

**S M E G**

**SOP6902S2PN**

**Kullanım Kılavuzu**

|                                                                  |           |                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TEDBİRLER</b>                                                 | <b>53</b> | Dijital programlayıcı                                | 64        |
| Genel güvenlik talimatları                                       | 53        | İlk kullanım                                         | 64        |
| Cihazın amacı                                                    | 57        | Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca) | 72        |
| Bu kullanıcı kılavuzu                                            | 58        | Piştirme tavsiyeleri                                 | 74        |
| Üretici sorumluluğu                                              | 58        | Aksesuarlar için mini rehber                         | 75        |
| Tanımlama plakası                                                | 58        | Tarifleri keşfedin                                   | 75        |
| Atıklar                                                          | 58        | Denetim Kuruluşları için Bilgi                       | 75        |
| Avrupa Denetim Kurumları için Bilgi                              | 58        | Özel fonksiyonlar                                    | 75        |
| Enerji verimliliği teknik verileri                               | 58        | İkincil işlevler                                     | 79        |
| Enerji tasarrufu için                                            | 58        | Ayarlar                                              | 80        |
| Kapalı/ bekleme durumunda güç tüketimi bilgisi                   | 59        | Diğer ayarlar                                        | 83        |
| moda göre                                                        | 59        | <b>TEMİZLİK VE BAKIM</b>                             | <b>84</b> |
| Işık kaynakları                                                  | 59        | Cihazın temizlenmesi                                 | 84        |
| Kullanım kılavuzu nasıl okunur                                   | 59        | Kapının temizlenmesi                                 | 84        |
| <b>AÇIKLAMA</b>                                                  | <b>60</b> | Fırın iç hacminin temizlenmesi                       | 85        |
| Genel Açıklama                                                   | 60        | Özel temizleme işlevleri                             | 86        |
| Kontrol paneli                                                   | 61        | Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)         | 86        |
| Diğer parçalar                                                   | 61        | Piro (yalnızca bazı modellerde)                      | 87        |
| Aksesuarlar                                                      | 62        | Kireç çözme                                          | 89        |
| Opsiyonel aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir ayrı olarak) | 62        | Haznenin ve su devresinin temizlenmesi               | 92        |
| Destekli buharlı pişirmenin avantajları                          | 63        | olağanüstü bakım                                     | 93        |
| <b>KULLAN</b>                                                    | <b>63</b> | <b>KURULUM</b>                                       | <b>94</b> |
| Ön işlemler                                                      | 63        | Elektrik bağlantısı                                  | 94        |
| Aksesuarların kullanımı                                          | 63        | Konulandırma                                         | 95        |

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ÖNLEMLER

### Genel güvenlik talimatları

#### Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanımı sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar oldukça sıcak hale gelir. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

• Fırın eldivenleri giyerek ellerinizi koruyun.

91477B740/B

fırın içindeki yiyeceklerin hareket ettirilmesi.

• Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, şu durumda kullanılabilir:

güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimat verilmiş. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

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

Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.

Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

Yağ veya yağlar salınan pişirme işlemleri sırasında cihazı asla başıboş bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin. Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun. Yemekleri hareket ettirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

Cihazdaki yarıklara sivri metal nesneler (çatal bıçaklar veya mutfak aletleri) sokmayın.

Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.  
KULLANMAYIN YA DA DEPOLAMAYIN

CİHAZIN YAKININDA YANICI MATERYALLER.  
BU CİHAZ KULLANILIRKEN YANINDA AEROSOL KULLANMAYIN.

BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİNİZ.

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

Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan.

Kabloyu çekerek fişini çekmeye çalışmayın.

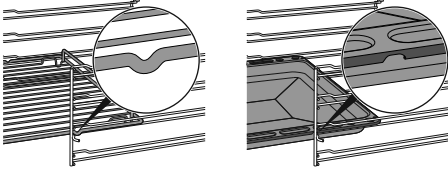
Cihaza zarar verme riski

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (örn. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçlerini kullanın.

Cihazın üzerine oturmeyin. Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları (ör. anodize, nikel veya krom kaplama) olan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın.

Raflar ve tepsiler şu şekilde olmalıdır

Yan kılavuzlara kadar yerleştirildi. Çekilmelerini engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya doğru ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın hiçbir sprey ürünü püskürtmemeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde objeler terk edilmemelidir.

## • HERHANGİ bir nedenle CİHAZI ISI KAYNAĞI olarak KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirilirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın haznesine kapalı tenekeler veya kaplar yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, tepsi rafını (yedek olarak veya sağlanan) kullanabilirsiniz.

modeline bağlı olarak ayrı satılır) destek olarak altına yerleştirerek. pişirme için.

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

- İç cam panel üzerinde sahanları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Kurulum sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerinde kalkıp kaldırmaya çalışmayın.
- Kapı açıkken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.

Pirolitik (pyrolytic) cihazlar için

- Pirolitik fonksiyon kullanılırken yüzeyler olağanüstü sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek kalıntıları veya büyük döküntüleri temizleyin.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üzerinde kurulu olan ocakta bulunan brülörleri veya elektrikli tabakları kapatın.

## Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ BİR BOTTA VEYA KAMP DAVLUBARINDA KURULMAMALIDIR.

• Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.  
• Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleme kapağı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

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

• Elektrik bağlantısı yetkili teknik personele yaptırılmalıdır.

• Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

• En az 90 °C'ye dayanabilen kablolar kullanın.

• Terminal güç kablolarının vidasının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

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

• UYARI: cihazı konumlandırırken,

güç kaynağı kablusunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

• Kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket gibi herhangi bir işlem yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.

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

• Kurulumdan sonra cihazın erişilebilir bir prize veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar üzerinden devreden çıkarılmasına izin verin.

• Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen ayırmayı sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip bir bütün hatlı devre kesici ile donatın.

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

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

- Bu cihaz, deniz seviyesinden itibaren en fazla 4.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

### Bu cihaz için

- UYARI: elektrik çarpmasına karşı ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Açık kapağa hiçbir ağırlık yüklemeyin veya üzerinde oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.
- (bazı modellerde) Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.

- Doğrudan Buhar işleviyle pişirme için, tepsi kapasitesinin maksimumunu (250 ml) aşmamaya özen gösterin.

### Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra probun çubuğunu veya ucunu temas etmeyin.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.
- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle emaye kaplanmış veya krom kaplı yüzeyleri çizmemeye veya zarar vermemeye özen gösterin.

- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yuvalara sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmıyorsa, koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu fişten veya gıdadan çıkarmak için kiti çekmeyin.

- Sıcaklık probu veya kablosunun kapağı sıkışmadığından emin olun.

- Sıcaklık probu veya kablosunun fırın içindeki ısıtıcı elemanlarla temas etmemesine dikkat edin.

- Sıcak probun herhangi bir kısmı, fırın odasının duvarları ile, ısıtıcı elemanlar, raflar veya tepsiler sıcak olduğunda temas etmemelidir.

- Prob iç mekanda tutulmamalıdır.
- Pirolitik çalışma sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

### Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygunsuz kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otelde, motellerde konuklar tarafından

# ve diğer konut türleri.

- Pansiyonlarda ve konukevlerinde.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

## Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi açıklayan görseller içerir. Ancak, cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceği düşünülmelidir.

## Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şunlardan kaynaklanan kişi veya mal zararından tüm sorumluluğu reddeder:

- belirtilen olandan başka cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına zarar verilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

## Tanıtım levhası

Tanıtım levhası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir sebeple tanıtım plakasını çıkarmayın.

## Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zararlı olarak değerlendirilecek miktarlarda madde içermez.



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri götürün; bire bir temel.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

## Avrupa Kontrol Organları İçin Bilgi

### Fanlı çalışma modu

Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in gerekleriyle uyumludur.

### Klasik ısıtma modu

STATİK fonksiyonunu çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (USE bölümündeki "Ön Isıtma" bölümüne bakın).

## Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler ürüne eşlik eden ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasındaki web s sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda bulunur.

## Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarif buna ihtiyaç duyuyorsa ön ısıtma yapın. Ön ısıtma aşaması tüm fonksiyonlar için devre dışı bırakılabilir ("Ön Isıtma" bölümüne bakın) sadece PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılmaz) ve ECO fonksiyonları hariç (ön ısıtma aşaması yoktur).

• ECO fonksiyonu dahil olmak üzere fonksiyonları kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.

• Ambalette başka şekilde belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürünüz.

• Birkaç çeşit yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ard arda pişirmeniz önerilir.

• Koyu metal kalıplar kullanın: Sıcaklığı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısıyla kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

• Isıyı dağıtmayı önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.

• Fırını her zaman temiz tutun.



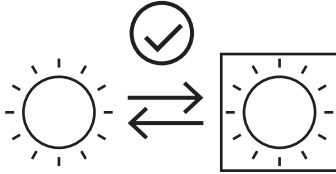
## Bilgi/Tavsiye

### Hazırda bekletme/kapalı konumda güç tüketimi hakkında bilgi

Ürüne ait sayfaya karşılık gelen bölüm altında [www.smeg.com](http://www.smeg.com) adresinde kapalı/standby modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

• Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



• Cihazda bulunan ışık kaynaklarının çevre sıcaklığının  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  için uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlandığı beyan edilmiştir.

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

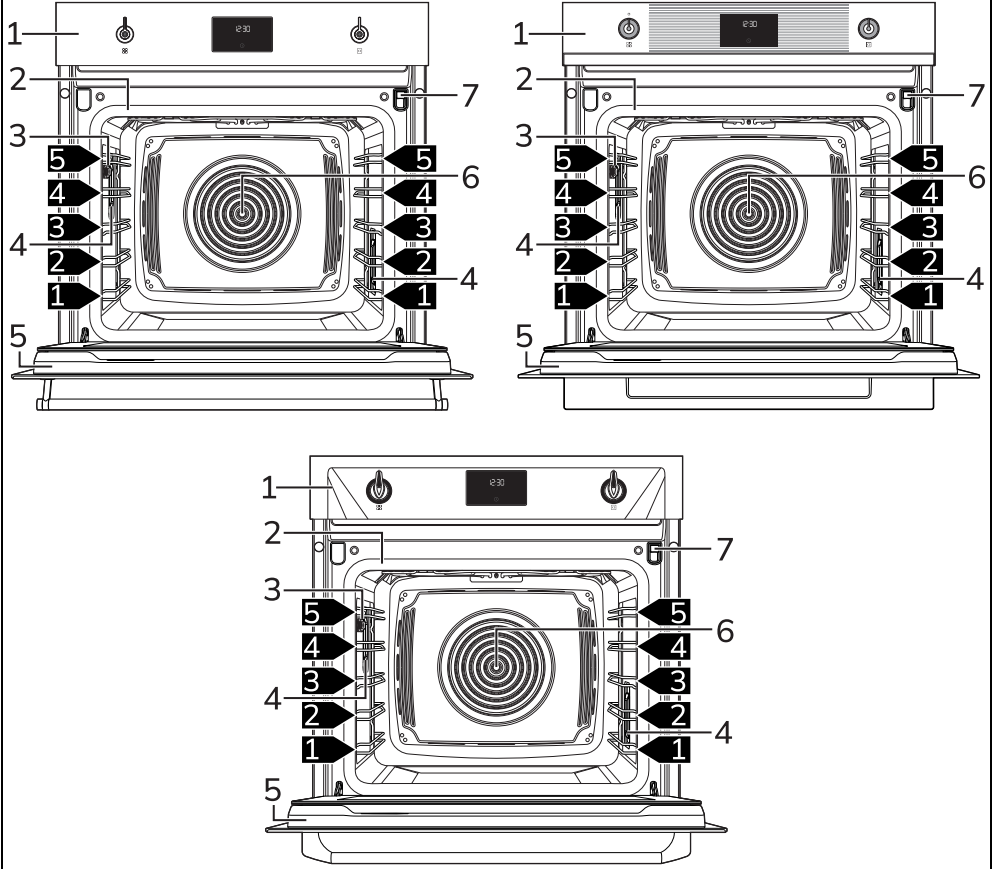
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız  
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kuralını kullanır:



Uyarı/İkaz

# AÇIKLAMA

## Genel Açıklama



1 Kontrol Paneli

2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı bölümlerde

yalnızca modeller için)

4 Ampul

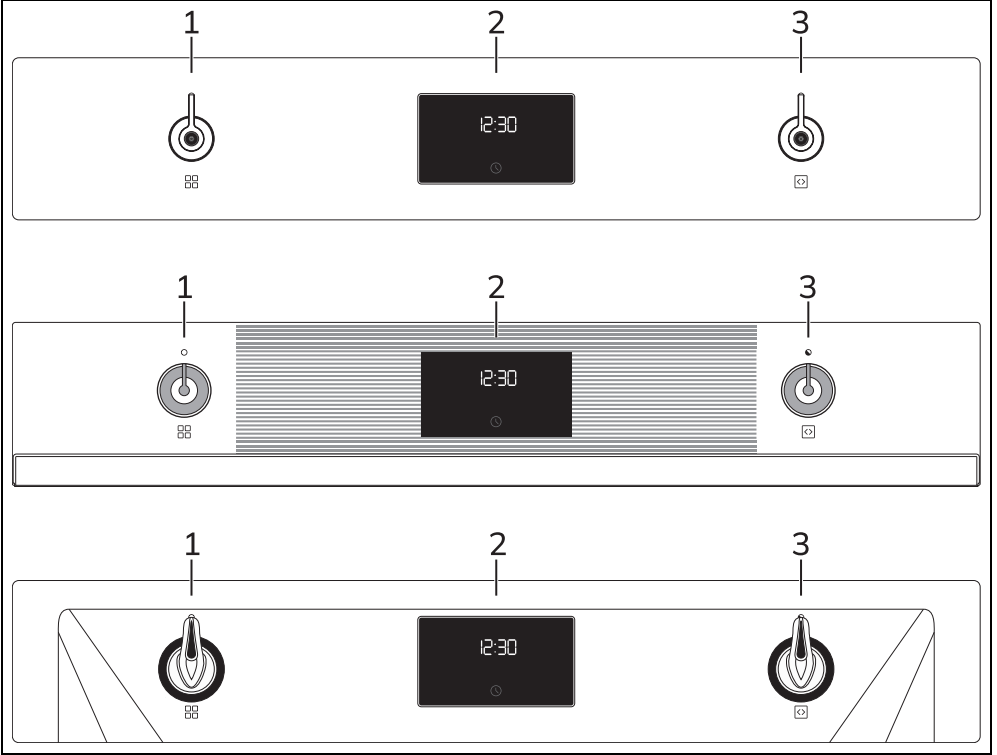
5 Kapı

6 Fan

7 Doldurma tepsi

1,2,3... Çerçeve rafı

## Kontrol paneli



### 1 İşlev düğmesi

Bu düğme şu amaçlar için kullanılabilir:

- Cihazı açıp kapatın
- Bir işlev seçin.



Herhangi bir pişirme işlemini hemen sonlandırmak için İşlev düğmesini 0 konumuna getirin.

### 2 Dijital programlayıcı

Geçerli zamanı, işlevi, seçili pişirme sıcaklığını, gücü ve ayarlanmış herhangi bir süreyi gösterir.

### 3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme şu ayarlamalar için kullanılabilir:

- Pişirme sıcaklığı.
- Bir işlevin süresi.
- Programlanmış pişirme işlemleri
- Geçerli zaman
- Zamanlayıcı
- Özel işlevler menüsünde gezin.

### Diğer parçalar

#### Raflar

Cihaz, farklı yüksekliklerde tepsileri ve rafları konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri aşağıdan yukarı doğru belirtilmiştir.

#### Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı oluşturur; cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

#### Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- gösterimde  düğmeye basıldığında;
- herhangi bir işlev, -den farklı olarak,



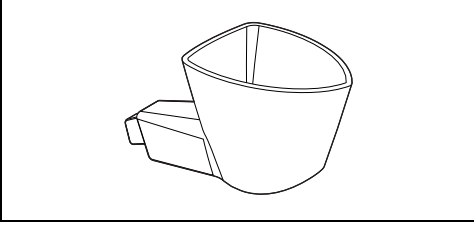
işlevler

seçilir (model depending on the model).

## Aksesuarlar

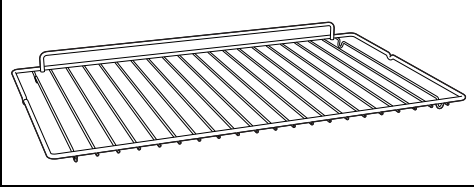
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas etmek üzere tasarlanmış aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından verilen orijinal aksesuarları kullanınız.

### Huni



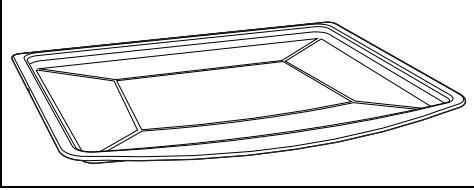
Depoyu su ile doldurmak için kullanılır.

### Raf



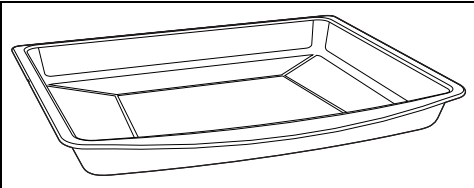
Piştirme sırasında gıda içeren kapları desteklemek için kullanılır.

### Tepsi



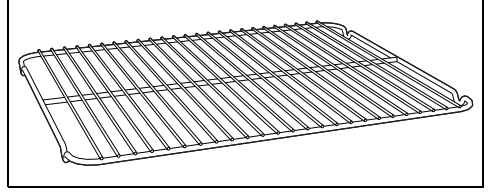
Kekler, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar ve bisküviler için kullanışlıdır.

### Derin tepsi



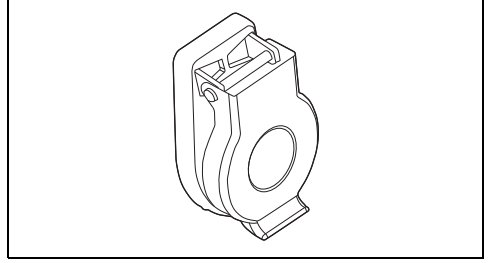
Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, pişmiş tatlılar, kurabiyeler gibi yiyecekleri pişirmek için kullanışlıdır.

### Tepsi rafı



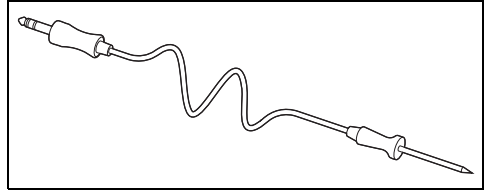
Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek gıdaların pişirilmesi için.

### Koruyucu kapak (bazı modellerde sadece)



Isıtma probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatıp korumak için kullanılır.

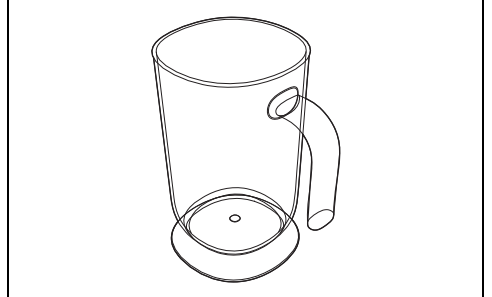
### Sıcaklık probu (bazı modellerde yalnız)



Yiyeceğin ortasındaki sıcaklığı ölçülen sıcaklığa göre pişirmek için sıcaklık probu ile kullanabilirsiniz.

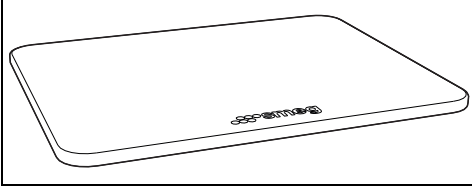
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

### Küp



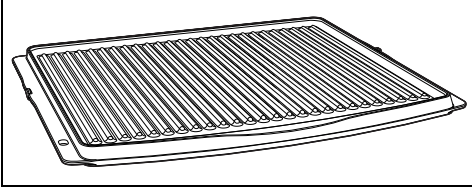
Depoyu doldururken ve boşaltırken sıvıları tutmak için kullanılır.

STONE2 veya yanmaz taş (bazı modellerde sadece)



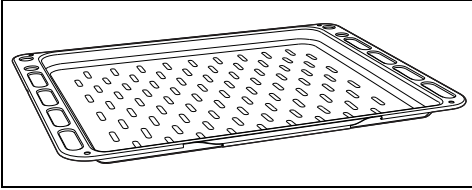
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak kurabiyeler gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanılabilir.

BBQ (teflon kaplı barbekü ızgara tava)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara için (fileto, köfte...), pırlavlar için ise düz yüzey sebze, meyve, balık gibi yiyecekleri pişirmek için kullanılır.

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma rafı)



Air frying için önerilen aksesuar

## KULLANMA

### Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dâhil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuar ve raflardan teknik veri plakası dışındaki tüm etiketleri çıkartın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümü).

### İlk ısınma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).

ekmek kaplama, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş gıdalar (patates kızartması, patates veya et kroketleri, mozerella, vb.).

### Asiste buharlı pişirmenin avantajları

Yardımlı buharlı pişirme sistemi her türlü yiyeceği çok daha pürüzsüz ve hızlı pişirir ve ana uygulama alanlarını şu şekilde bulur:

- Güveç ve haşlama
- Sosları pişirme
- Graten pişirme
- Kızartma
- Düşük ısıda pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

Sıcaklık ve nem seviyelerindeki değişiklikler istenen gastronomik sonucun elde edilmesini sağlar.

Buharın eklenmesi daha sağlıklı ve daha otantik bir mutfak için daha az yağ kullanmaya olanak tanır. Ayrıca pişirme sırasında yiyeceklerin kilo ve hacim kaybını en aza indirir.

Yardımlı buharlı pişirme özellikle eti pişirmek için uygundur: çok yumuşak yapmasının yanı sıra parlak kalır ve daha sulu olmasını sağlar.

Ayrıca mayalanmış ve ekmek hamuru için de tavsiye edilir. Nem, hamurun pişirme sırasında büyüüp gelişmesini sağlar ve dış kabuğu oluşturmadan önce içeriği daha hafif ve sindirimi kolay bir karışıma dönüştürür, daha kalın gözenekler ile.

2. Üretim sürecinde kalan herhangi bir kalıntıyı yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklığa ısıtın.

### Alet ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

### Aksesuarları kullanma

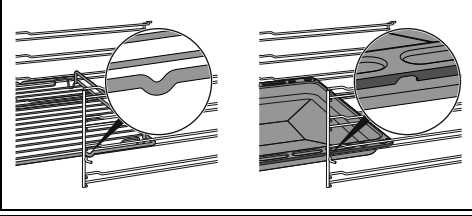
Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara

tamamen duruncaya kadar takılmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı bakacak şekilde ve

fırın haznesinin arka tarafına doğru.

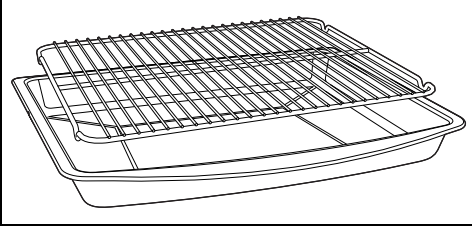


Rafları ve tepsileri durana kadar dikkatlice fırına yerleştirin.



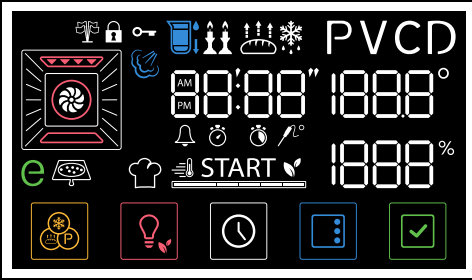
Tepsileri ilk kez kullanmadan önce, üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için temizleyin.

### Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilmekte olan yemekten ayrı olarak toplanabilir.

### Dijital programlayıcı



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

### İlk kullanım

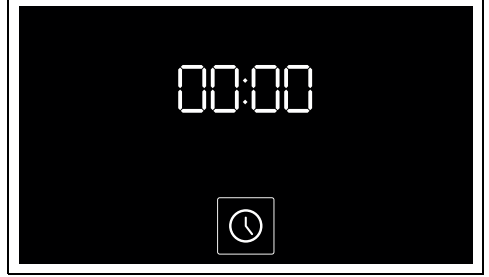


Saat ayarlanmazsa fırın açılmayacaktır.

Cihazı ilk kez kullanırken veya uzun süren bir elektrik kesintisinden 

ekranda görünecek ve 

düğmesi yanıp sönecektir. Bir pişirme işlevini başlatmak için mevcut saat ayarlanmalıdır.



### Saati ayarlama

1. düğmeye basın  düğmesi.
2. Sıcaklık düğmesini çevirerek gösterilecek saat biçimini seçin  veya .



Seçtiğinizde  sürüm, **AM** (am) veya **PM** (pm) ekranda görünür.

3. Saati onay  ve değiştirmek için düğmeye basın.
4. Saatleri ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
5. düğmeye basın  saatleri ayarlamak için ve dakikalara geçin.
6. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
7. Onaylamak  n düğmeye basın.



Örneğin yaz saati uygulaması için mevcut saati değiştirmek gerekebilir.



Mevcut saat gösterildiğinde, ekran üzerindeki kontrol düğmeleri veya tuşlar son kullanımdan 2 dakika sonra karacaktır.

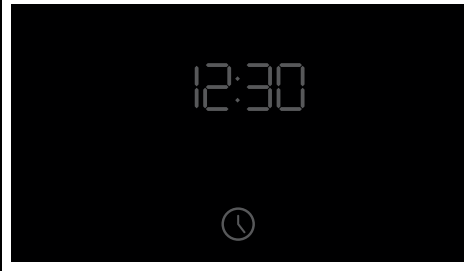


İşlemi iptal etmek için basın ve

basılı tutun  birkaç saniye düğmesi  
saniyeler.

## Düşük parlaklık

2 dakika hareketsizlikten sonra  me ve  
mevcut saat, düşük ışıktaki saat  
görüntüsünde görünür.



Fırın soğuk olmadığında görüntü  
yalnızca düşük parlaklık moduna geçer.  
Dokunmatik düğmelere basıldığında  
cihaz bip sesi çıkarır ve ekran "Hot"  
(Sıcak) kelimesini gösterir.

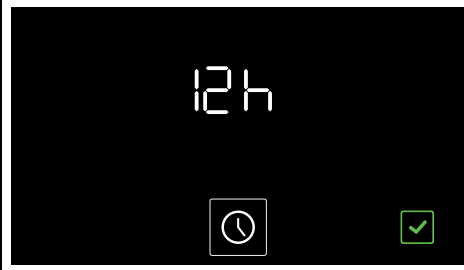
Görüntüyü yeniden aktifleştirme

Görüntüyü yeniden aktifleştirmek için:

- Ekrandaki düğmeye ya  şık 1 saniye  
basılı tutun veya fonksiyon düğmesini  
çevirin.

## Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun  düğmesi birkaç saniye.



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

## Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Cihaz kullanıcı bir eylem için yirmiden  
fazla bekledi ise  00  
dakika boyunca ek  00  
görünür.  
Bu durumda  
işlemi sürdürmek mümkün değildir ve  
fonksiyon düğmesinin 0'a geri çevrilmesi  
gerekir.

## Buhar destekli pişirme

1. Buharlı fonksiyona geçmek için düğmeyi çevirin

kullanmak istediğiniz (örneğin  +



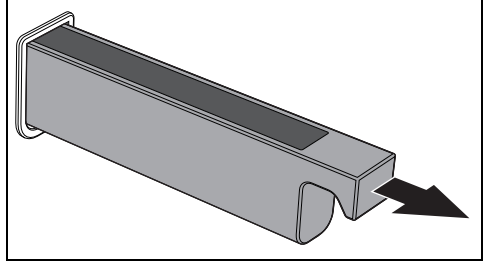
. Gösterge ışığı

yanıp sönüyor.

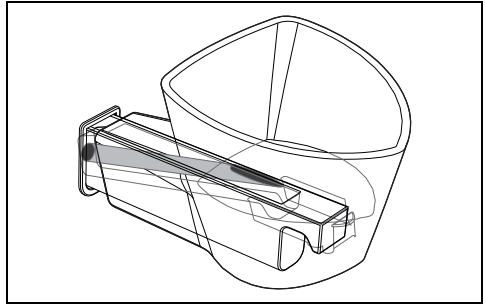


## Depo doldurma

2. Kapıyı açın ve yükleme çekmecesini  
yuvasından çekin.

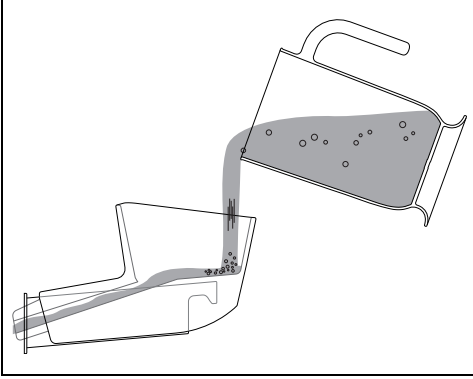


3. Yükleme çekmecesine verilen huniye takın.



4. Suyu dökün (şişe veya ölçüm keççesi kullanarak) maksimum seviyeye kadar

göstergesi ışık yaklaşıır.

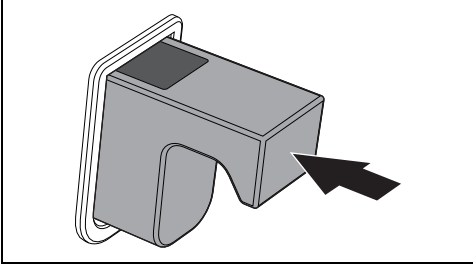


Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazlı olmayan mineral suyu kullanın. Her zaman sadece içme suyu kullanın.



Distile su, klorür içeriği yüksek musluk suyu (> 40 mg/l) veya diğer sıvılar kullanmayın.

5. Sonunda huni çıkarın ve yükleme çekmecesini yerine geri yerleştirin.



Depolama haznesinde çok fazla su varsa, artan su pişirme bölmesine akar:

- Bu durumda pişirmeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.
- 200 ml'lik depoziti rezervuarın tahliye işleviyle boşaltmanız önerilir.

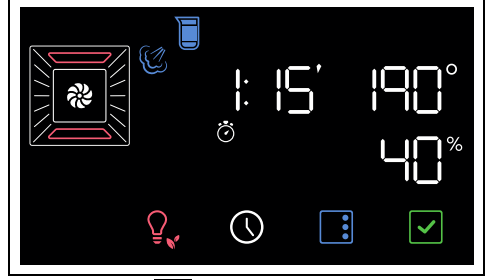
6. Kapıyı kapatın.

kelimeler **START** ve düğme işlevin başlayabileceğini göstermek için yanıp sönüyor.



