

S M E G

SOP6302TX

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	45	Aksesuarların kullanımı	55
Genel güvenlik talimatları	45	Dijital programlayıcı	56
Bu cihaz için	49	İlk kullanım	56
Cihaz amacı	49	Fırını kullanma	57
Bu kullanıcı kılavuzu	50	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca)	60
Üreticinin sorumluluğu	50	Piştirme tavsiyeleri	62
Tanımlama levhası	50	Piştirme bilgi tablosu	63
Atıklar	50	Çok seviyeli piştirme talimatları	66
Avrupa Denetim Kurumları için Bilgiler	50	Denetim Kurumları için Bilgiler	66
Enerji verimliliği teknik verileri	50	Özel fonksiyonlar	66
Enerjiden tasarruf etmek için	50	İkincil işlevler	69
Kapalı/bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi	51	Ayarlar	70
Moda göre	51	TEMİZLİK VE BAKIM	73
Işık kaynakları	51	Cihazın temizlenmesi	73
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	51	Kapının temizlenmesi	73
AÇIKLAMA	52	Fırın içinin temizlenmesi	74
Genel açıklama	52	Özel temizlik işlevleri	75
Kontrol paneli	53	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	75
Diğer parçalar	54	Piroklinik (yalnızca bazı modellerde)	76
Aksesuarlar	54	Olağan dışı bakım	78
Opsiyonel aksesuarlar (satın alınabilir ayrı olarak)	55	KURULUM	79
KULLANIM	55	Elektrik bağlantısı	79
Önlemler	55	Konumlandırma	79

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

• **DİKKAT:** kullanırken, cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Isıtma elemanlarına kullanırken asla dokunmayın.

• Elleriniz için fırın eldiveni kullanarak koruma sağlayın; gerektiğinde

fırın içinde yiyeceklerin hareket ettirilmesi.

• Bir yangını veya alevleri suyla sökmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve yangını bir yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğun.

• Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz kişiler tarafından, gözetim altında veya talimatlandırılmış olduğu sürece kullanılabilir.

kendi güvenliğinden sorumlu olan yetişkinler.
Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Çocukları 8 yaşın altında güvenli bir mesafede tutun, sürekli gözetim altında değillerse.

Çocukları cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.
Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında asla cihazı yalnız bırakmayın, çünkü bu durumda ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

Çok sıcak tepsi ve tabaklara doğrudan su dökmeyin.
Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
Yemek taşırken veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin ve sonra tamamen açın.

Cihaza sivri metal nesneler (çatalbıçaklar veya gereçler) sokmayın.

Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
NE YANICI MADDE KULLANIN
VEYA DEPOLAMAYIN

**CİHAZIN YANI
KULLANIM SIRASINDA BU
CİHAZIN YAKININDA
AQEROSOLLAR KULLANMAYIN.
BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**

Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak yetkili kişilerce yapılmalıdır.

Cihazı kendiniz tamirmeye çalışmayın ya da nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan.

Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

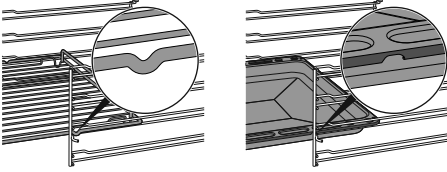
Cihaza zarar verme riski.

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. fırça tozları, lekelerini gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyde çizilme ve camın kırılmasına neden olabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

Cihaza oturmeyin.
Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) olan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın.

Raflar ve tepsiler mümkün olduğunca içeriye yerleştirilmeli

yana kılavuzlara girin.
Çıkmalarını engelleyen mekanik
emniyet kilitleri aşağıya doğru
ve fırın hacminin arka tarafına
doğru yüzleşmelidir.



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

• Yangın tehlikesi: fırın hacmindeki nesneleri asla bırakmayın.

• **HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ISI KAYNAĞI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın hacmine kapalı teneke veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.

• Tepsi veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.

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

914779561/H

pişirme desteği olarak altına yerleştirmek suretiyle modele göre yerleştirin.

• Yağ giderici kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam yüzeyine tencere veya tepsileri koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Kurarken cihazı yerine kaldırmak için asla fırın kapağını kaldırarak kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya aşırı baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için sapı kullanmayın.

Pirolöz veya pirolizli cihazlar için

• Pirolitik fonksiyon kullanıldığında yüzeyler olağan sıcaklıklardan daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda kalıntılarını veya büyük sıçramaları fırın içinden temizleyin.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın hacmindeki tüm aksesuarları çıkarın.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üstünde yerleştirilen ocakların brülörlerini veya elektrikli sıcak tabakaları kapatın.

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ BİR TAŞITTA VeYA KARAVELDE KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap oymasına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleme kapısının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

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

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.

- En az 90 °C dayanacak kablolar kullanın.

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

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destek ile iletişime geçin.

- UYARI: cihazı konumlandırırken,

Güç kaynağı kablusunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

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

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

- Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar aracılığıyla kurulum sonrasında cihazın kesilmesine izin verin.

- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlayacak temas ayırma mesafesine sahip tüm kutup devre kesici ile donatın.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılmış ve şebeke güç kaynağından izole edildiğinden veya şebeke gücünün kapatıldığından emin olun.

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

- Bu cihaz, deniz seviyesinden 4.000 metreye kadar maksimum rakımda kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.
- Cihazı dışarıda kurmayınız/kullanmayınız.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde yalnızca).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu dokunmayın.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.
- Sıcaklık probunun ucu veya fişi ile kaplanmış emaye veya krom kaplı yüzeylerde çizilme veya hasar oluşturmamaya dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve yarıklarına sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında, koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

- Isıya maruz kalmadan sıcaklık problemini çıkarırken kabloyu çekmeyin.

- prizden veya yiyecekten probu çıkarın.
- Sıcaklık probunun veya kablusunun kapağıya takılmamasına dikkat edin.

- Sıcaklık probunun veya kablusunun fırın içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmemesine dikkat edin.

- Sıcak olduklarında probun herhangi bir kısmının fırın hacminin duvarlarına, ısıtma elemanlarına, raflara veya tepsilere temas etmesine izin verilmemelidir.

- Probu cihazın içinde saklamayın.
- Pirülotik çalışma sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

Bu cihaz, ev ortamında yiyecekleri pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş ortamlarındaki çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışabilir tüm ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülen her şeyi tanımlayan görüntüler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceğini akılda tutmak gerekir.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu sebeplerden kaynaklanan kişisel veya mal kayıplarından doğacak zararlardan sorumlu değildir:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanımı;

- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etme;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Atıkların bertarafı



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergeseine (2012/19/AB) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin olarak kesiniz.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye tek sayıda iade edin.

Cihazlarımız, çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbaların çocuklar tarafından oyun amacıyla kullanılmasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Kurumları İçin Bilgi

Üflemleri çalışma modu

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

Klasik ısıtma modu

STATİK işlevini yürütmek için önyüklemeye aşaması atlanmalıdır (Kullanım bölümündeki "Önyüklemeye aşaması" bölümüne bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün bilgi formu"ndan indirilebilen sitedeki bulunur.

Enerjiyi tasarruf etmek için



- Tarif gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın. Önyüklemeye aşaması tüm işlevler için kapatılabilir (bkz. "Önyüklemeye" bölümü) PIZZA için (önönyüklemeye kapatılamaz) ve ECO işlevleri için (önısıtma aşaması yok).

- İşlevleri kullanırken (ECO fonksiyonu dahil) pişirme sırasında kapıyı açmamaya özen gösterin.

- Paket üzerinde açıkça belirtilmediği sürece dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birden fazla türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek tavsiye edilir.

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

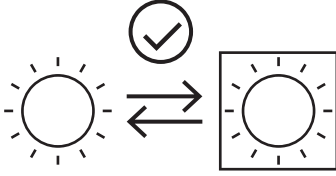
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı olabildiğince az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kapanma/bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kapanma/bekleme modundaki aletin güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayfaya www.smeg.com adresinden ulaşılabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynaklarına sahiptir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiş ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmaya amaçlanmıştır.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

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



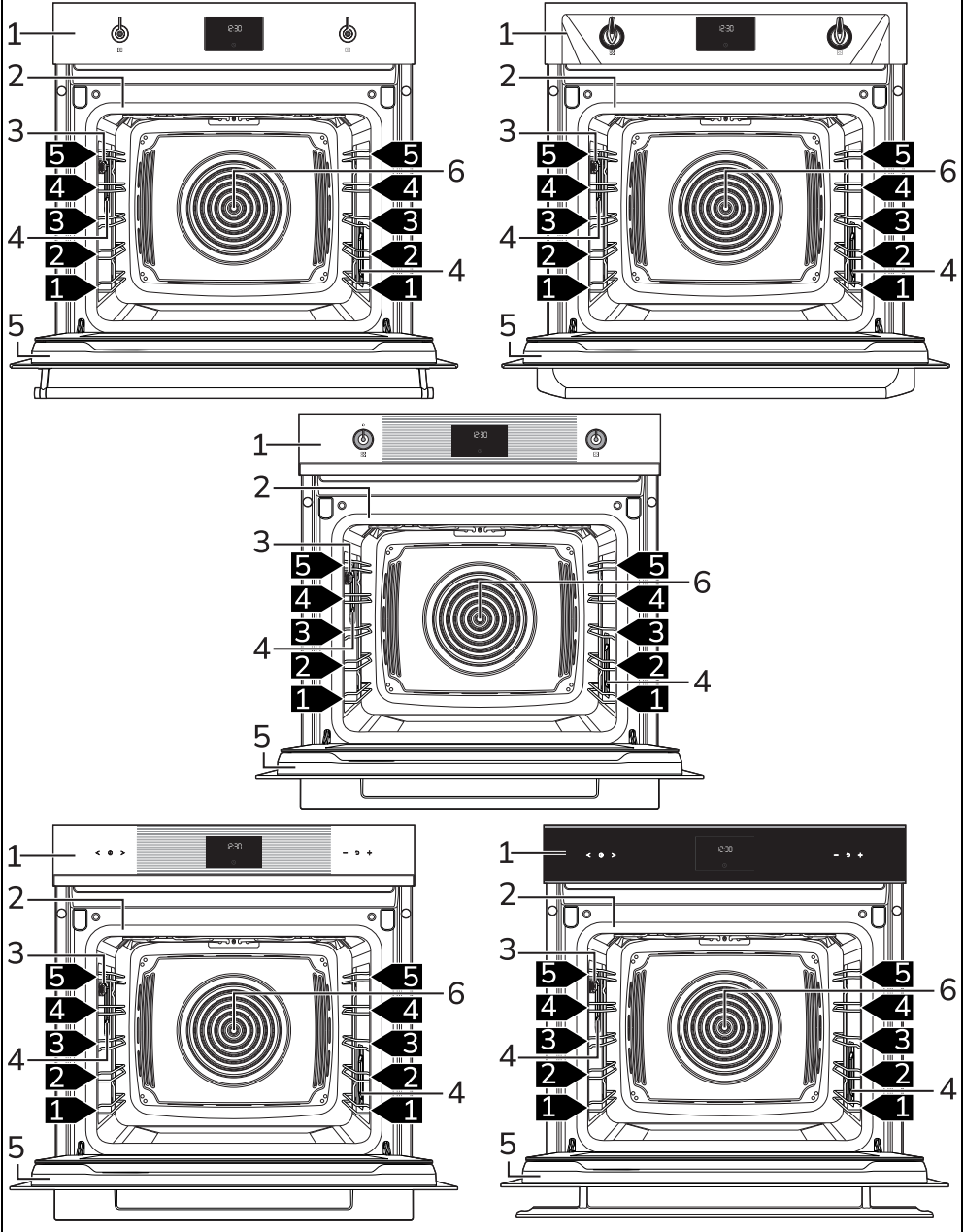
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

