

S M E G

SO6102TN

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	45	Aksesuarların kullanımı	55
Genel güvenlik talimatları	45	Dijital programlayıcı	56
Bu cihaz için	49	İlk kullanım	56
Cihaz amacı	49	Fırının kullanımı	57
Bu kullanıcı kılavuzu	50	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde sadece)	60
Üreticinin sorumluluğu	50	Piştirme önerileri	62
Tanıtım plakası	50	Piştirme bilgileri tablosu	63
Atık gönderimi	50	Çok seviyeli piştirme talimatları	66
Avrupa Denetim Kurumları için bilgi	50	Denetim Kurumları için bilgi	66
Enerji verimliliği teknik verileri	50	Özel fonksiyonlar	66
Enerji tasarrufu için	50	İkincil işlevler	69
Kapanma/standby durumundaki güç tüketimi hakkında bilgi	51	Ayarlar	70
moda göre	51	TEMİZLİK VE Bakım	73
Işık kaynakları	51	Cihazı temizleme	73
Kullanım kılavuzunun nasıl okunacağı	51	Kapıyı temizleme	73
AÇIKLAMA	52	Fırın haznesini temizleme	74
Genel açıklama	52	Özel temizleme fonksiyonları	75
Kontrol paneli	53	Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)	75
Diğer parçalar	54	Pürolytik (bazı modellerde sadece)	76
Aksesuarlar	54	Olağanüstü bakım	78
Opsiyonel aksesuarlar (satın alınabilir ayrı olarak)	55	KURULUM	79
KULLANIM	55	Elektrik bağlantısı	79
ÖN OPERSİYONLAR	55	Konumlandırma	79

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerinin bakımına ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok sıcak olur. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

- **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok sıcak olur. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Ellerinizi koruması için fırın eldivenleri kullanın when

fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirmek.

- Su ile yangını veya alevleri 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, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazları kullanma deneyimi olmayan kişiler tarafından, gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.

güvenliğinden sorumlu olan yetişkinler Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli denetlenmelidir.

Yağlar veya yağı serbest bırakan pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve alev alabilir. Çok dikkatli olun.

Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
Yemekleri taşımak gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buhar çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

Cihaza sivri metal nesneler (çatal bıçaklar veya aletler) yerleştirmeyin.

Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN
VEYA DEPOLAMAYIN

CİHAZI NİHAZININ YAKININDA.
BU CİHAZ KULLANILIRKEN YAĞMURLU SPRELERİN KULLANILMASINDAN KAÇININ.

BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

KURULUM VE BAKIM GÜNCEL STANDARTLARA UYGUN OLARAK NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

Cihazı kendiniz tamirmeye çalışmayın ya da nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan tamir etmeye çalışmayın.
Cihazı fişten çıkarmak için kableyi çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

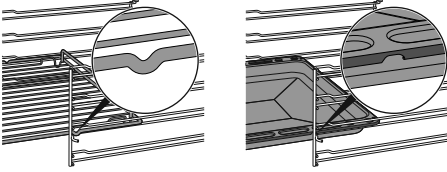
Cam yüzeylere aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler), pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizip camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak eşyaları kullanın.

Cihazın üzerine oturmeyin.

Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klorür, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örn. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

raflar ve tepsiler mümkün olduğunca içeriye itilmeli

yan kılavuzlara girin.
Çıkarılmalarını önleyen
mekanik güvenlik kilitleri
aşağıya bakmalı ve fırın içinin
arkasına doğru dönmelidir.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihazın yakınına herhangi bir sprey ürün püskürmeyin.
- Havalandırma girişlerini ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.

• Aşırı yangın riski: fırın içindeki nesneleri asla bırakmayın.
• **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırın boşluğuna koymayın.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin.

• Gerekirse, tepsi rafını kullanabilirsiniz (sağlanan veya ayrı olarak satılan, bağlı olarak)

914779561/H

model üzerinde) pişirme için destek olarak altına yerleştirerek.

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

- Pişirme tepsilerini veya tepsileri iç camsız cam parlak yüzey üzerine koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Kurarken cihazı yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapalıyken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulp kullanmayın.

Pirülatif cihazlar için

- Pirülatif işlev kullanılırken yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocuklardan güvenli bir mesafede durun.
- Pirülatif döngüsüne başlamadan önce, önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıkları veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Pirülatif döngüsüne başlamadan önce fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirülatif döngüsüne başlamadan önce fırının üstünde kurulu olan gömme ocakta bulunan brülörleri veya elektrikli ısıtıcıları kapatın.

Kurulum ve bakım

• BU ALETİN BİR GEMİDE VEYA KAMP ARABASINDA KURULMAMASI GEREKİR.

• Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Dış kabukla birlikte hizmet eden bir ikinci kişinin yardımıyla cihazı dolap kesitine konumlandırın.

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

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

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

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

• En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

• Terminal güç kabloları vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

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

• UYARI: cihazı konumlandırırken,

Güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olun.

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

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

• Sabit bağlantı halinde erişilebilir bir fiş veya anahtar aracılığıyla kurulum sonrası cihazın bağlantısının kesilmesine izin verin.

• Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. sınıf aşırı gerilim koşullarında tam kesinti sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.

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

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

- Bu alet deniz seviyesinden 4.000 metreye kadar olan bir maksimum rakıma kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıya kurmayınız/kullanmayınız.
- Yalnızca üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde geçerlidir).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu temas etmeyin.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.
- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeyleri çizmemeye veya zarar vermemeye dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve yuvalarına sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapak düzgün kapalı olduğundan emin olun.
- Sıcaklık probunu çıkarmak için kabloyu çekmeyin

- fişten veya yiyecekten probu çıkarın.
- Sıcaklık probunun veya kablusunun kapağa sıkışmamasına dikkat edin.
- Sıcaklık probu veya kablusunun fırın içindeki ısıtıcı elemanlarla temas etmemesine dikkat edin.
- Sıcak hâlde olan fırın boşluğunun duvarlarına, ısıtıcı elemanlara, raflara veya tepsilere sıcaklık probunun hiçbir kısmının temas etmesine izin verilmemelidir.
- Prob içerde tutulmamalıdır.

- Pürolitik çalışmada sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

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

- Dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- Çiftlikler/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz sadece iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışır durumda olduğu sürece tamamen muhafaza edilmeli ve kullanıcının erişiminde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar temel olarak ekranda sık görülen her şeyi tasvir eden görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu durumlarda kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan sorumlu değildir:

- cihazın belirtilen dışındaki kullanımı;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir kısmına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli sayılacak miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prize takılı olmaktan çıkarın.

Cihazı bertaraf etmek için:

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

Cihazlarımız çevreyi kirliletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj

Bunamaya yol açma tehlikesi

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

Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgi

Vantilatörlü (fanlı) mod

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

Klasik ısıtma modu

STATİK işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma" bölümüne bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji sınıflandırması ve ecodesign yönetmeliklerine ilişkin bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan ve web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgisi Sayfası"nda yer almaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarif buna ihtiyaç duyduğunda cihazı ön ısıtmaya alın. Ön ısıtma aşaması tüm işlevler için devre dışı bırakılabilir ("Preheating" bölümüne bakınız) ancak PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılamaz) ve ECO işlevleri için ön ısıtma aşaması yoktur.

- İşlevleri kullanırken (ECO dahil) pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

- Ambalaj üzerinde açıkça belirtilmediği sürece dondurulmuş gıdaları fırına vermeden önce çözündürün.

- Birkaç tür yiyecek pişirilirken, zaten sıcak olan fırını en verimli kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

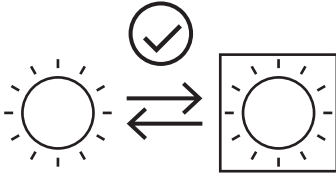
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içinde birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı olabildiğince az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kapatılmış/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Kapatılmış/bekleme modundaki aletin güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, söz konusu ürüne ait sayfa altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştiril can ışık kaynaklarını içerir.



- Ciharda bulunan ışık kaynakları, çevre sıcaklığının $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanıma yöneliktir.
- Bu cihaz eşya verimlilik sınıfı "G" ışık kaynakları içerir.