Buğulu pişirme ayarını kurma

1. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

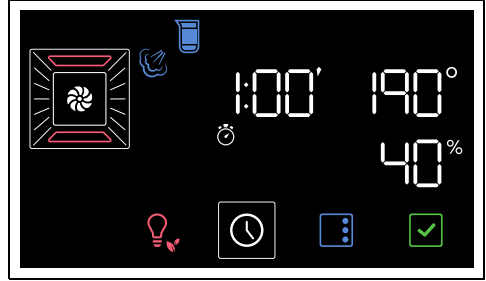


2. Döğmeye basın.



Göstergeler yanıp sönüyor.

3. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1 saat").



4. Onay için **OK** düğmesine basın.

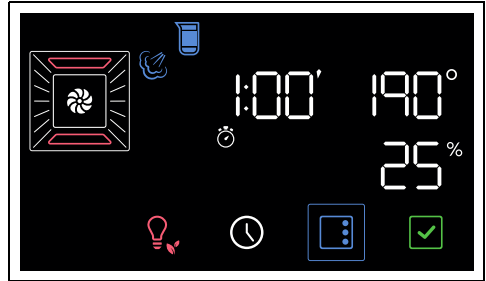


5. Ekrandaki **OK** düğmesine basın. The



% göstergesi ışığı yanıp sönüyor.

6. İstenilen buhar yüzdesini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (yüzde 20 ile 40 arasında) (örneğin "%25").



7. Onay için **OK** düğmesine basın.



8. İşlevi başla mak için düğmeye basın.



Kapı açıldığında yürütülen işlem durdurulur. Kapı kapatıldığında işlem otomatik olarak yeniden başlar.

### Ön Isıtma Aşaması

Pişirme, mutfak cihazının pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, gösterge ışığının yanmasıyla ve sıcaklığın giderek lmasıyla gösterilir.

ulaşan seviye 



Birkaç saniye boyunca düğmeye basılı tutarak ön ısıtma  aşamasını atlayabilirsiniz.

Ön ısıtma sonunda:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bipler;
- kelimeler **START** ve the  fırın haznesine yiyecek eklenebileceğini gösteren düğme yanıp söner.

### Pişirme Aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyeceğin bulunduğu tabak/fırın kabını fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

veya

- Yemek bulunan tabak zaten fırın haznesindeyse, pişirmeyi başla mak için düğmeye basın.
4. Dahili ışığı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol edin.
- Pişirme, sayısal ekrandaki sürenin giderek azalması ve giderek azalan göstergede belirtilir

segment çubuğu 

Pişirme Sonu

Pişirme işlemi tamamlandığında bir sesli bildirim duyulur ve ekran

gösteri **End** 

1. İşlev düğmesini çıkmak için 0 konumuna çevirin.
2. Kapıyı açın
3. Tabağı fırın haznesinden çıkarın.
4. Kapıyı kapatın.

### Depoyu boşaltma



Depoyu boşaltmadan önce fırının soğumasını kapıyı açık bırakarak bekleyin. En erken süre bekleyin: Depodaki suyun çok sıcak olmadığından emin olmak için 40 dakika.

Pişirmenin ardından:

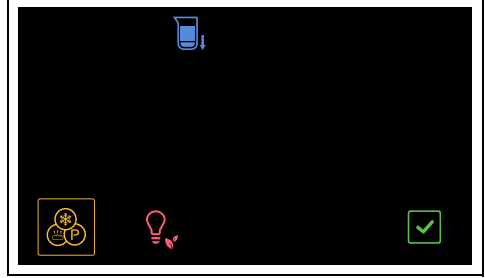
#### 1. Kapıyı açın.

2. Derin tepsiyi tabandan üçüncü rafın üzerine koyun. Tepsiyi fırının arka duvarına kadar sürün.

#### 3. 0 konumundan başlayarak işlevi döndürün

düğme soldaki bir konuma. The  görüntülemeye düğme sol alt köşede görünür.

#### 4. Sıcaklık düğmesini, depo boşaltma işlevini seçmek için döndürün.



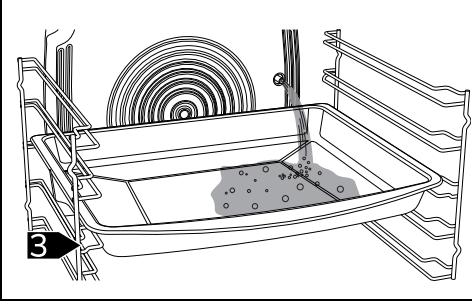
#### 5. İşlevi onay mak için düğmeye basın.

#### 6. İşlevi başla mak için düğmeye tekrar basın.



Su, sağ taraftaki drenaj tüpünden derin tepsiyi akmaya başlar.

fırın boşluğunun arka duvarı.



7. Boşalttıktan sonra tamamen süzülene kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses çıkar ve

**End** görüntüde görünür.

8. İşlev düğmesini tekrar 0'a getirerek işlevden çıkın.



Her pişirme döngüsünün sonunda rezervuarı boşaltmanızı öneririz; böylece kullanılmamış su rezervuarda birikip durmaz.



Uzun bir hareketsizlik döneminden sonra buhar devresini durulamak için doldurma ve boşaltma döngüsünün yapılması önerilir.

9. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Dikkat: su çok sıcak olabilir.



Rezervuardan boşalan su yemek pişirmek için kullanılmamalıdır.

Buhar işlevlerinden sonra Kurutma

Buhar ile pişirme cihaz içinde çok miktarda nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez. Her pişirme işlemi sonunda:

1. Cihazın soğumasını bekleyin;
2. Fırın boşluğunu ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havlularla iyice kurulayın;
3. Cihazın içi tamamen kuruyuncaya kadar kapağı açık bırakın.

## Buharlı pişirme işlevlerinin listesi



**%40 Yoğunlukta yardımcı buharlı pişirme:** Buhar pişirme süresi boyunca sürekli olarak verilir ve et, balık, timbal, tartlar, lazanya vb. uzun süreli pişirme için tavsiye edilir... Yüksek yağ içeren balık ve etlerin pişirilmesi için özellikle uygundur. Buhar, yiyecekleri yumuşak tutarken onları eriterek daha sindirilebilir ve yüzeyi güzel sararmış hâle getirir.



**%20 yardımcı buhar işlevi:** Buhar küçük darbeler halinde verilir. İçerisinde nemini kaybetmesi ve içten pişmesi için buhar miktarının en aza indirilmesi gereken kekler ve ekmek tipi ürünlerin (ekmek, focaccia vb.) pişirilmesi için tavsiye edilir. Buhar, pişirme ilk birkaç dakikasında mayalanmayı kolaylaştırır ve parlak, kıtır bir yüzey oluşturur.

Buharlı pişirme sadece ilk 5-10 dakika için önerilir, sonra eşleşen işleve geçin ve devam edin.

pişirmeyi tamamlamak için buhar. Bu işlev ayrıca için gösterilmiştir, yumurta ile kaplanmış ve galeta unlu ürünlerin hazırlanması için; galeta unu kaplamasına cıtırılık kazandırır, bu da kızartma sonucunu simüle eder ancak daha sindirilebilir.

## FAN-DESTEKLİ + FAN-DESTEKLİ BUHAR



Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kızartmalar için mükemmeldir.

## FAN-ISITMALI + FAN-Destekli BUHARA



Fanın, yuvarlak ısıtıcı elemanın ve buharın birleşimi, kızartılmış etler, tavuk ve ekmeğin ve mayalandırılmış tatlıların hazırlanması için özellikle uygundur.

## TÜRBİNE FAN DESTEKLİ BUHAR



FAN DESTEKLİ pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, kokuların ve tatların karışmadan çok hızlı ve verimli bir şekilde birkaç seviyede farklı yiyeceklerin pişirilmesine olanak tanır. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Döner etkisi elde etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlayın. Cihaz maksimum sıcaklığa ulaştığında, sıcaklığı normale getirin. Bu işlem, et içindeki sıvıları mühürler ve çekmeyi azaltır.

## HAVUZ ETKİLİ IZGARA + FAN DESTEKLİ BUHAR



Fanın ürettiği hava, ızgaradan kaynaklanan güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve biftek, pirzola vb. gibi çok kalın et parçalarını bile mükemmel şekilde ızgara yapar.

## Geleneksel pişirme



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek pişirme istediğiniz zamanda kesilebilir.

1. Gerekli fonksiyonu seçmek için Fonksiyon düğmesini sağa veya sola çevirin (örneğin

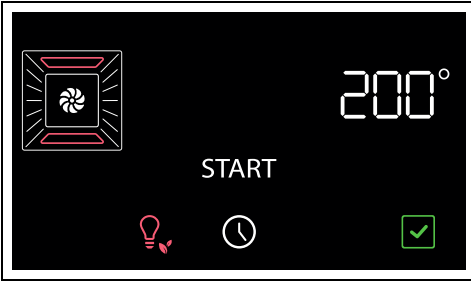
“FAN DESTEKLİ ”).

Düğ  ve metin

görüntü başlıyor/yanıp  
sonuyor.

2. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (ör. “200°C”).

**START**



## 3. Fonksiyonu şlatmak için düğmeye basın.



Kapı açıldığında, yürütülen fonksiyon durdurulur. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

## Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendi başına, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşaması ile başlar.

Bu aşama, göstergenin ışığının yanmasıyla ve sıcaklığın kademe arak artmasıyla gösterilir

ulaşan seviye 



Birkaç saniye düğmeyi basılı tutarak ön ısıtma aşamasını yabilirsiniz.

## Ön ısıtma sonunda:

- göster  ışığı kapanır;
- cihaz bip sesi verir;
- kelimeler **START** ve the   
Gıda fırın boşluğuna alınabileceğini göstermek için düğme yanıp sönüyor.

## Pişirme aşaması



Bu aşamada, pişirmeye başladığından itibaren geçen süreyi ölçen bir “süre sayacı” görüntülenir.

1. Kapıyı açın.
2. Pişirilecek yiyeceği fırına yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

veya

- Yiyecek zannedildiği gibi fırında ise pişirme  başlamak için düğmeye basın.
- 4. Fırın ışığını açarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

## Pişirme sonu

5. Pişirmeyi durdurmak için fonksiyon düğmesini tekrar 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.

## Zamanlı pişirme



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

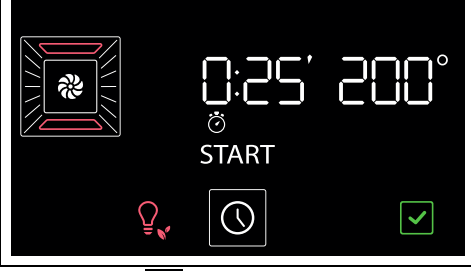


Kapı açıldığında, devam eden işlev durdurulur. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak yeniden başlar.

1. Pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.

Göstgeç ışıkları ya söner gösterimde.

2. Gerekirse pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



3. Pişirme sü nı onaylamak için düğmeye basın.



Fırının önceden ısıtılması için pişirme süresine birkaç dakika eklemeniz gerektiğini unutmayın.

4. Fonksiyon ıslatmak için düğmeye basın.

Ön ısıtma aşamasının sonunda:

5. Yemeği fırına yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın, pişirme otomatik olarak yeniden başlar.

Zamanlı pişirme, sayısal ekranda görünen sürenin kademeli olarak azalmasıyla gösterilir ve kademeli olarak

ilerleme çubuğunun azalmasıyla

Pişirme sona erdiğinde bir ses duyulur ve **End** ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.



Düğmeye bas ıldığında, fonksiyon aynen biten önceki fonksiyonla aynı parametrelerle yeniden ekranda görünür.

Zamanlı pişirmeyi iptal etme yöntemi

1. Düğmeye a basın.

2. Pişirme süresini sıfırlamak için sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin.

3. Onaylamak n düğmeye basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda pişirmenin otomatik olarak durdurulmasını sağlayan ve ardından cihazın otomatik olarak kapanacağı işlevdir.



Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini ayarlamadan pişirme bitiş süresini ayrı olarak ayarlamak mümkün değildir.

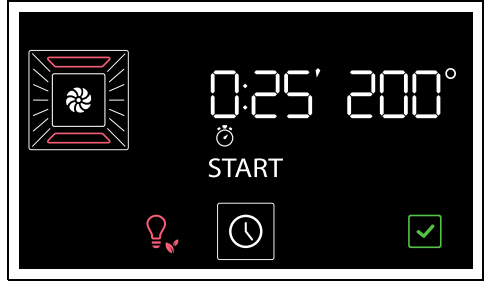


Önerilen pişirme bitiş süresi korunursa ve programlı pişirme başlamazsa, pişirme süresine en az bir dakika ekleyin.

1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.

Göstergeler yanıp ıyor ekranda.

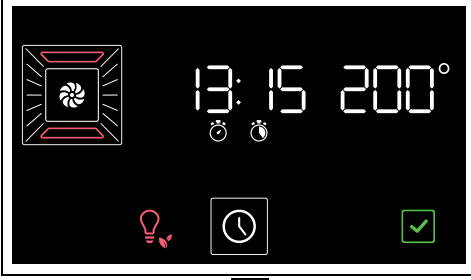
2. Gerekirse pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



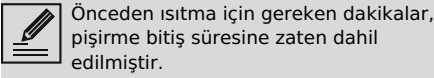
3. Basın düğme.

Göstergeler yanıp ıyor ekranda.

4. Pişirme bitiş süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin "13:15").



5. Pişirme bitiş süresi onaylamak için simgeyi basın. Zamanı onayladığınızda işlem otomatik olarak başlar. İşlevin başlamasına kalan süre görüntülenir.



Önceden ısıtma için gereken dakikalar, pişirme bitiş süresine zaten dahil edilmiştir.

Pişirme bittiğinde bir ses çıkar ve **End** ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0 konumuna getir.

Programlı pişirmeyi nasıl iptal edersiniz

1. Düğmeye a basın.

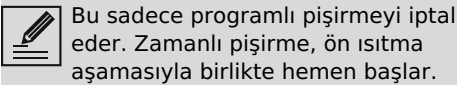
Göstergeler ışıklar ve sönüyor ekranda.

2. Düğmeyi basın kısa basın.

Göstergeler ışıklar ve sönüyor ekranda.

3. Sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirerek minimum ayarlanabilir pişirme bitiş süresine ulaşın

4. Onaylamak n düğmeye basın.



Bu sadece programlı pişirmeyi iptal eder. Zamanlı pişirme, ön ısıtma aşamasıyla birlikte hemen başlar.



Pişirmeyi durdurmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

Pişirme sırasında dakikacı zamanlayıcı



Dakikacı zamanlayıcı pişirme işlemi durdurmaz, ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıya bilgi verir zaman dolduğunda.

1. Düğmeye sın.

Göstergeler yanıp yor ekranda.

2. Düğmeye n.

Rakamlar ve göstergesi ışığı



ekranda yanıp sönüyor.

3. Dakikacı zamanlayıcının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 23 saate kadar).

4. Onaylamak n düğmeye basın.

Dakikacı zamanlayıcı bittiğinde bir ses çıkar ve ekrandaki göstergesi b sönür.

5. Göstermedeki alt kısımdaki düğmelerden birine basarak zili durdurun.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Tüm fonksiyonlar bazı modellerde mevcut değildir.

## STATİK



Tek seferde bir yemeğin hazırlanmasına uygun geleneksel pişirme. Kuzu fırın eti, yağlı etler, ekmek, çörekler için idealdir.

## FAN DESTEĞİYLE



Yoğun ve eşit pişirme. Kurabiyeler, kekler ve çok katlı pişirme için idealdir.

