

S M E G

TR4110IBL2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	32	Aksesuarların kullanılması	43
Genel güvenlik talimatları	32	Gözlük tezgahının kullanılması	43
Kurulum	36	Depotama bölgesi kullanımı (nerede bulunuyor)	46
Cihazın amacı	37	Fırının kullanılması	46
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Dijital programlayıcı	47
Üretici sorumluluğu	38	Pişirme tavsiyeleri	48
Tanıtım plakası	38	Pişirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)	49
Atık/Atma	38	(Yardımcı fırın) için pişirme bilgileri tablosu	50
Avrupa Kontrol Makamları için bilgiler	38	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Enerji verimliliği teknik veriler	38	Cihazın temizlenmesi	51
Enerjiden tasarruf etmek için	39	Cam seramik ocağın temizlenmesi	51
Kapalı/bekleme modunda güç tüketimi bilgisi	39	Düğmeler	51
mode göre	39	Fırın kapağının temizlenmesi	51
Işık kaynakları	39	Fırın iç haznesinin temizlenmesi	53
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	39	Fırın üst kısmının temizlenmesi (yalnızca bazı modeller/bosluklar için)	54
AÇIKLAMA	40	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	54
Genel tanım	40	Olağan dışı bakım	55
Ocak	41	KURULUM	56
Kontrol paneli	41	Konumlandırma	56
Diğer parçalar	42	Elektrik bağlantısı	57
Aksesuarlar	42	Montaj yapan kişi için talimatlar	58
KULLANIM	43		
Ön işlemler	43		

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneriyoruz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzağında tutun.
- Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Yiyecekleri fırında taşırken fırın eldivenleri giyerek ellerinizi koruyun.
- Asla yangını söndürmeye çalışmayın ya da

su ile alevler: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğulun.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan kişiler tarafından, elektrikli cihazların güvenli kullanımında talimatlar verilmiş veya gözetim altında olmaları şartıyla kullanılabilir.

onla ilişkili tehlikeler.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli gözetim altında tutmuyorsanız sekiz yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları aletin içinden uzak tutun.
- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne hızla ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri belirli bir süre sıcak kalır. Soba yüzeylerine dokunmayın.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- UYARI: Pişirirken yağ ve/veya yağ içeren yiyeceklerin izinsiz bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Ateşi suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatın, örneğin bir kapak veya battaniye ile.
- Yağları veya yağları ısıtmak için Booster veya Çift Booster fonksiyonlarını kullanmayın. Yangın tehlikesi.

- Ocak yüzeyine çanaklar veya çatal bıçak gibi metal nesneler koymayın yemek pişirirken çünkü olabilirler. aşırı ısınabilir.
- Kapalı kutular veya plastik kaplar içinde yiyecek pişirmeyin.
- Aparatlar veya çatal bıçak gibi sivri metal nesneleri cihazın yuvalarına içeri itmeyin.
- Cihaza yakın yerlerde alev alabilir malzemeler kullanmayın veya saklamayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Fırın açık olduğunda ve hala sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki öğeler çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prizden çekmek için kabloyu çekmeyin (varsa).
- Depolama Bölmesinde ALEV ALABİLİR MALZEMELER KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN (EĞER

KULLANILABİLİR) VEYA CİHAZIN YANINDA.

• Bu cihaz kullanılmakta iken, cihazın yakınında aerosol kullanmayın.

• Bu cihazı KESİNLİKLE değiştirmeyin.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma) her zaman kişisel koruyucu donanım (KKD) kullanın.

• Cihaz hâlâ sıcak ya da çalışır durumdayken temizlemeyin.

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

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

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlara özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

• Cihazı kendi başınıza veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Güç kablosu hasar görürse, değiştirilmesini sağlamak için teknik destek ile derhal iletişime geçin

olası tehlikeleri önlemek için.

• Çatlaklar veya kılcal çatlaklar oluşursa ya da cam-seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağının bağlantısını kesin ve Teknik Servisi arayın.

• Çalışma sırasında veya artık ısı gösterge ışıkları hâlâ yanıyorken ocak yüzeyine dokunmayın veya temizlemeyin.

• Ocak yüzeyine ulaşabilecek çocuklar veya evcil hayvanlar varsa kumanda kilidini etkinleştirin.

• Kullanımdan sonra ocak gözlerini kapatın. Asla yalnızca tencere/detektöre güvenmeyin.

• Çocukları dikkatle gözetleyin; artık ısı göstergesini kolayca göremeyebilirler. Kullanımdan sonra, pişirme bölgeleri kapatılmış olsalar bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.

• Kalp pili veya benzeri cihazları takılı olan kişiler, bu cihazların çalışmasının, frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasında olan indüksiyon alanından etkilenmediğinden emin olmalıdır.

• Elektromanyetik konusundaki hükümlerle uyumlu olarak

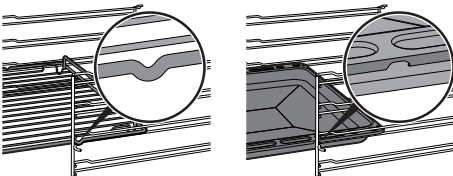
uyumluluk, elektromanyetik indüksiyonlu pişirme ocakları grup 2 ve sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.

Cihazın zarar görme riski

- Yüzeyi çizebilecek ve camın kırılmasına neden olabilecek sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihaza destek yüzeyi olarak güvenmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım boşluklarını tıkamayın.

- Cihaza oturmayın.
- Cihazın açık kapısına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye itilmelidir. Çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.



- Pişirme sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın

91477A166/F

yağlar ve yağların aşırı ısınmasına ve yanıcı alev almasına yol açabilecek işlemler. Çok dikkatli olun.

dikkatli

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneleri saklamayın.

- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- **HERHANGİ BİR DURUMDA KULLANIMI ALAN ISITICISI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.

- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın içinin tabanını alüminyum veya folyo ile kapatmayın.

- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını alt tabanına yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.

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

- İç cam paneline tepsi veya tavaları dayamak için açık kapıyı kullanmayın.

- Pişirme kapları veya ızgara tavaları

ateşin çevresi içindeki perimetreye plakalara konulmalıdır.

- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanlara sahip olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla olanını ocağın üzerinden alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asit maddelerini ocağa dökmemeye özen gösterin.
- Pişirme sırasında ocağa şeker veya şekerli karışımlar dökmeyin.

• Kullanım sırasında cihazın üzerine eriyebilecek veya tutuşabilecek materyal veya maddeler (kağıt, plastik veya alüminyum folyo) koymayın.

• Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.

• Pişirme kaplarını doğrudan cam-seramik yüzeyin üzerine koyun.

• Açık olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya tavalı koymayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatular kullanmayın.

• Çelikten yapılmış parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları (ör. anodize, nikel veya krom kaplama) olan yüzeylerde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

• Aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metalik

cam parçalar üzerindeki süngerler)

• Cam-seramik yüzey darbelere karşı yüksek dayanıklıdır. Ancak pişirme yüzeyine sert, sağlam nesnelerin düşmesini önleyin çünkü kırılabilir.