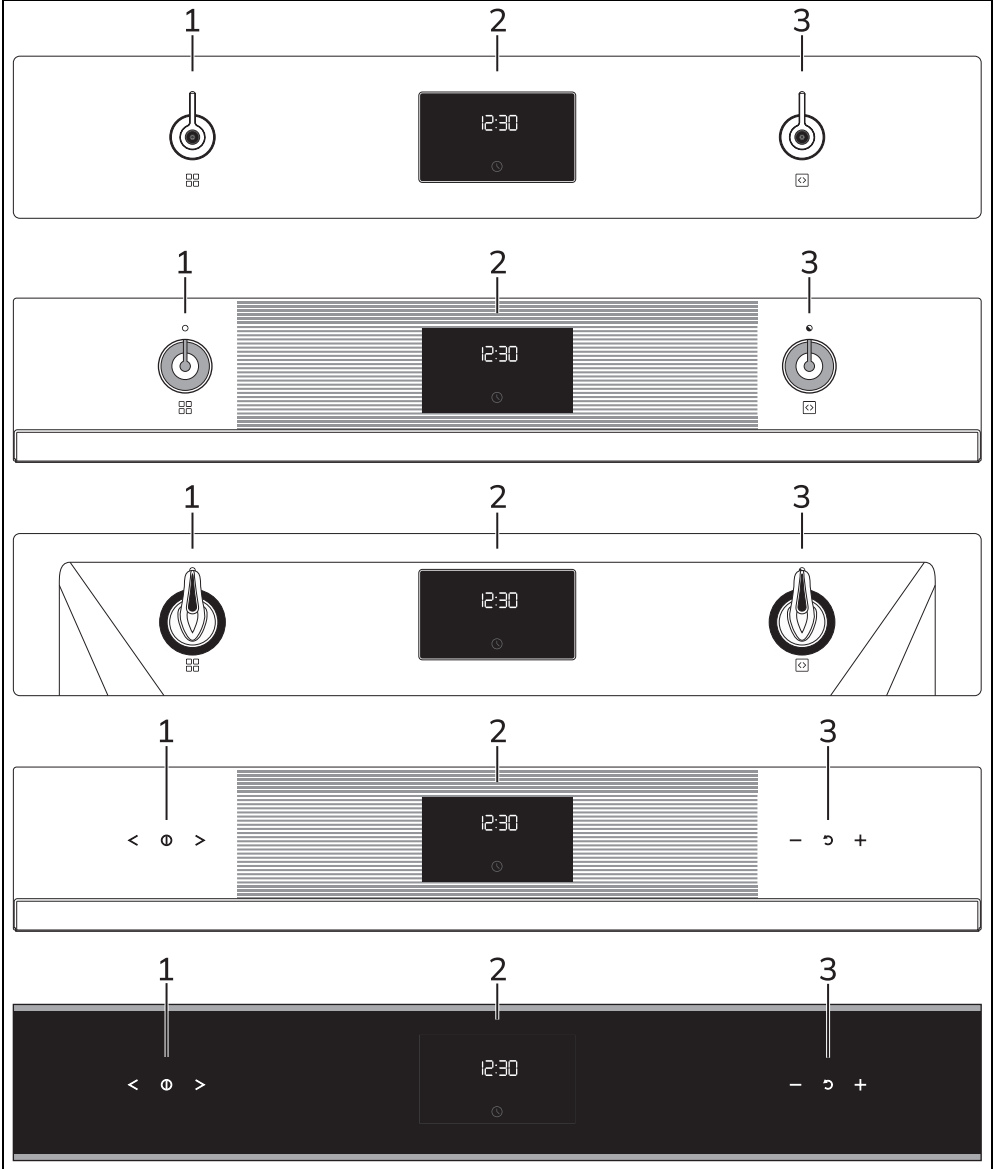
Genel açıklama



1 Kontrol paneli
2 Conta

3 Sıcaklık probu soketi (bazı modellerde geçerlidir)
4 Ampul

Kontrol paneli



1 Dokunmatik tuşlar/İşlev düğmesi

Bu dokunmatik tuşlar veya bu düğme ile şunları yapabilirsiniz:

- cihazı açıp kapatın;

- bir işlev seçin.



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

2 Dijital programlayıcı

Güncel zamanı gösterir, seçilen

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

3 Dokunmatik anahtar/Isı Perliği

Bu dokunmatik anahtarlar veya bu düğme ile şu ayarları yapabilirsiniz:

- pişirme sıcaklığı;
- bir işlev süresi;
- programlanmış pişirme döngüleri;
- mevcut saat;
- bir işlevi geçici olarak başlatın veya durdurun.

Diğer parçalar

Rafalar/ Rafalar

Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri alt kısımdan yukarı doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı sağlar; cihaz kapatılmış olsa bile kısa bir süre devam edebilir.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- kapı açıldığında;
- herhangi bir işlev seçildiğinde, ayrı

dan



fonksiyonlar (modellere bağlı olarak).

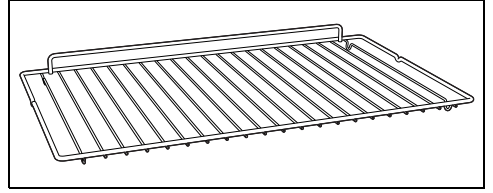


Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

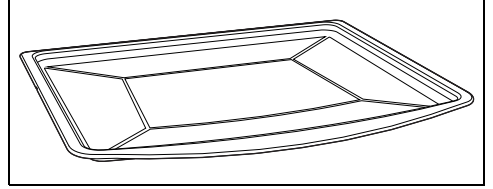
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas eden aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



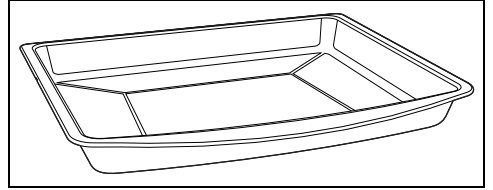
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi



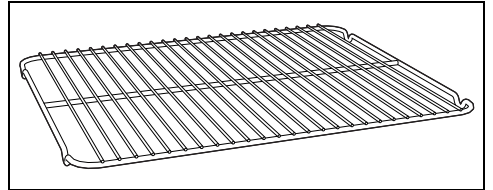
Kekler, pizzalar, fırında pişirilmiş tatlılar ve bisküviler için kullanışlıdır.

Derin tepsi



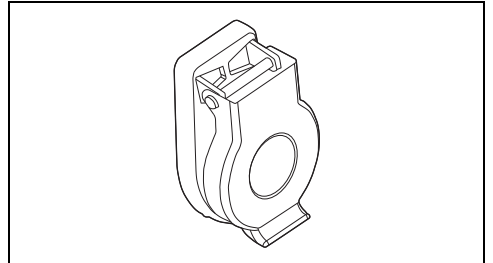
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne konulmak üzere; sızıntı yapabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Koruyucu kapak (sadece bazı modellerde)

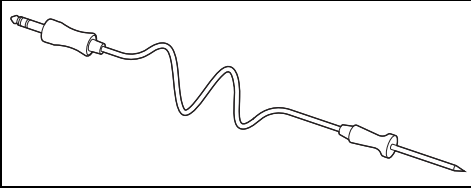


Sıcaklığı örtmek ve korumak için kullanılır

kullanılmadığında sıcaklık probunu soketini kontrol edin.

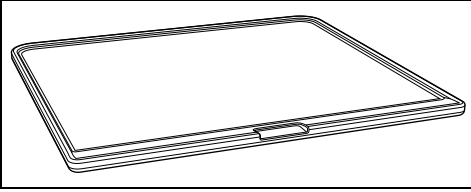
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

Sıcaklık probu (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu ile, yiyeceğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

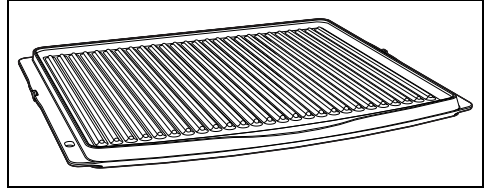
PPR2 veya TAŞ(reaksif taş)



Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak bunu için de kullanabilirsiniz

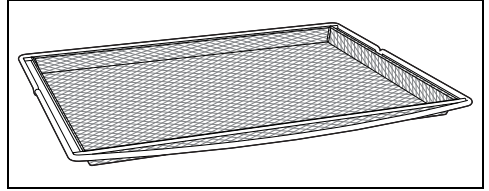
kurabiyeler gibi daha hassas hazırlıklar.

BBQ (teflon kaplı mangal ızgarası tavası)



Çift amaçlı aksesuar: et kızartmak için çizgili taraf önerilir (fileto, köfte...), düzgün yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir...

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma ızgarası)



Daha önce galeta ile kaplanmış, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekleri (patates kızartması, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella topları...) için hava kızartması için tavsiye edilen aksesuar.

KULLANMAK

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

• Aksesuar ve raflardan teknik veri plakasının dışındaki herhangi bir etiket çıkarılmalıdır.

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız)

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saate ayarlayın (bkz. bölüm "Fırını Kullanma").

2. Üretim sürecinden kalan artıkların yanması için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Alet ısınırken

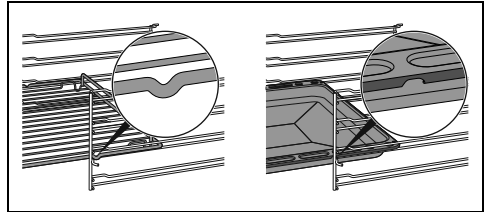
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

• Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya dönük ve fırın haznesinin arka tarafına bakmalıdır.

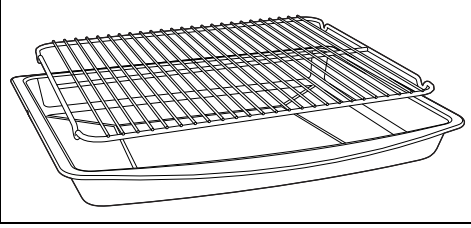


Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



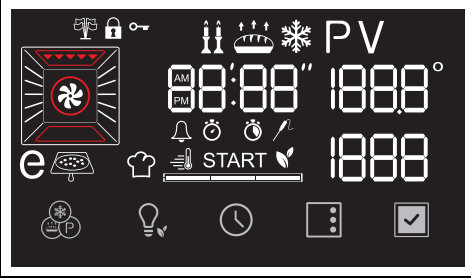
İçindekileri üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için ilk kullanım öncesinde tepsileri temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu sayede pişirilen yiyecekten yağ ayrı olarak toplanabilir.