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



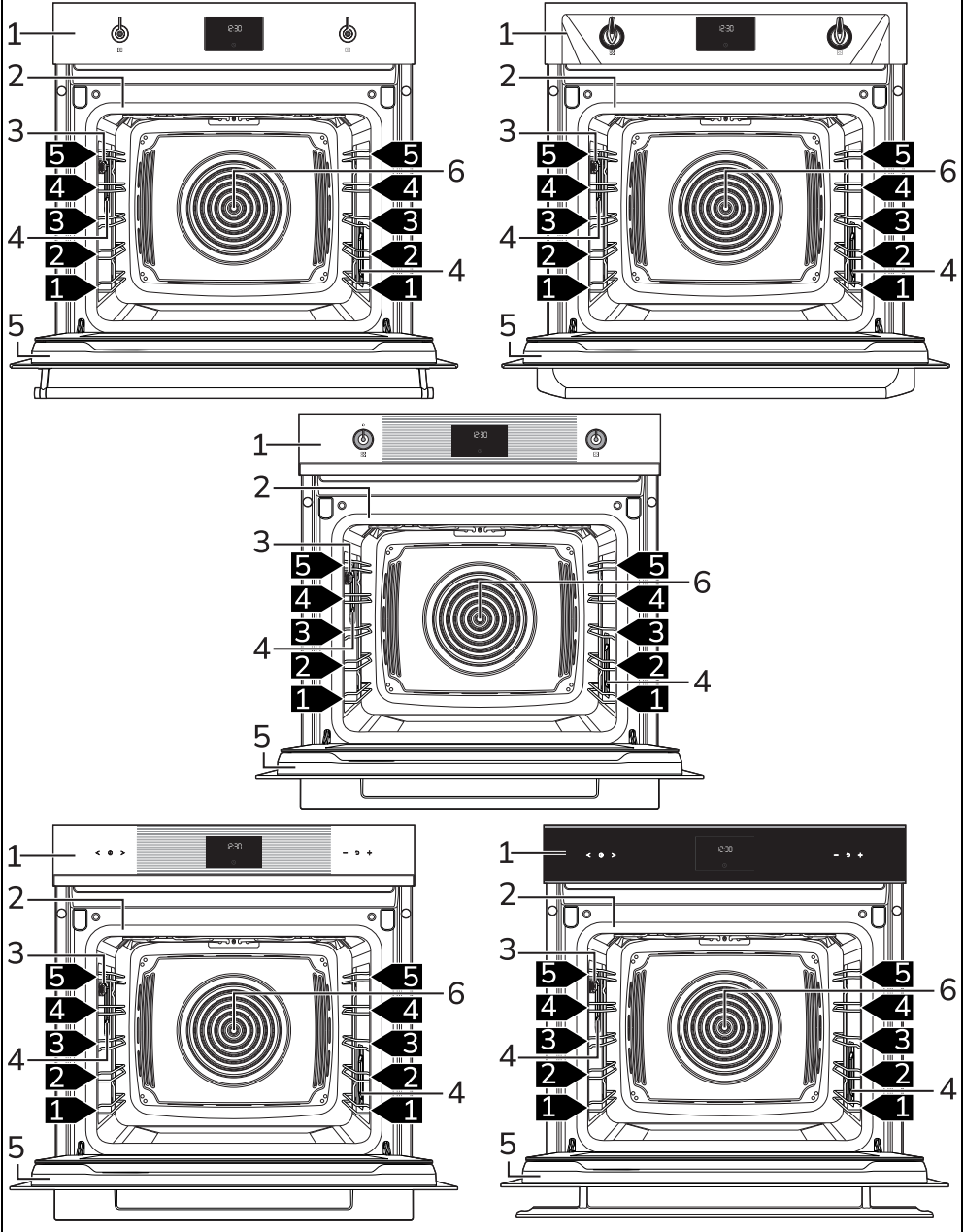
Uyarı/Öneri



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



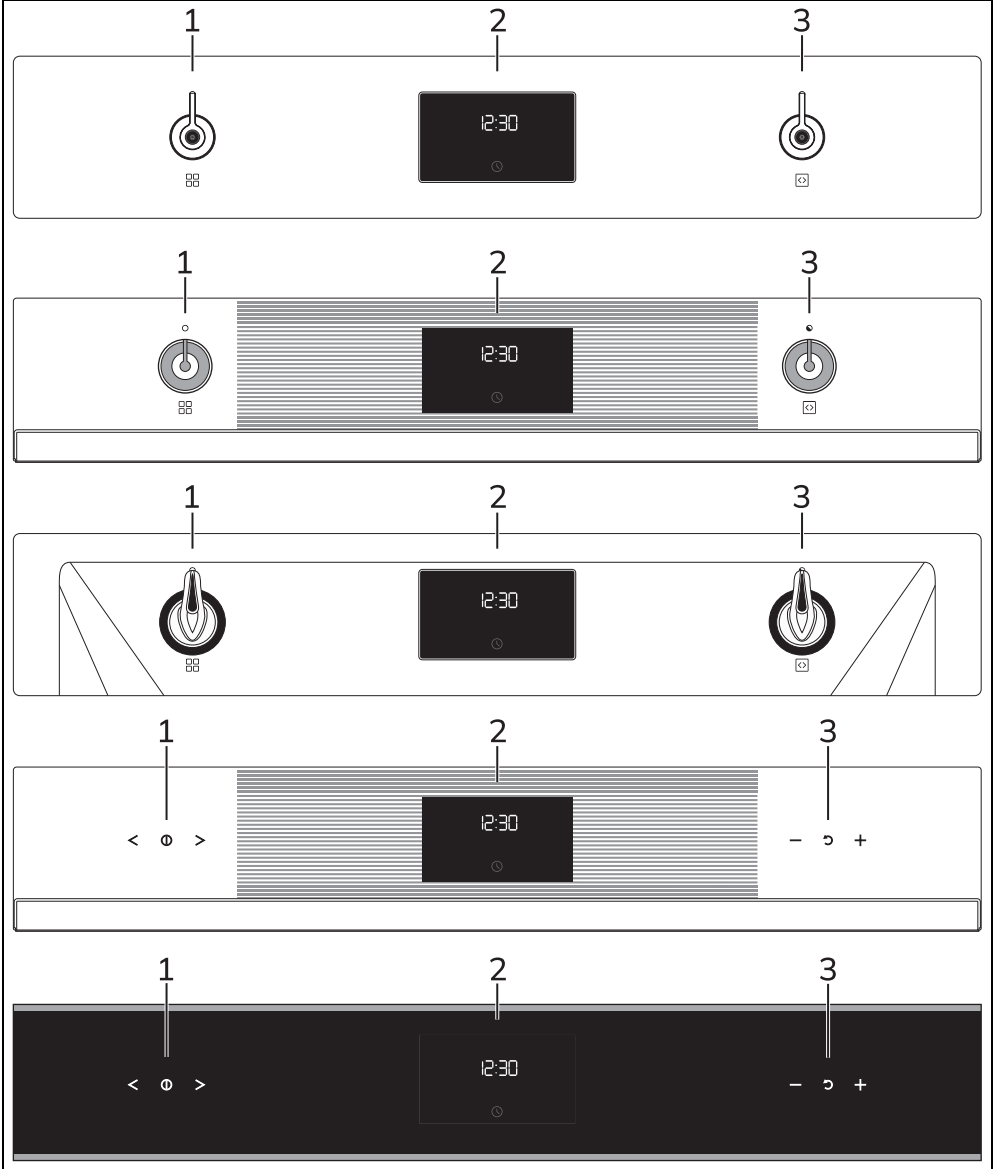
1 Kontrol paneli
2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (sadece bazı modellerde)
4 Ampul

5 Kapı
6 Fan

1,2,3... Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Dokunmatik tuşlar/Fonksiyon düğmesi

Bu dokunmatik tuşlar veya bu düğme ile şu işlemleri yapabilirsiniz:

- cihazı açıp kapatın;

• bir işlev seçin.



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir pişirme işlemini hemen tamamlayın.

2 Dijital programlayıcı

Seçili olan mevcut zamanı gösterir

pişirme sıcaklığı, güç ve işlev ve herhangi bir zaman ayarı.

3 Dokunmatik tuş/Term Haas knob

Bu dokunmatik tuşları veya bu düğmeyi kullanarak ayarlayabilirsiniz:

- pişirme sıcaklığı;
- bir işlevin süresi;
- programlanmış pişirme döngüleri;
- mevcut zaman;
- bir işlevi geçici olarak başlat veya durdur.

Diğer parçalar

Raflar

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

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fanın kapı üstünden sabit bir hava akışı oluşturması, cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca devam edebilir.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- kapı açıldığında;
- herhangi bir işlev seçildiğinde, dışında

den



fonksiyonlar (modellere bağlı olarak).

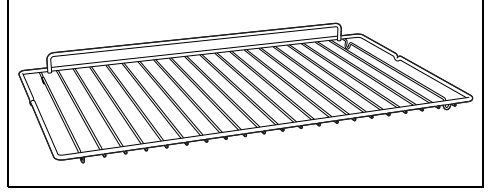


Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

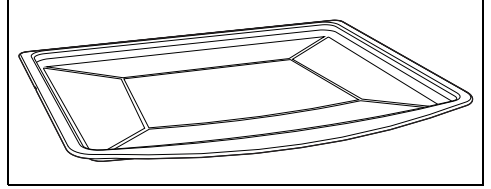
- Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları sadece kullanın.

Raf



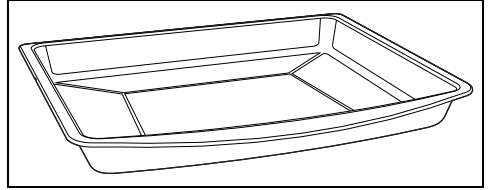
Yemek içeren kapları pişirme sırasında desteklemek için kullanılır.

Tepsi



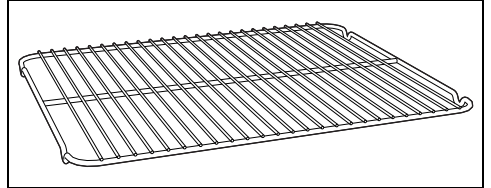
Kekler, pizzalar, fırında pişirilmiş tatlılar ve bisküviler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



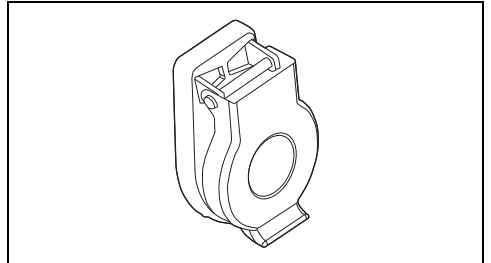
Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar, fırında pişirilmiş tatlılar, bisküviler gibi yiyecekleri pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Bırakabilir yiyecekler damlayabileceği için tepsinin üstüne yerleştirilir.

Koruyucu kapak (bazı modellerde)

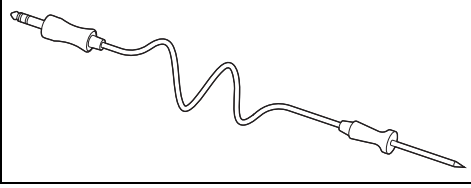


Sıcaklığı kapatmak ve korumak için kullanılır

Kullanılmadığında sıcaklık probu takozunu çıkarın.

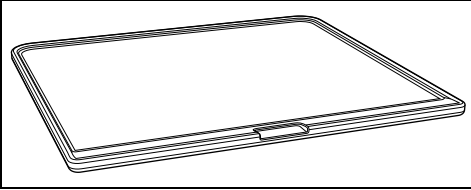
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

Sıcaklık probu (bazı modellerde yalnızca)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin merkezindeki ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

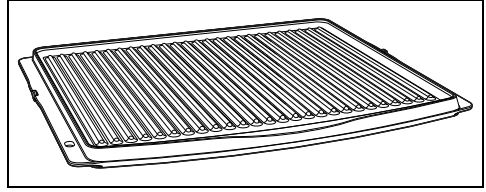
PPR2 veya TAŞ (refrakter taş)



Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak aynı zamanda kullanabilirsiniz için

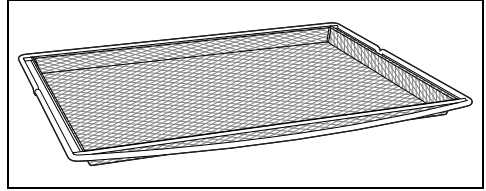
Bisküviler gibi daha nazik hazırlıklar.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift amaçlı aksesuar: Etleri ızgara yapmak için çizgili taraf önerilir (fileto, köfteler...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir...

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma ızgarası)



Hava kızartma için önceden kızartılmış, ön pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için tavsiye edilen aksesuar (patates kızartması, patates veya köri kroketleri, küçük mozzarella parçaları...).

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

• Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil, herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışındaki etiketleri çıkarın.

• Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. bölüm "Fırını Kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü en yüksek sıcaklığa ısıtın.

Cihazı ısıtırken

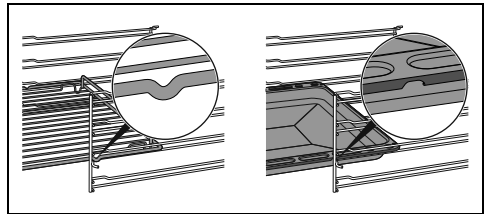
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarları kullanma

raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

• Tekransız çıkarılmayı önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına doğru bakmalıdır.

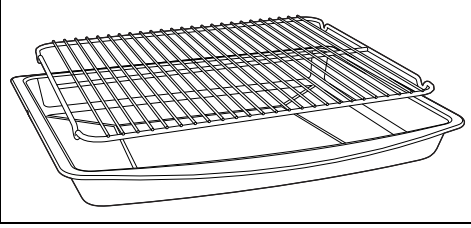


Rafları ve tepsileri nazikçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



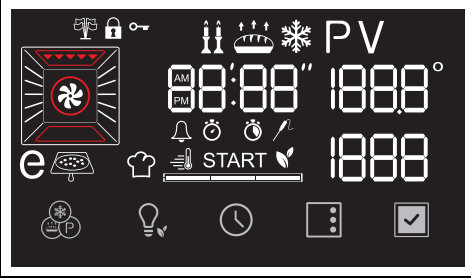
Üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsinin içine yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen gıdadan ayrı olarak yağ toplanabilir.

Dijital programlayıcı



Şu anda seçili işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, cihaz tarafından yapılacak işlemlere bağlı olarak işlev ve sıcaklık düğmelerini ve/veya ekranın alt kısmındaki düğmelere basmanız yeterlidir.

Dokunmatik tuşlar (yalnızca bazı modellerde)
Kontrol panelinin bazı sürümlerinde düğmeler yerine dokunmatik tuşlar bulunabilir.

- Dokunmatik tuşlarla ve seçili menüye bağlı olarak ekrandan istenen işlevi ve parametreleri (ör. süre veya sıcaklık) seçebilirsiniz.



tuşuna basın < veya > tuşları
değiştirmek istediğiniz parametrelerde hızlıca gezinmek için sürekli olarak basılı tutun.