• Kurarken cihazı yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

• Kapalıyken veya açıkken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

• Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.

• Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

• Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürmeyin; erişilmesi zor alanlara girip durulanabilirler ve zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilirler.

• Cam yüzeyin çizilmesini önlemek için potları kaydırmaktan kaçının. Yükseltin ve gerektiği yerde nazikçe yerleştirin.

Kurulum

• BU ALET BOAT Ya DA KARAVANLARA KURULMAMALIDIR.

• Bu cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.

• Gerekli/負 gerekli kişisel güvenlik önlemlerini her zaman kullanın

cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce koruyucu ekipmanlar (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

• Cihazı dolap kesim deliğine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Gövdenin gerekli açıklıklara sahip olup olmadığını kontrol edin.

• Gövde malzemesinin ısıya dayanıklı olup olmadığını kontrol edin.

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

• Kurulum ve servis, güncel standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

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

• Kablo uçları vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

• İlave elektrikli cihazlar bağlarken dikkatli olun. Bağlantı kabloları sıcak pişirme yüzeyleriyle temas etmemelidir.

alanlar.

• Güç kablosunun yalnızca bir tarafından kurulum veya değiştirilmesi gerekir

nitelikli teknisyen.

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

• Kurulumdan sonra cihazın ulaşılabilir bir prizi veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar ile ayrılmasına izin verin.

• Giriş hattını tüm iletkenlerin açık devreye geçmesini sağlayacak temas ayrılma mesafesiyle III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesme sağlayan bir devre kesici ile donatın, montaj yönetmeliklerine uygun olarak.

• Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

• Kanatlı kapılar açıkken yerinde tutulmaz ve kapanmaya eğilimli olabilir. Kullanım sırasında iç cam cama temas etmekten kaçının; yanıkları önlemek için dikkat edin.

Cihaz amacı

Bu cihaz evde yemek pişirmek için tasarlanmıştır.

çevre. Her başka kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Aynı zamanda kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde misafirler tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulur ve kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu aygıtın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden tüm çalışabilirlik süresi boyunca bütünüyle korunmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi betimleyen görüntüler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile farklı olabileceğini unutmamak gerekir.

Üretici sorumluluğu

Üretici, kişi veya mal zararından dolayı tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen dışına cihazın kullanılması;

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

Tanıtım plakası

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

Atık



Bu cihaz, WEEE Avrupalı yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir from hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını ayırın.
- Cihazın gücünü kesiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya aynı türden bir ürün satın alınırken bayiye geri verin, birebir.

Cihazlarımız çevreyi kirliletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Kontrolü İçin Bilgi Vücutlar

Fanlı çalışma modu

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

Enerji Verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasındaki web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda yer alır.

Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarif bunu gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın.
- Paket üzerinde başka belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözün.
- Farklı türde yiyecekler pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri tek tek pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal süreden birkaç dakika önce pişirme işlemini durdurun. Fırına birikmiş olan ısı ile kalan birkaç dakika pişirme devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.



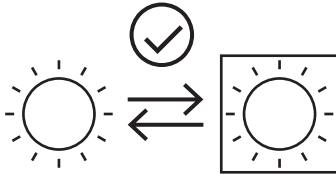
Bilgi/Tipler

Kapanma/stand-by modundaki güç tüketimi ile ilgili bilgi

Kapanma/stand-by modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynaklarına sahiptir.



- Ciharda bulunan aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanım içindir.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

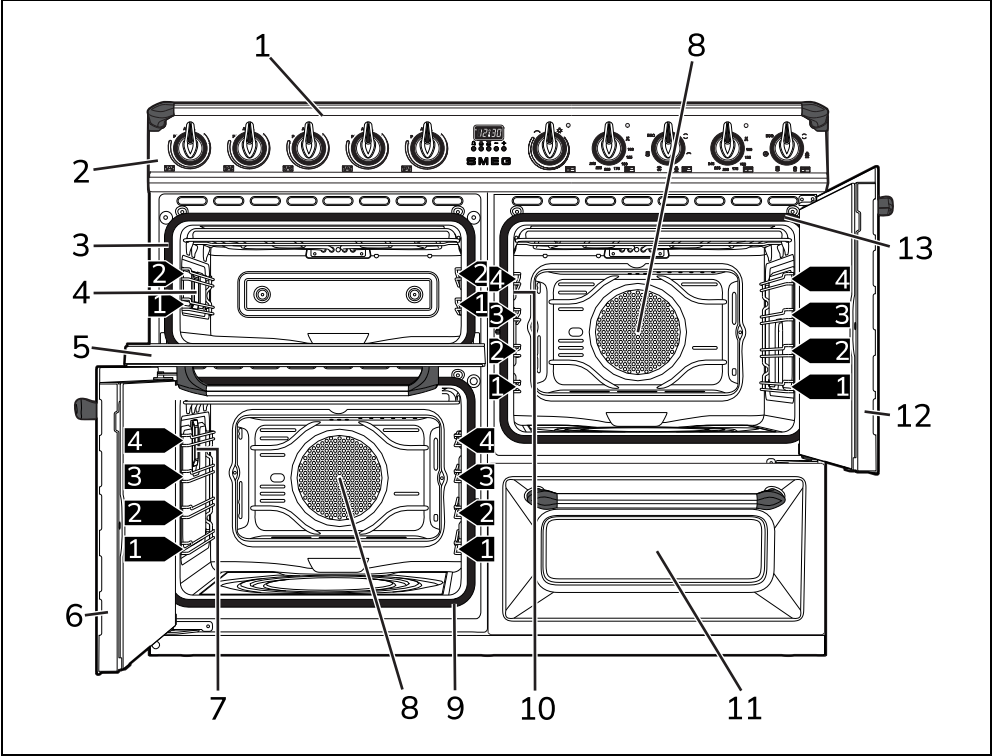
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