Dijital programlayıcı



Mevcut olarak seçili işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, işlevleri ve sıcaklık düğmelerini çevirin ve/veya cihazın yapılacak işlemlere bağlı olarak ekranın alt kısmındaki düğmelere basın.

Dokunmatik tuşlar (bazı modellerde yalnızca)

Kontrol panelinin bazı sürümlerinde dokunmatik tuşlar, kadranlar yerine bulunabilir.

- Dokunmatik tuşlarla, seçili menüye bağlı olarak istenen işlev ve parametreler (ör. zaman veya sıcaklık) ekrandaki ekranda seçilebilir.



Basın the < veya > anahtarlarınız değiştirmek istediğiniz parametreler arasında hızla kaydırmak için sürekli olarak.

- Dokunmatik tuşa basılı tutun ve  bir için

gösterimdeki saat ekranına dönmek için mevcut işlevden çıkmak ve birkaç saniye beklemek.

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



Basın — veya — anahtarlar seçili parametrenin değerini hızla değiştirmek için sürekli olarak.

- Seçili parametreyi varsayılan değere bir için sıfırlamak için dokunmatik tuşa birkaç saniye basılı tutun.
- İstenilen değeri onaylamak için basın '  ekrandaki tuşa.



Gelenek gereği, bu el kitabındaki tüm talimatlar kadranlarla donatılmış modele atıfta bulunularak açıklanacaktır.

İlk kullanım

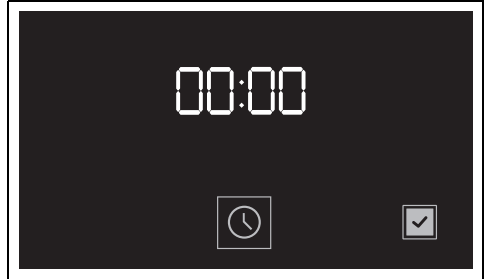


Zaman ayarı yapılmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya uzun süreli güç sonlanmasından sonra

arızası  ve düğme  sönüyor

Aletin gösteriminde. Herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlamayı mümkün kılmak için mevcut zaman ayarlanmış olmalıdır.



Zaman ayarı

1. Basın '  düğmesine.

2. Sıcaklık düğmesini seçmek için çevirin
gösterilecek saat biçimini **12h** veya
24h.



Sürüm **12h** olduğunda
seçildiğinde, ekranda **AM**
(sabah) veya **PM** (öğleden sonra).

3. Şu düğmeye basın  onaylamak için
değişiklik ve saati ayarlamaya devam
edin.

4. Geçerli saati ayarlamak için sıcaklık
düğmesini çevirin.

5. Şu düğmeye basın  geçerli saati ayarlamak için
ve dakika seçimine geçin.

6. Geçerli saatin dakikalarını seçmek için
sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Onaylamak için  düğmeye basın.



Örneğin yaz saati uygulaması için
geçerli saati değiştirmek gerekebilir.



Geçerli saat görünür durumdayken,
son düğme işleminden 2 dakika
sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.



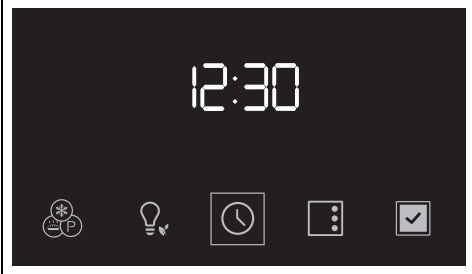
İşlemi iptal etmek için işlev düğmesini
çevirin veya şu düğmeyi basılı tutun
düğmeye birkaç saniye boyunca.

Süreyi değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun



düğmeye birkaç saniye basılı tutun.



2. Önceki bölümdeki 2. noktada açıklandığı
gibi süreyi değiştirin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Geleneksel pişirme



Pişirme işlevleri, işlev düğmesi 0
konumuna çevirilerek herhangi bir anda
durdurulabilir.

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

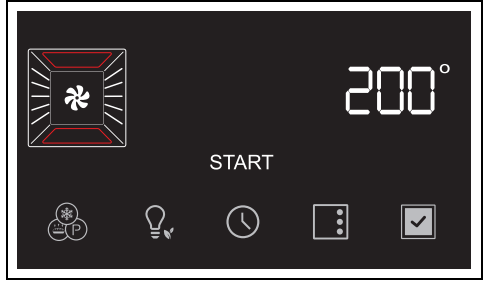
örneğin "FAN DESTEKLİ ").



düğme ve metin **START**

yanıp sönmeye başlar.

2 Sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirerek
istenilen sıcaklığı seçin (örneğin "200°C").



3. Başlatmak için  düğmeye basın
işlevi.



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

Ön Isıtma Aşaması

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

Bu aşama, yanıp sönmeye gösterilir
ışık göstergesinin yanıp sönmeye ve
sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla
ulaşan seviye .



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz
düğmeye basılı tutarak 
birkaç saniye.

Ön ısıtmanın sonunda:

- gösterge ışığı sönmüyor;

• cihaz bipliyor;

• kelimeler **START** ve the 

gıdanın içeri alınabileceğini göstermek için düğme yanıp söner
fırın haznesine yerleştirilebilir.

Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyecek olan tabağı fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

veya

• Eğer yiyecek içeren kap zaten fırın haznesinin içindeyse, pişirmeyi başlatmak için düğmeye basın.

4. İç ışığı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme Sonu

5. Pişirmeyi sonlandırmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin ve fonksiyondan çıkın.

Zamanlı pişirme



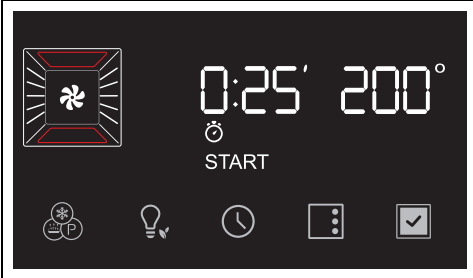
Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlayıp bitmesini sağlayan işlevdir.

1. Pişirme fonksiyonunu ve

sıcaklığı seçtikten sonra, basın düğmesine  anahtara.

Göstergesi ışığı yanıp sönüyor, ekranda.

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



3. Pişirme süresini değiştirmek için düğmeye basın.



Not edin ki fırın önısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Ön ısıtma sonunda:

5. Yiyeceği fırın haznesinin içine yerleştirin.

6. Pişirmeyi başlatmak için düğmeye basın.

Zamanlı pişirme, ekrandaki zamanın kademeli olarak azalmasıyla gösterilir. sayısal göstergede ve segment çubuğundaki kademeli azalma.

Pişirme işlemi sonunda bir sesli sinyal duyulur ve göstergesi **End** gösterir.

7. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getirin.

Zamanlı pişirmeyi silmek için

1. Düğmeye  kaç saniye basın.

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

3. Onaylamak için düğmeye basın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği süreye bağlı olarak zaman kontrollü pişirme işleminin belli bir saatte durdurulmasını sağlar ve ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

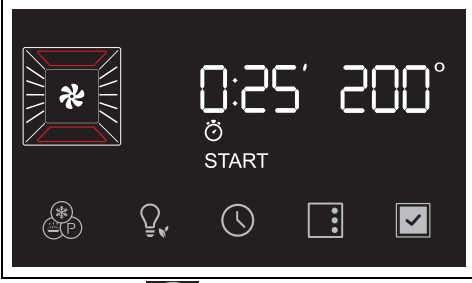


Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini belirli bir süreye ayarlamadan pişirme süresinin sonunu ayrı olarak ayarlamak mümkün değildir.

1. Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı seçtikten sonra, düğmeye  basın.

Göstergesi ışığı ekranda yanıp sönüyor.

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



3. Basın  düğmesine.

Gösterge ışığı yanıp söner on ekranda.

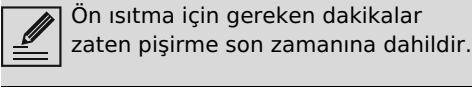
4. Sıcaklık düğmesini pişirmenin sonlanma süresini ayarlayacak şekilde çevirin (ör. "13:15").



5. Son pişirme süresini onaylamak için düğmeye basın.

6. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.

Alet belirlenen başlangıç zamanını bekler.



Pişirme işlemi sonunda bir sesli işaret duyulur ve gösterge gösteri .

7. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getirin.

Programlanmış bir pişirme işlemini silmek için

1. Basın  birkaç saniye için düğmeye ekrandaki gösterge ışığı.  yanıp söner

2. Kısa süre bas  gösterge

ekran  ışık yanıp söner.

3. Sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine geri sıfıra getirene kadar çevirin.

4. Onaylamak için  düğmeye basın.



Bu şekilde yalnızca programlanmış pişirme iptal edilir. Zamanlı pişirme ön ısıtma aşamasıyla hemen başlar.



Her pişirme işlemini durdurmak için fonksiyon düğmesini her zaman 0 konumuna getiriniz.

pişirme süresi boyunca Dakikacı zamanlaması



Dakikacı zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

1. Düğmeye basın. Gösterge

ekran  yanıp söner.

1. Gösteri  düğmesine. Ekran ve  gösterge ışığı



yanıp söner.

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

3. Onaylamak için  düğmeye basın.

Dakikacı zamanlayıcının sonunda, bir akustik işaret sesi duyulur ve gösterge ışığı ekranda yanıp söner. 

5. Fonksiyon  sonlandırmak için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Ayrı ayrı bir tabak hazırlamak için uygun geleneksel pişirme. Andavallı kızartmalar, yağlı etler, ekmek, turta için ideal.

FAN-DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kek ve çok seviyeli pişirme için ideal.

TERMALİ HAVANLI



Isı hızlı ve eşit dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatların karışmadan çok seviyeli pişirme için idealdir.

TURBO



Koku karışmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişiş sağlar. Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmenizi sağlar. Pişirme sonunda kullanılır, tabaklara uniform kahverengi bir görünüm verir.

FAN-DESTEKLİ IZGARA



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

TABAN



Isı yalnızca haznenin altından gelir. Kekler, turtalar, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMALİ HAVANLI TABAN



Üst yüzeyi zaten pişmiş olan yiyecekleri içe girmeden hızlıca pişirmeyi 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 işlev, tek bir rafta düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur.

Tüm türler için önerilir: yüksek nem oluşturabilecek gıdalar hariç (örneğin sebzeler).