- Dokunmatik tuşa basılı tutun  bu süre için:

ekrandaki saat ekranına dönmek ve geçerli işlevden çıkmak için birkaç saniye.

- Dokunmatik tuşlar ve değeri artırmak veya azaltmak için kullanılabilir seçili parametrenin.



tuşuna basın < veya > tuşları
seçili parametrenin değerini hızlıca değiştirmek için sürekli olarak basılı tutun.

- Seçili parametreyi varsayılan değeri bu süre için: sıfırlamak için dokunmatik tuşa birkaç saniye basılı tutun.
- İstenen değeri onaylamak için ekrandaki  tuşuna basın.



Kural olarak, bu kılavuzdaki tüm talimatlar düğmelerle donatılmış modele göre açıklanacaktır.

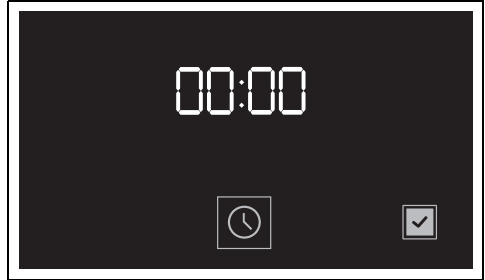
İlk kullanım



Saat ayarlanmazsa fırın açılmayacaktır.

İlk kullanımda veya uzun bir elektrik

kesintisinden sonra,  ve tuş  yarıp sönmeye başlar cihazın ekranında. Herhangi bir pişirme işlevini başlatabilmek için mevcut saat ayarlanmalıdır.



Saat ayarı

1.



tuşuna basın.

2. Sıcaklık düğmesini seçmek için çevirin

görüntülenecek zaman formatı (431) **12h** veya

24h.



Sürüm olduğunda **12h** dir / olduğunda seçildiğinde gösterimde şu görüntü çıkar **AM** (sabah) veya **PM** (öğleden sonra).

3. Basın the onaylamak için düğmeye basın

değişiklik yapın ve saati ayarlarmaya devam edin.

4. Geçerli saati ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

5. Basın the geçerli saati ayarlamak için düğmeye basın saat ve dakika seçimine geçin.

6. Geçerli saatin dakikalarını seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Onaylamak için düğmeye basın.



Gün ışığından faydalanma saatinde gibi durumlarda geçerli saati değiştirmek gerekebilir.



Geçerli saat görüldüğünde, son düğme işlemi üzerinden 2 dakika sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.



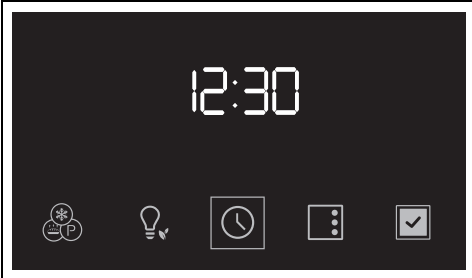
İşlemi iptal etmek için fonksiyon düğmesini çevirin veya basılı tutun birkaç saniye için düğmeye basın.

Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun



birkaç saniye düğmeye basılı tutun.



2. Önceki bölümdeki 2. maddede açıklandığı gibi zamanı değiştirin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Geleneksel pişirme



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek yemek pişirme işlevleri istediğiniz zaman kesintiye uğratılabilir.

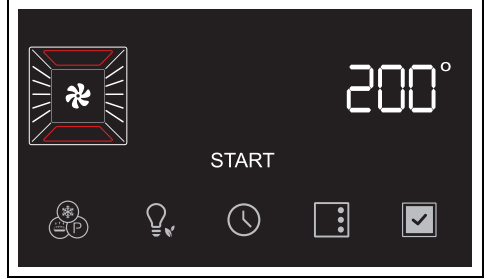
1. İstenilen işlevi seçmek için fonksiyon düğmesini sağa veya sola çevirin (için

örnek "FAN-ASSISTED ").

The düğme ve metin **START**

yanıp sönmeye başlar.

2 Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığı seçmek için sağa veya sola çevirin (ör. "200°C").



3. Başlatmak için düğmeye basın işlev.



Kapı açıldığında, yürütülen işlev kesilir. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak yeniden başlar.

Ön ısıtma aşaması

Yemek pişmeden önce, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir ön ısıtma aşaması vardır.

Bu aşama, yanıp sönmesiyle gösterilir göstergesinin yanıp  sönmesiyle ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla ulaşılan seviye .



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz düğmeye basılı tutarak  birkaç saniye.

Ön ısıtma sonunda:

- gösterge  kapanır;

• alet çalar;

• kelimeler **START** ve



gösterge ışığı yiyeceğin yerleştirilebileceğini göstermek için yanıp söner fırın bölmesine yerleştirilebilir.

Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyecekli tabağı fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

veya

• Yiyecekli tabak zaten fırın haznesinin içindeyse, pişirmeye başlamak için düğmeye basın.



4. İç ışığı yakarak yemeğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme Sonu

5. Pişirmeyi sonlandırmak için fonksiyon kolunu 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlayıp bitirilmesini sağlayan fonksiyondur.

1. Pişirme fonksiyonunu ve

sıcaklığı seçtikten sonra, basın

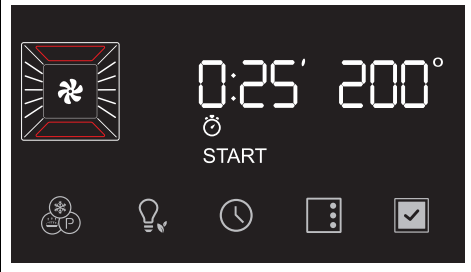


tuşa.

Giriş ışığı şingirtılıp yanıp söner ekranda.



2. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin (1 dakikadan 13 saatte kadar) (örn. "25 dakika").



3. Pişirme süresini değiştirmek için düğmeye basın.



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

4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Önceden ısıtma bittiğinde:

5. Yiyeceği fırın haznesine koyun.

6. Pişirme işlemini başlamak için düğmeye basın.



Zamanlı pişirme, ekrandaki zamanın kademeli olarak azalmasıyla gösterilir sayısal gösterge ve bölüm çubuğundaki ilerleyen azalma



Pişirme işlemi sonunda bir sesli sinyal çalar ve gösterge gösterir



7. Fonksiyon kolunu 0 konumuna geri getir.

Zamanlı pişirmeyi silmek için

1. Düğmeye



kaç saniye basın.

2. Pişirme süresi sıfırlanana kadar sıcaklık kolunu saat yönünün tersine çevirin.

3. Onaylamak için düğmeye basın.



Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği süreye bağlı olarak belirli bir zamanda durdurulabilen zaman kontrollü bir pişirme işlemini sağlar; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.



Güvenlik nedeniyle pişirme süresini tek başına ayarlamak mümkün değildir; önce pişirme süresini belirlemek gerekir.

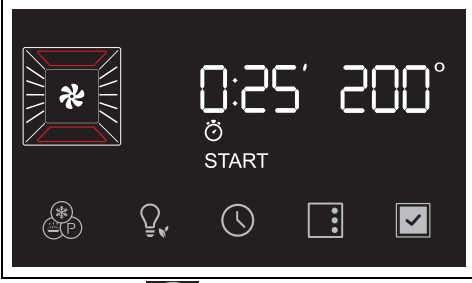
1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, tuşa b



Giriş ışığı gösterim yanıp sönüyor.



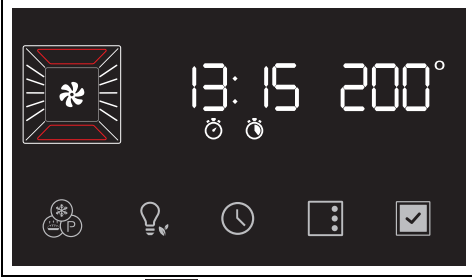
2. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örn. "25 dakika").



3. Düğmeye  basın.

Gösterge ışığı 

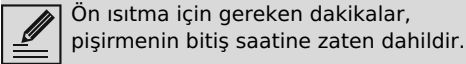
4. Pişirmenin bitiş saatini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örn. "13:15").



5. Pişirmenin bitiş saatini onaylamak için düğmeye basın.

6. İşlev  düğmesine basarak

Cihaz, ayarlanan başlama saatini bekler.



Piştirme işleminin sonunda akustik bir sinyal duyulur ve ekran gösteri 

7. İşlev düğmesini 0 konumuna geri getirin.

Programlanmış bir piştirme işlemini silmek için

1. Düğmeye  birkaç saniye basın. Gösterge ışığı yanı  öner ekranda.

2. Tuşa kısa süre  basın. Gösterge

ışığı  anda yanıp söner.

3. Sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine, piştirme süresi sıfırlanana kadar çevirin.

4. Onaylamak için düğmeye basın.



Bu şekilde yalnızca programlanan piştirme iptal edilir. Zamanlayıcı piştirme, ön ısıtma aşamasıyla hemen başlar.



Herhangi bir piştirme işlemini durdurmak için, işlev düğmesini her zaman 0 konumuna geri getirin.

Piştirme işlemi sırasında dakika hatırlatıcı zamanlaması



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı piştirme işlemini durdurmaz; ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

1. Düğmeye  basın. Gösterge

ışığı  anda yanıp söner.

1. Düğmeye  yanıp söner. gösterge ışığı 

 yanıp söner.

2. Dakika hatırlatıcının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. Onaylamak için düğmeye basın.

4. Dakika hatırlatıcı zamanlayıcının sonunda akustik bir sinyal duyulur ve gösterge ışığı ekranda yanıp söner 

5. İşlevden çıkarak için düğmeye basın.

Geleneksel piştirme işlevleri listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATIC



Tek seferde bir yemek hazırlanması için uygun geleneksel piştirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek ve börekler için idealdir.

FAN-DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküviler, kekler ve çok katmanlı pişirme için ideal.

TERMAL HAVALANDIRMA



Isı hızla ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların ve tatların karışmadan birkaç seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Kokuları karıştırmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirmeyi mümkün kılar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmenizi sağlar. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızarma verir.

GAZLI IZGARA (FAN-DESTEKLİ IZGARA)



En kalın etlerin bile optimum ızgara yapılmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TABAN



Isı yalnızca evin tabanından gelir. Pasta, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMAL HAVALANDIRMA ALT KABI



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

PİZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış bir fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

ECO



Bu fonksiyon, tek bir raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur.

Her türlü için önerilir

yüksek miktarda nem oluşturabilecek gıdalar hariç (örneğin sebzeler).

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



ECO işlevi kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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



ECO fonksiyonu zarif bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük dayanıklı gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yapılacaksa başka bir fonksiyon seçin.

Sıcaklık probunun kullanılması (bazı modellere özgü)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probu, rosto, biftek ve diğer et dilimlerini ve farklı boyuttaki eti yüksek doğrulukla pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin çekirdek sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. Çekirdek sıcaklığı, probun uç kısmındaki sensör tarafından ölçülür.



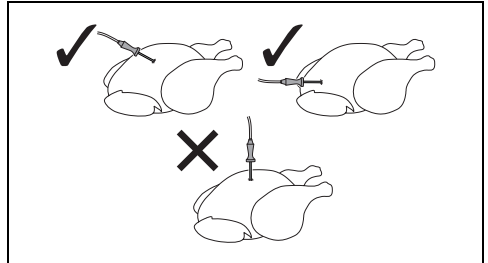
Aşağıdan dördüncü rafta herhangi bir teleskopik kılavuz takmayın, çünkü sıcaklık probu taraf soketine erişimi engeller.