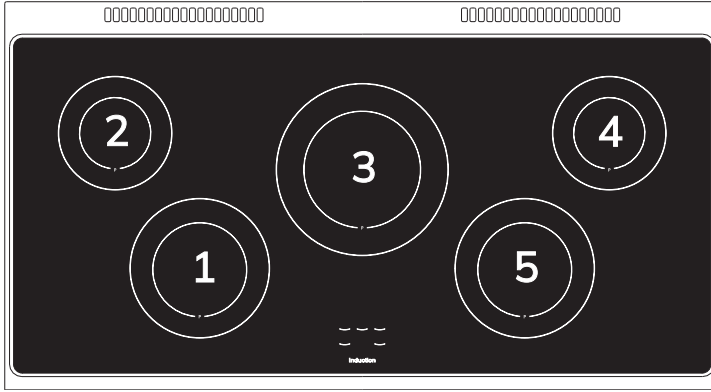
Uyarı/İkaz

TANIMLANMA

Genel açıklama



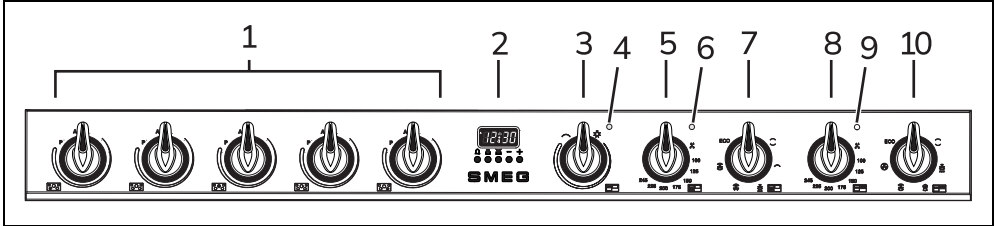
- 1 Ocak
- 2 Kontrol paneli
- 3 Yardımcı fırın contası
- 4 Yardımcı fırın ışığı
- 5 Yardımcı fırın kapağı
- 6 Çok amaçlı fırın kapağı
- 7 Sol çok işlevli fırın ışığı
- 8 Fan
- 9 Sol çok işlevli fırın contası
- 10 Sağ çok işlevli fırın ışığı
- 11 Depolama bölmesi
- 12 Sağ çok işlevli fırın kapağı
- 13 Sağ çok işlevli fırın contası
- 1,2,3... Çerçeve rafı



Bölge	Dış çapı (mm)	Tava Ø min. (mm)	Tava Ø önerilen (mm)	Maks. güç çekimi (W)*	Güç çekimi güçlendirme fonksiyonu (W) *
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

* güç seviyeleri gösterebilir ve kullanılan tava veya yapılan ayarlara bağlı olarak değişebilir.

Kontrol paneli



1 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri
Endüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır. Düğmeleri saat yönünde basıp çevirerek, çalıştırma gücünü 1'den 9'a kadar ayarlayın. Çalışma gücü, ocaktaki ekranda gösterilir.

2 Programlayıcı saat

Güncel saatin gösterimi, programlanmış pişirme işlemlerinin ayarlanması ve dakikada bir zamanlayıcının kullanılması için.

 Programlayıcı saat yalnızca üst çok fonksiyonlu fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı açar veya ısıtma elemanını başlatır; sıcaklık aralığı minimum 50°C ile maksimum 245°C arasındadır.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi ışığı

Yardımcı fırının ısınmaya başladığını göstermek için göstergesi ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönmeye kadar yanar. Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol Çok Amaçlı Fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi en az ve en çok ayar arasındaki gerekli değere saat yönünde çevirin.

6 Sol Çok Amaçlı Fırın Gösterge Işığı
Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol Çok Amaçlı Fırın sol fonksiyonlar düğmesi

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

8 Üst Çok Amaçlı Fırın Gösterge Işığı
Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

9 Üst Çok Amaçlı Fırın Sıcaklık Düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi en az ve en çok ayar arasındaki gerekli değere saat yönünde çevirin.

10 Üst Çok Amaçlı Fırın Fonksiyonlar Düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi en az ve en çok ayar arasındaki gerekli değere saat yönünde çevirin.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akışına neden olur ve kısa bir süre boyunca hatta ayardan sonra bile devam edebilir.

aygıt kapatıldı.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım açıklıklarını tıkamayın.

İç aydınlatma

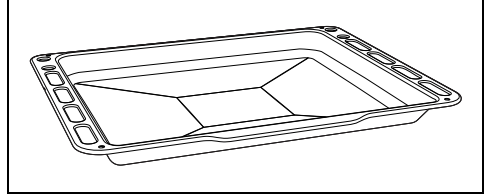
Aletin iç aydınlatması yanar:

- Çok amaçlı fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon dışında.
- Yedek fırın: değişken ızgara düğmesi sembole ya da pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

Aksesuarlar

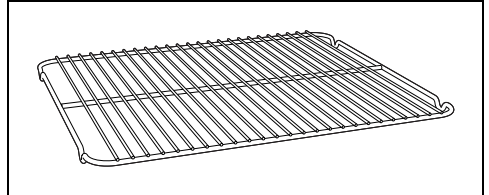
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar bulunmayabilir.
- Gıdalla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Derin tepsi



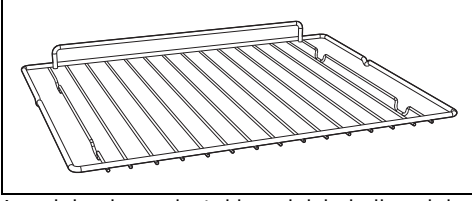
Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve tartılar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirmek için; akıtabilecek yiyecekler için pişirme yapar.

Raf



Yemek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aletin dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri levhası hariç tüm etiketleri çıkarın.
- Tüm alet aksesuarlarını çıkarıp yıkayın (bkz. "CİHÂZIN TEMİZLİĞİ VE BAKIMI" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını kullanma" paragrafı).
2. Üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.



Cihazdaki her bir boşluk için ilk ön ısıtma çevrimi yapın.

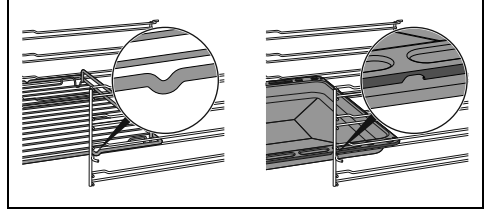
Aksesuarları kullanırken

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağı bakacak şekilde konumlandırılmalıdır ve

fırın boşluğunun arkasına doğru.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ta ki durana kadar.

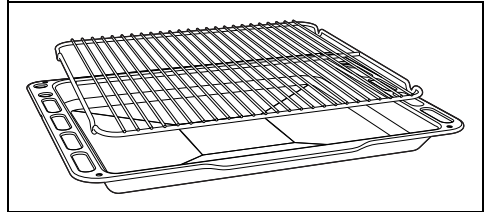


Üretim süreciyle kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmeli.

Böylece yağ, pişirilen yemekten ayrı olarak toplanabilir.



Göz teli kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte yer alır. İlgili pişirme alanı her düğmenin yanına gösterilir. Gerekli güce dönmek için düğmeyi saat yönünde çevirin

ayarlar.



Elektrik ana şebekeye ilk bağlandığında, tüm göstergelerin birkaç saniye boyunca yanmasını sağlayacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.



Kullanımdan sonra, kullanılan sıcak plakaları ilgili sapı 0 konumuna getirerek kapatın. Yemek tenceresi dedektörüne tamamen güvenmeyin.



İndüksiyon sıcak plakaları için uygun, tamamen düz tabanlı tencereler kullanın. Düzgün olmayan bir tabanlı tencere kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini bozabilir ve ocakta tencerenin tespit edilmesini engelleyebilir.

İndüksiyon pişirme için uygun tencereler

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan tencereler metalden yapılmış olmalı, manyetik özelliklere sahip ve yeterince geniş bir tabana sahip olmalıdır.