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



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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



ECO işlevi, hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'nin altındaki dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

Isı probini kullanma (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

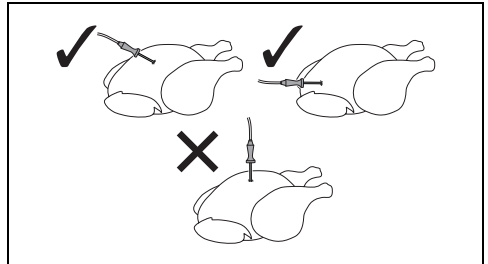
Isı probi, dakika ve çoğu et dilimini büyük bir hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin iç sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel şekilde pişmesini sağlar. İç sıcaklık, probun ucundaki sensör tarafından ölçülür.



Düzenin altından dördüncü raf üzerinde teleskopik kılavuzlar kurmayınız; prob taraf soketine erişimi engellerler.

Probu konumlandırma

1. Yiyeceği bir tepsiye yerleştirin.
2. Fırına yerleştirmeden önce probun ucunu yiyeceğe sokun.
3. En iyi sonuçlar için, ısı probunun yiyeceğin en kalın kısmına enine yerleştirildiğinden ve uzunluğunun en az 3/4'ü boyunca olduğundan emin olun. Alt tepsiye temas etmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



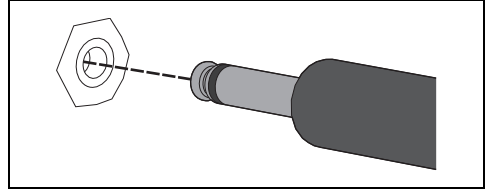


Probu yemeğin çekirdek sıcaklığını hassas bir şekilde ölçmesi için ucu kemiklerle veya yağla temas etmemelidir.



Probu kullanarak pişirmenin önerilen en düşük sıcaklığı 120°C olup, yavaş sıcaklıkla pişirme hariçtir.

5. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.



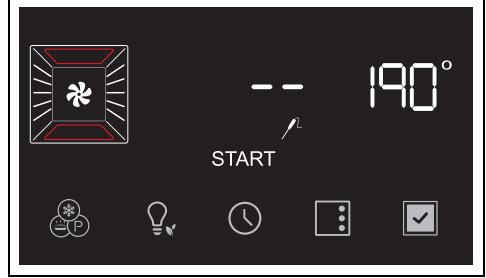
Göstergesi ışık



parlıyor onay ışığı yanıyor

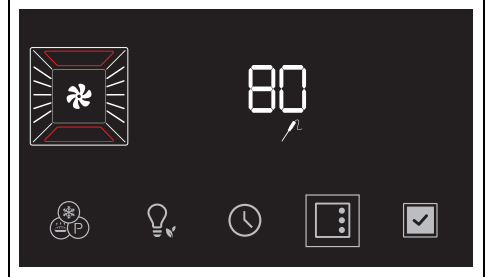
ekranı.

6. Kapağı kapatın.



7. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

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



9. Ayarlı değeri onaylamak için düğmeye basın. hedef sıcaklık.



Uyarı: kullanırken erişilebilir parçalar çok sıcak olur. Sıcaklık sensörünü bağlarken ve fırında yiyecekleri hareket ettirirken ısıya dayanıklı eldivenler giyerek ellerinizi koruyun.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı minimum 50°C ile maksimum 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 sıcaklıktan daha yüksek ayarlamanız önerilir.



Bir sorun nedeniyle probu düğmeleri veya göstergesi değiştirmeden çıkarmanız gerekse bile, prob ile pişirme sırasında fonksiyon normal pişirme olarak devam eder.

Soğuk fırınla:

1. Pişirme fonksiyonunu seçin (örneğin

"FAN İLE DESTEKLENEN



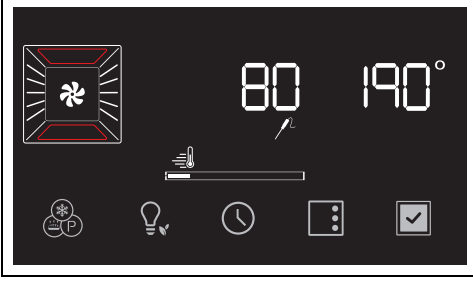
).

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

3. Cihazın kapağını açın.

4. Yemeğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

10. Başlamak için düğmeye basın fonksiyon.



Alet önceden ısıtmaya başlayacaktır.

Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz düğmeyi basılı tutarak için birkaç saniye.

Pişirme başladığında:

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin (örneğin "FAN DESTEKLİ").
2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "190°C").

3. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Alet önceden ısıtmaya başlayacaktır.

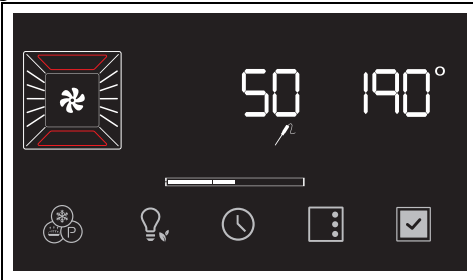
Ön ısıtmanın sonunda:

4. Alet kapısını açın.

Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

6. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın.

Göstergeli ışık yansıyor onlarda görüntü.



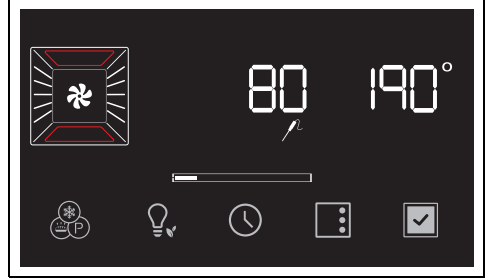
7. Kapağı kapatın.

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. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Sıcaklık probu ile pişirme

parametrelerinin sonu

Kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa anlık sıcaklık ulaştığında pişirme sona erer.

Isıtma elemanları devre dışı kalır, bir sesli sinyal duyulur ve gösterge gösterir End

1. Kapağı açın.

2. Genişletmeyi yiyecekten çıkarın ve prize takın.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın doğru kapalı olduğundan emin olun.

5. Kapağı kapatın.

Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

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

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Etleri kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla sıkıştırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve ızgaralı fan ile pişirme önerileri

- İstedığınız zaman pişirmenin etkisini değiştirmek için et, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyulduğunda da ızgara edilebilir.
- Iızgaralı fan destekli işlevi kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Iızgara işlevinde pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlıları/pastaları ve bisküvileri pişirme önerileri

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda, kürdanı tatlının en yüksek noktasına batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

- Tatlı fırından çıkar çıkmaz çökerse, bir sonraki seferde ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Çözdürme ve kabartmaya ilişkin öneriler

- Dondurulmuş gıdaları üzerindeki

Pişirme bilgi tablosu

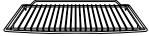
Açıklama

Baking kalıpları/tencereleri için destek yüzeyi olarak ızgaranın kullanılmasını öneririz.

Fırın tepsisi ızgarası yoksa, ızgara

bir alt rafın üzerine yerleştirilen derin fırın tepsisiyle birlikte ızgara yapmak için taban olarak kullanılabilir; bu tepsinin alt kısmındaki ızgaraları kullanın.

Çok raflı pişirmede, aralarında bir boş raf kalacak şekilde iki ızgara yerleştirin. Şunu kullanın:



Raf

ISIYLA HAVALANDIRILMIŞ



ve/veya ISIYLA HAVALANDIRILMIŞ ALT TABAN işlevi



Hamur işi hazırlıkları, düşük kalınlıkta pişirme ve sıvı ilave etmeden pişirme için fırın tepsisini kullanın.



Tepsi

STATİK işlevini kullanmanızı öneririz



istenen rafa.

paketlemeyi, kapağı olmayan bir kap içinde fırının birinci rafına yerleştirin.

- Yemeği üst üste koymaktan kaçının.
- Eti çözdürmek için üstünde raf bulunan ikinci düzeyi ve bir tepsisi birinci düzeyi kullanın. Bu sayede, çözdürülen gıdadan çıkan sıvı gıdanın üzerinden uzaklaşır.

- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir kabartma için fırının altına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Enerjiden tasarruf etmek için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısıyla pişirme kalan dakikalarda devam eder.
- Isı dağılımını önlemek için kapının açılmasını mümkün olduğunca azaltın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Probun kullanımına ilişkin öneriler (eğer varsa)

Prob, normal zaman ayarlı pişirme sırasında da kullanılabilir:

1. Prob'u pişirdiğiniz gıdaya yerleştirin ve ilgili soketine bağlayın.

2. Düğmeye basarak ve Anlık sıcaklık alanında gıdanın sıcaklığını kontrol edin.

Bir seviye üzerinde pişirmek için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsisini orta rafın üzerine koyun.



Derin tepsisi

STATİK fonksiyonunu kullanırken  gereken derin pişirme tepsisini yerleştirin rafına.

GRILL modu ile pişirmek için son raftaki fırın tepsisini tepsi ızgarası ile yerleştirin



Tepsi rafı

Izgara sularını toplamak için tepsi ızgarasını baz olarak kullanmanızı öneririz.



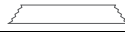
alüminyum tepsi



kek kalıbı



fırında kavurma kabı



pişirme kağıdı

ön ısıtma = preheat

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	ön ısıtma
İrmik mantısı (4 kişi için)	0.6 - 0.8	FAN-DESTEKLİ	4	180	10 - 12	evet
Kıymalı lazanya (4 kişi için)	0.6 - 0.7	FAN-DESTEKLİ	3	180	20	evet
Jambonlu krepler ile ricotta peyniri	6 adet	JEA	DESTEKLİ 5	220	8	evet
Patates mantısı ile domates ve mozzarella içinde Sorrento usulü (4 kişi için)	1.0 - 1.2	FAN-DESTEKLİ	4	200	10 - 12	evet

Not: pişirme süreleri kalınlık ve katmanlar ile gratin düzeyine bağlı olarak değişebilir.

ETLER

Dana rosto1	1.0	FAN-DESTEKLİ	3	220	20	evet
				170	70	
Tavuk budu kremalı 2	1.0	FAN-DESTEKLİ	4	180	50	evet
Pane ile kaplı tavuk pirzola dilimleri (kalınlık 1 cm)	6 adet	FAN-DESTEKLİ	4	260	10 - 15	evet

20 dakika sonra biraz beyaz şarap ekleyin, pişirme sırasında arada stokla ısıtın.

20 dakika sonra brendi ekleyin, pişirme sırasında ara sıra ısıtın. Pişirme süresinin son 10 dakikasında kremayı ekleyin

Not: yemeği her iki tarafın da kahverengileşmesi için çevirin.

SEBZELER

Doldurulmuş patatesler (yarıya dilimlenmiş)	6 adet	FAN-DESTEKLİ	4	200	12	evet
---	--------	--------------	---	-----	----	------

Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.

