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Fırının üzerindeki ocakların yanıcı gaz brülörlerini veya elektrikli sıcak plakalarını kapatın.

Ön işlemler

Pirolitik döngüsüne başlamadan önce:

- İç yüzey cam paneli, olağan temizleme talimatlarına göre temizleyin.
- Çok yapışkan kalıntılar için cam üzerine fırın temizleyici bir ürün püskürtün (ürünün uyarılarını okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak havlusu veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.



- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Pizzaya taşının kapağını fırının tabanındaki yuvasına pizza taşı yerine yerleştirin.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Üst muhafazayı çıkarın (varsa).
- Kapıyı kapatın.

Pürolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye çevirin.
 2. Doğrulamak için ayar düğmesini basın.
- Saatin akremleri fonksiyon bitiş saatine hareket eder.



Pürolojik döngü, fabrika ayarında minimum süre olarak 2 saat olarak ayarlanmıştır

3. Temizleme döngüsü süresini ayarlamak için ayar düğmesini sola veya sağa çevirin; minimum 2 saatten maksimum 3 saate kadar.
4. Pürolojik döngüyü başlatmak için ayar düğmesini basın.



Tavsiye edilen pürolojik döngü süresi:

- Hafif kir: 120 dakika.
- Orta kir: 150 dakika.
- Ağır kir: 180 dakika.

Pürolojik döngü

Pürolojik döngü süresi seçildikten sonra termostat ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve fırın ısınmaya başlayacaktır.

Pürolojik döngü başladığından iki dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi göstergesi ışığı yanar) ve kapıyı açmayı önleyen bir cihaz tarafından kilitlenir.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Bir pürolojik döngü, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda kesilebilir.

Pürolojik döngü sırasında süresi değiştirilebilir.

5. Ayar düğmesini basın. Zamanlı pişirme göstergesi ışığı  Saatte yanıp söner.
6. Yeni pişirme bitiş saatini ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

Pürolojik döngü bittiğinde, otomatik temizleme döngüsünün sonunda bir bip sesi ile gösterilir.

7. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getir.



Temizlik ve bakım

Oda içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönünceye kadar kapı kilitli kalır.

8. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



Birinci pirolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle istenmeyen kokular ortaya çıkabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımının daha etkili olmasını amaçlayan tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngü sonunda fanlar, komşu ünitelerin ve fırının ön yüzünün aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



Pirolitik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamanız önerilir.

Gecikmeli pirolitik döngü

Pirolitik döngü, önceden belirlenmiş bir saatte başlatılacak şekilde programlanabilir.

1. Fonksiyon düğmesini  getirin.

2. Ayar düğmesini basın.

Zamanlanmış  ırme göstergesi saat üzerinde yanar, gecikmeli  pişirme göstergesi ise yanıp sönür.

3. Pirolitik döngünün başlangıç zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (maksimum 12 saat).

4. Ayar düğmesini basın. Gecikmeli  pişirme göstergesi saat üzerinde yanar, zamanlı  pişirme göstergesi ise yanıp sönür.

5. Temizlik döngüsünün süresini 2 saat ile 3 saat arasında ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra, saatler mevcut saate dönecektir.

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Canlı parçalar

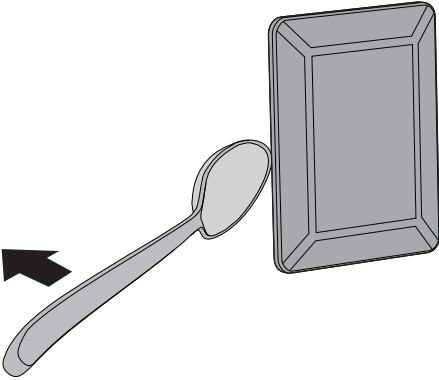
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

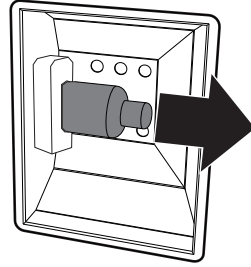
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. bir kaşık) kullanın.



Fırın haznesi duvarının emayesini çizmeye dikkat edin.



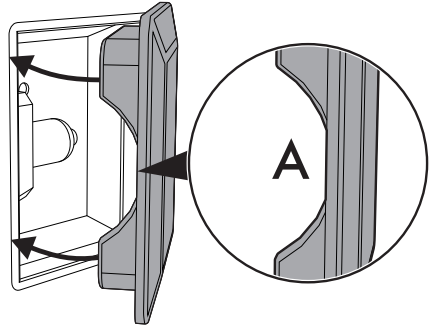
4. Ampülü dışarı sürün ve çıkarın.