Uygun tencereler:

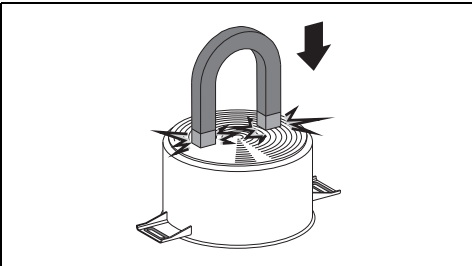
- Kalın tabanlı emaye kaplı çelik tencereler.
- Emaye tabanlı dökme demir tencereler.
- Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum tencereler.

Uygun Olmayan tencereler:

- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, alev geçirmez cam, ahşap, seramik ve terracotta tencereler.

Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için tabana bir mıknatıs getirin: mıknatıs çekiyorsa tencere indüksiyon pişirme için uygundur. Mıknatısınız yoksa tencereye bir miktar su koyup pişirme bölgesine koyup sıcak plağı başlatabilirsiniz. Eğer

ekran  a sembol görünür, bu da tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



Tencere tanıma

Bir pişirme bölgesinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse, hiçbir enerji iletilir ve simge ekranda görünür.  Pişirme zonasına uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine göre ocak açılır. Tencere kaldırıldığında enerji iletimi de kesilir

pişirme bölgesinden (ekran  simge görünecektir). Eğer tencere tanıma fonksiyonu, tencerenin/dolapcalı üzerinde bölgenin küçüklüğüne rağmen etkinleştirilmişse, sadece gerekli enerji iletir.

Tencere tanıma sınırları

Tencerenin tabanının minimum çapı şudur: pişirme bölgesindeki çarpı ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler, tespit edilmemesi riski taşır tespit edilecek ve böylece indüksiyon açılmayacaktır.

Pişirme süresinin sınırlanması

Ocakta, kullanımı sınırlayan otomatik bir cihaz vardır. Pişirme bölgesinin ayarları değiştirilmezse her bölgenin çalıştırma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır. Kullanım süresini sınırlayan cihaz etkinleştirildiğinde pişirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı sesi duyulur ve bölge sıcaksa,

ekran  a sembol görünür.

Güç seviyesini ayarla	Maksimum pişirme süresi içinde saatler
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1.5

K A zun da aşırı ısınmadan koruma
Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı bu durumda olsa bile elektroniklerin soğuması zorlaşır

yüksek. Elektroniklerde aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine olan güç otomatik olarak azaltılır.

Kullanılabilir ısı

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa, gösterge  nda görüntülenir. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol kaybolur.

Isıtma hızlandırıcı



Her pişirme bölgesi, seçilen güçle orantılı bir süre boyunca maksimum gücü iletmeyi sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

Bu işlev, seçilen gücü en kısa sürede elde etmenizi sağlar.

1. Düğmeyi saat yönünün tersine A konumuna getirin ve ardından bırakın. Gösterge şu gösterilir the  sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1..8) 3 saniye içinde seçin. Seçili güç ve sembol, ekranda karşıt kırılma  şekilde yanıp sönecektir.

Güç seviyesi her an artırılabilir. "Maksimum güç" süresi otomatik olarak değişecektir. Hızlanma dönemi bittikten sonra güç seviyesi önceki seçilen ile aynı kalacaktır.



Güç azaltılırsa, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek, ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalır.

Sıcak tut



Sıcak tut işlevi, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak sağlar.

Sıcak tut işlevini etkinleştirmek için çevirin Gerekli bölgenin düğmesini 0 (kapalı) ile güç seviyesi 1 arasındaki ara konuma getirerek ilgili ekranda sembol  ne kadar tutun.

Boosteri Fonksiyonu

Boosteri fonksiyonu, pişirme bölgesini en yüksek güçte en fazla 5 dakikaya kadar etkinleştirmeye olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızlıca kaynatmak veya eti izgara yapmak için kullanılabilir.

• Boosteri fonksiyonunu etkinleştirmek için düğmeyi saat yönünde P konumuna getirin, bu konumda tutun

göstergede karşıt kırılma  gelen ekranda sembol görüldüğünde ve ardından düğmeyi bırakın.

- 5 dakika sürekli çalıştıktan sonra, Boosteri fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9 ile devam eder.

- Boosteri işlevini devre dışı bırakmak için başka herhangi bir güç seviyesi seçin.



Boosteri fonksiyonu ısıtma Hızlandırıcı işlevinden önceliklidir.

wHob güç sınırlaması

Yukarıdaki indüksiyon ocağı 7,4 kW ile çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4,8 kW veya 3,7 kW olarak da ayarlanabilir.

1. Cihazı ana güç kaynağından ayırın ve güç yeniden açılmadan önce 10 saniye bekleyin.



Ocak güç sınırlaması, ana güç kaynağına bağlandıktan sonra 2 dakika içinde ayarlanmalıdır.

2. Ön sol ve ön sağ pişirme bölgelerinin düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve 3 saniye bu konumda tutun.

Arka sol ve arka sağ pişirme bölgelerinin ekranları "7." ve "4" gösterir (güç 7.4 kW).

3. Düğmeleri serbest bırakın.
4. Güç sınırlamasını değiştirmek için adımları 2 ve 3 tekrarlayın; ilgili ekranlarda "4." ve "8" (4.8 kW güç) veya "3." ve "7" (3.7 kW güç) görününceye kadar.

Gerekli güç seviyesinde düğmeleri serbest bıraktıktan sonra değişiklikleri kaydetmek için ekranların kapanmasını bekleyin.



Görüntüler kapandıktan sonra güç seviyesi tekrar değiştirilebilir; cihazı güç kaynağından ayırmanıza gerek yoktur.



Güç kaybı durumunda bile son güç ayarı geçerli kalacaktır.

Kontrol kilidi

Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygunsuz kullanımdan koruyan bir aygıttır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalı olduğunda, ön ve sağ arka bölgelerle ilişkili iki düğmeyi "A" konumuna getirin.

2. Semboller görünene kadar çevirmeyi devam edin ekranda görününceye kadar.
3. Düğmeleri serbest bırakın.

Kontrol kilidini çıkarmak için daha önce tarif edilen aynı işlemleri tekrarlayın.



Güç kaynağında uzun bir kesinti sonrasında kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda yukarıda açıklandığı gibi etkinleştirin.

Hata kodları

Semboller bir veya daha fazla düğmenin "A" veya "M-A" konumlarında 30 saniyeden uzun süre tutulduğunu gösterir. Hata mesajı kaybolması için düğmeleri bırakın. Ekranda şu görüntülenirse

hata kodu ve, tek destekte başvurun yardım.

Depolama bölmesini kullanmak (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi, fırının altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli metalik nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Fırını açma

Fırını açmak için:

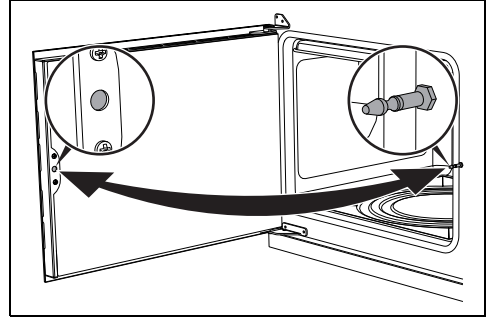
1. Fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçin.



Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda basınız.

Çok işlevli fırının kapısını açıp kapama



Çok işlevli fırınlar sallanan kapıya sahiptir. Açmak için kapak kolunu kendinize doğru çekin. Kapatmak için kapıları mekanik bir "klinik" sesi duyulana kadar ittirin.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

DAİRESEL + ALT KISIM



Yüzeyde pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmek üzere. Turta, her türlü yemeğe uygun.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere düzgün bir kızarma verir.

HIZLI BELLEK DEFROSTU



Fanı tek başına çalıştırmak

Fırın içinde oda sıcaklığı havasının eşit dağılımını sağlar, herhangi bir tür yiyeceğin pişmesine olanak tanır. çözülmesini sağlar.

VANTİLATÖR İLE DESTEKLENEN



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

DİP NOTU



Isı hızla ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, koku veya tatların karışmadan birden çok seviyede pişirme için idealdir.

IZGARALI FANI



Kalın et dilimlerinde bile en iyi ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için idealdir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur düşük enerji tüketimi. Tüm türler için önerilir yoğun nem üretebilecek gıdalar hariç (örneğin sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri ön ısıtma yapmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonuyla pişirme (ve ön ısıtma) süreleri uzar ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.

BUHARLI TEMİZLEME (bazı modellerde sadece)



Bu fonksiyon, tabanın altında bulunan çöküntüye az miktarda su dökülmesiyle üretilen buhardan temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi



Pişirme süresi düğmesi



Pişirme düğmesinin sonu



Değer azaltma düğmesi



Değer artırma düğmesi



Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun. Bu halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımdan veya güç kaybından sonra, basan fırın göstergesinde yanıp sönecek cihazın göstergesinde.

1. Saat ile dakikalar arasındaki noktaya basın, aynı anda ve düğmelerine basın. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.
2. Zamanı kullanarak ayarlayabilirsiniz ve düğmeleri ile. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 5 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi bırakır.
4. Gösterge üzerindeki sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunuz göstergesidir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp sonlandıran fonksiyondur.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.
2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
3. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekranda görülmeyecektir.
4. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde gösterimde, the sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve zili çalar.

5. Buzzerı kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

6. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmeleri basın.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmeleri basın. Fırın ardından manuel olarak kapatılmalıdır.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda pişirme işlemini durdurmanıza olanak veren özelliktir.

1. Önceki noktada tarif edildiği gibi pişirme süresini ayarlayın: Zamanlı pişirme.

2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanı ekrandaki görüntülenir (güncel zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. Fonksiyonun çalışması için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Şu anki zaman ve simge A ekranında görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacak. Üzerinde olanlarda ekranda, sembol kapanır, A sembol titrer ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için basın ve aynı anda basın. Ardından fırını manuel olarak kapatmanız gerekir.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için zamanını görüntülemek için düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanını görüntülemek için düğmeye basın.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı, pişirme işlemini durdurmaz; belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basarak, ekranda 0:00 için görünür ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika hatırlatıcıyı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Şu anki zaman ve

ve işlemler üzerinde görünür görüntü.

Belirlenen süre dolduğunda ziller çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azalt düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi görüntülemek için basın the düğme.

Ayarlanmış verilerin silinmesi

Program setini sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zilin ses seviyesinin ayarlanması

Zil üç ton seçeneğine sahiptir.

Zil çalışırken ayarı değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fanlı işlev kullanın.
- Dışarıda fazla pişmeyi önlemek için sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltılamaz (yiyecek dışı aşırı pişebilir ve içi az pişebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın ya da kızartmayı parmakla bastırarak kontrol edin.

kaşık. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmelidir.

Izgara ile pişirme tavsiyeleri

• Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, eti soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koysanız bile ızgara olarak kızartabilirsiniz.

• Varsa ızgara fonksiyonlu Fan ile fırını ızgara öncesi önceden ısıtmanızı öneririz.

• Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

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

• Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

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

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

Pişirme bilgileri tablosu (çok amaçlı fırın)

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Makarna güveci	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Dana küllemesi	2	DÖNMECE	2 180 - 190		90 - 100
Domuz filetosu	2	DÖNMECE	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	15
Hindî bifteği roastı	1	DÖNMECE	2	200	40 - 45
Çıtır tavşan roastı	1.5	DÖNMECE	2 180 - 190		70 - 80
Hindî gövde gövde kemiksiz hindî göğsü gövdesi	3	DİĞER CIRCULAIRE	2 180 - 190		110 - 120
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	DİĞER CIRCULAIRE	2 180 - 190		170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	DİĞER CIRCULAIRE	2 180 - 190		65 - 70

1. yüzey 2. yüzey

Tablodaki süreler önyüklemeye sürelerini içermemektedir ve yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.

İki raf üzerinde pişirme tavsiyeleri:

• Yetkili Destek Merkezleri'nden temin edilebilen iki raf kullanmanızı öneririz.

• Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

• Rafları aralarında boş bir raf bırakacak şekilde konumlandırın.

• Yiyecek türüne ve fırındaki miktara bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raflı pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

• İki rafta pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCULAIRE+ALT.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kapta yerleştirin.

• Yemeğin üst üste binmesini önleyin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan sıvı gıdadan akıp gider.

• En narın kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalanma için fırının altına bir kap su konulmalıdır.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Kuzu pirzola	1.5	Izgaralı FAN	3	260	15 5
Kurban kaburgası	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Et marinatası?	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	4	260	10 7
Somon alabalığı	1.2	DİĞER CİROLİ	2 160 - 170		35 - 40
Dere ıstiridye balığı	1.5	DİĞER CİROLİ	2 160-170		60 - 65
Uskumitta	1.5	DİĞER CİROLİ	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	FAN DESTEKLİ	2 260		8 - 9
Ekmek	1	DİĞER CİROLİ	2 190 - 200		25 - 30
Fokaccia	1	DİĞER CİROLİ	2 180 - 190		20 - 25
Bundt kek	1	CIRCULAIRE	2 160		55 - 60
Turta	1	STATIC	2 170		30 - 40
Ricotta keki	1	CIRCULAIRE	2 160 - 170		55 - 60
Reçelli tart	1	CIRCULAIRE	2 160		20 - 25
Cennet keki 1.2		CIRCULAIRE	2 160		55 - 60
Profiterol	1.2	CIRCULAIRE	2 180		80 - 90
Pandispanya	1	CIRCULAIRE	2 150 - 160		55 - 60
Pirinç pudingi	1	CIRCULAIRE	2 160		55 - 60
Briyoş	0.6	CIRCULAIRE	2 160		30 - 35
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgi tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Sosisler	1.5	GRILL	2 MAX		13 - 15
Domuz pirzolası	1.5	GRILL	2 MAX	15	5
Kuşbaşı kaburga	1.5	IZGARA	2 MİKTAR	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MİKTAR	7	8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARA	2 MİKTAR	10	5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	2 MİKTAR	10	7
Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanım sonrası düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük olağan temizlik

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar vereceği için çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaayın.