## DÖNÜŞÜMLÜ



İyi hızla ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuları veya tatları karıştırmadan çok katlı pişirme için idealdir.

## IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeye olanak sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kahverengileştirme verir.

## ALT ISI



Isı karnizin tabanından gelir. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

## EKO



Bu işlev, tek raf üzerinde pişirmek için özellikle uygundur özellikle düşük enerji tüketimi. Çok miktarda nem oluşturabilecek yiyecekler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir (örneğin

sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği fırına koymanız önerilir

önceden ısıtılmadan.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



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

## Sıcaklık probunu kullanma (üzerinde bazı modeller için sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probu, rosto, bel etleri ve diğer et parçalarını ve boyutlarını yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin çekirdek sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Çekirdek sıcaklığı probun uçundaki sensör tarafından ölçülür.

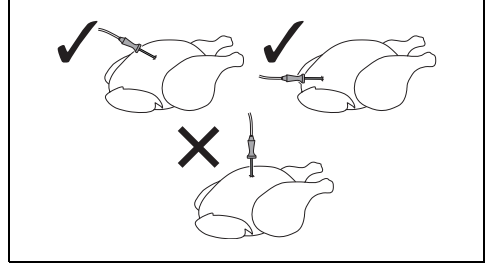


Tabanın dördüncü rafına teleskopik kılavuzlar takmayınız; bu, sıcaklık probu tarafı prizi erişimini engeller.

Probun konumlandırılması

1. Yiyeceği bir tepsiye koyun.
2. Probun ucunu fırına koymadan önce yiyeceğe dikin.

3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun gıdanın en kalın kısmında ve en az 3/4 uzunluk boyunca transfere yerleştirildiğinden emin olun. Altındaki tepsiye değmediğinden ve gıdadan dışarı çıkmadığından emin olun.



Probun gıdanın çekirdek sıcaklığını kesin olarak ölçmesi için uç kemiklere veya yağa temas etmemelidir.



Prob ile pişirme için önerilen asgari sıcaklık 120°C'dir, yavaş pişirme hariç.

## Sıcaklık probu kullanırken pişirme parametrelerini ayarlama



Uyarı: Erişilebilir parçalar kullanırken çok ısınır. Sıcaklık probunu bağlarken ve fırın içindeki yiyeceği işlerken eldivenlerle ellerinizi koruyun.



Seçilebilir sıcaklık aralıkları 50°C, minimum; 90°C, maksimum arasındadır.



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



En iyi sonuçlar için hedef sıcaklığın üzerinde bir pişirme sıcaklığı ayarlamanız önerilir.



Sıcaklık probu ile pişirme sırasında herhangi bir nedenle probu çıkarmanız gerekirse, düğmelere veya ekrana dokunmadan işlev normal pişirmeye devam eder.



Prob, aşağıdaki işlevlerle kullanılamaz: pizza, eco, kabartma, buz çözme, Sabbath ve piroliz.

Soğuk fırınla:

1. Bir pişirme işlevi seçin (örn. "FAN

ASSISTED

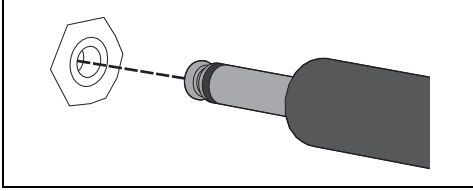


2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örn. "190°C").

3. Fırın kapağını açın.

4. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun raylara takın.

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

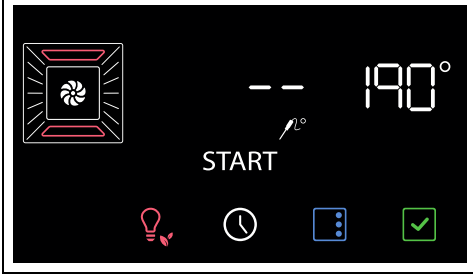


Gösterge ışığı  
ekranı.



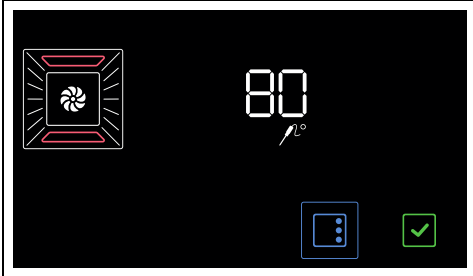
şunun üzerinde yanar:

6. Kapağı kapatın.



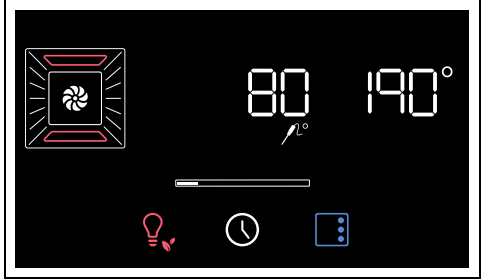
7. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

8. Hedef sıcaklığı ayarlamak için Sıcaklık Düğmesini çevirin (örn. "80°C").



9. Ayarlanan hedef sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın.

10. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Pişirme başladıysa:

1. Bir pişirme işlevi seçin (örn. "FAN

ASSISTED



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

3. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Cihaz ön ısıtmaya başlar.

Ön ısıtma aşamasının sonunda:

4. Fırın kapağını açın.

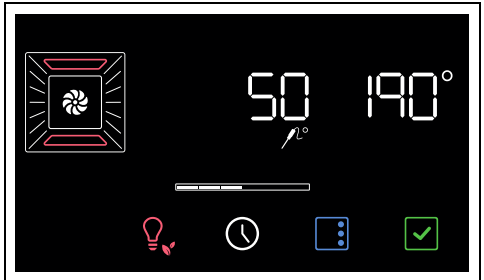
5. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun raylara takın.

6. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki sokete takın; probu kullanarak koruyucu kapağı açın.

Gösterge ışığı  
ekranı.



şunun üzerinde yanar:



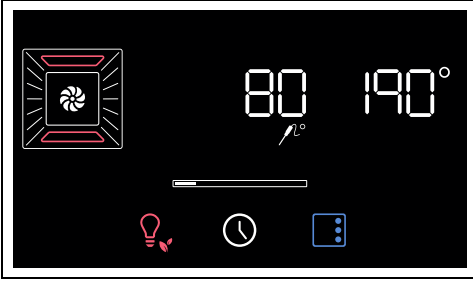
7. Kapağı kapatın.

8. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

9. Hedef sıcaklığı ayarlamak için Sıcaklık Düğmesini çevirin (örn. "80°C").

10. Ayarlanan hedef sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın.

## 11. Başlatma in düğmeye basın fonksiyon.



### Sıcaklık probu ile pişirme

#### parametrelerinin sonu

Pişirme, anlık sıcaklık kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa ulaştığında sona erer.

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

#### 1. Kapıyı açın.

2. Yiyecektekden probu çıkarın ve prize fişten çekin.

#### 3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

#### 5. Kapıyı kapatın.

### Pişirme tavsiyeleri

#### Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için bir fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişebilir içi ise pişmeyebilir).

#### Et Pişirme İçin Tavsiyeler

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

- Yemeğin her iki tarafını da kızartmak için çevirin.
- Et kızartılırken et termometresi kullanın ya da yemeği bir kaşıkla üzerine bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç vardır.

#### Izgara ile Pişirme İçin Tavsiyeler

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına koyarak da ızgara yapabilirsiniz.

- Varsa ızgara ile fanlı fonksiyonu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği şu konuma yerleştirmenizi öneririz:

#### rafının merkezi.

- Izgara fonksiyonuyla pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

#### Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için öneriler

- 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 süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

#### İki rafla pişirme için tavsiyeler:

- İki raf yerleştirmek için öneriyoruz (Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/tencereleri rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmamasına dikkat edin.

- Rafları aralarında bir boş raf bırakarak yerleştirin.

- Yiyeceğe ve haznedeki artan yüküne bağlı olarak iki seviyede pişirmek tek rafla pişirmeye göre birkaç dakika daha sürebilir.

- İki raf üzerinde pişirme için belirtilen fonksiyonlar TERMAL HAVALANDIRMA ve TERMAL HAVALANDIRMA TABANIDIR.

#### Buhar ile Pişirme İçin Tavsiyeler

- Ekmek türü ürünler (ekmek, focaccia vb.) ve dondurulmuş tatlılar için pişirme'nin ilk birkaç dakikasında buharlı kullanımı faydalı olduğundan, ilk 5-10 dakika için buhar fonksiyonunu ayarlamanızı ve ardından pişirmeyi tamamlamak için havalandırmalı moda geçmenizi öneriyoruz.

- Buhar ısıtması için soğuk fırına yerleştirin.

#### Çözünme ve mayalandırma İçin Tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste konulmamasına dikkat edin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye koyun. Bu şekilde sıvı,

buz çözündürme gıdadan uzaklaşır.

- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

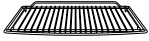
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçerde biriken ısı ile kalan süre pişecektir.

- Isı dağılmasını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Aletin içini daima temiz tutun.

İşaretleyici kullanımıyla ilgili tavsiyeler (takılıysa) İşaretleyici normal zamanlı pişirme sırasında da kullanılabilir:

1. Pişirdiğiniz yiyeceğe işaretleyiciyi takın ve prizine bağlayın.
2. Butona basarak Girişteki Anlık Sıcaklık alanındaki yiyeceğin sıcaklığını kontrol edin.

## Aksesuarlara ilişkin mini kılavuz



Raf

Kalıplar/dolmalar için ızgaranı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

Pişirme tepsisi ızgarası yoksa, alt rafına konulan derin pişirme tepsisiyle suların toplanması için ızgara temel olarak kullanılabilir.

Çok katmanlı pişirme için aralarında bir serbest raf bırakarak iki ızgara koyun ve kullanın

FAN ISILI/MİDESE veya FANKANISI TABAN fonksiyon.



Tepsi

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

STATİK işlevini kullanmanızı öneririz. istenen rafta.



Tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneriyoruz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsisini orta rafta yerleştirin.



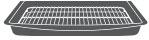
Derin teps

STATİK işlevini kullanırken, raf.



gereken yere derin pişirme tepsisini koyun,

ızgara modu ile pişirmek için son raftaki pişirme tepsisini pişirme tepsisi ızgarasıyla koyun



Tepsi rafı

ızgaralardan gelen suları toplamak için pişirme tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

## Tarifleri keşfedin

Çeşitli yiyecek kategorileri için geliştirilen tarifleri incelemek ve pişirme önerileri ile ilgili daha fazla bilgi almak için ürünle birlikte verilen broşürdeki QR kodu ile ulaşılabilen [www.smeg.com](http://www.smeg.com) sitesindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

## Denetleyici Kurumlar için Bilgi

Fanlı zorunlu mod

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

KALDIRMA İŞLEVİ bölümündeki "Enerji tasarrufu" bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATİK modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (KULLANIM bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakın).

Kılavuz bölümündeki "Enerji tasarrufu" bölümüne bakın.

## Özel işlevler

- 0 konumundan başlayarak, işlev düğmesini sola bir konum çevirin.



düğme sol altta görünür

ekranın üzerinde.



Gerekli özel fonksiyona ulaşana kadar sıcaklık düğmesini çevirerek mevcut fonksiyonlar arasında kaydırın.



Butona basıp bası  un to seçili fonksiyondan çıkın.

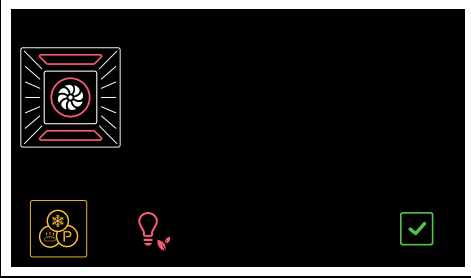
## TURBO



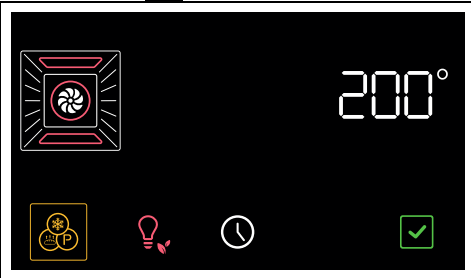
Koku karışımına yol açmadan çok sayıda seviyede hızlı pişirme sağlar. Büyük miktarlarda yiyecek veya yoğun pişirme için idealdir.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı

seçmek için düğmey  fonksiyonu.



2. Onaylamak  n düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

4. Başlatmak  n düğmeye basın fonksiyon.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamansal/programlı pişirme ayarı yapabilirsiniz.

5. Ön ısıtma sonrası kapıyı açın ve yiyeceği fırın bölmesine koyun.
6. Kapıyı kapatın.

fırın ışığını açarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

Pişirme işlemi bittikten sonra fonksiyonlar düğmesini 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.

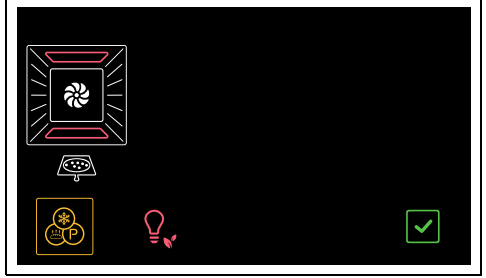
## PIZZA



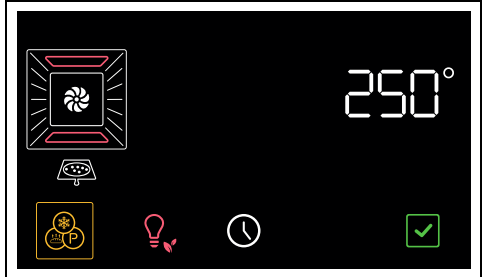
Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Pizza için mükemmel, sadece pizzalar için değil, ayrıca bisküvi ve kekler için de.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı

seçmek için düğmey  fonksiyonu.



2. Onaylamak  n düğmeye basın.



3. Basın the  tuşa basın başlatmak için the



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi önceden ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarı yapabilirsiniz.

fonksiyon.



Bu fonksiyonu kullanırken ön ısıtmayı atlamak mümkün değildir.

4. Ön ısıttıktan sonra kapıyı açın ve yiyeceği fırın haznesine yerleştirin.
5. Kapıyı kapatın.

Pişirme ilerlemesini fırın ışığını açarak kontrol edin.

7. Pişirme işlemi bittikten sonra fonksiyonlar düğmesini 0'a çevirin ve fonksiyondan çıkın.

## TAS



Taşla pişirme için kullanışlıdır. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanmak üzere (ayrı olarak satılır).

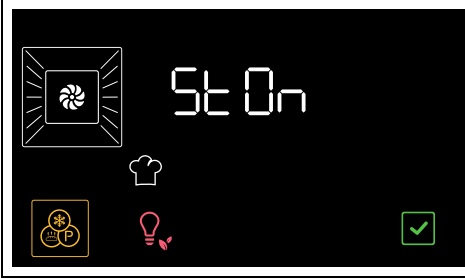


Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatları ve önerilerine bakınız.

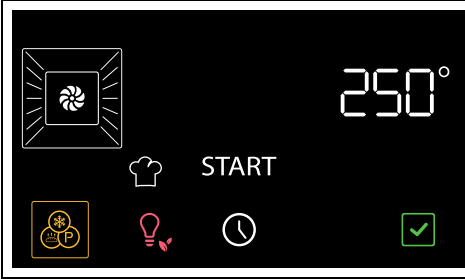
1. Kapağı açın.
2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırına yerleştirin (aksesuar için özel talimatlara bakınız).

3. Kapağı kapatın
4. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için kadranı kullanın **STONE** fonksiyon.



5. Onaylamak için düğmeye basın.



Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık kadranını çevirin.