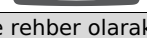
Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	preh
Adaçeyli havuçlar (doğranmış) parçalara ayrılmış)	5 adet	FAN-ASSISTED	4		200	25 evet
Dolmalık kabaklar (doğranmış) yarıya bölünmüş)	1.0	FAN-ASSISTED	3		180	20 evet
Fennikler gratin halinde (doğranmış) segmanlara ayrılmış)	3 adet	FAN-ASSISTED	5		220	8 evet
Kavrulmuş biberler	3 adet	FAN-ASSISTED	4		250	15 evet

TATLILAR/PASTALAR

Dolmalık şeftali (doğranmış yarı)	6 adet	FAN-ASSISTED	3		160	20 evet
Fındıklı kek	0.9 - 1.0	FAN-DESTEKLİ	3		165	60 evet
Kurabiye 3 (kalınlık 0.5 - 0.8 cm)	15-20 adet.	FAN-DESTEKLİ	3		190	8 - 10 evet

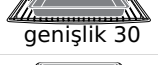
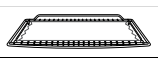
3 Pişirme süreleri tek kurabiyenin kalınlığına bağlı olarak değişebilir.

ÇÖZDÜRME

Et	0.5	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	90 - 100 hayır
Et	1.0	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	120 - 140 hayır
Balık	0.4	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	80 - 90 hayır
Balık	0.8	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	120 - 140 hayır
Ekmek dilimi	0.2	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	30 - 40 hayır
Ekmek somunu	0.5	FAN-DESTEKLİ	1 - 2		0	50 - 60 hayır

Tablodaki süreler ön ısıtmayı kapsamaz ve sadece rehber olarak verilmiştir.

Çok seviyeli pişirme talimatları

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

1 Kalıpları rafların ortasına yerleştirin.

2 Dondurulmuş bir ürün olduğu için, raf başına 4-5 brioştan fazlasını pişirmeyin.

Denetleyici Kurumlar için Bilgiler

Fan destekli mod

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

“Enerjiden tasarruf” bölümüne, talimatlar bölümünde bakın.

Geleneksel ısıtma modu

STATİK modu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (KULLANIM bölümündeki “Ön ısıtma aşaması” bölümüne bakın).

Talimatlar bölümündeki “Enerjiden tasarruf” bölümüne bakın.

Özel fonksiyonlar

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

fonksiyon



Mevcut seçenekler arasında gezinmek için

düğmeye basın



istediğiniz özel fonksiyon seçilene kadar.



Seçilen fonksiyondan çıkmak (henüz başlamadı), düğmeye basılı



ÇÖZDÜRME



Bu fonksiyon, seçilebilir bir süreye göre yiyecekleri çözdüermenizi sağlar.

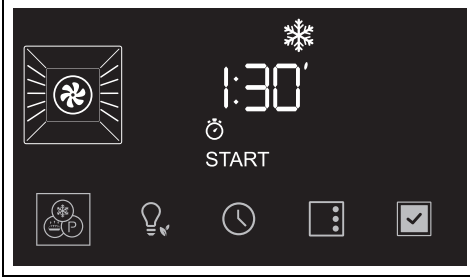
1. Özel işlevlere girdikten sonra menüden  basın ve  fonksiyon seçilir.



İç ortam sıcaklığı beklenenden yüksekse, fonksiyon çalışmaz etkinleştirilir ve her seferinde  düğmeye basıldığında cihaz bir akustik uyarı verir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.

2. Kapağı açın.
3. Çözülmesi gereken yiyeceği fırının içine yerleştirin.
4. Kapağı kapatın.
5. Onaylamak için  düğmeye basın.

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



7. Fonksiyonu  başlatmak için düğme basın.

Sonunda,  görüntülenir ve aralıklar yanar ve bir zil çalar.

8. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0 konumuna getirin.

9. Aşağıda yiyecek tipine göre çözündürme sürelerini içeren bir referans tablosu bulunmaktadır.

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

KEŞİF



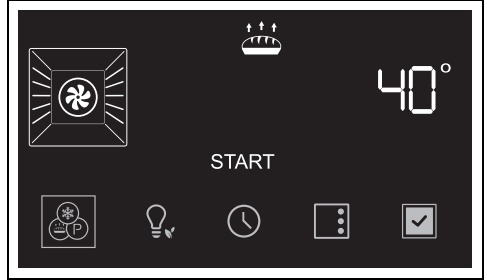
Bu fonksiyon hamurun mayalandırılması için özellikle uygundur.

1. Özel işlevlere girdikten sonra menüyü seçene  düğmeye basın  fonksiyon seçilir.



İç ortam sıcaklığı beklenenden yüksekse, fonksiyon çalışmaz etkinleştirilir ve her seferinde  düğmeye basıldığında cihaz bir akustik uyarı verir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.

2. Kapağı açın.
3. Mayayı ikinci katmanda mayalanmaya bırakın.
4. Kapağı kapatın.
5. Onaylamak için  düğmeye basın.



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

6. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.
7. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0 konumuna getirin.



İyi bir mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

SABBAH



Bu fonksiyon cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi belirlenecek şekilde sınırsız olarak ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Önceden ısıtma yapılmayacaktır.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapağı açmak (varsa) veya düğme ile manuel aktivasyon gibi herhangi bir işlem çalışmayacaktır

- ışığı etkinleştirir.
- Dahili fan kapalı kalır.
- Kadran aydınlatması ve sesli bildirimler devre dışı kalır.



Sabat modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere ve/veya göstergedeki düğmeye herhangi bir işlem etki üretmez; yalnızca ana menüye dönmenizi sağlamak için fonksiyon düğmesi aktif kalır.

1. Özel işlevlere girdikten sonra menü, düğmeye basın ve



fonksiyon seçilir.

2. Onaylamak için düğmeye basın.

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



4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

5. Fonksiyon düğmesini kapatmak için konum 0'a getirin.

TAŞ



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



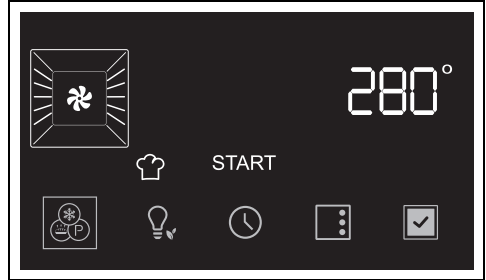
Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakın.

1. Kapağı açın.
2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırın hacmine yerleştirin (aksesuarın özel kılavuzuna bakınız).
3. Kapağı kapatın

4. Özel işlevlere girdikten sonra menü, düğmeye basın ve **St On** fonksiyon seçilir.



5. Onaylamak için düğmeye basın.



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

7. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış/programlı pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtmanın ardından kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerinde yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek fonksiyonu kapatın.

BARBEKÜ (BBQ)



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



Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakın.

1. Kapağı açın.
2. BBQ aksesuarını fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın

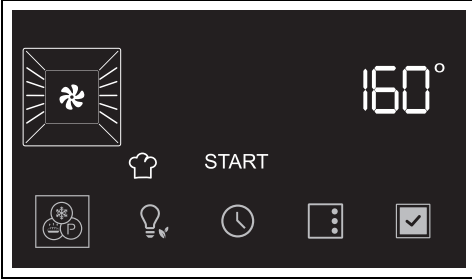
4. Özel işlemlere girdikten sonra

menusini açın, düğme  asmaya devam edin

bb9 işlev seçildi.



5. Onayı için  düğmeye basın.



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

7. İşlevi  başlatmak için düğmeye basın.



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

8. Ön ısıtma sonrası, kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuarın üzerine yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini konum 0'a çevirin.

YAĞSIZKIZARTMA



Yağsız kızartılmış pişirme elde etmek için kullanışlıdır. Ayrı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.

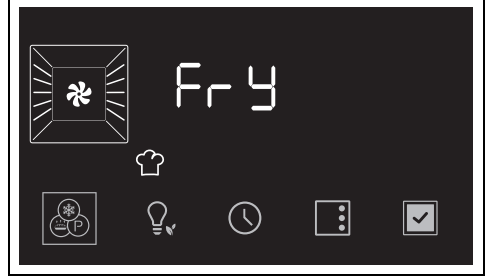


Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine başvurun.

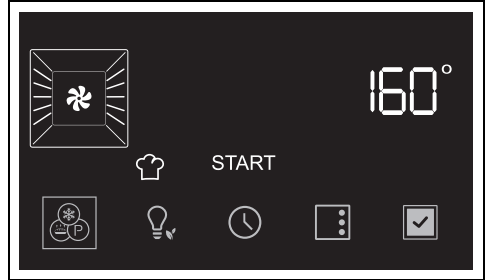
1. Özel işlemlere girdikten sonra

menusini açın, düğme  asmaya devam edin

Fr4 işlev seçildi.



2. Onayı için  düğmeye basın.



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

4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



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

5. Ön ısıtma tamamlandığında kapağı açın ve pişirilecek yiyeceklerle AIRFRY aksesuarını fırın haznesine yerleştirin.

6. Kapağı kapatın.

7. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini konum 0'a çevirin.

İkincil işlevler

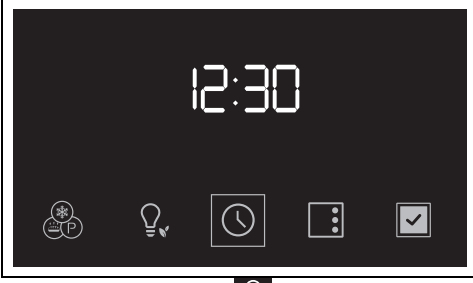
Ekranın altında bulunan düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı yalnızca kullanıcının önceden ayarlanmış dakikaların geçtiğini haber verir.

1. Ana ekrandaki  düğmeye basın
menü. Ekranda gösterilir  ve



gösterge ışığı  yanıp sönüyor.

2. Dakikalık sınırlayıcının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. Onaylamak için  düğmeye basın.

Dakikalık sınırlayıcının zamanlayıcısı bittiğinde, sesli bir işaret çalar ve gösterge ışığı ekranda yanıp sönür. 

5. Fonksiyonu  kapatmak için düğmeye basın.

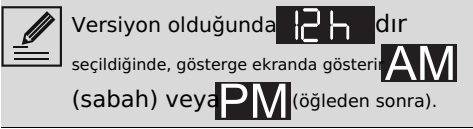
ZAMAN

1. Ana menüde, basılı tutun

 birkaç saniye boyunca düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek seçin
görüntülenecek zaman biçimi  veya .



3. Değişikliği  yapmak ve zamanı ayarlamaya devam etmek için düğmeye basın.

4. Mevcut saati ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

5. Mevcut saati ayarlamak için düğmeye basın ve dakikaların seçimine gidin.

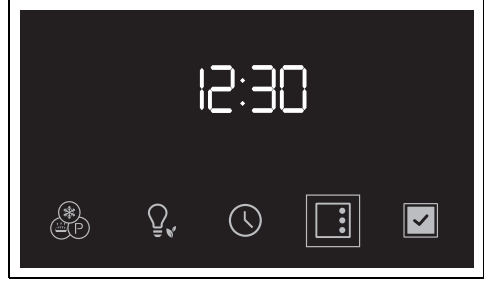
6. Mevcut saatin dakikalarını seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Onaylamak için  düğmeye basın.