Probun konumlandırılması

1. Yemeği bir tepsiye koyun.

2. Probun ucunu fırına koymadan önce yiyeceğe sokun.

En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına enine olarak ve uzunluğunun en az 3/4 ü boyunca yerleştirildiğinden emin olun. Altındaki tepsiye temas etmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.





Probu, yiyeceğin çekirdek sıcaklığını hassas bir şekilde ölçebilmesi için ucu kemikler veya yağ ile temas etmeyecek şekilde olmalıdır.



Prob ile pişirmek için önerilen asgari sıcaklık 120°C'dir; yavaş sıcaklıkla pişirme istisnası hariç.

Sıcaklık probu kullanırken pişirme parametrelerini ayarlama



Uyarı: Kullanım sırasında erişilebilir parçalar çok ısınır. Sıcaklık sensörünü bağlarken ve fırında yiyeceği hareket ettirirken ısıya dayanıklı eldiven giymek suretiyle ellerinizi koruyun.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı 50°C ile 90°C arasındadır.



Fırın sıcaklığı çok düşük ayarlanırsa, cihaz seçilen hedef sıcaklığa ulaşmak için gerekli minimum sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.



En iyi sonuçlar için pişirme sıcaklığını hedef sıcaklığından daha yüksek olarak ayarlamanız önerilir.



Prob ile pişirme sırasında herhangi bir nedenle düğmeleri veya ekrandaki görüntüyü değiştirmeden probu bağlantısını kesmeniz gerekirse, işlev normal pişirme olarak devam eder.

Soğuk fırınla:

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin (örneğin

"FAN YARDIMLI



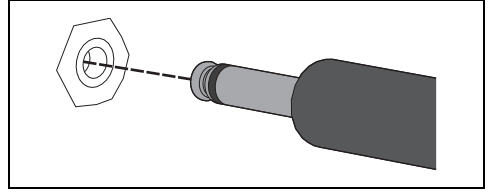
)).

2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "190°C").

3. Cihaz kapısını açın.

4. Yiyeceğin yerleştirildiği tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

5. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; probu kullanarak koruyucu kapağı açın.

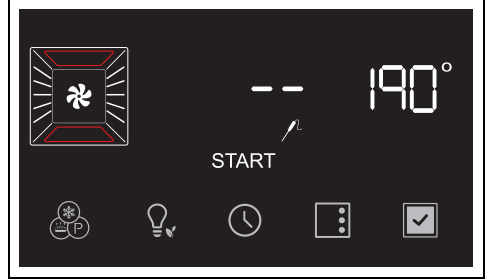


Göstergesi ışık göstergesi.



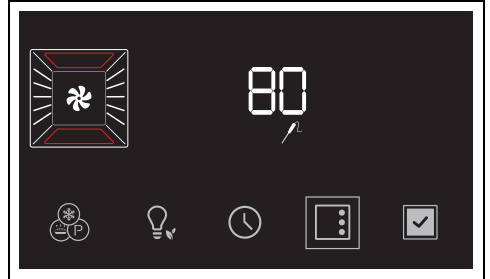
parlıyor onay işareti üzerinde.

6. Kapıyı kapatın.



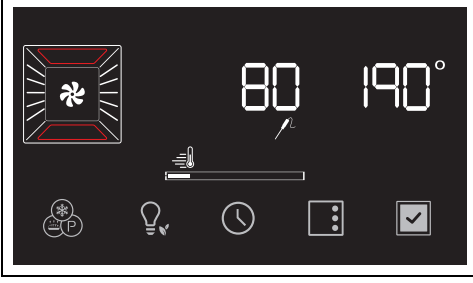
7. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

8. Hedef sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "80°C").

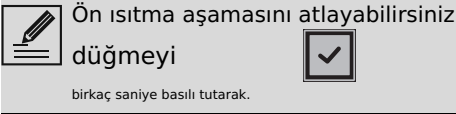


9. Ayarlanana onaylamak için düğmeye basın hedef sıcaklık.

10. Başlatmak için düğmeye basın işlev.



Cihaz ön ısıtmaya başlayacaktır.



Pişirme başladığında:

1. Bir pişirme işlevi seçin (örneğin

"FAN DESTEKLİ").

2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "190°C").

3. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Cihaz ön ısıtmaya başlayacaktır.

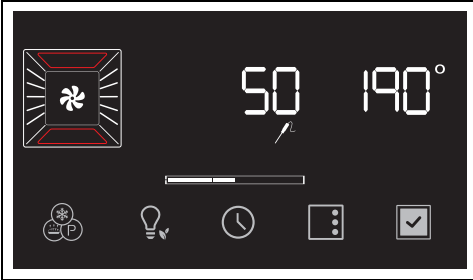
Ön ısıtmanın sonunda:

4. Cihaz kapağını açın.

5. Yemeğin konulduğu tepsiyi uygun kızaklara yerleştirin.

6. Korumucu kapağı proba açarak sıcaklık probunun fişini yandaki sokete takın.

Gösterge ışığı yanıp söner ekranda.



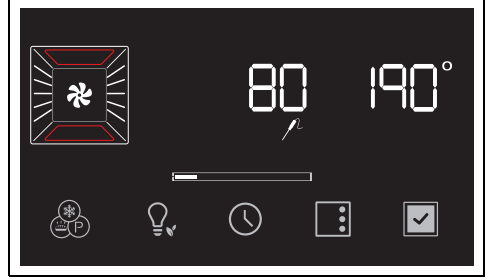
7. Kapağı kapatın.

8. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

9. Hedef sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "80°C").

10. Ayarlanan hedef sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın.

11. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Sıcaklık probu ile pişirme parametrelerinin sonu

Anlık sıcaklık, kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa ulaştığında pişirme sona erer.

Isıtma elemanları devre dışı bırakılır, bir sesli sinyal duyulur ve ekran gösterir.

1. Kapağı açın.

2. Probu yemekten çıkarın ve soketten fişini çekin.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Korumucu kapağın düzgün şekilde kapalı olduğundan emin olun.

5. Kapağı kapatın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede eşit pişirme elde etmek için fan destekli bir işlev kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemek dışı fazla pişip içi az pişebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri, yemeğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tercihinə göre değişir.

- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da kızartmanın üzerine bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sertse pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

ızgara ve ızgara ile fanlı pişirme için tavsiye

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulmuş olsa bile ızgara yapılabilir.

- Fan destekli ızgara işlevini kullanırken ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Grill fonksiyonunda pişirmeyi optimum hale getirmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

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

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

Çözülmesi ve mayalanması için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri yapışmadan yerleştirin.

Pişirme bilgileri tablosu

Anahtar

Kalıp/kaseler için destek yüzeyi olarak ızgarayı kullanmanızı öneririz.

Kullanım tepsisi olmadığında ızgara, grill için temel olarak kullanılabilir. suları toplamak için aşağıdaki bir rafta yerleştirilen derin pişirme tepsisiyle.

Çok seviyeli pişirme için aralarında bir serbest raf bırakarak iki ızgara yerleştirin. Kullanın.



Raf

TERMALİ HAVALANDIRMA



ve/veya TERMAL HAVALANDIRMA TABAN fonksiyonu



Hamur işleri hazırlıkları, ince hamur pişirme ve sıvı eklemeyen pişirme için tepsiyi kullanın.



Tepsi

STATİK fonksiyonunu kullanmanızı öneririz



istenilen raf üzerinde.

fırının ilk rafında kapaksız bir kaptaki ambalajlama.

- Yemeğin üst üste konulmasına dikkat edin.

- Eti çözdürmek için üzerinde bulunan rafı kullanın ikinci seviye ve bir tepsi birinci seviye üzerinde. Bu şekilde çözdürülen gıdadan çıkan sıvı gıdadan uzak akıtılır.

- En narın parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının altına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Genellikle kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar boyunca devam eder.

- Sıcaklığın dağılmasını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca minimum açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Probet kullanımı hakkında tavsiyeler (varsa)

Proba ayrıca normal zamanlı pişirme sırasında da kullanılabilir:

1. Pişirdiğiniz yiyeceğe probu takın ve prizine bağlayın.

2. Döğmeye başlarken ve yiyeceğin anlık sıcaklığını anlık sıcaklık alanında kontrol edin.

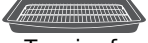
Sadece tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanımını öneririz.
Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsisini orta rafta konumlandırın.



rafta
yerleştirin.



STATIC fonksiyonunu kullanırken derin fırın tepsisini gerekli
ızgara modunda pişirmek için ızgaralı fırın tepsisini son rafa yerleştirin



Tepsi rafı

Izgaraardan gelen suları toplamak için ızgaralı fırın tepsisini taban olarak kullanmanızı öneririz.



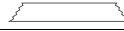
alüminyum tepsisi



kek kalıbı



fırın tepsisi (kızartma)



pişirme kâğıdı

preh = ön ısıtma

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Süre (dakika)	preh
MAKARNA						
irmik köfteleri (4 kişi için)	0.6 - 0.8	FAN DESTEKLİ	4	180	10 - 12	evet
Lazanya (4 kişi için)	0.6 - 0.7	FAN DESTEKLİ	3	180	20	evet
Jambon ve ricotta peyniri	6 adet	FAN DESTEKLİ	5	220	8	yes
Patates köftesi ile domates ve mozzarella Sorrento usulü (4 kişi için)	1.0 - 1.2	FAN DESTEKLİ	4	200	10 - 12	yes

Not: Pişirme süreleri; kalınlığa, katmanlara ve gratin (üst kızartma) seviyesine bağlı olarak değişebilir.

ETLER

Dana rostosu ¹	1.0	FAN DESTEKLİ	3	220	20	yes
				170	70	
Kremalı tavuk butları ²	1.0	FAN DESTEKLİ	4	180	50	yes
Pane tavuk pirzola (kalınlık 1 cm)	6 adet	FAN DESTEKLİ	4	260	10 - 15	yes

1 20 dakika sonra biraz beyaz şarap ekleyin; pişirme sırasında arada bir et suyuyla ıslatın.

2 20 dakika sonra brendi ekleyin; pişirme sırasında ara sıra ıslatın. Pişirme süresinin bitiminden 10 dakika önce kremayı ekleyin

Not: Her iki tarafının da kızarması için yemeği çevirin.

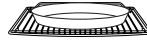
SEBZELER

İç harçlı patates (yarıya kesilmiş)	6 adet	FAN DESTEKLİ	4	200	12	evet
--	--------	--------------	---	-----	----	------

Tabloya işaretlenen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve yalnızca rehber olarak sağlanmıştır.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	preh
Tansikotu ile havuç (kesilmiş) parçalara ayrılmış)	5 adet	FAN-ASSISTED	4		200	25 evet
Doldurulmuş kabaklar (kesilmiş) yarıya)	1.0	FAN-ASSISTED	3		180	20 evet
Dereotlu gratin (kesilmiş) parçalara bölünmüş)	3 adet	FAN-ASSISTED	5		220	8 evet
Fırında biberler	3 adet	FAN-ASSISTED	4		250	15 evet

TATLILAR/PASTALAR

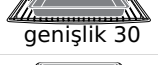
Doldurulmuş şeftali (kesilmiş) yarım)	6 adet	FAN-ASSISTED	3		160	20 evet
Fındıklı kek	0.9 - 1.0	FAN-YARDIMLI	3		165	60 evet
Kurabiye 3 (kalınlık 0.5 - 0.8 cm)	15-20 adetler	FAN-YARDIMLI	3		190	8 - 10 evet
3 Pişirme süreleri tek kurabiye kalınlığına bağlı olarak değişebilir.						