Halojen ampülü parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, yalıtım malzemesiyle sarmalayın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın iç kısmının şekilli olan kısmı (A) kapağın kapandığı tarafa bakacak şekilde olmalıdır.



7. Kapağı tamamen aşağı doğru itin, böylece ampul destek ayaklarına mükemmel şekilde tutunsun.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke gücünü kapatın.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plâk üzerindeki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

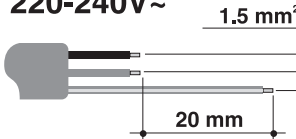
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

Üç kutuplu bir kablo (iç iletkenler 3 x 1,5 mm²) kullanın.

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

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını tüm hat korumalı bir devre kesici ile bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı türden olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yangın riski oluşturabileceğinden adaptörler, çok yuvalı prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değiştirme

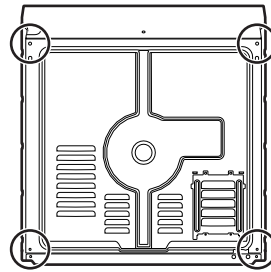


Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin olarak kapatın.

1. Arka gövde vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için kapağı çıkartın.



2. Kablonun yerini değiştirin.

3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmemesi için en iyi rotayı izlediğinden emin olun.



5.3 Konumlandırma

(arka görünüm)



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, çekme yardımıyla bulunan ikinci bir kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.



Açık kapiya baskı Yapış cihazın zarar görme riski

- Montaj sırasında cihazı yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıramayın.
- Kapak açıkken kapiya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

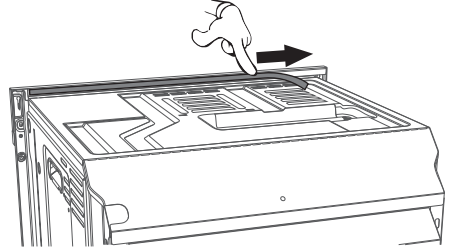


Cihaz çalışırken ısı üretimi yangın riski

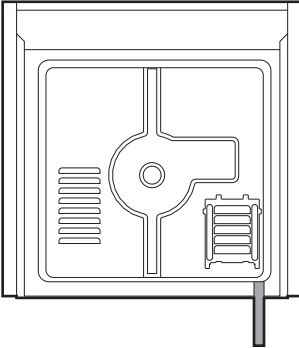
- Dolap malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Dolapta gerekli yarıkların bulunduğunu kontrol edin.
- Cihazı kapıyla kapanabilen bir girintiye veya dolaba kurmayın.

Ön panel contası

Ön panelin arka kısmına sağlanan contayı yapıştırın ki su veya diğer sıvılar içeri sızmasın.