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

Ayarlar

- Menüye  ana ekrandaki düğme basın.

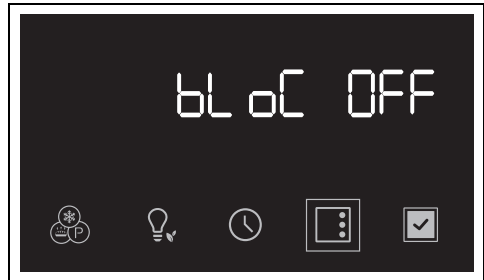


 Ayarlar menüsünden çıkmak için basılı tutun
birkaç saniye boyunca düğmeyi aşağıya basın.
saniye.

Kilit kontrolü (çocuklar için güvenlik)

 Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın 2 dakikasından sonra cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Özel işlemlere girdikten sonra
menüyü  kontrol kilidi işlevi seçilene kadar düğmeye basın.



2. Kontrol kilidini etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Sonraki için düğmeye basın

ayarı kaydedin veya onay için düğmeye basın.



Normal çalışmada, gösterge ışığının yanmasıyla kontrol kilidi gösterilir.



Görüntü düğmelerine dokunmak veya düğme konumlarını değiştirmek, ekran iki saniye **Loch** için gösterecektir.

Kilidi geçici olarak serbest bırakmak için:

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



2. Ekranda "Lock On" görünürse

ekranda, birkaç saniye düğmeye basın.

Son ayardan iki dakika sonra kilit yeniden etkinleşecektir.

Showroom (yalnızca showroomlar için)



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

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basınız

gösterimdeki tuşa kadar basılı tutun fonksiyon seçilir.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek showroom fonksiyonunu etkinleştirin.



3. Sonraki için düğmeye basın

ayarı kaydedin  butona basın veya onaylayın.



Etkinleştirilmiş showroom, gösterimdeki gösterge ışığı ile gösterilir.



Cihaza normal şekilde kullanmak için bu fonksiyonu kapalıya alın.

Isıtmayı tutun



Bu mod, pişirme döngüsü tamamlandığında belirlenen süre boyunca (manuel olarak kesilmediği sürece) pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmasına olanak tanır (pişirme sırasında elde edilen tat ve aromaları değiştirmeden) düşük sıcaklıklarda.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın
ısıtma fonksiyonunun seçildiği
ana kadar düğmeye basın.



2. Sıcaklık kolunu çevirerek sıcak tutma
fonksiyonunu etkinleştirin.



3. Bir sonraki adım için düğmeye basın
ayar için basın ya da onaylayın.



Cihazı normal şekilde kullanmak için
bu fonksiyonu OFF konumuna getir.

Görüntü parlaklığı



Bu mod, görüntü parlaklığı
seviyesinin seçilmesine olanak tanır.

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



2. İstenilen parlaklığı seçmek için sıcaklık
kolunu sağa veya sola çevirin, değer 1 (düşük
parlaklık) ile 5 (yüksek parlaklık) arasındadır.

3. Bir sonraki adım için düğmeye basın
ayar için basın ya da onay için
düğmeye basın.



Görüntü parlaklığı fonksiyonu fabrika
ayarında yüksek olarak ayarlı.

Ses



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

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın
ses fonksiyonunun seçildiği düğmeye
kadar basın.



2. Görüntü üzerindeki simlere dokunmaya bağlı sesi
devre dışı bırakmak için sıcaklık kolunu çevirin.



3. Bir sonraki adım için düğmeye basın
ayar için basın ya da onaylayın.

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

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

Şekerli yiyecek kalıntılarının (örneğin reçel) fırının içine kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

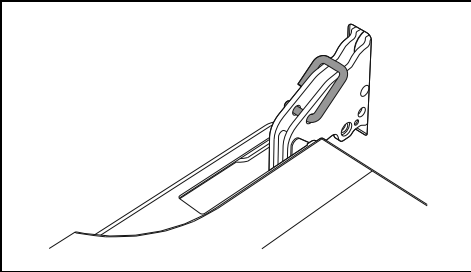
Kapıyı temizleme

Kapıyı sökme

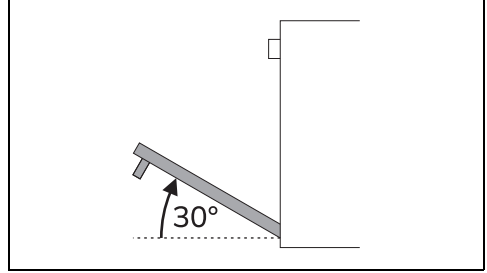
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarıp bir çay bezi üzerinde bırakılması önerilir.

Kapağı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

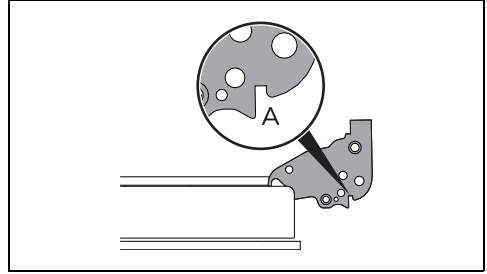
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



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

Kapı camını temizleme

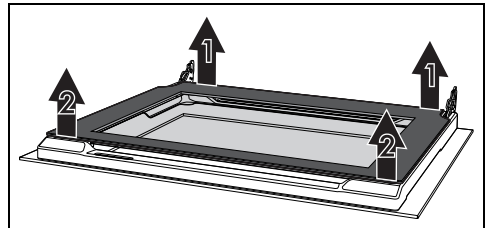
Kapıdaki cam daima tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak havlusu kullanın. İnatçı kir halinde nemli sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Dahili cam panellerini çıkarma

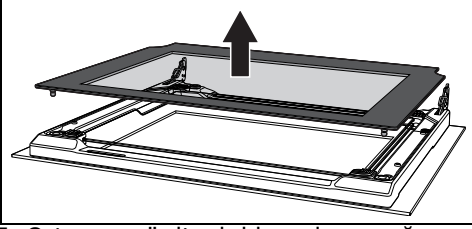
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

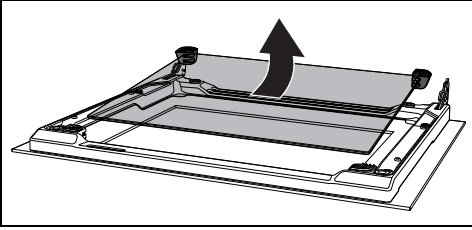
2. Arkadan gelen kısmı okların 1 hareketini takip ederek nazikçe yukarı doğru çekerek dahili cam panelini çıkarın.



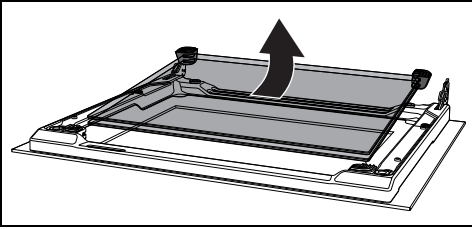
3. Fişekleri oklar 2 ile gösterildiği hareketi izleyerek serbest bırakın
4. Ardından iç camı ön profilden çıkarın.



5. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin ve sonra yukarı kaldırın.

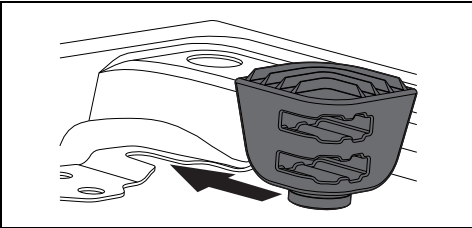


Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki parçadan oluşur.

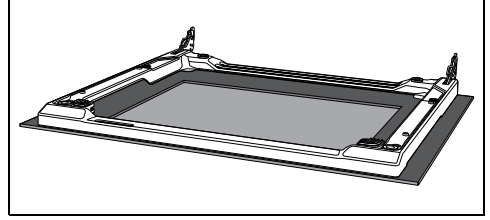


Bu adımda üst krokiler yuvalarından çıkabilir.

6. Ön krokileri kısımlarına yerleştirin. Krokilerin tabanları dış cama doğru bakmalıdır.

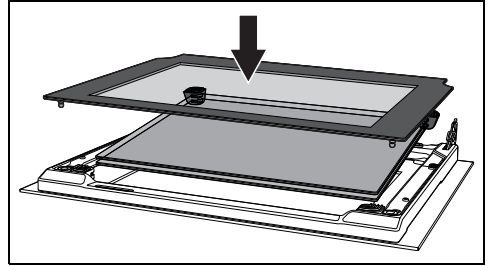


7. Dış camlevisini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

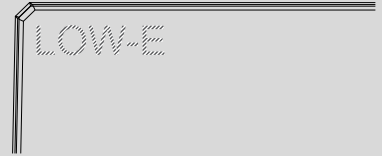


8. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

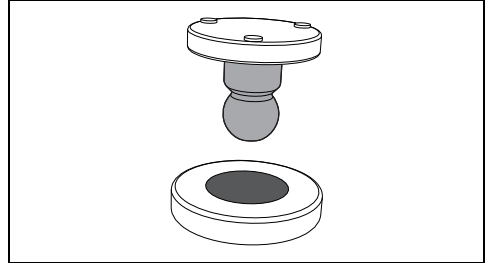
9. Orta cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Orta cam, açık kapıda köşedeki baskı sola sağa okunacak şekilde yeniden konumlandırılmalıdır (baskının pürüzlü kısmı kapının dış camına bakacak şekilde olmalıdır).



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



Fırın hacmini temizlemek

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

Fırın haznesinde yiyecek artıklarının kurumasına izin vermeyin; bu, emayeze zarar verebilir.

Temizlikten önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

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

Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki tüm kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihaz içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

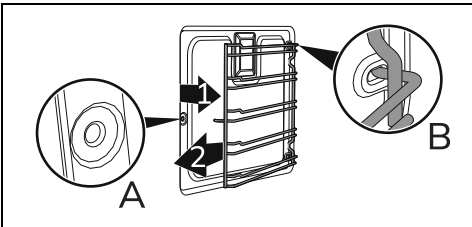
Probu temizlenmesi (bazı modellerde sadece) Kullanımdan sonra, sıcaklık probu soğuduktan sonra temizlenmelidir. Sıcaklık probunun ucunu (metal kısmı) su, temiz bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle temizleyin. Kalan kısmı yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Prizi elektrikli bileşenlerine zarar verebileceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

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

- Çerçeveyi fırın haznesi içine doğru çekerek O girişi A'dan sökerek arkasındaki B oturaklarından çıkarın.



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

Özel temizlik işlevleri

- Konum O'dan başlayarak fonksiyon düğmesini çevirin

sola bir konum kaydırın.

Düğme yanıp söner.



Vapor Clean (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Vapor Clean işlevi, yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde mümkündür fırının içini çok kolay temizlemek. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay çıkarılır.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Suyun hacimden taşmamasına dikkat edin.