ÇÖZÜLME

Et	0.5	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	90 - 100 hayır
Et	1.0	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	120 - 140 hayır
Balık	0.4	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	80 - 90 hayır
Balık	0.8	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	120 - 140 hayır
Ekmek arası	0.2	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	30 - 40 hayır
Somun	0.5	FAN-YARDIMLI	1 - 2		0	50 - 60 hayır

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak verilmektedir.

Çok kademeli pişirme talimatları

Yiyecek	Fonksiyon	Raf
Kekler ¹	CIRCULAIRE	2 - 4  Ø 20 - 26
Karışık kızartılmış sebzeler / Kızarmış patatesler ¹	CIRCULAIRE	2 - 4  genişlik 30
Pizza ve focaccia ¹	CIRCULAIRE	2 - 4  genişlik 30
Brioşlar (dondurulmuş) ²	CIRCULAIRE	1 - 3 veya 1 - 4  genişlik 30

1 Kalıpları rafların ortasına yerleştirin.

2 Dondurulmuş bir ürün olduğu için, her rafta 4-5 brioşdan fazlasını pişirmeyin.

Denetim Kurumları İçin Bilgi

Fanlı (zorlamalı) pişirme modu

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

“Enerjiden tasarruf etmek için” bölümüne bakın

KULLANIM talimatları bölümünde.

Geleneksel ısıtma modu

STATİK modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamamanız gerekir (KULLANIM bölümünde “Ön ısıtma aşaması” bölümüne bakın.

KULLANIM talimatları bölümünde yer alan “Enerjiden tasarruf etmek için” bölümüne bakın.

Özel fonksiyonlar

- 0 konumundan itibaren fonksiyon düğmesini bir konum sola çevirin. Düğme yanıp söner.
- Cihaz çözdürme

fonksiyon



Mevcut seçenekler arasında gezmek için

düğmeye basın



istenilen özel fonksiyon seçilene kadar.



Seçili fonksiyondan çıkmak için (henüz başlamadıysa) düğmeyi basılı tutun



ÇÖZDÜRME



Bu fonksiyon, seçilebilir bir süreye göre yiyecekleri çözdürmenizi sağlar.

1. Özel fonksiyonlara girdikten sonra

menüsünde, işlev seçme tuşuna kadar tuşa basın.



işlev seçili duruma gelir.



İç ortam sıcaklığı beklenenden yüksekse, işlev

etkinleştirilmez ve her seferinde

tuşa basıldığında cihaz akustik bir uyarı sesi verir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Özel fonksiyonlara girdikten sonra

menüsünde, işlev seçme tuşuna kadar tuşa basın.



işlev seçili duruma gelir.



İç ortam sıcaklığı beklenenden yüksekse, işlev

etkinleştirilmez ve her seferinde

tuşa basıldığında cihaz akustik bir uyarı sesi verir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

2. Kapağı açın.

3. Fırının içine çözündürülmesi gereken yiyeceği yerleştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Onaylamak için tuşa basın.

6. Çözündürme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örn. "1:30").



7. İşleve başlatmak için tuşa basın.

İşlem sonunda End görüntülenir ve yanıp söner ve bir alarm sesi duyulur.

8. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

9. Aşağıda yiyecek türüne göre çözündürme süreleri için bir referans tablosu bulunmaktadır.

Tür	Ağırlık (kg)	Süre
Etler	0.5	1 s 45 dk.
Balık	0.4	0 s 40 dk.
Ekmek	0.3	0 s 20 dk.
Tatlılar	1.0	0 s 45 dk.

ÇAKMAK (KIVIRIMI)



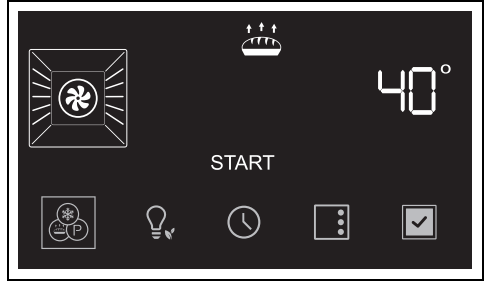
Bu fonksiyon hamuru mayalandırmak için özellikle uygundur.

2. Kapağı açın.

3. Hamuru ikinci seviyeye mayalanmaya yerleştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Onaylamak için tuşa basın.



Sıcaklık değerini değiştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin (25°C - 40°C)

6. İşlevi başlatmak için tuşa basın.

7. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.



Mayalamanın başarılı olması için su dolu bir kap fırının alt kısmına yerleştirilmelidir.

SABAT



Bu fonksiyon cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi herhangi bir süre olarak ayarlanamaz; pişirme süresi sınırsız devam edebilir.
- Ön ısıtma uygulanmaz.
- Seçilebilir pişirme sıcaklığı 60-150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma gibi herhangi bir işlem (varsa) veya düğme ile manuel devreye alma uygulanmaz

- ışığı etkinleştirir.
- Dahili fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve sesli uyarılar devre dışı kalır.



Şabat modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere ve/veya gösterge düğmesine yapılan herhangi bir işlem etki üretmez; yalnızca ana menüye dönmenizi sağlayan işlev düğmesi aktif kalır.

1. Özel işlevlere girdikten sonra menü, düğmeye 'ya devam edin



işlev seçilir.

2. Onaylamak için düğmeye basın.
3. Gerekli sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "90°C").



4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.
5. İşlev düğmesini çıkış için konum 0'a getirin.

TAŞ



TAŞ üzerinde pişirme için kullanışlıdır. Ayrı olarak satılan PPR2 veya TAŞ aksesuarı ile kullanılır.



Aksesuar belgelerinde yer alan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapıyı açın.
2. PPR2 veya TAŞ aksesuarını fırın hacmine yerleştirin (aksesuara ait özel kılavuzu inceleyin).
3. Kapıyı kapatın

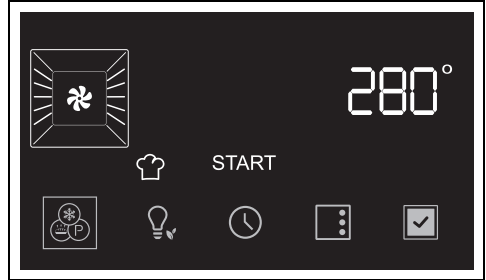
4. Özel işlevlere girdikten sonra

menü, düğmeye 'ya devam edin

St On işlev seçilir.



5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ile 280°C arasından).

7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtma bittikten sonra kapıyı açın ve pişirmek için gıda parçacığını aksesuar üzerine yerleştirin.

9. Kapıyı kapatın.

10. Pişirme bittikten sonra işlev düğmesini konum 0'a getirerek işlevden çıkın.

BARBEKÜ (BBQ)



Barbekü pişirme için kullanışlıdır. Ayrı olarak satılan BBQ aksesuarı ile kullanılır.



Aksesuar belgelerinde yer alan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapıyı açın.
2. BBQ aksesuarını fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapaıyı kapatın

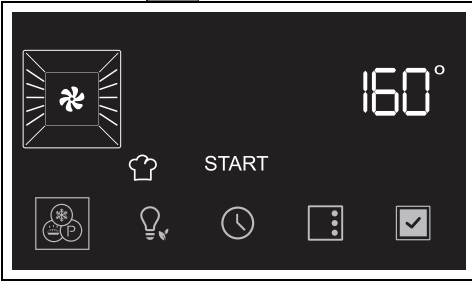
4. Özel işlevlere girdikten sonra

menüde, düğme basın kadar

bb9 fonksiyon seçilir.



5. Onayı için düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ile 250°C arasından).

7. Fonksiyonu başlatmak için düğme basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtmadan sonra kapaıyı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuarın üzerine yerleştirin.

9. Kapaıyı kapatın.

10. Fonksiyon düğmesini çıkış için konum 0'a getirin.

AIRFRY



Yağ kullanmadan kızarmış yemek elde etmek için kullanışlı. Ayrı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.

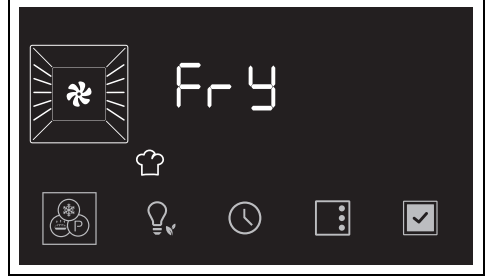


Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine başvurun.

1. Özel işlevlere girdikten sonra

menüde, düğme basın kadar

Fr4 fonksiyon seçilir.



2. Onayı için düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ile 250°C arasından).

4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Ön ısıtma tamamlandığında kapaıyı açın ve pişirilecek yiyeceği içeren AIRFRY aksesuarını fırın gövdesine yerleştirin.

6. Kapaıyı kapatın.

7. Fonksiyon düğmesini çıkış için konum 0'a getirin.

İkincil işlevler

Görüntünün altındaki düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

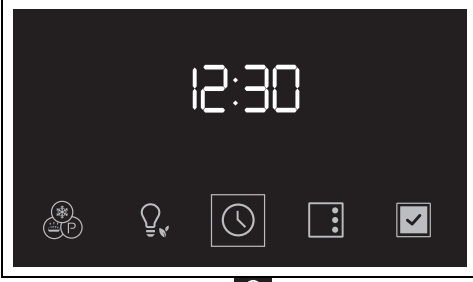
Dakika hatırlatıcısı sayacı



Dakika hatırlatıcısı, önceden ayarlanmış dakika sayısının geçtiğini kullanıcıya sadece bildirir.

1. Ana düğme  basın

menu. Ekranda görünür  ve



gösterge ışığı



yanıp sönüyor.

2. Minute minderinin süresini ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. Onaylamak için  düğmeye basın.

Dakik minder zamanlayıcısının sonunda bir akustik sinyal çalar ve gösterge ışığı ekranda yanıp sönür.



5. Fonksiyonu  kapatmak için düğmeye basın.

ZAMAN

1. Ana menüde, basılı tutun



düğmesini birkaç saniye.



2. Sıcaklık kolunu çevirin ve seçin görüntülenecek zaman biçimi  ve

.



Sürüm olduğunda  dır

seçildiğinde, gösterge ekranda gösterir  AM

(sabah) veya  (öğleden sonra).

3. Değişikliği  onaylamak için düğmeye basın ve saati ayarlamaya devam edin.

4. Güncel saati ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin.

5. Şu anki saati ayarlamak ve dakikaların seçimine gitmek için düğmeye basın.

6. Güncel saatin dakikalarını seçmek için sıcaklık kolunu çevirin.

7. Onaylamak için  düğmeye basın.



İşlemi iptal etmek için fonksiyon kolunu çevirin veya basılı tutun.

düğmesini birkaç saniye basılı tutun.

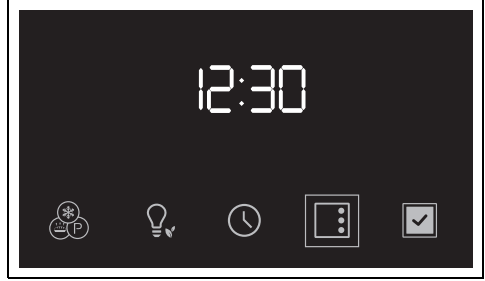


Ayarlar

• Menüye



ana düğmesi üzerinde tuşa basın.



Ayarlar menüsünden çıkmak için basılı tutun

başka bir düğmeye birkaç saniye basılı tutun saniye.



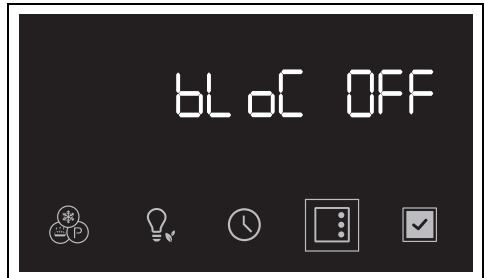
Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)



Bu mod, cihazın kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışma süresince 2 dakika sonra kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Özel işlemlere girdikten sonra

menüyü basın ve  kontrol kilidi işlevinin seçilene kadar düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevreleyerek kontrol kilidini etkinleştirin.