7. Fonksiyon **START** düğmesine basın.



Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış/programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Pişirme işlemi bittikten sonra fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.

## BBQ (Izgara)



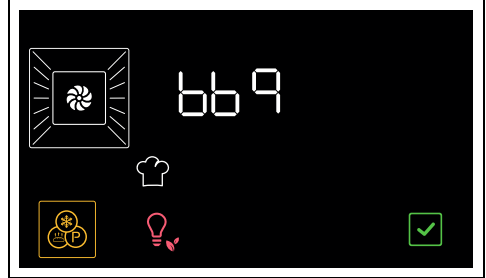
Izgara pişirme için kullanılır. BBQ aksesuarı ile kullanmak üzere (ayrı olarak satılır).



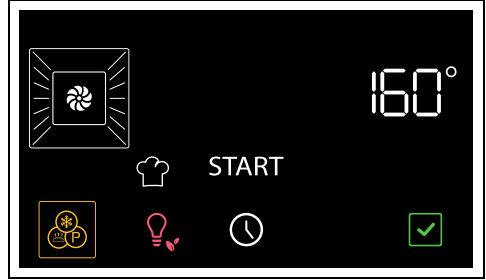
Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatları ve önerilerine bakınız.

1. Kapağı açın.
2. BBQ aksesuarını fırına yerleştirin.
3. Kapağı kapatın
4. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için kadranı kullanın **BBQ** fonksiyon.



5. Onaylamak için düğmeye basın.



Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık kadranını çevirin.

7. Fonksiyon **START** düğmesine basın.



Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış/programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

## AIRFRY

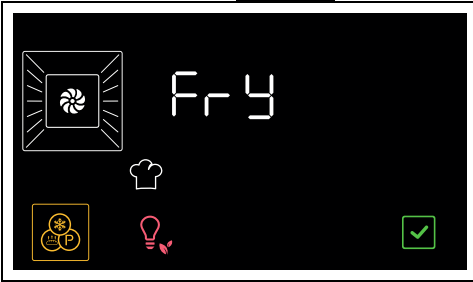


Yağsız kızartma için kullanışlı. AIRFRY aksesuarı ile kullanıma uygundur (ayrı olarak satılır).



Aksesuar belgelerinde belirtilen kullanım talimatları ve önerileri ile bakınız.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın fonksiyon. düğme ile seçmek için.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.
4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme fonksiyonlarıyla aynı şekilde, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamana dayanıklı/planlı pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapıyı açın ve pişirecek yiyeceği içeri koyun AIRFRY aksesuarı ile fırına yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın.

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

## SABAT



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme süresinin hiç sınırlandırılmayacağı, herhangi bir pişirme süresi belirlenemeyeceği mümkündür.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150 °C arasında değişir.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma gibi herhangi bir işlem (varsa) veya düğme ile manuel etkinleştirme ışığı aktive etmeyecektir.

- İç fan kapalı konumda kalır.
- Düğme aydınlatması ve işitsel uyarılar devre dışı kalır.



Sabbath işlevi etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere ve/veya ekrandaki düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisiz olacaktır; yalnızca işlev düğmesi ana menüye dönmeyi sağlayacak şekilde etkin kalır.

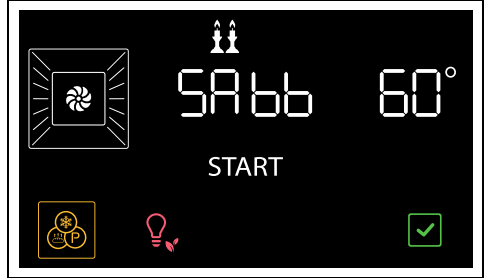
menü.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

düğme ile seçmek için fonksiyon.

2. Onaylamak için düğmeye basın.

3. İstenilen sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (ör. "90°C").



4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

5. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0'a çevirin.

## PROVING



Bu işlev, hamurun daha hızlı kabarmasına yardımcı olmak için özellikle uygundur.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı döndürün

seçmek için düğmeye  function.



Gerekli sıcaklıktan iç sıcaklık yüksekse, işlev etkinleştirilmeyecek ve

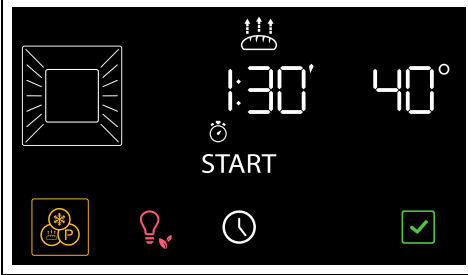
düğmeye her  ışıta cihazdan işitsel uyarı duyulacak ve "Sıcak" mesajı görünecek. Cihazı soğumaya bırakın before işlevi etkinleştirmek.

2. Kapağı açın.

3. Hamuru ikinci seviyede mayalanacak şekilde konumlandırın.

4. Kapağı kapatın.

5. Onay için  düğmeye basın.



6. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (25°C ila 40°C arasında).

7. Düğmeye basın 

8. Mayalama süresini ayarlamak için işlev düğmesini çevirin.

9. Onay için  düğmeye basın.

İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

11. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0'a döndürün.



Başarılı mayalama için su dolu bir kap buzdolabında olmalıdır. fırının alt kısmı.

a

## ÇÖZÜLME



Bu işlev, seçilebilir bir süreye dayanarak yiyecekleri çözündürmenizi sağlar.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı döndürün

seçmek için düğmeye  function.



Gerekli sıcaklıktan iç sıcaklık yüksekse, işlev etkinleştirilmeyecek ve

düğmeye her  ışıta cihazdan işitsel uyarı duyulacak ve mesaj "Hot" görünecek. Cihazı soğumaya bırakın before işlevi etkinleştirmek.

2. Kapağı açın.

3. Çözülmesi gereken yiyeceği fırına yerleştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Onay için  düğmeye basın.

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



7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Bittiğinde,  ekranda yanıp söner görüntüde yanıp çınlatıcı çalar.

8. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0'a döndürün.

9. Farklı türdeki yiyecekler için buz çözme sürelerine ilişkin referans tablo aşağıdadır.

| Tür      | Ağırlık (kg) | Zaman   |
|----------|--------------|---------|
| Et       | 0.5          | 1s 45dk |
| Balık    | 0.4          | 0s 40dk |
| Ekmek    | 0.3          | 0s 20dk |
| Tatlılar | 1.0          | 0s 45dk |

## İkincil işlevler

Görüntünün altındaki düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

## Dakika Hatırlatıcı Zamanlayıcı



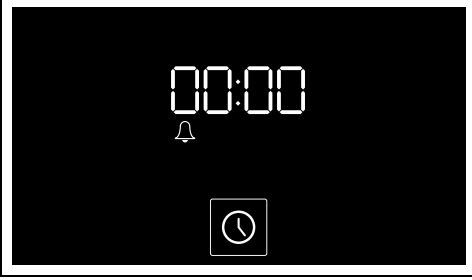
Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı yalnızca ayarlanan dakika sayısının dolduğunu kullanıcıya bildirir.

1. Ana menü  düğmeye basın.

Rakamlar  ve gösterge ışığı



ekranda yanıp söner.



2. Dakika hatırlatıcı zamanlayıcının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 23 saate kadar).

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

4. Dakika hatırlatıcı sona erdiğinde bir ses verilir ve ekrandaki gösterge ışığı yanıp söner.



5. Çalan zili durdurmak için ekrandaki alt kısımdaki düğmelerden birine basın.

## SAAT

1. Ana menüdeki düğme  ye birkaç saniye basılı tutun.



2. Göstermek üzere

zaman biçimini seçmek için sıcaklık düğmesini  veya

.



Şunu seçtiğinizde  sürüm, **AM** (am) veya **PM** (pm) ekranda görünür.

3. Saati onaylamak ve değiştirmek için düğmeye basın.

4. Saatleri ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

5. Saatleri ayarlamak için  düğmesine basın ve dakikalara geçin.

6. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Onaylamak  n düğmeye basın.



İşlemi iptal etmek için

düğmeye  kaç saniye basılı tutun.

## Ayarlar

• Ana menüdeki düğme  ye birkaç saniye basılı tutun.



Ayarlar menüsünden çıkmak ve yapılan tüm değişiklikleri iptal etmek için düğme  birkaç saniye basılı tutun.

## Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)

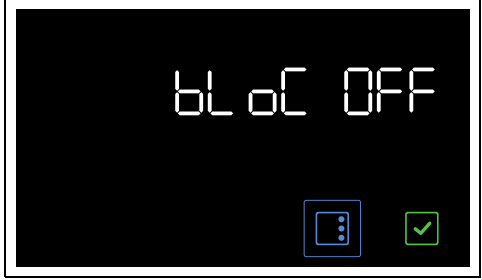


Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan cihazın normal çalışmasının ardından 2 dakika içinde kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Ayarlara girdikten sonra

menüdeyken  işlevi seçmek için

kontrol kilidi işlevini seçmek üzere düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevreleyerek kontroller kilidini etkinleştirin.



3. Bir sonraki ekrana geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.

Gecikme süresi iki dakika olduğunda kilit devreye girer.

 Normal çalışmada, kontrol kilidinin göstergesidir. ışığın yanması. 

 Görüntüdeki düğmelere dokunulursa veya düğme konumları değişirse, **Loch** görüntüde görünür, ekranda iki saniye boyunca.

Kilit geçici olarak devre dışı bırakmak için:

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



2. Ekranda "Loch on" görüldüğünde, birkaç saniye için düğmeye basın.

Kilit, iki dakika bekleme süresinin ardından yeniden etkinleşir.

Kilit'i devre dışı bırakmak için:

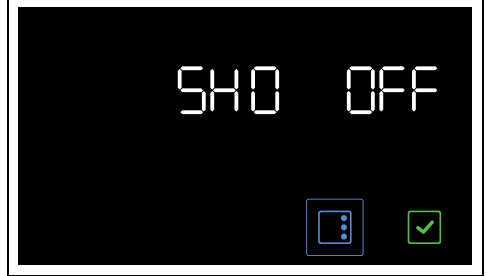
1. Pişirme sırasında, sıcaklık düğmesini çevirin veya ekrandaki bir düğmeye basın.
2. Düğmeye kaç saniye basın
3. Kilidi OFF olarak ayarlamak için yukarıda açıklanan talimatları izleyin.

Showroom (yalnızca sergileyiciler için)

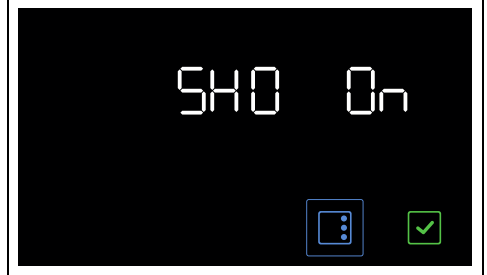


Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken tüm ısıtıcı elemanları devre dışı bırakılmasına olanak tanır.

1. Ayarlara eriştikten sonra menüde, showroom işlevini seçmek için düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek showroom işlevini etkinleştirin.



3. Bir sonraki ekrana geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.



Showroom işlevi olduğunda, etkin olduğunda, göstergesi yanar ekranda.



Cihazı normal olarak kullanmak için bu işlevi OFF olarak ayarlayın.

## Suyun sertliđi



Bu mod, kireç çözme işlemini optimize etmek için su sertliğini ayarlamanıza olanak sağlar.



Cihaz orta sertlikte su için fabrika ayarlanmıştır (3).

Ayarlar menüsüne girdikten sonra sıcaklık düğmesini çevirerek su sertliği fonksiyonunu seçin.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek su sertliğini ayarlayın (1'den 5'e kadar) (örn. "1").



3. Sonraki ayar geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.



Ankastre suyunuz çok sertse, bir su yumulaştırıcı kullanmanızı öneririz.



İşletmenizin bulunduğu yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi talep edin.

Suyun sertliğine bağlı olarak (°dH veya °dF), kireç temizliğinin gerekli olacağı saat sayısı řu kadardır:

izler:

| Deđer | °dH     | °dF     | Saatler |
|-------|---------|---------|---------|
| 1     | 0 - 8   | 0 - 15  | 50      |
| 2     | 8 - 14  | 15 - 25 | 45      |
| 3     | 14 - 21 | 25 - 38 | 35      |
| 4     | 21 - 38 | 38 - 53 | 25      |
| 5     | 31 - 50 | 54 - 90 | 10      |

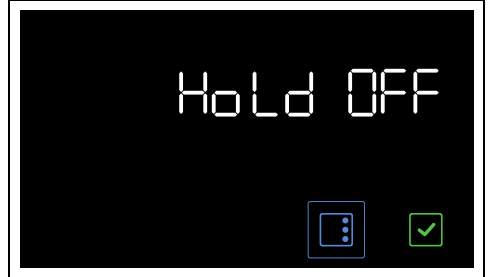
## Isıtmayı koru



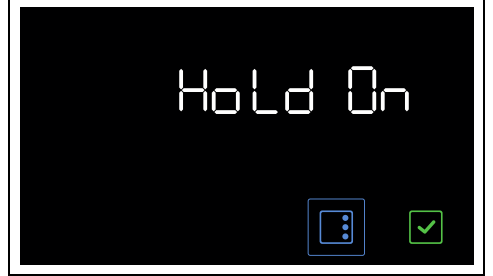
Bu mod, pişirme döngüsü süresi ayarlanmışsa (manuel olarak kesintiye uğratılmadıysa) yemek soğumadan bir saat boyunca cihazın yiyeceği sıcak tutmasını sağlar, pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmeden.

## 1. Ayarlara girdikten sonra

menüde, basıncı düğmesini seçmek için düğmeye basın ısı tutma işlevini.



2. Isınmayı koruma işlevini etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Sonraki ayar geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF konumuna getirin.

## Parlaklığı Göster



Bu mod, görüntünün parlaklık seviyesini seçmenize olanak sağlar.

### 1. Ayarlara eriştikten sonra

menü, basın



seçmek için düğmeye basın

görüntü fonksiyonunun parlaklık seviyesini.



2. Gerekli parlaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin; 1 (düşük parlaklık) ile 5 (yüksek parlaklık) arasında.

3. Sonraki ayar geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.

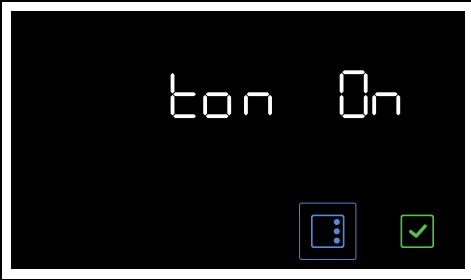
## Ses



Görüntü simlerinden herhangi biri basıldığında cihaz bip sesi çıkarır. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

### 1. Ayarlara eriştikten sonra

menüde, sesler fonksiyonunun seçilene kadar düğmeye basın.



2. Ekrandaki simlere dokunma ile ilişkilendirilen sesi devre dışı bırakmak için sıcaklık düğmesini çevirin.



### 3. İleri gitmek için düğmeye basın

sonraki ayara geçmek için düğmeye basın.

## Diğer ayarlar

### Eko Işık



Daha fazla enerji tasarrufu için fırın haznesi içindeki ışıklar, pişirme başladığından veya kapı açıldıktan sonra yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.



Cihazın yaklaşık bir dakika sonra ışığı otomatik olarak devre dışı bırakmasını durdurmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.



Eko ışık fonksiyonu fabrika ayarında Açık olarak gelir.