- Bir sprey başlığı kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendinden temizleyen kaplaması varsa deflektöre püskürtme yapmayın.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, önceden çıkarılan kendinden temizleyen panellerini (varsa) ayrı olarak ılık suda ve küçük miktarda deterjan ile yıkayın.



İç ortam sıcaklığı beklenenden daha yüksekse, işlev çalışmaz

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

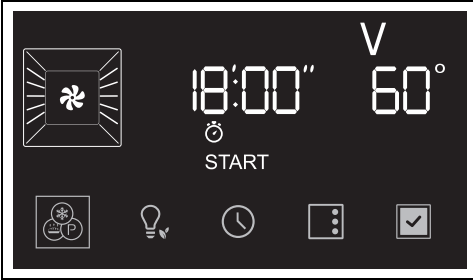
1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra düğmeye basın ve



V işlev seçilir.



2. Onayı onaylamak için düğmeye basın.



3. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Kullanıcı bu süre ve sıcaklık parametrelerini değiştiremez.

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

4. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0 konumuna çevirin.

Programlanmış Buhar Temizleme çevrimi Buhar Temizleme işlevinin başlangıç saatini, herhangi bir pişirme işlevi gibi programlamak mümkündür.

1. Buhar Temizleme işlevini seçtikten sonra,

basınçlı değil?



düğmeye basın.

Göstergeler ekranı yanıp sönüyor.

2. Sıcaklık düğmesini çevirerek işlevin bitiş zamanını ayarlayın.

3. Onayı onaylamak için düğmeye basın.



Cihaz, belirlenen başlayan zamana kadar Buhar Temizleme işlevini başlatmayı bekler.

Buhar Temizleme Sonu

1. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0'a çevirin.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofibre bir bezle silin.
3. Zor çıkarılan birikintiler için aşındırmayan bakır telleri olan sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel ocak temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Eğer varsa kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi desteklerini değiştirin. Daha hijyen için ve yiyeceklerin nahoş kokular almasını önlemek için:
 - İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Eğer kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, aynı anda katalitik bir çevrim ile fırını kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Piroleitik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Piroleitik temizlik, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem fırın içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Ön işlemler

Piroleitik çevrime başlamadan önce:

- İç cam panelini şu şekilde temizleyin:

alınan temizlik talimatları.

- Fırının içinden önceki pişirme operasyonlarından kalan herhangi bir yiyecek artıklarını veya büyük sıçramaları çıkarın.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kaplamalar için cama bir fırın temizleyici ürün spreyi sıkın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak bezi veya mikrofibre bir bezle durulayın ve kurulayın.

- Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.

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

Pirolitik fonksiyon ayarı

1. Özel işlemlere girdikten sonra menü, düğmeye  basın, kadar

P işlev seçildi.



1. Basıncı



onaylamak için düğmeye basın.



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

2. Pirolitik çevrimin süresini belirlemek için sıcaklık kolunu şu aralıklardan ayarlayın:

2:30 saat minimumdan 3:30 saat maksimuma.



Önerilen pirolitik çevrim süresi:

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

3. Onaylamak için  düğmeye basın.



Sıcaklık probu (varsa) takılıysa pirolitik döngünün başlatılması mümkün değildir.

4. Pirolitik döngü başladığından iki dakika sonra  gösterge ışığı açılır ve kapının açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından kilitli olduğunu gösterir.



Kilitlenen kapı cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir işlev seçmek mümkün değildir.

Sonunda, **End** görüntülenir ve parlıyor ve zil çalıyor.

5. Fonksiyon kolunu işlemden çıkmak için konum 0'a getirin.



Fırın içinin sıcaklığı güvenli bir seviyeye dönene kadar kapı kilitli kalır.



Pirolitik çevrim sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üreterek çalışır. Bu, ısı dağıtımını daha etkili kılmak için tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik çevrim sona erdiğinde, komşu ünitelerin duvarlarının ve fırın ön yüzünün aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



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



Pirolitik çevrim, minimum sürede tatmin edici sonuçlar vermezse, sonraki temizlik çevrimleri için daha uzun süre ayarlamamız önerilir.

Programlı pirolizli döngü

Pirolitik döngünün başlangıç zamanını diğer pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolitik işlevi seçtikten sonra, basıncı  düğmesi.

Göstergeli ışık ekranına yanıp sönüyor.

1. Fonksiyon bitiş zamanını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

2. Onayı için  düğmeye basın.

Cihaz, pirolitik işlevi başlatmak için belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.



Kilit kapı mekanizması etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçmek mümkün değildir. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirerek cihazı kapatmak her zaman mümkündür.

Pirolitik işlevin sonu

1. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getir.
2. Kapağı açın ve fırın içindeki kalıntıları nemli mikrofiber bez ile toplayın.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Sürelî bakım

contasını bakım önerileri

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç ampulün değiştirilmesi

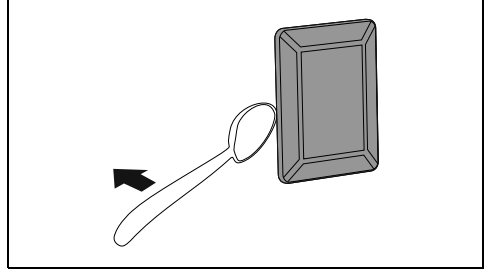


Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

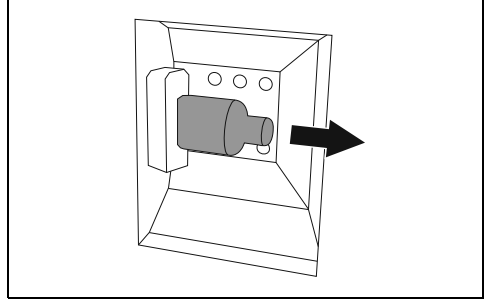
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkartın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (örneğin bir kaşık) kullanın.



Fırın gövdesinin emayesini çizmemeye dikkat edin.

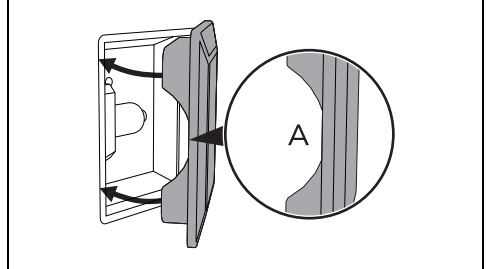
4. Işığı söndürün ve ampulü çıkarın.



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

5. Aynı tipte (40 W) bir ampulle ampulü değiştirin.

6. Kapakları yeniden takın. Camın (A) şekilli kısmının kapağı baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul yuvasına mükemmel şekilde tutturacak şekilde tamamen bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ana güç özelliklerini pladedeki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtim levhası alet üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

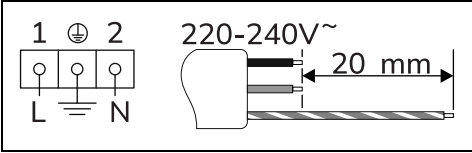
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Cihaz topraklanmalıdır

diğer kablolardan en az 20 mm uzunluğunda bir tel kullanılarak.

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç kablonun kesitine karşılık gelir.



Bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, tüm iletkenleri kapsayan ve temas ayrışma mesafesi, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam kesme sağlamak için yeterli olan bir devre kesici ile kurun; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standartlarına uygun olmalıdır.

fişe ve prize bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

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

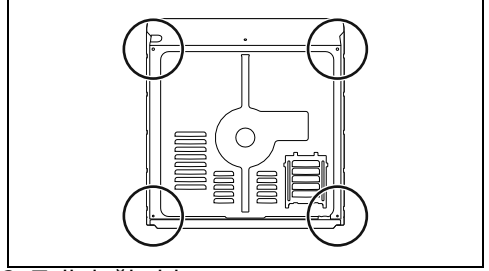
Kablo değişimi



Güç gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka kapak vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için kapağı çıkarın.



2. Teli değiştirin.

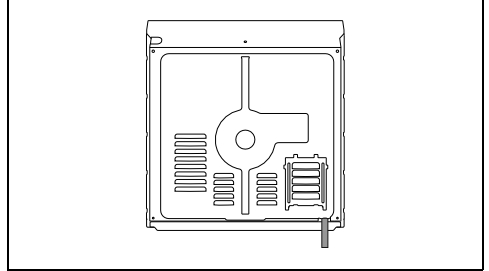
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların aletle temas etmeyecek şekilde en uygun rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



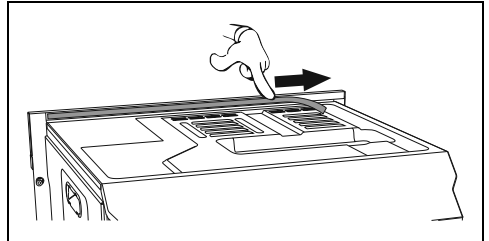
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

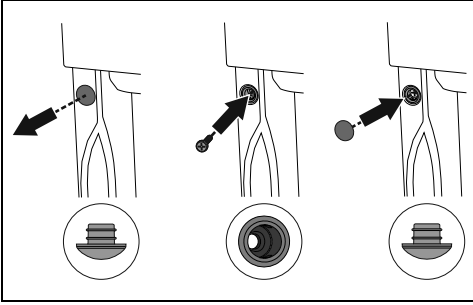


Ön panel contası

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



Vida Gömme Takozları



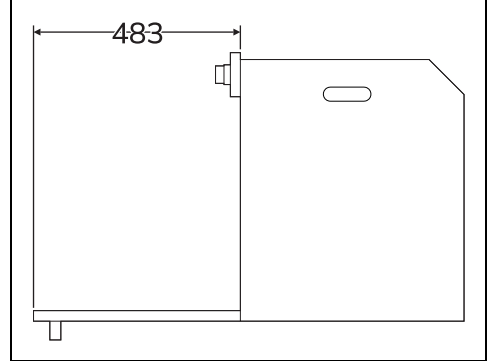
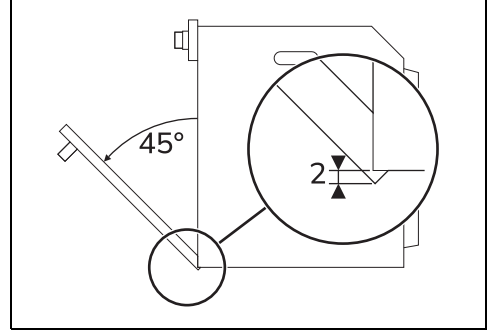
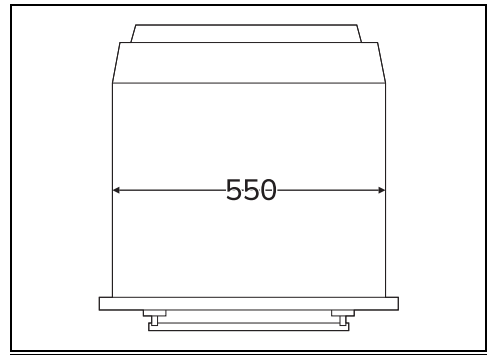
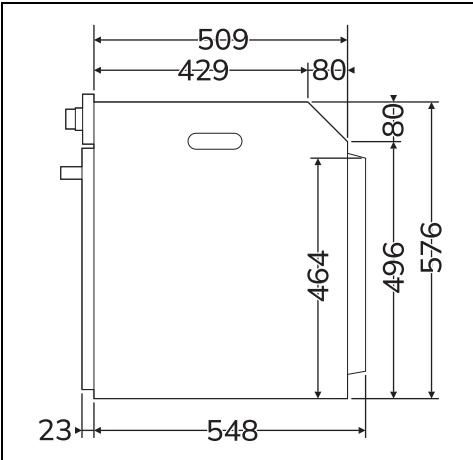
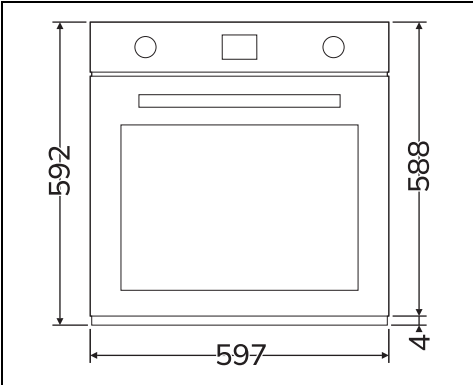
1. Cihazın önündeki takoz kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine takın.