3. Sonraki adıma için düğmeye basın

ayarları doğrulamak için düğmeye basın ya da onaylayın.



Normal çalışmada, gösterge ışığının yanmasıyla kilit kilitli olarak gösterilir.



Görüntü tuşlarına dokunmak veya düğmelerin konumunu değiştirmek, ekran iki saniye Loch için süreyle görüntülenir.

Kilit geçici olarak serbest bırakılabilir:

1. Pişirme sırasında, sıcaklık düğmesini çevirin veya ekrandaki bir düğmeye basın.



2. Ekranda "Kilit Açık" gösterildiğinde

ekranda, birkaç saniye düğmeye basın.

Son ayardan iki dakika sonra kilit yeniden aktif olur.

Showroom (yalnızca showroomlar için)



Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın

gösterge alanı için düğmeye basın işlev seçilir.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek showroom işlevini etkinleştirin.



3. Sonraki adıma için düğmeye basın

ayar veya onaylayın.



butona basın



Etkinleştirilmiş showroom, ekrandaki gösterge ışığı ile gösterilir.



Aleti normal kullanmak için bu işlevi OFF olarak ayarlayın.

Sıcak Tut



Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra belirli bir süre için (manuel olarak kesilmediği sürece) pişirilmiş yiyecekleri ısıtmada, pişirme sırasında elde edilen tat ve aromaları değiştirmeden düşük sıcaklıklarda sıcak tutmasına olanak sağlar.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın
ısıtma fonksiyonunun seçili
olduğuna kadar düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevrilerek ısı tutma
fonksiyonu etkinleştirilir.



3. Sonraki sayfaya gitmek için düğmeye basın
ayar veya onay için basın.



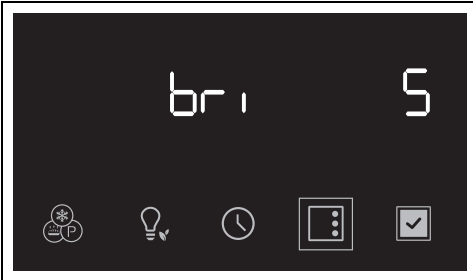
Cihazı normal kullanmak için bu
fonksiyonu OFF olarak ayarlayın.

Görüntü parlaklığı



Bu mod, görüntü parlaklığı
levelinin seçilmesine olanak tanır.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın
görüntü parlaklığı fonksiyonunun seçili
olduğuna kadar düğmeye basın.



2. İstenen parlaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini
sağa veya sola çevirin, değer 1 (düşük parlaklık) ile
değer 5 (yüksek parlaklık) arasından.

3. Sonraki sayfaya gitmek için düğmeye basın
ayar veya onay için düğmeye
basın.



Görüntü parlaklığı işlevi fabrika ayarı
olarak yüksek olarak ayarlanmıştır.

Ses



Görüntü simgelerinden biri
basıldığında cihaz bipler. Bu ayar
bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın
ses fonksiyonunun seçili olduğuna
kadar düğmeye basın.



2. Göstergedeki sembolere dokunmayla
ilişkilendirilen sesi devre dışı bırakmak için sıcaklık
düğmesini çevirin.



3. Sonraki sayfaya gitmek için düğmeye basın
ayar veya onay için düğmeye
basın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Aletin temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda tutulması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük sıradan temizlik

Aşındırıcılar veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve sadece kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

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

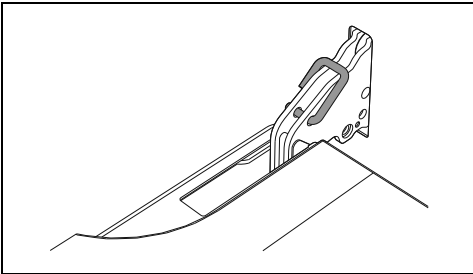
Şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Kapının temizlenmesi

Kapı sökülmesi

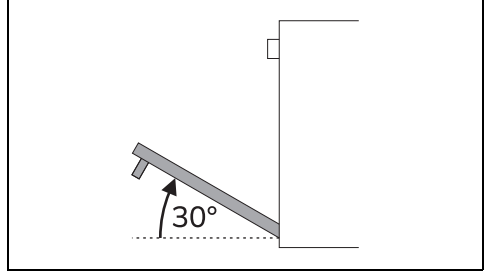
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusu üzerine koymanız önerilir. Kapağı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

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

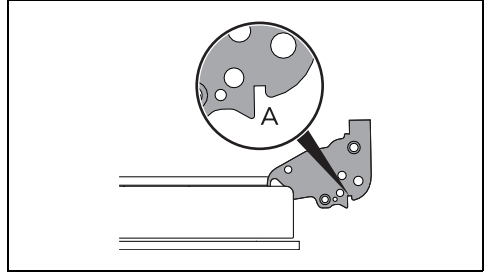


2. Kapıyı her iki tarafında da tutun

ellerinizi kullanarak yaklaşık bir açı oluşturacak şekilde kaldırın 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



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



4. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

Kapı camının temizliği

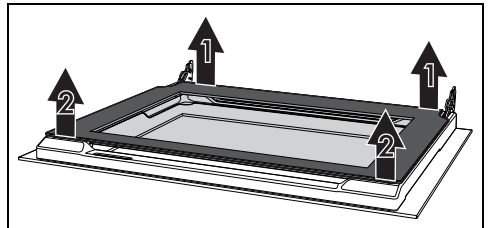
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir varsa ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

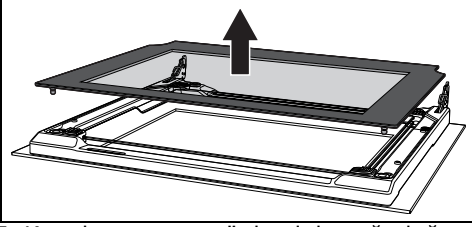
Dahili cam panellerinin temizliğini kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.

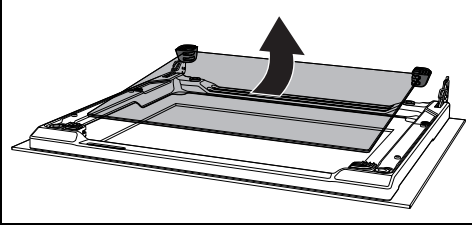
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın, 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyin.



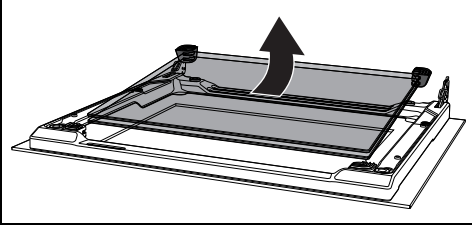
3. İleri-geri hareketlerin işaret edildiği yönlendirme ile ön pimlerini serbest bırakın 2
4. Ardından ön profilden iç cam paneli çıkarın.



5. Kapıdan ara cam ünitesini aşağı doğru çekin ve daha sonra yukarı doğru kaldırın.

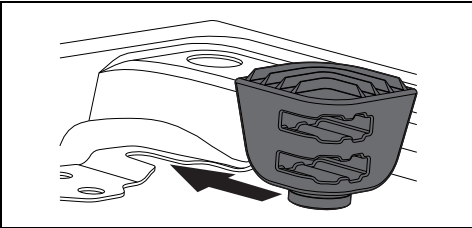


Not: Bazı modellerde ara cam ünitesi iki panelden oluşur.

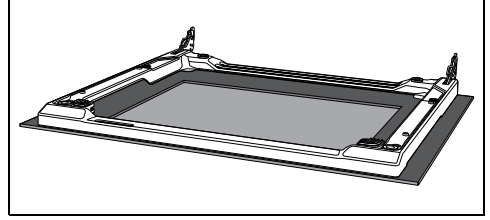


Bu adım sırasında üst keçeler yerlerinden çıkabilir.

6. Ön keçeleri yerlere yerleştirin. Keçelerin ayakları dış cam tarafına bakmalıdır.

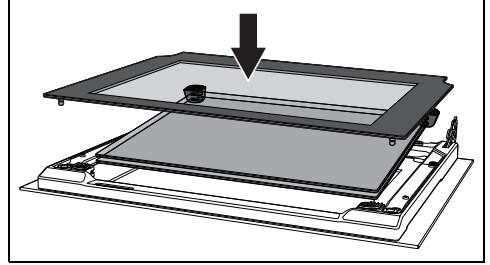


7. Dış cam yüzeyi ve daha önce çıkarılan cam panelleri temizleyin.

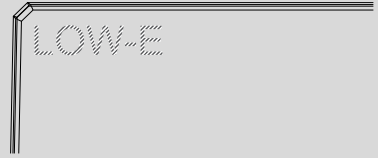


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

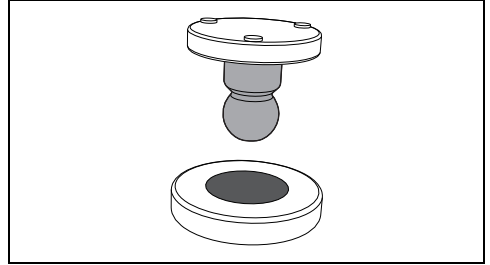
9. Ara cam ünitesini yeniden yerleştirin ve iç camı yeniden konumlandırın.



Ara cam paneli, köşedeki baskı soldan sağa okunabilecek şekilde açık kapıya yeniden konumlandırılmalıdır (baskının kaba kısmı kapının dış cam yüzeyine bakmalıdır).



10. İç camın 4 pimini kapıdaki yuvalarına iyi oturtun.



Fırın mahfazasını temizlemek
Fırınınızı en iyi durumda tutmak için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntısının fırın haznesi içinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu, emayın zarar görmesine yol açabilir.

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

- Kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizleyici ürünler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Gıdaların pişirilmesi içerde nem üretir. Bu normal bir fenomendir ve hiçbir şekilde cihazın çalışmasını etkilemez.

Yemek pişirmenin her sonrasında:

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

3. İçini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihaz içinin tamamen kurumasını sağlayana kadar kapıyı açık bırakın.

Probü temizleme (yalnızca bazı modellerde)

Her kullanımdan sonra, sıcaklık probu soğuduktan sonra temizlenmelidir. Sıcaklık probunun ucu (metal kısmı) su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak sünger ile temizleyin. Kalanını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

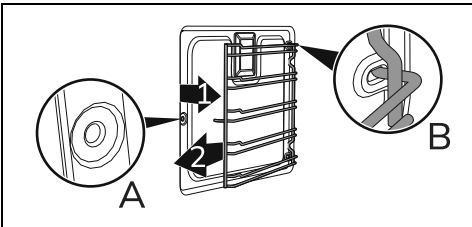
Prizdeki elektrikli bileşenlere zarar verebileceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

Raflar/tepsiler destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yanları daha kolay temizlemeyi sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi, gövdenin iç kısmına doğru çekin ve A olukundan çıkarın, ardından arkasındaki B yuvalarından kaydırarak çıkarın.



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

Özel temizlik işlevleri

- Konum 0'dan başlayarak işlev düğmesini çevirin

solda bir konum ileride.

Buton yanıp sönüyor.



Buharla Temizle (sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buharla Temizle işlevi, destekli bir temizleme prosedürüdür. Kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde mümkün olur fırın içinin çok kolay temizlenmesi. Kir artıklarının ısı ve su buharı ile yumuşatılması ve sonrasında daha kolay çıkarılması sağlar.