- Eko ışık fonksiyonunu devre dışı bırakmak için anahtara 3 saniye basın.
- Eko ışık fonksiyonunu yeniden etkinleştirmek için anahtara 3 saniye basın.

# TEMİZLİK VE BAKIM

## Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

## Kıfıkları temizlemek

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

Günlük temizliğin genel uygulaması

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

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

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

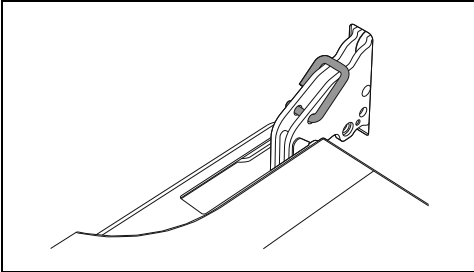
Şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırının içinde çözüntüye bırakılmaması gerekir. Çok uzun süre kurumasına izin verilirse, fırının enameli kaplamasına zarar verebilir.

## Kapıyı temizlemek

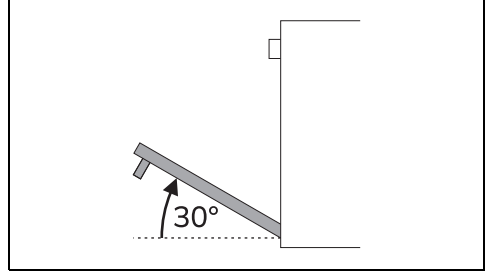
### Kapı sökümü

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

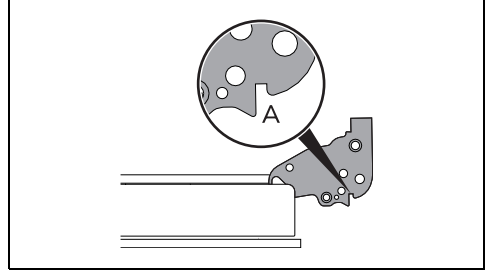
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterildiği menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yüzeyden iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



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



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

## Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. İnatçı kir durumunda, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

### İç cam panellerinin çıkarılması

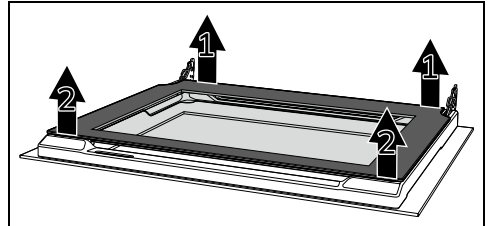
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

2. İç cam panelini arkadan hafifçe

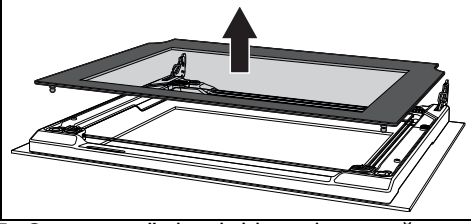
yukarı doğru çekerek, işaret oklarının

1 hareketini takip edin.

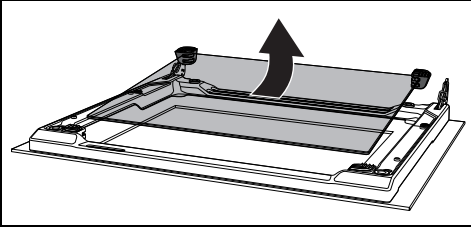


3. Okların gösterdiği hareketi takip ederek ön pimleri serbest bırakın 2

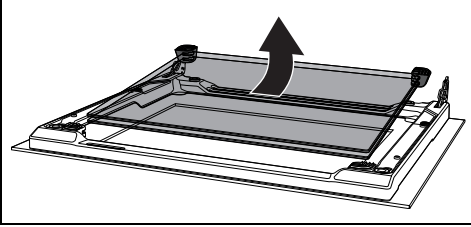
4. Ardından iç cam yüzeyini ön profilinden çıkarın.



5. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin, ardından yukarı kaldırın.

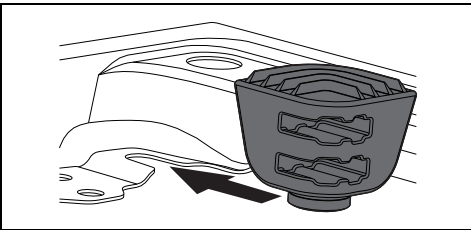


Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki camdan oluşur.

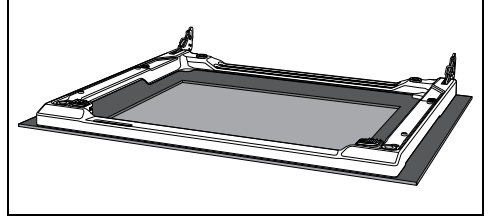


Bu adımda üst bilyeler koltuklarından çıkabilir.

6. Ön bilyeleri koltuklarına geri yerleştirin. Bilyelerin tabanları dış cam yüzeyine bakmalıdır.

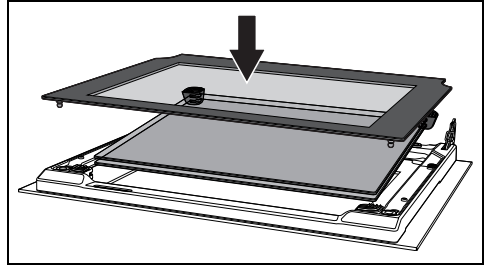


7. Dış cam yüzeyi ve daha önce çıkarılan cam parçalarını temizleyin.

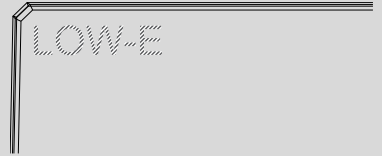


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

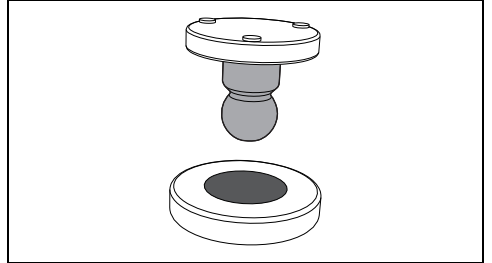
9. Orta cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Orta cam yüzeyi açık kapıda konum değiştirilmelidir ki köşedeki baskı sola sağa okunabilsin (baskının kaba kısmı kapının dış cam yüzeyine bakmalıdır).



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



Fırın hazzasının temizliği

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

Yemek artığının yatay olarak fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeyi zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm sökülebilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Tepsiler/raflar destek çerçeveleri.



Belirli temizleyiciler kullanıyorsanız, herhangi bir artığı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

## Kurulama

Gıdaların pişirilmesi cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Yemek piştikten sonra her seferinde:

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

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içinin tamamen kurumasına kadar kapıyı açık bırakın.

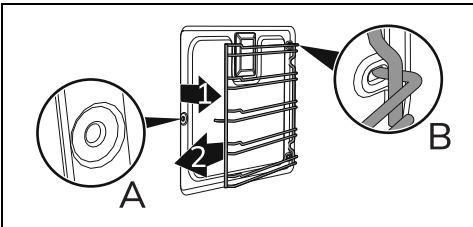
Probeyi temizleme (bazı modellerde yalnızca) Kullanımdan sonra, sıcaklık probu soğuduktan sonra temizlenmelidir. Sıcaklık probunun uçunu (metal kısım) su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak süngerle temizleyin. Kalan kısmı yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Fişin elektriksel bileşenlerine zarar verebileceğinden bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizlikten sonra iyice kurulayın.

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

- Çerçeveyi A olukundan çıkarıp içe doğru çekin, ardından arkadaki B oturma yerlerinden kaydırarak çıkarın.



- Temizleme tamamlandığında, askı/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

## Özel temizleme işlevleri

- 0 konumundan, fonksiyon düğmesini sola doğru bir konum çevirin. Bu



düğmesi alt tarafa, gösterilir ekranın solunda.

## Buhar Temizleme (bazı modellere özgü)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi bir yardımcı temizleme işlemidir ve kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir artıklarını ısı ve su buharı ile yumuşatır.

sonraki daha kolay çıkarma için.

## Hazırlık işlemleri

Buhar Temizleme devresine başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun hazneden taşmamasına dikkat edin.
- Fırına sprey noziliyle su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplamaya sahipsa yönlendiriciye sprey uygulamayın.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olduğu yerlerde) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı yıkayın.



İç sıcaklık gerekli sıcaklıktan yüksekse, fonksiyon çalıştırılmaz ve

düğmeye her  şışta cihaz uyarı sesi çıkarır ve "Sıcak" mesajı görünür.

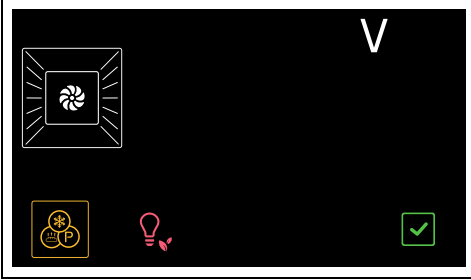
Fonksiyonu aktive etmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

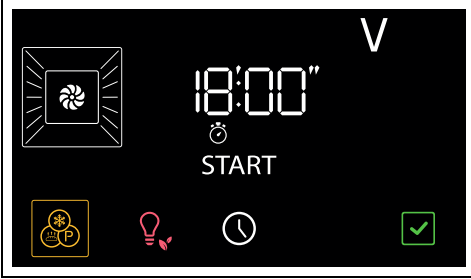
seçmek için düğmeyi çevirin



fonksiyon.



2. Onaylamak için  düğmeye basın.



3. Fonksiyon  aşılatmak için düğmeye basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Bittiğinde,  şu anda yanıp söner ekranda ve zil sesi duyulur.

4. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

Programlı Buharlı Temizleme döngüsü

Tüm diğer pişirme fonksiyonları gibi Buharlı Temizleme fonksiyonunun başlangıç zamanını da programlamak mümkündür.

1. Buharlı Temizleme fonksiyonu devreye girdikten sonra

seçildi, düğmeye  n.

Göstergeler yanıp  er  ekranda.

2. Fonksiyon bitiş zamanını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

3. Onaylamak için  n düğmeye basın.

Cihaz, Buharlı Temizleme fonksiyonuna başlaması için belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.

Buharlı Temizleme Sonu

1. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 yapın.

2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofibre bir kumaşla temizleyin.

3. Zorlu çıkmayan kalıntılar için aşındırmayan bir sünger kullanın, bakır filamanlı olanı.

4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.

5. Fırındaki artık suyu çıkarın.

6. Eğer varsa kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçelerini yerine takın.

Daha hijyen için ve yiyeceklerin rahatsız edici koku almasını önlemek için:

• İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli modda kurutmanızı öneririz.

• Kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı eşzamanlı katalitik bir döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Pirolojik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolojik temizleme, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem, fırının içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Ön hazırlık işlemleri

Pirolojik döngüsüne başlamadan önce:

• İç cam paneli şu şekilde temizleyin

## olağan temizlik talimatları.

- Önceki pişirme işlemlerinden kalmış her türlü yiyecek artığını veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kir birikimleri için cama bir fırın temizleme ürünü sıkın (ürün üzerindeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından mutfak kağıdı ya da mikrofiber bir bez kullanarak durulayın ve camı kurulayın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

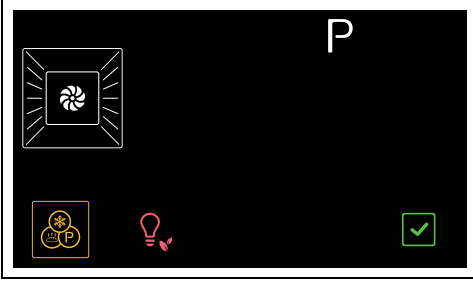
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapağı kapatın.

## Pirolitik işlev ayarı

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı

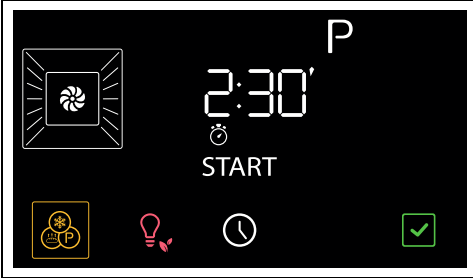
düğmesini, şunu seçmek için çevirin:

**P** işlev.



2. Onaylamak için yeşil tik düğmeye basın.

Pirolitik döngünün süresi ekranda görünür (fabrika ayarı 2:30 saattir).



3. Pirolitik döngü süresini minimum 2:00 saat ile maksimum 3:00 saat arasında ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 2:00
- Orta kir: 2:30
- Ağır kir: 3:00

4. Onaylamak için yeşil tik düğmeye basın.



Sıcaklık probu (varsa) takılıyken pirolitik döngü başlatılamaz.

5. Pirolitik döngü başladıktan iki dakika sonra, kapının açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından kapının kilitlendiğini belirtmek için gösterge ışığı yanar.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.

## İşlem bittiğinde 'End' yazıp söner

ekranda gösterilir ve bir bip sesi duyulur.

6. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.



Fırının içindeki sıcaklık güvenli bir seviyeye geri dönene kadar kapı kilitli kalır.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu tamamen normal bir işlemdir; daha etkili ısı dağılımı sağlamak üzere tasarlanmıştır. Pirolitik döngünün sonunda, yan ünitelerin duvarlarının ve fırının ön kısmının aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



İlk pirolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir olgudur.



Pirolitik döngü minimum sürede tatmin edici sonuç vermezse, sonraki temizlik döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

## Programlanmış pirolitik döngü

Pirolitik döngünün başlama saatini diğer tüm pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolitik işlevini seçtikten sonra düğmeye basarak

Gösterge ışıkları yanar, saat burada durup söner: ekranda.

2. Sıcaklık kolunu fonksiyonun bitiş zamanını ayarlamak için çevirin.
  3. Onaylamak  n düğmeye basın.
- Cihaz, ayarlı başlangıç zamanını bekler ve Pirolytik döngüyü başlatır.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilmesi mümkün değildir. Yine de Fonksiyon Düğmesini 0 konumuna getirerek cihazı kapatmak mümkündür.



Kireç çözücü işlemi ardi ardına iki kez atlanabilir.

basarak  düğmesine veya Fonksiyonlar düğmesini çevirme. Bundan sonra kireçlenme işlemi gerçekleştirilene kadar cihaz başka bir fonksiyonu çalıştırmınıza izin vermez.

#### Pirolytik fonksiyonun sonu

1. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0 konumuna getirin.
2. Kapiyı açın ve fırın içindeki kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

#### Kireç çözücü (descaling)



Kireç çözücü yapılmaması nedeniyle kirecin varlığı uzun vadede cihazın düzgün çalışmasını bozabilir.



Kireç çözücü uzun bir işlemdir (bir saatten fazla) ve kullanıcı cihazın karşısında olmalıdır.

Zaman zaman ekranda kazanı kireçten arındırmanızı hatırlatan bir ileti görünecektir.



 D

START



Görüntüde bu işaret her gördüğünde kireç çözücü işlemini yapmanızı öneririz; böylece kazan doğru çalışır durumda kalır.

#### Hazırlık işlemleri

##### 1. Kapiyı açın.

2. Derin tepsiyi tabandan üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Tepsiyi fırın arka duvarına kadar sürün.

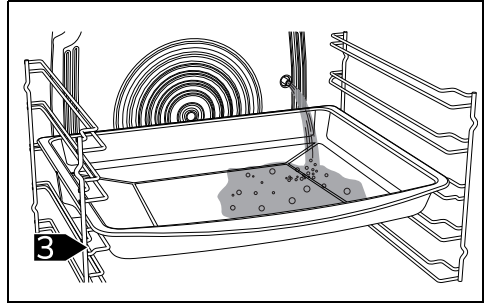
##### 3. Onaylamak n düğmeye basın.