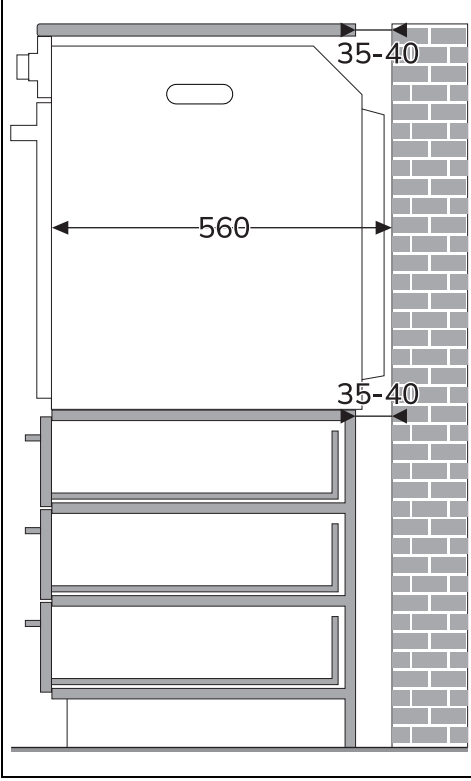
3. Cihazı vidalarla dolaba sabitleyin.

4. Daha önce çıkarılan kapaklarla takozları kapatın.

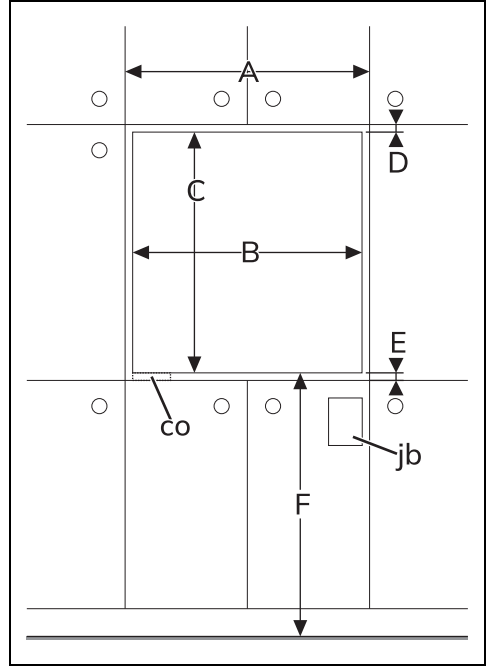
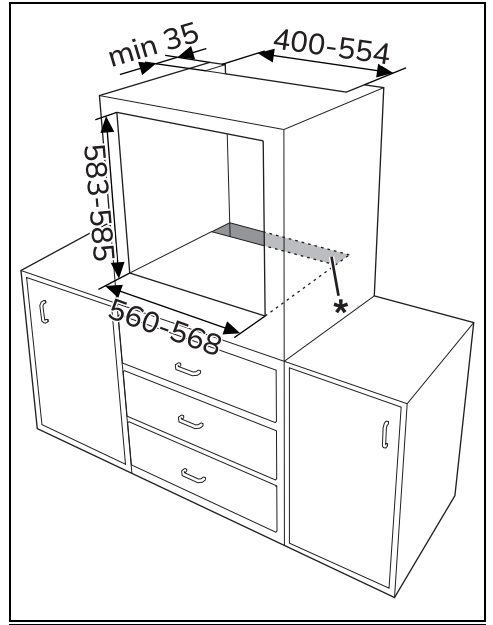
Cihazın toplam boyutları (mm)



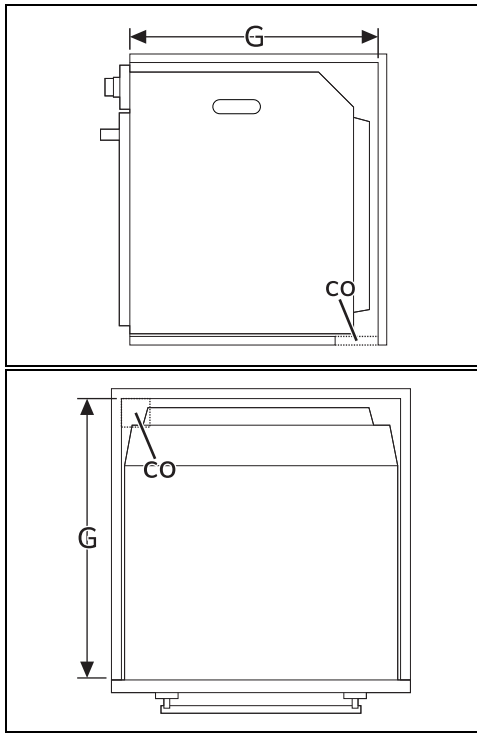
Bir sütuna monte etme (mm)



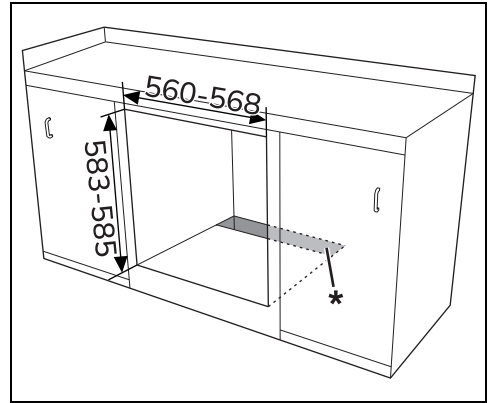
*Mutfak dolabı üst kısmı/arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Tezgahların altında montaj (mm)



Bir cihaz tezgahın altında gömülü olarak kullanılacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için suyun veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek amacıyla dikkatli bir şekilde ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



*Şu parçadan emin olunmalı ki mobilya üstü/arka kısmı bir yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

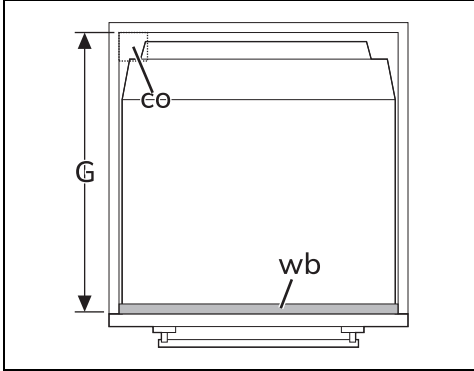
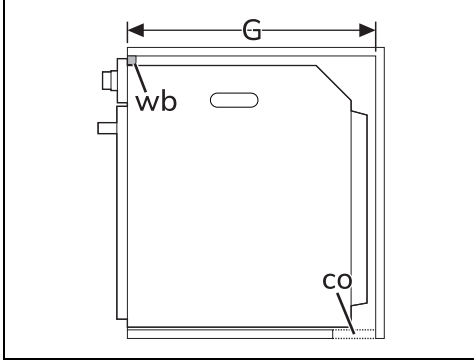
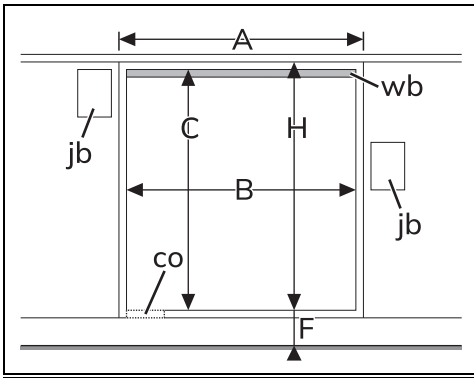
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için oyuk (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G asgari 560 mm

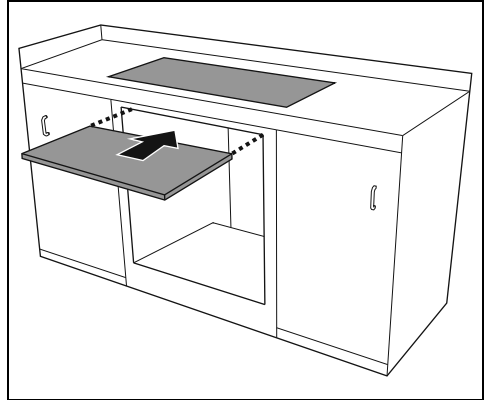
H asgari 594 mm

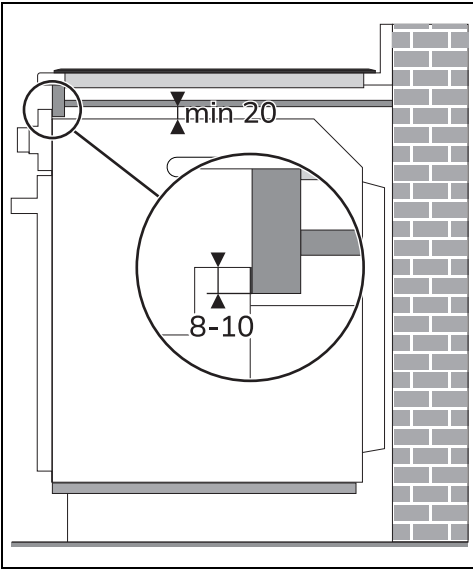
güç kablosu için kesme (asgari 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)
(pyrolytik modeller için yalnızca)
Bir ocak fırından yukarıda kurulduğunda,
iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı
ısınmayı önlemek için fırının üstünden en
az 20 mm uzağa ahşap bir ayırıcı monte
edilmelidir. Ayırıcıyı uygun aletlerle
çıkarmak mümkün olmalıdır.





Ahşap bir ayırıcı kullanırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak ve su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için çalışma yüzeyinin altında bir ahşap çubuk monte edilmelidir.