Güç kablosunun konumu

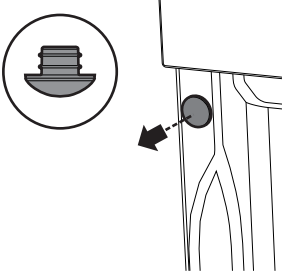




Kurulum

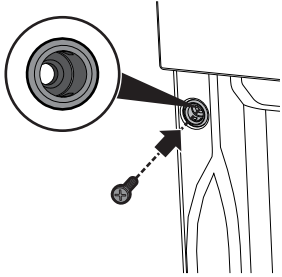
Sıkıştırma kovanaları / Burçlar

1. Cihazın önündeki burç kapaklarını çıkarın.

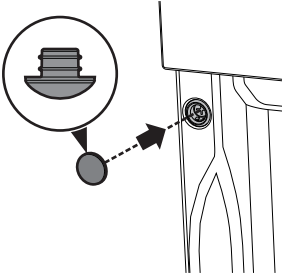


2. Cihazı çukuru içine monte edin.

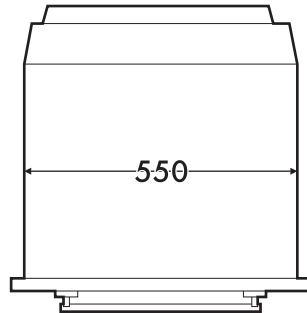
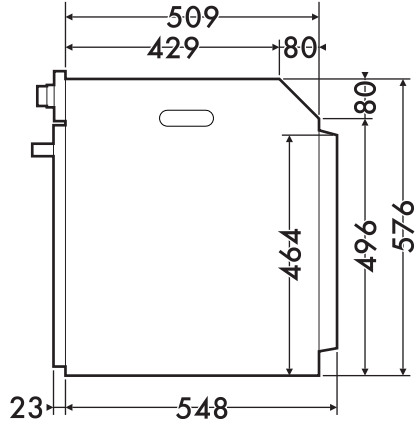
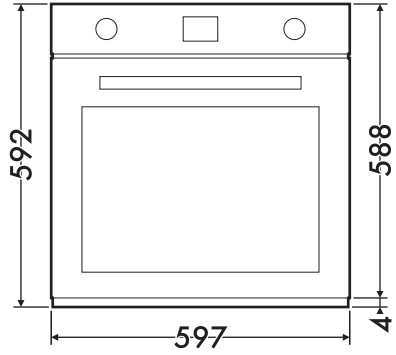
3. Cihazı çekmeceye vidalarla sabitleyin.



4. Daha önce çıkarılan kapaklarla burçları kapatın.



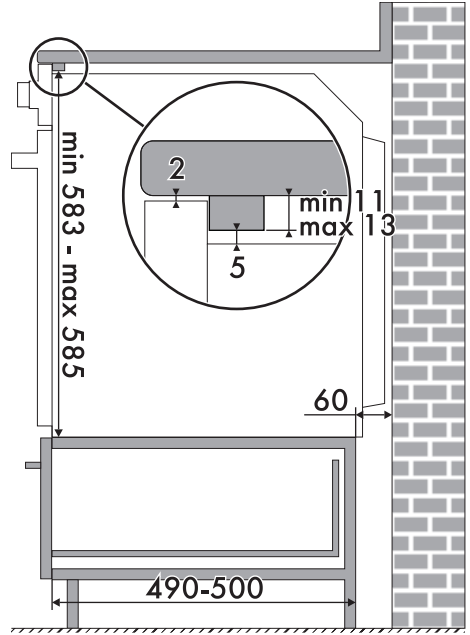
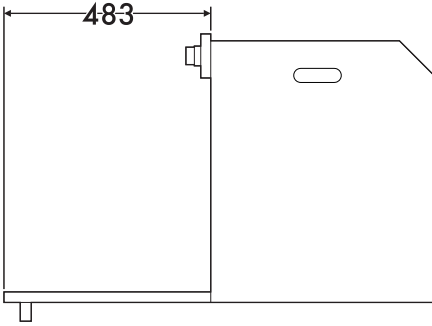
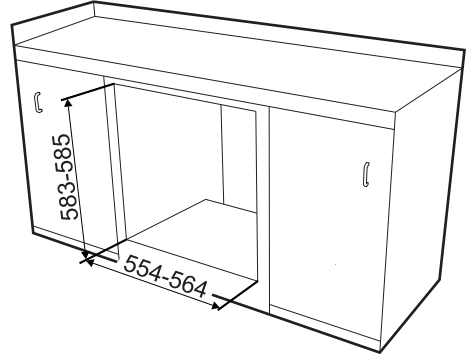
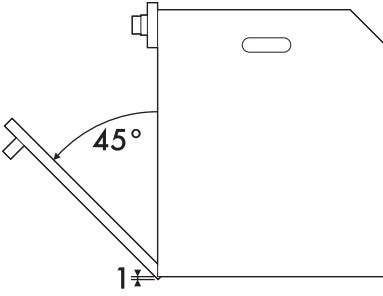
Cihazın toplam boyutları (mm)





İskele altı monte etme (mm)

TR

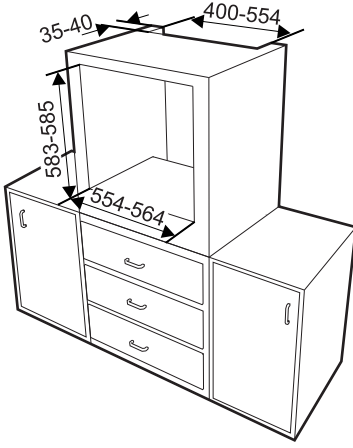


Kabonun arka/alt bölümünün yaklaşık 60 mm açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Kurulum

Kolu bir sütuna montaj etme (mm)



Kasa üst kısmı/ arka bölümünün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