Ön işlemler

Buharla Temizle döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Gövdenin içinden taşmayacağını garanti edin.

• Fırının içine sprey başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözelti püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendinden temizleyen kaplama varsa deflektöre püskürtmeyin.

- Kapıyı kapatın.
- Destekli temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendinden temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı yıkayın.



İç mekan sıcaklığı beklenenden yüksek ise işlev çalışmaz

etkinleştirilir ve her seferinde düğmeye basıldığında cihaz bir sesli uyarı verir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra, istenen miktara kadar düğmeye basın.

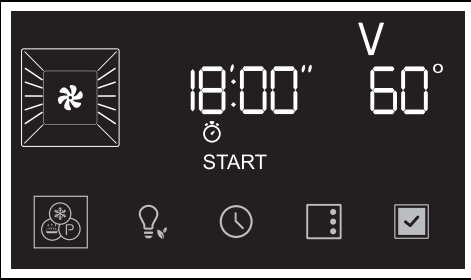


V

İşlev seçilidir.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Sonunda, **End** görüntülenir ve kıvılcımı yanıp sesten.

4. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

Programlı Buharlı Temizleme çevrimi

Bir pişirme işlevi gibi Buharlı Temizleme işlevinin başlangıç zamanını programlamak mümkündür.

1. Buharlı Temizleme işlevini seçtikten sonra, basılı düğmesi.



Göstergedeki ışık kapanıp sönüyor.

2. Fonksiyon bitiş süresini ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin.

3. Onaylamak için düğmeye basın.



Cihaz, Buharlı Temizleme işlevini başlatmak için belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.

Buharlı Temizleme Sonu

1. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 yapın.

2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bez ile silin.

3. Uçları çıkmayan ve bakır filamentli sert tortuları temizlemek için aşındırmayan bir sünger kullanın.

4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

5. Fırındaki bulunan artık suyu çıkarın.

6. Gerekirse kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan koku almasını önlemek için:

- İç yüksek bir fanlı fonksiyonla yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'da kurutmanızı öneririz.

- Kendi kendini temizleyen paneller bağlıysa, iç kısmı eşzamanlı katalitik bir çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Pirolik (sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolojik temizleme, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlemidir. Bu süreç fırının içini çok kolay temizlemeyi sağlar.

Ön operasyonlar

Pirolojik çevrimi başlatmadan önce:

- İç cam paneli şu şekilde temizleyin

ürünlerin tipik temizleme talimatları.

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir gıda artığı veya büyük dökülmeleri çıkarın.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kaplamalar için camın üzerine bir fırın temizleme ürünü püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak bezleri veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.
- Varsa, sıcaklık probunu kaldırın.

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

Pirolitik fonksiyon ayarı

1. Özel fonksiyonlara girdikten sonra

menü, düğmeye basmaya devam edin ki

P

fonsiyon seçilir.



1. Basınç düğmesiyle onay için düğmeye basın.



Görüntüleme, piroliz süresini gösterir (fabrika ayarı 2:30 saattir).

2. Pirolitik çevrimin süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

minimum 2:30 saatten maksimum 3:30 saate kadar.



Önerilen pirolitik çevrim süresi:

- Hafif kir: 2:30.
- Orta derecede kirli: 3:00.
- Ağır kir: 3:30.

3. Onayı için düğmeye basın.



Sıcaklık probu (varsa) bağlıysa pirolitik çevrimi başlatmak mümkün değildir.

4. Pirolitik çevrim başladıktan iki dakika sonra gösterge ışığı, kapının açılmasını engelleyen bir cihazla kilitlendiğini göstermek için yanar.



Kapı kilit cihazı devreye girdikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.

Sonunda, **End** görüntülenir ve yanıp sönüyor ve zil çalıyor.

5. Fonksiyon kilidini çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin.



Fırın içindeki sıcaklık güvenli bir seviyeye dönene kadar kapı kilitli kalır.



Pirolitik çevrim sırasında, fanlar daha yüksek devir nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik çevrim bittiğinde, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmadan korumak için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



İlk pirolitik çevrim sırasında, yağlı imalat maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular ortaya çıkabilir. Bu, ilk pirolitik çevrimden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.



Eğer pirolitik çevrim en kısa sürede hoş olmayan sonuçlar verirse, sonraki temizleme çevrimleri için daha uzun bir süre belirlemeniz önerilir.

Programlanmış pirolitik döngü

Pyrolytic (pirolitik) döngü başlangıç saatini diğer pişirme işlevleriyle aynı şekilde programlayabilirsiniz.

1. Pyrolytic işlevini seçtikten sonra,

basınçlı basınç düğme.

Göstergedeki ışık söner.

1. Fonksiyon son zamanını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

2. Onaylamak için düğmeye basın.

Cihaz, belirlenen başlangıç zamanına kadar pirolitik işlevini başlatmaz.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildiğinde hiçbir işlev seçilemez. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek cihazı kapatmak her zaman mümkündür.

Pirolitik işlevin sonu

1. Fonksiyon düğmesini çıkışı için 0 konumuna getirerek çıkın.

2. Kapıyı açın ve fırın içindeki tortuları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların Elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Ayrıntılı bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



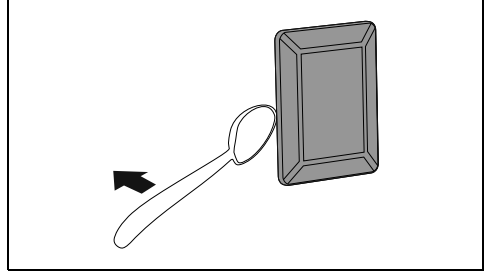
Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. İçindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

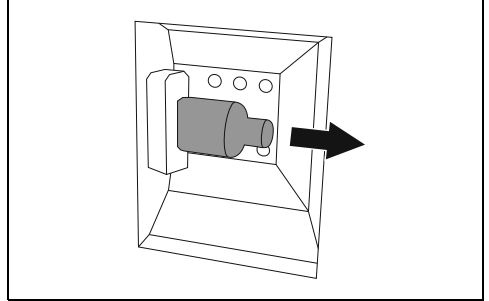
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

3. Ampul kapağını çıkarmak için bir araç (ör. bir kaşık) kullanın.



Fırın hacmi duvarının emayesine zarar vermemeye dikkat edin.

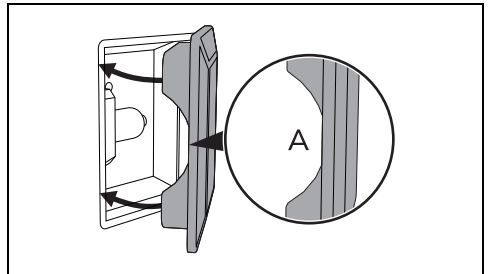
4. Işığı söndürüp ampülü çıkarın.



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

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

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



7. Kapağı ampul destekleyiciye mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen itin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Giriş voltajı karakteristiklerini plaktaki verilere karşı kontrol edin.

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

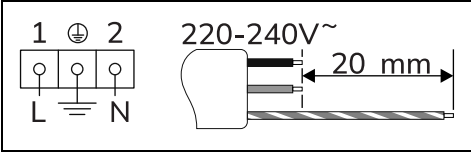
Bu plakayı hiçbir sebeple çıkarmayın.

Cihaz toprak ile bağlanmalıdır.

Diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanın.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili uç kalınlığıyla ilgilidir.



Yukarıda bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü göz önünde bulundurularak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Giriş hattını, fişin tamamını ayıracak kadar kontak ayırım mesafesi olan bütün kutuplu bir devre kesici ile donatın, III. kategori aşırı gerilim koşulları altında tamamen kesilmesini sağlamak için kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda bulunan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine neden olabilir.

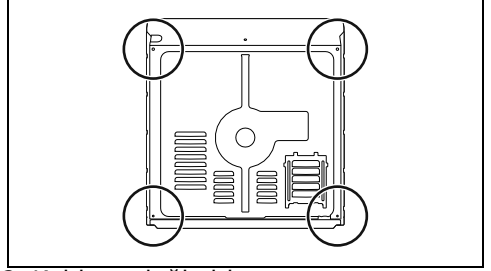
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

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



2. Kabloyu değiştirin.

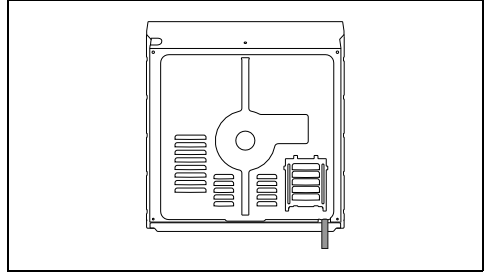
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en uygun rotayı izlemesini sağlayın.

Konumlandırma



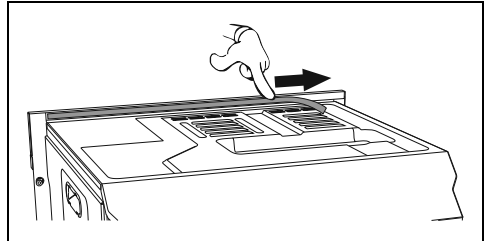
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

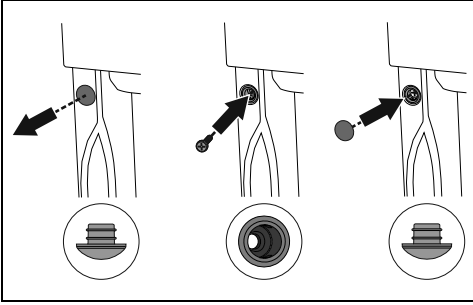


Ön panel contasını

Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için tedarik edilen contasını ön panelin arka kısmına yapıştırın.

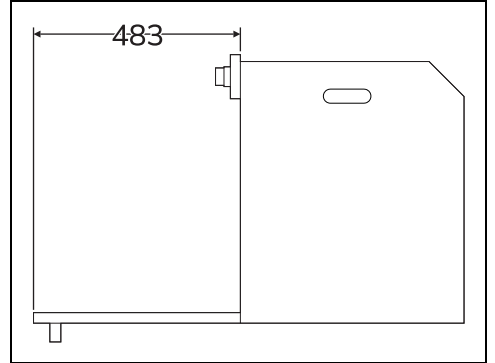
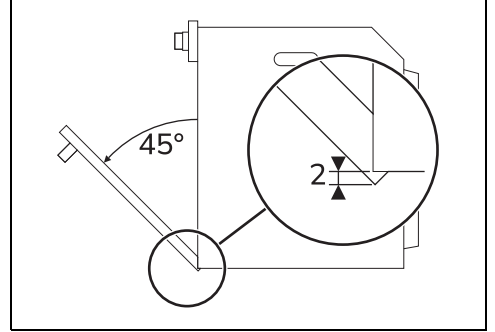
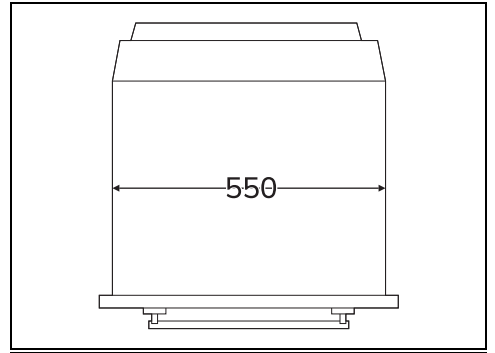
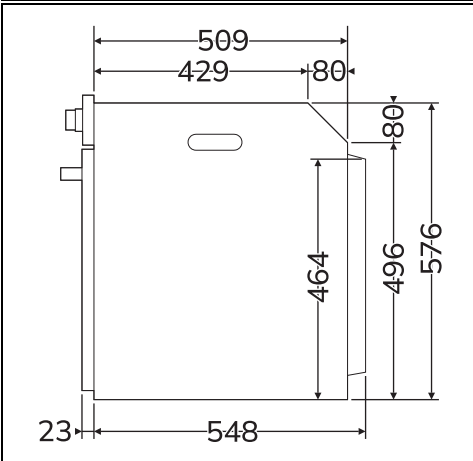
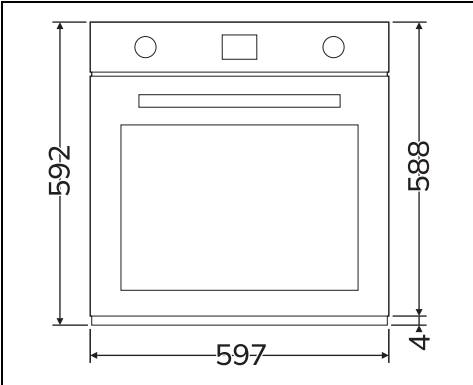


Sıkıştırma pulu/vidaları?