Şekerli gıdaların kalıntılarının (ör. reçel) fırının içinde katılaşmasına izin vermeyin. Çok uzun süre katı kalırsa fırının emaye iç kaplamasına zarar verebilir.

Cam seramik ocağın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Ocağı, normal bir cam seramik temizleme ürün kullanarak temizleyin ve bakımını yapın. Her zaman üreticinin talimatlarını izleyin. Bu ürünlerdeki silikon, kiri de zorlaştıran koruyucu ve su itici bir zar oluşturur. Tüm izler bu zar üzerinde kalır ve bu nedenle kolayca temizlenebilir. Temizlikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulaayın. Isıtıldığında agresif bir reaksiyona girebileceği ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebileceği için pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Alüminyum tabanlı tencerelerden kaynaklanan açık renkli izler sirkeyle nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanmış kalıntıları temizleyin; ardından suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulaayın. Marul veya patates temizlerken ocağın üzerine düşmüş olabilecek kir, tencereyi hareket ettirirken ocağı çizebilir. Bu nedenle, ocak üzerindeki kirleri

pişirme yüzeyini hemen. Renk değişimleri camın çalışmasını ve stabilitesini etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde bir değişiklik değildir; fakat

yalnızca temizlenmemiş kalıntıların karbonlaşmasıdır. Özellikle alüminyum olan tencerelerin/tabak tabanlarının yüzey üzerinde sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanılması nedeniyle parlak yüzeyler oluşabilir. Bunları geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarmak zordur. Temizlik işlemini birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Aşındırıcı deterjanların kullanılması veya tencere tabanlarının sürtünmesi, zamanla ocaktaki dekoru aşındırabilir ve leke oluşumuna katkıda bulunabilir.



Üreticinin dağıttığı temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.



Temizlikten sonra, su veya deterjanın çalışmasını engellemesini ya da göze hoş görünmeyen izler oluşturmasını önlemek için cihazı iyice kurulaayın.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizliğine yönelik ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

Düğmeler, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Yerlerinden, yuvalarından dışarı çekilerek çıkarılabilirler.

Kapağın temizlenmesi

Kapak camının temizlenmesi

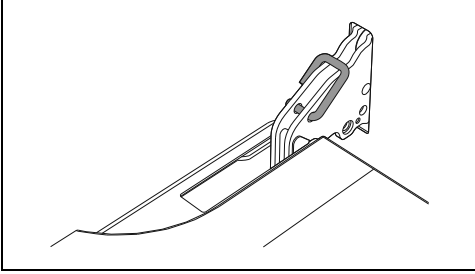
Kapağın camı her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda, nemli bir sünger ve normal bir deterjanla yıkayın.

Kapağın çıkarılması (yalnızca yardımcı fırın)

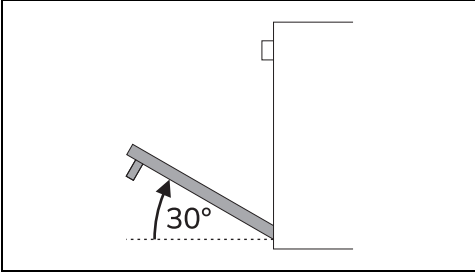
Daha kolay temizlik için kapağı çıkarmanız ve bir çay havlusunu üzerine koymanız önerilir.

Kapağı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

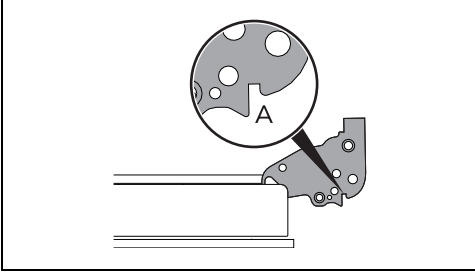
1. Kapağı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pimi takın.



2. Kapağı iki yandan iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

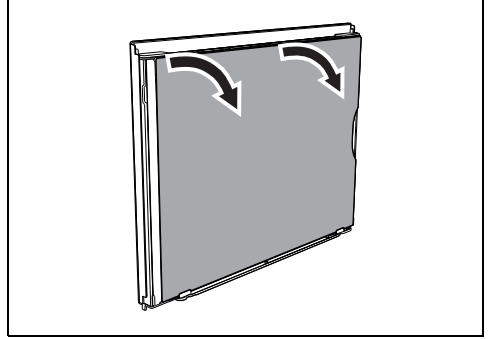


3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; oluklu bölümler A'nın yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.

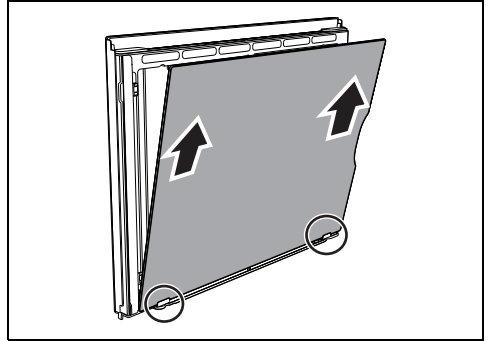


4. Kapağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

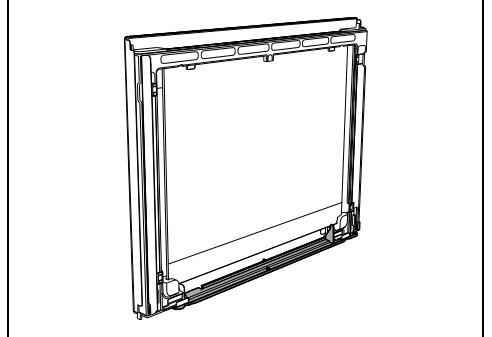
kapağa yerleştirilmiş 4 pimi yuvalarından çıkarmak için.



2. Ardından cam paneli yukarı doğru çekin ve kapağın altındaki braketlere dikkat edin.



3. İç cam çıkarıldıktan sonra damlama tutucu şeride erişmek mümkündür.



4. Temizledikten sonra iç cam paneli braketler üzerine tekrar yerleştirin. Ortaladığınızdan emin olun ve ardından kapağın üzerindeki yuvalarına 4 pini, şeritlerin yardımıyla sağlam şekilde takın.

İç cam panellerin çıkarılması
Temizlemeyi kolaylaştırmak için kapağın iç cam panelleri çıkarılabilir.