Cihaz, su tahliye deposu işlevini kullanmanızı ister.



##### 4. Onaylamak n düğmeye basın.

Fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tepsiye su akmaya başlar.



##### 5. Tahliye işlemi tamamlanana kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses çıkar.

##### 6. Derin tepsideki suyu boşaltın.

Devam etmek için düğmeye basın



Görüntüde bu işaret her gördüğünde kireç çözücü işlemini yapmanızı öneririz; böylece kazan doğru çalışır durumda kalır.

işlev. The



gösterge ışığı yanıp sönüyor.



Bu noktadan itibaren, çözündürme işleminden vazgeçilemez.

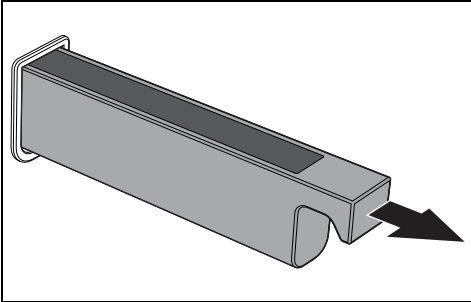
Depoyu doldurun

1. 100 g sitrik asiti 650 ml su ile bir sürahiye çözün.

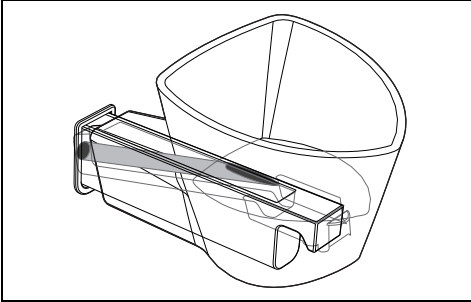


Laktik asit veya diğer çözündürücüler kullanmayın.

2. Kapıyı açın ve dolgu çekmecesini çıkarın.

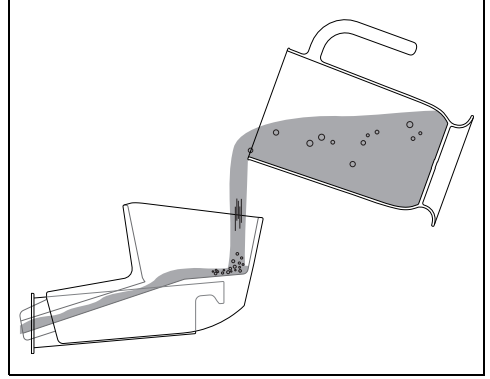


3. Sağlanan süzgeci dolgu çekmecesine yerleştirin.

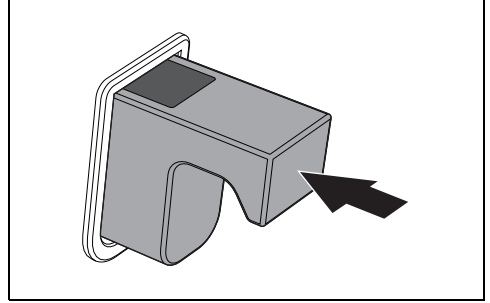


4. Kondisyonda çözündürme çözeltisini ekleyin;

maksimum seviye ışığı yanar



5. İşlem bittikten sonra süzgeci çıkarın ve depoyu değiştirin.



Depoda çok su varsa, fazla su fırına taşır. Bu olursa, işlemden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

Kazanın çözündürme işlevi

1. Kapıyı kapatın

2. İşlevi

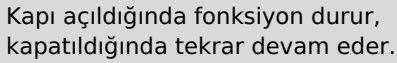


başlatmak için düğmeye basın

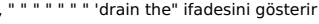
basın.

3. Çözündürme döngüsü başlar. Isıtma elemanları döngünün ilk 10 dakikası için açılır.





Kireç çözme işlemi tamamlandığında cihaz bir ses çıkarır. Işık

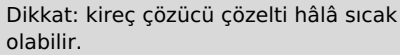


## Haznenin boşaltılması

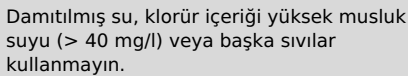
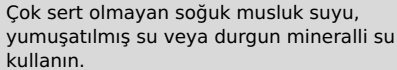
3. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

4. Boşaltma işlemi bitene kadar bekleyin. Bittiğinde bir ses verilir.

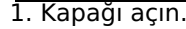
5. Derin tepsideki kireç çözücü çözeltinin tamamını boşaltın.



Kireç çözücü çözelti boşaltıldıktan sonra su devresi temiz su ile durulanmalıdır.



su ile doldurulmuş hazneye.



- Fırın içindeki su taşması bir arıza olarak değerlendirilmemeli; durulama işleminin bir parçasıdır.

6. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın ve 1 dakika bekleyin.

Ardından cihaz bir ses çıkarır ve ekran, "boşaltın" işlemi için size hazneyi boşaltmanız gerektiğini söyler

(gösterge ışığı)



).

7. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye tekrar basın.

8. Boşaltma işlemi bitene kadar bekleyin.  
Bittiğinde bir ses verilir.

9. Derin tepsideki suyu boşaltın.

Ekran, hazneyi tekrar suyla doldurmanız gerektiğini bildirecektir.

- 10 Derin tepsiyi alttan üçüncü rafa yerleştirin.  
Fırının arka duvarına kadar tamamen kaydırın.

11. Doldurma çekmecesindeki hun i ye (dereceli şişe veya sūrahi kullanarak) 1 litre suyu, fırın iç haznesinin altına taşacak kadar dökün.

12. Fonksiyon  başlatmak için düğmeye basın ve 1 dakika bekleyin.

Ardından cihaz bir ses çıkarır ve ekran, "boşalt" için haznenin boşaltılması gerektiğini söyler

rezervuar (gösterge ışığı  gelecektek üzerinde).

13. Suyu rez  uardan derin tepsie boşaltmak için düğmeye tekrar basın.

14. Boşaltma işlemi tamamlanana kadar bekleyin. Tamamlandığında bir ses çıkar. Cihaz otomatik olarak sanitizasyon prosedürüne geçer.

## sanitasyon



Buhar sanitizasyon döngüsü, su devresindeki temizleme işleminden kalan herhangi bir maddeyi giderir.

Görüntüleyici rezervuarı su ile doldurmanızı isteyecektir.

1. Kapaıyı açın.
2. Derin tepsie alttan üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Tepsie fırının arka duvarına kadar kaydırın.
3. Doldurma çekmecesini çıkarın.
4. Verilen huni doldurma çekmecesine takın.

5. Ölçü kabı veya sürahiyi kullanarak rezervuar dolana kadar su dökün

(gösterge ışığı ile gösterildiği gibi )

ekran üzerinde).

6. İşlevi başla  ak için düğmeye basın.

Cihaz 30 dakikalık temizleme döngüsüne başlar.

7. Döngünün tamamlanmasını bekleyin.



Uyarı: Fırının soğumasını bekleyin.

Bitince, cihaz tıkanıklık giderme reservoir fonksiyonunu kullanmanızı isteyecektir.

8. Kapaıyı açın.

9. Derin tepsie arasındaki üçüncü rafın en altından başlayarak yerleştirin. Bütün şekilde fırının arka duvara kadar kaydırın.

10. Onayı onayla  k için düğmeye basın.

Su, fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tepsie akmaya başlar.

11. Boşaltma işlemi tamamlanana kadar bekleyin.

Tamamlandığında, bir ses çıkar ve



ekranda görünür.

12. Derin tepsieki suyu boşaltın.

13. Fırındaki kalan suyu kurutmak için bir bez veya sünger kullanın.

14. Kapaıyı kapatın.

## Manuel temizleme

Temizliği önceden gerçekleştirmek isterseniz, işlemi manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. Kapaıyı açın.

2. Derin tepsie alttan üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Tepsie fırının arka duvarına kadar kaydırın.

3. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğme  işlev.

4. Onaylamak  n düğmeye basın.

5. Önceki paragraflarda açıklandığı gibi temizleme işlemini uygulayın.

## Rezervuarı ve su devresini temizleme

Bu işlev, cihazın rezervuarını ve su devresini temizlemenize olanak sağlar.

## Ön hazırlık çalışmaları

1. Kapaıyı açın.

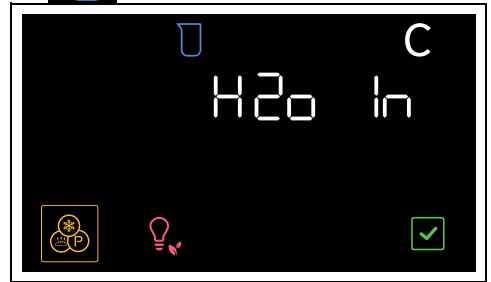
2. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğme  işlev.

3. Onayı onayla  ak için düğmeye basın.



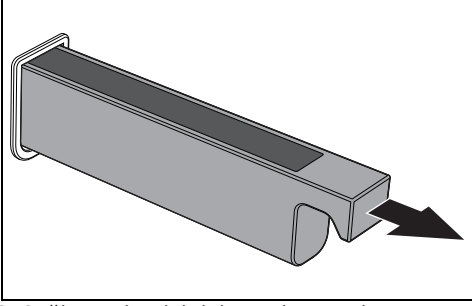
Göstergeler yanıp söner.



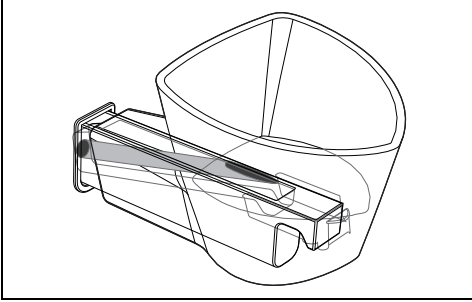
Rezervörü doldurun

1. Sürahiyi 1 lt temiz suyla doldurun.

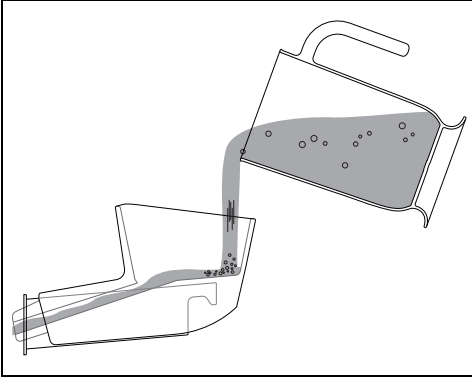
2. Kapıyı açın ve dolgu çekmecesini çıkarın.



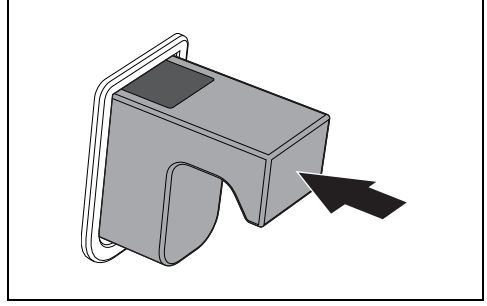
3. Sağlanan huniyi dolgu çekmecesine yerleştirin.



4. Maksimum seviye ışığına kadar su ekleyin  
yanar.



5. İşlem tamamlandığında, huni çıkarın ve depoyu yerine koyun.



Depoda çok fazla su varsa, fazla su fırına taşacaktır. Bu olursa, iletmeden önce temiz bir bez veya süngerle kurulayın.

6. Düğmeye  basın.

İşık



fırında suyun boşaltılması gerektiğini göstermek için yanar.

Suyu boşaltmalısınız.

Depoyu boşaltma

1. Kapıyı açın.

2. Altından üçüncü raf üzerine derin tepsiyi yerleştirin. Tam arka duvara doğru sürün.

3. Fonksiyonu  iletmek için düğmeye tekrar basın.

Su, fırın mahyası arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tepsiye akmaya başlar.

4. Tıkaç tamamen boşanana kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses çıkar ve  ekranda görünür.

5. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Rezervuarı ve su devrini birkaç kez temizlemenizi öneririz.



Aqua yerine deterjanlı çözelti de kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümdeki talimatları izleyerek en az birkaç kez su ile durulama yapmanız tavsiye olunur.

Ayrıcalık bakımı

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

• Conta temiz kalması için non- kullanın-

abrasive sünger ile ılık suyla yıkayın.

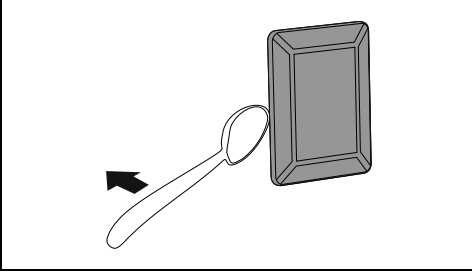
### Dahili ampulün değiştirilmesi



Güç gerilimi  
Elektrik çarpma tehlikesi

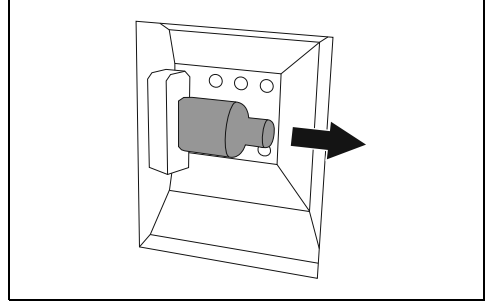
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın ocak duvarındaki emaye yüzeyin çizilmemesine dikkat edin.

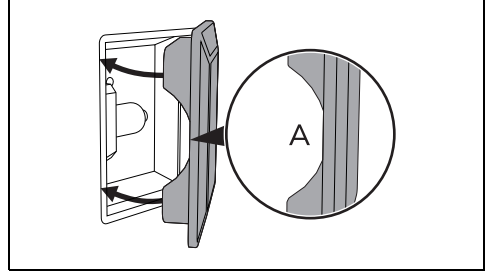
### 4. Gözeyi kaydırın ve ampulü çıkarın.



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

### 5. Ampulü aynı tip (40 W) bir ampulle değiştirin.

### 6. Kapağı yeniden takın. Camdaki kalıplı bölümün (A) kapıya dönük olduğundan emin olun.



### 7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen bastırın.

## KURULUM

### Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

### Genel bilgi

Ankastre özelliklerini plakadaki verilerle karşılaştırın.

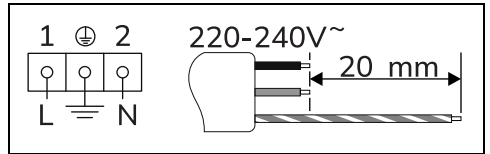
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plağı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Aygıt en az 20 mm daha uzun bir iletkenle topraklanmış olmalıdır.

diğer kablolardan daha uzun.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

### • 220-240 V~



3 x 1.5 mm<sup>2</sup> üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili hatının kesitine atıfta bulunur.



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

### Sabit bağlantı

Güç hattını tüm kutuplu devre kesiciyle bağlayın

kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantı kesilmesini sağlayacak yeterli kontak ayırma mesafesine sahip şalter.

**Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:**  
Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

### Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve prizin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riski oluşturabileceğinden adaptör, çoklu priz (gang socket) veya şönt kullanmayın.

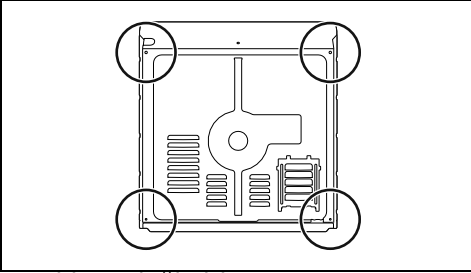
### Kablo değişimi



Şebeke gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç beslemesini kesin.