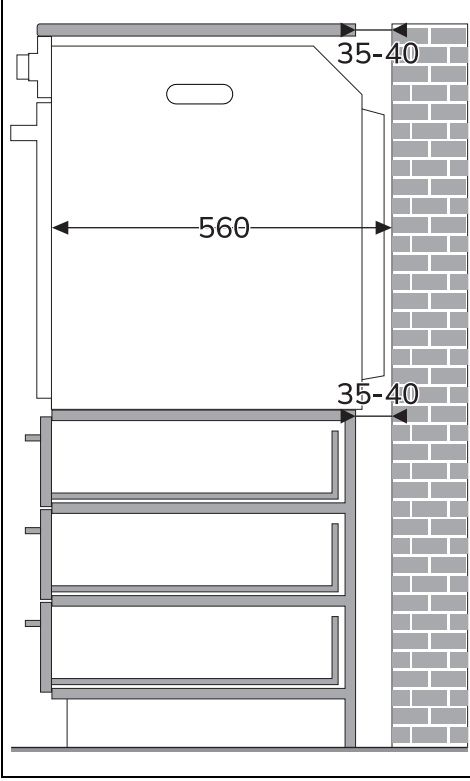


1. Cihazın ön tarafındaki körük kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı yuva içine monte edin.
3. Vidalar kullanarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Daha önce sökülen kapaklarla körükleri kapatın.

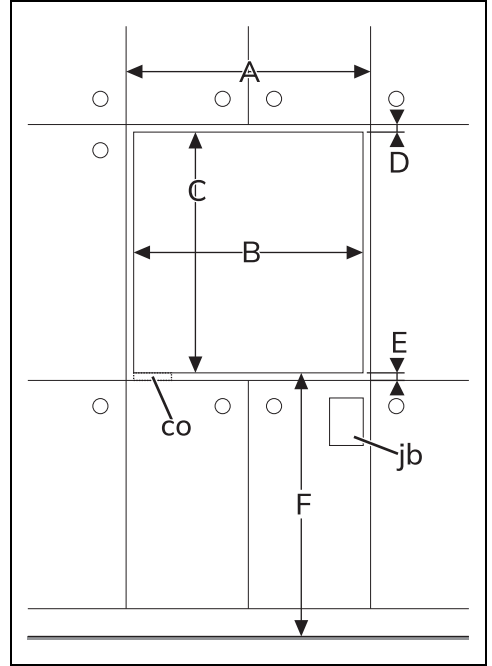
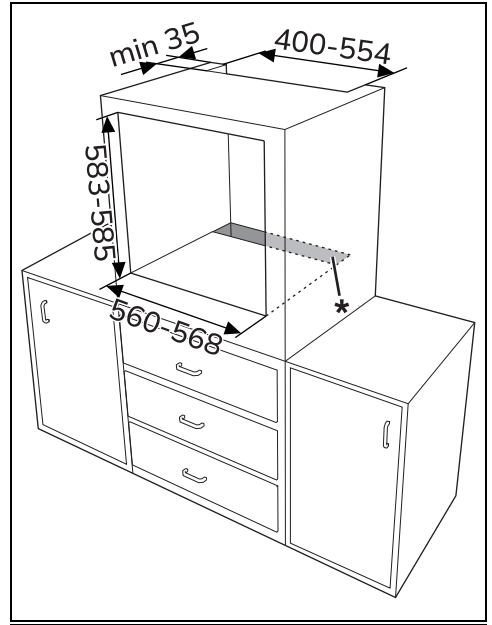
Cihazın toplam boyutları (mm)

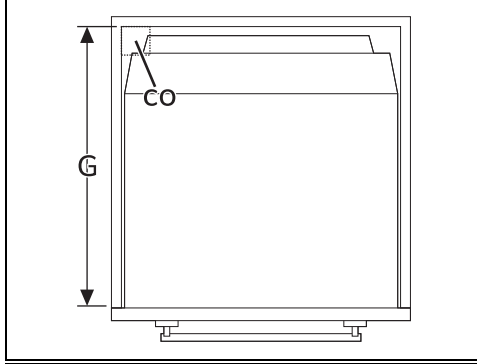
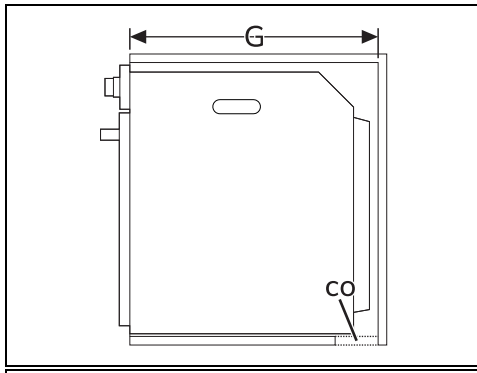


Bir sütuna monte etme (mm)

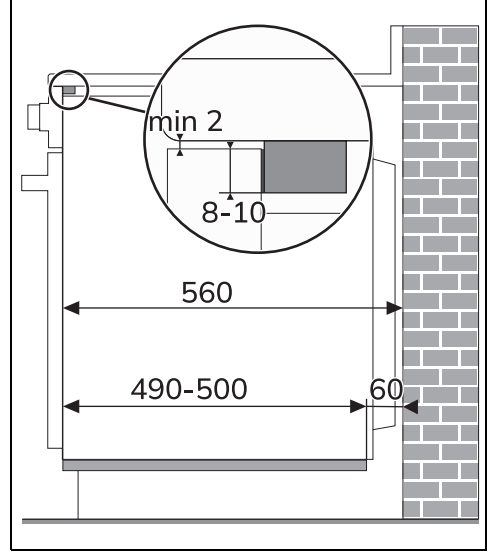


*Kabin üstü arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

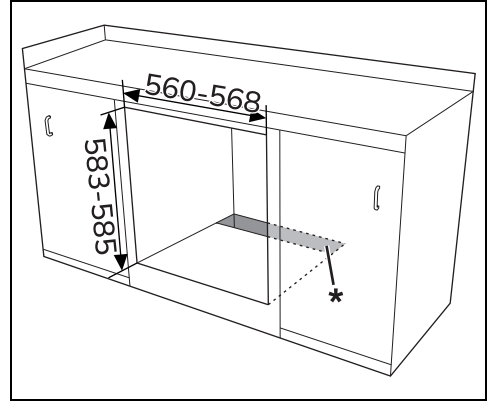




Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altında gömülü olarak kurulacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların içine sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk takılmalıdır.



*Şunlardan emin olun ki, mobilya üstü/arka kısmında bir yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Min. 5 mm

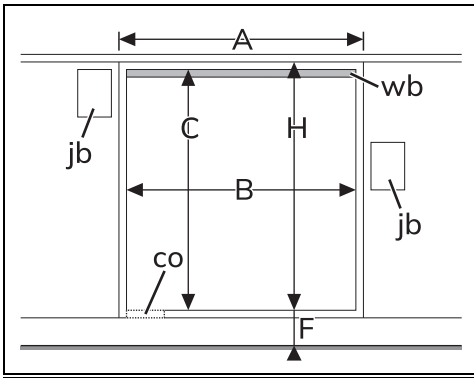
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A dan azami 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asgari 5 mm

F 121 - 1105 mm

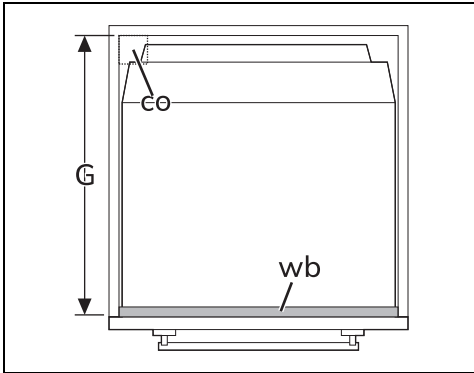
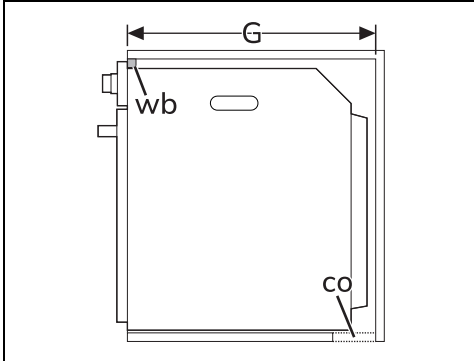
G min. 560 mm

H min. 594 mm

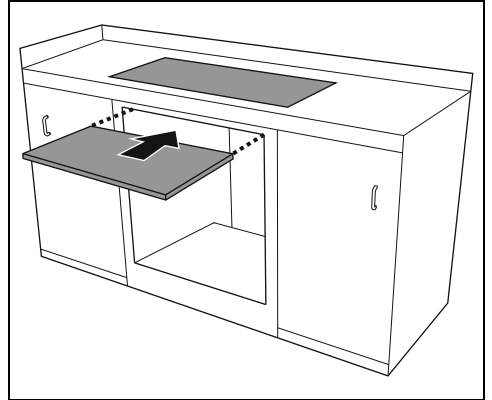
güç kablosu için açıklık (asgari 6 cm²)

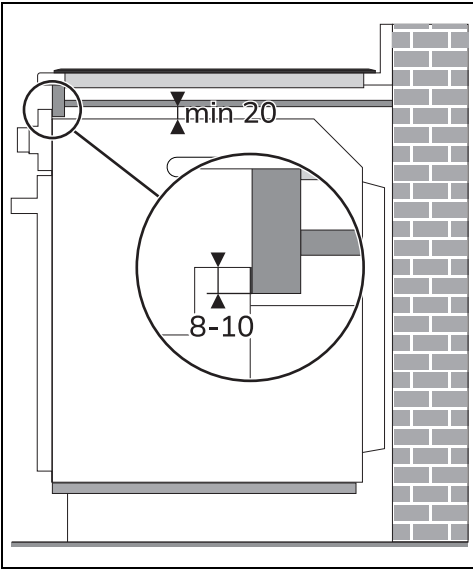
jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)



Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)
(pyrolytik modeller için yalnız)
Bir ocak fırının üstüne monte edildiğinde,
iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı
ısınmayı önlemek için fırının üstünden en
az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı
kurulmalıdır. Ayırıcıyı yalnızca uygun
aletler kullanılarak çıkarılabilir olmalıdır.





Ahşap bir ayırıcı kullanırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için çalışma tezgahının altında bir ahşap çubuk monte edilmelidir ki su veya diğer sıvıların içeri sızması önlenir.