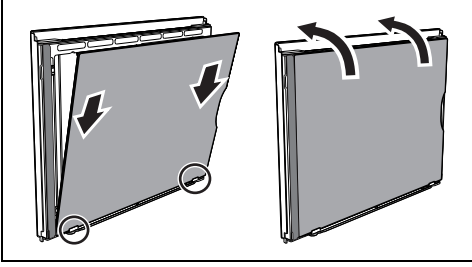


Temizlemek için mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

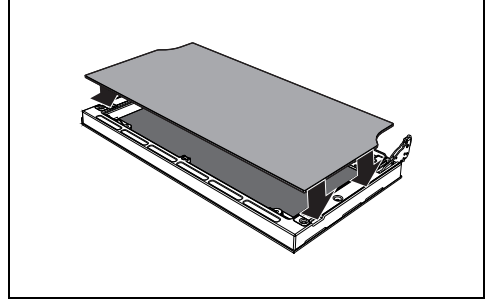
Çok fonksiyonlu fırın kapağı

1. Üst kısmı nazikçe çekerek iç cam paneli çıkarın; içinde oklarla gösterilen hareketi izleyin.

üst nivöl ve alt düzeyleri, kusursuz bir uyum elde etmek için sağa sola doğru.



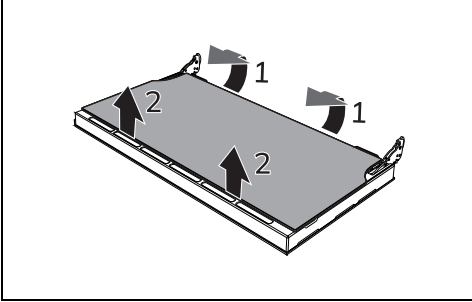
uzun basınç uygulayarak fırın kapağındaki 4 pimi yuvalarına sabitleyin.



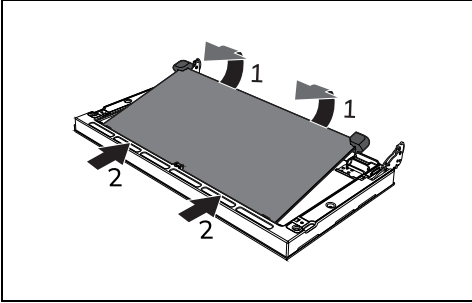
Yardımcı fırın kapağı

1. Oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek arka kısımdan nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı çekin (2). Bu şekilde cam ile ilişkili 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.



3. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra orta cam panelleri yerine takın.

5. İç cam panelini merkeze dikkat ederek yeniden yerine konumlandırın ve ardından yerine yerleştirin ve

Fırın yatağını temizleme

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

Gıda artığının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, bu emayenin zarar görmesine neden olabilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapak;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirme cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde olumsuz etkisi yoktur.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. İçerideki herhangi kirleri temizleyin.

3. Cihazın iç kısmını yumuşak bir bezle kurulaştırın.

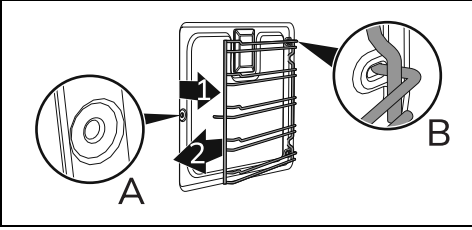
4. İç kısmı tamamen kuruyuncaya kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerini çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın iç boşluğunun içine doğru çekin; A kanalından çıkartıp, B koltuklarından kaydırın.

geri.



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

Fırın tavanının temizlenmesi (bazı modeller/kabuklar için yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

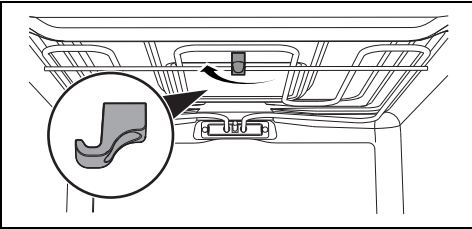


Yanlış kullanım
Cihazın hasar görme riski

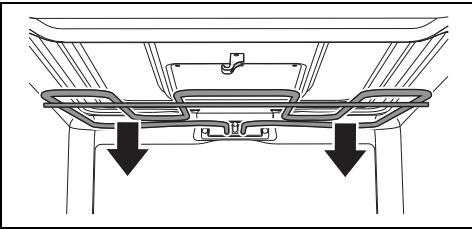
- Temizleme sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın kabının tavanını kolay temizlemek için eğilebilen ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırıp tutma mandalını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazikçe aşağı itin.



3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını tekrar yerine koyun ve kilitleme mandalını kilitleyecek şekilde çevirin.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean fonksiyonu biradır kirleri gidermenize yardımcı olan bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve buhar ile yumuşatılır ve daha sonra kolayca çıkarılır.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hacimden çıkıp çıkmadığından emin olun.

- Fırına sprey başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciyi püskürtmemeyin.

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

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyonlar kolunu simgeye veya  (varsa).

2. Sıcaklık kolunu simgeye  ayarlayın.

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon kolunu 0 konumuna getirerek işlevden çıkın.

2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle temizleyin.

3. Sert çıkarılamayan birikintileri kaldırmak için pirinç tel çeren çizilme yapmayan bir sünger kullanın.

4. Yağ kalıntıları durumunda özel fırın temizleme ürünleri kullanın.

5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Takılıysa kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tekné destek çerçevelerini değiştirin.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin nafoş kokular almasını önlemek için:

- İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan yardımcı özellik ile kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı eş zamanlı bir katalitik çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünü değiştirme



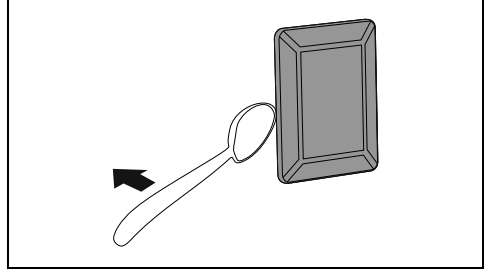
Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

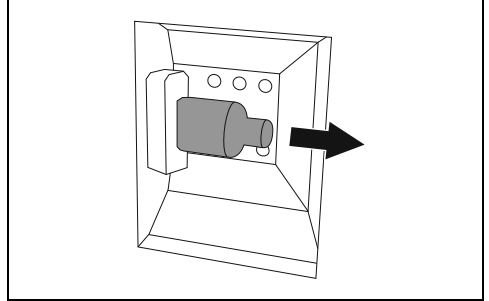
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

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



Çelik emaye yüzeyini çizmeye dikkat edin.

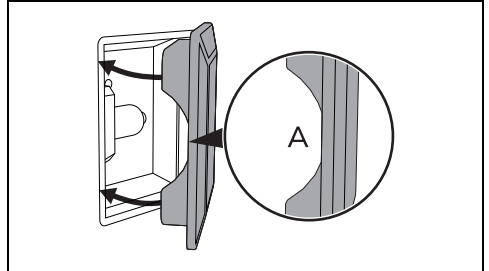
4. Ampulü dikkatlice kaydırıp çıkarın.



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

5. Ampulü aynı türde birisiyle değiştirin (40 W).

6. Kapak yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine tamamen oturacak şekilde bastırın.

KURULUM



Cihaz alanında yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır.