1. Arka kapak vidalarını söküp ve klemens kartına erişmek için kapağı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

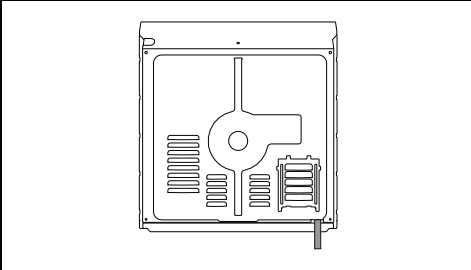
3. Kabloların (fırın veya herhangi bir ocak için) cihazla herhangi bir teması önlemek üzere en uygun güzergâhı izlediğinden emin olun.

### Konumlandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

### Güç kablosunun konumu

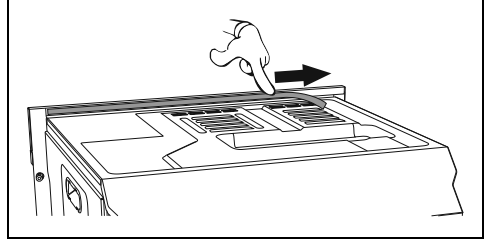


### Ön panel contası

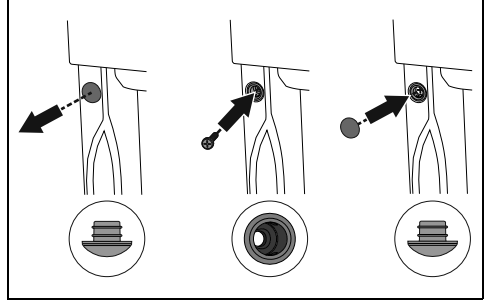
Ürünle birlikte verilen contayı arka kısmına yapıştırın.

91477B740/B

su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için ön panel.

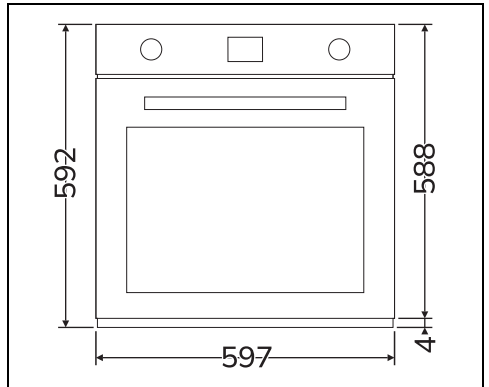


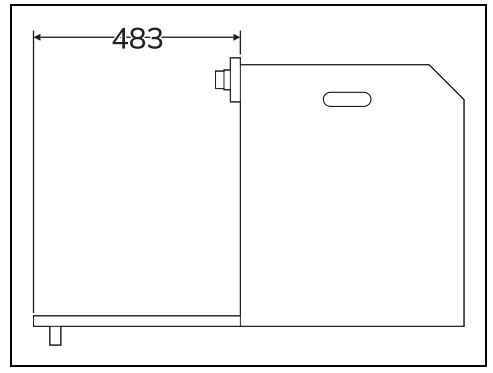
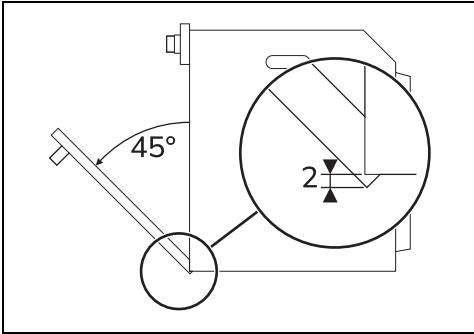
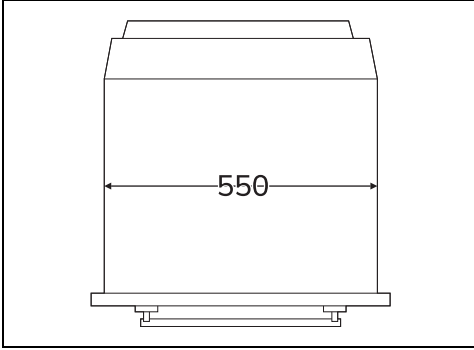
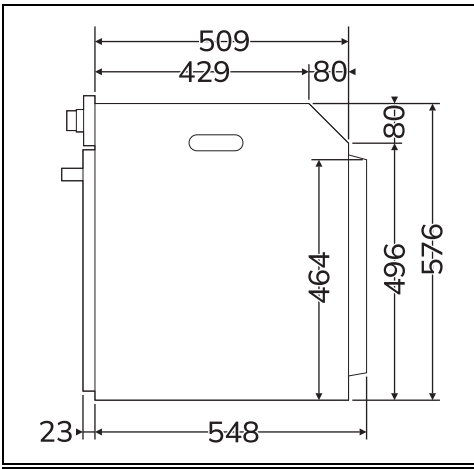
### Sabit bağlama burçları



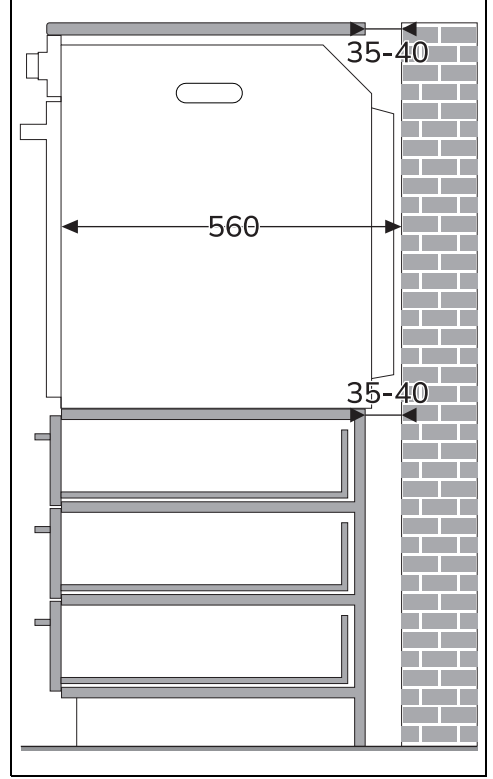
1. Cihazın ön tarafındaki burç kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı nişe monte edin.
3. Cihazı vidalar kullanarak dolaba sabitleyin.
4. Önceden çıkarılmış kapaklarla burçları kapatın.

### Cihazın genel ölçüleri (mm)



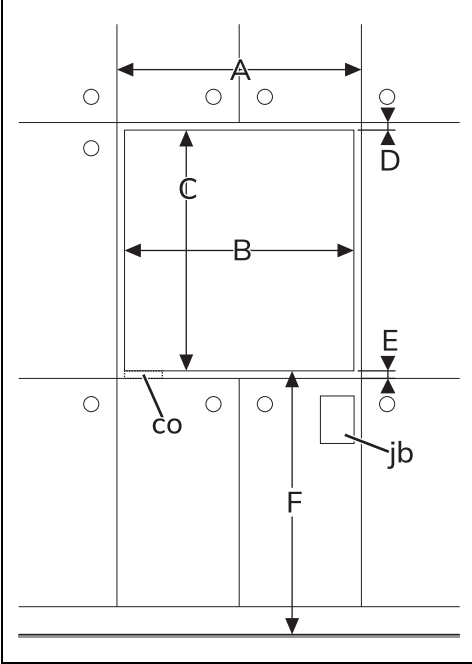
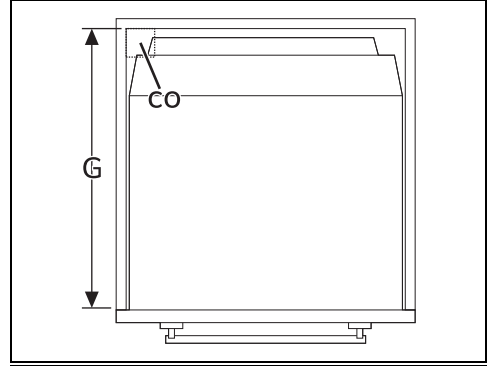
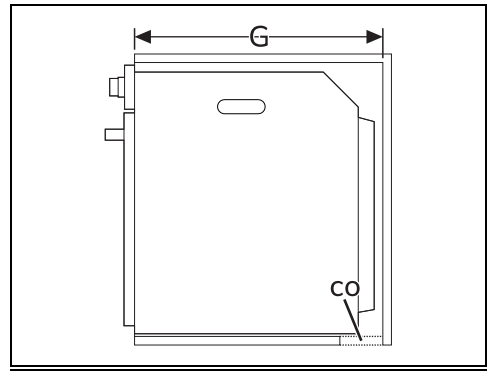
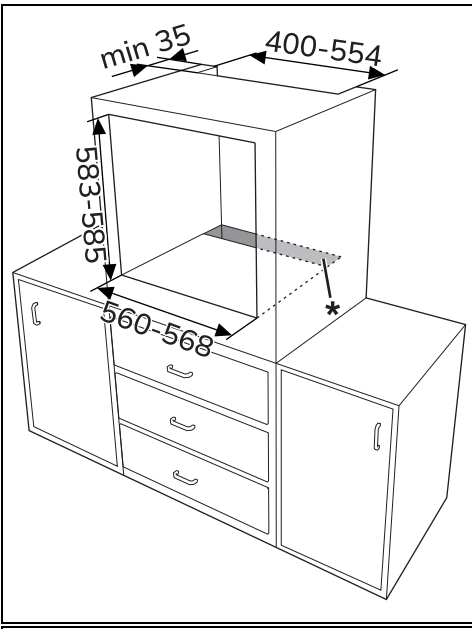


Bir sütuna montaj (mm)



\*Kabin üstünün/

arka bölümünde yaklaşık bir açıklık olduğundan emin olun.  
35-40 mm derin.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 121 - 1105 mm

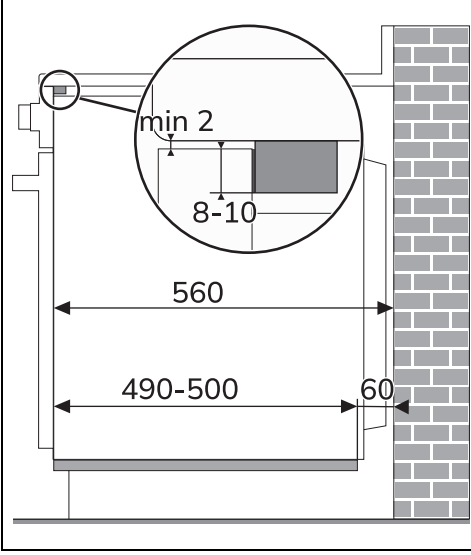
G en az 560 mm

H en az 594 mm

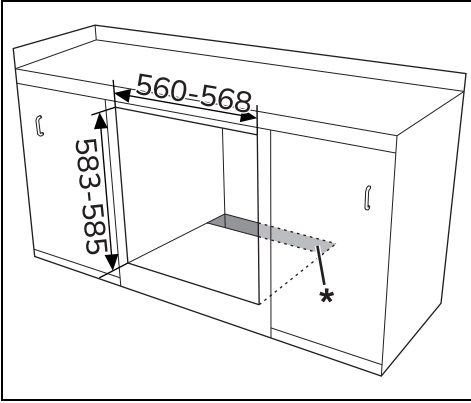
co Güç kablosu için kesme boşluğu (en az 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrik bağlantı kutusu

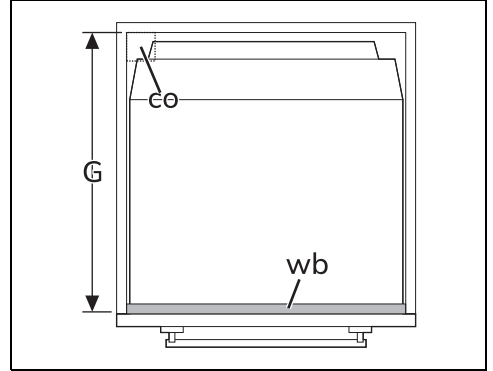
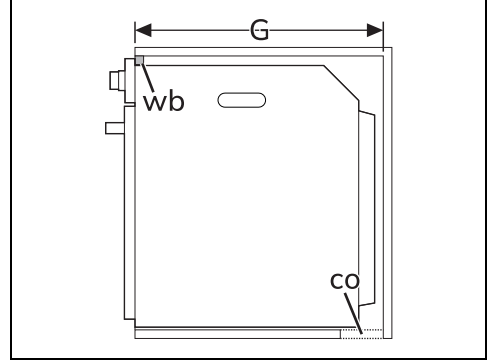
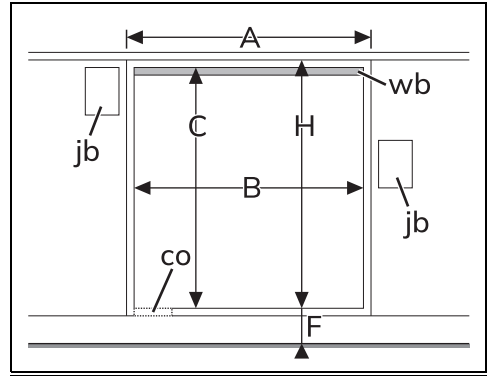
Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Alet bir çalışma tezgahının altına gömülü olacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



\*Mobilyanın üst/arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

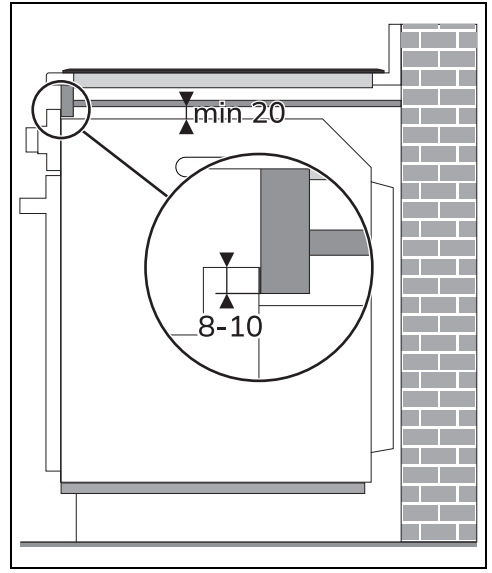
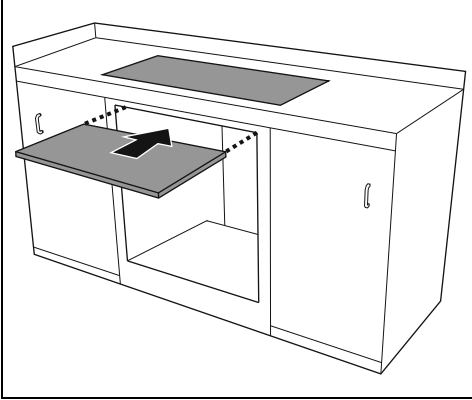
co Güç kablosu için kesme boşluğu (en az 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Tezgâh altı montajı (mm) (pyrolytik modeller için yalnızca)

Bir ocak fırının üzerine monte edildiğinde, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı yerleştirilmelidir. Ayırıcı ancak uygun aletler kullanılarak çıkarılabilir olmalıdır.



Bir ahşap ayırıcı kullanırken, ön panelin arkasına yapıştırılan sızdırmazlığı kullanabilmek için tezgah altına bir ahşap çubuk yerleştirilmelidir ki su veya diğer sıvılar içeri sızmasın.