Konumlandırma

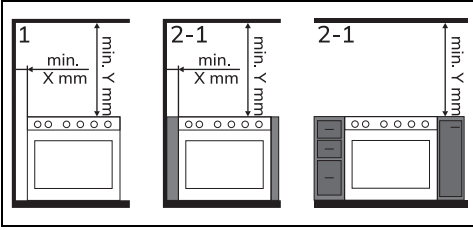


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayakta duran
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek olan duvarlara, cihazın yanından en az X mm mesafede yerleştirilebilir. Cihazın tezgahının üzerine monte edilen duvar üniterinin en az Y mm ile cihazdan uzakta konumlandırılması gerekir.



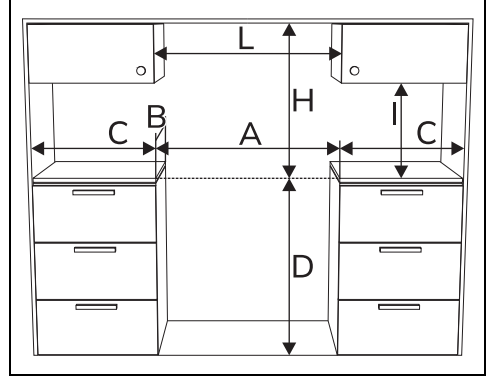
X 150 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz kuruluysa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna bakın.

Cihazın toplam boyutları

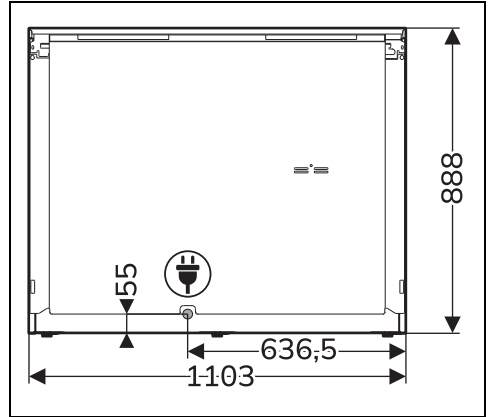


A	1103 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	1103 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

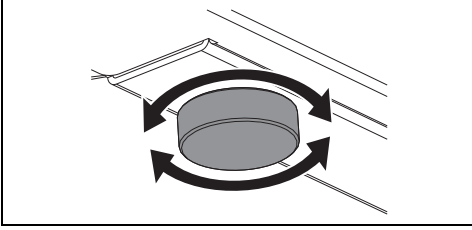
2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihazın boyutları



Elektrik bağlantı konumu

Cihazı düzleştirme



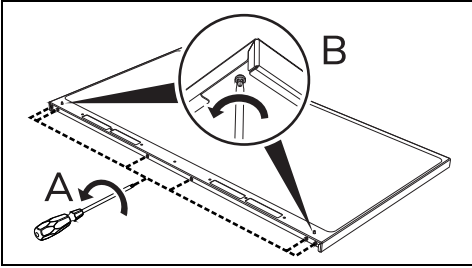
Daha fazla stabilite sağlamak için cihaz zeminde düz olmalıdır:

- Cihaz yere sağlam ve düz konuma gelinceye kadar alt ayakları vidalayın veya sökün.

Yükseltici parçanın birleştirilmesi

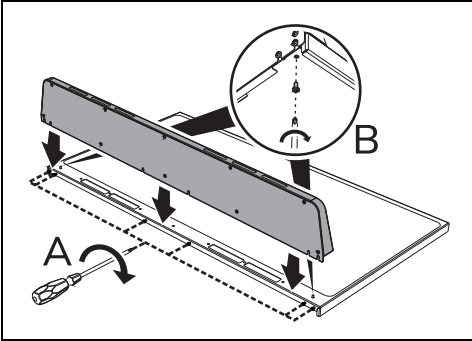
Yükseltici parçanın da cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp sabitlenmesi gerekir.

1. Ocak arkasındaki 6 vidası (A) gevşetin ve alttaki iki vidasını (B) sökün.



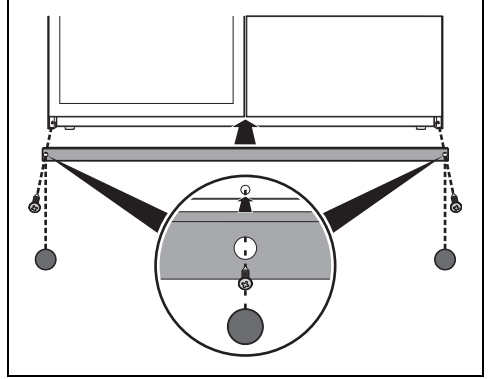
2. Yükselticiyi ocağın üzerine yerleştirin. Yükselticinin alt 6 yarığını daha önce gevşetilen ocak arkasındaki 6 vida ile hizalayın.

3. Ocağın arkasındaki 6 vidasını ve alttaki 2 vidasını sıkın.



 Sağlanan yükseltici parça ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Taşınabilir kapağın montajı



Kiliç tabanının her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp sabitlenmesi gerekir.

1. Kiliç tabanını cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Kiliç tabanını cihazın sabitlenmesi için iki yan vidasını vidalayın.
3. Verilen plastiklerle kiliç tabanının deliklerini kapatın.



Sağlanan kiliç tabanı ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Giriş değerlerini plakedeki verilerle karşılaştırın.

Teknik veriler, seri numarası ve marka adı bulunan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

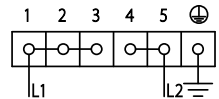
Cihaz diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun olan bir iletkenle toprağa bağlı olmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 2~

3 x 10 mm²

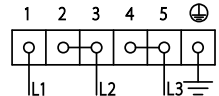
üç damar kablo



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

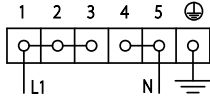
dört damarlı kablo



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

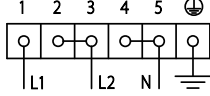
üç çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

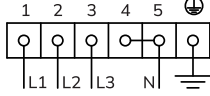
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

beş çekirdekli kablo



Görünen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.

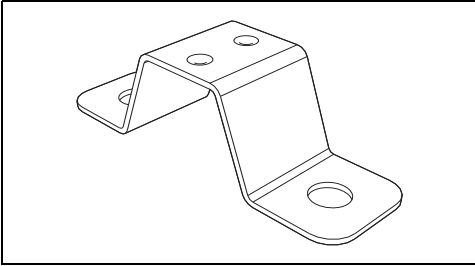


Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

• Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcılara doğru nasıl kullanacağını açıklayın.

Yedek kelepçe



10 mm² iç kesitli kabloyla bağlanırken, kablonun doğru güvenli şekilde sabitlenmesini sağlamak için mevcut kelepçe, verilen ile değiştirilmelidir.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam bağlantı kopuşu sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip bütün kutuplu bir sigorta ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre olan kesici, AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Kurulum yapan kişi için talimatlar

• Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanıyorsanız (varsa), fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

• Güç kablolarını bükmeyin veya sıkıştırmayın.
• Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.