

S M E G

TR62IP

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	46
1.1 Genel güvenlik talimatları	46
1.2 Üretici sorumluluğu	51
1.3 Cihazın amacı	51
1.4 Atık	51
1.5 Tanıtım plakası	52
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	52
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	52
2 Açıklama	53
2.1 Genel Açıklama	53
2.2 Pişirme ocağı	54
2.3 Kontrol paneli	55
2.4 Diğer parçalar	56
2.5 Mevcut aksesuarlar	56
3 Kullanım	58
3.1 Talimatlar	58
3.2 İlk kullanım	59
3.3 Aksesuarların kullanımı	59
3.4 Ocağın kullanımı	60
3.5 Fırınlarda kullanımı	66
3.6 Pişirme önerileri	67
3.7 Programlayıcı saat	69
4 Temizlik ve bakım	74
4.1 Talimatlar	74
4.2 Cihazın temizliği	74
4.3 Kapağın sökülmesi	76
4.4 Olağan dışı bakım	80
5 Kurulum	82
5.1 Konumlandırma	82
5.2 Elektrik bağlantısı	85
5.3 Montajcı için talimatlar	86

ORJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRİSİ

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerinin korunmasına yönelik tüm talimatları içeren bu kullanım kılavuzunu dikkatle okumanızı öneririz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım esnasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.
- Fırın içinde yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Bir yangını veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya diğer uygun örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimatlandırıldığı sürece kullanılabilir.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşın altında olanları güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizleme ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavaları koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşturabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa onlara asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.



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

• Kullanım sırasında tezgah yüzeyine tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal eşyalar koymayınız, aşırı ısınabilirler.

• Cihaza sivri metal objeler (çatal/bıçaklar) takmayınız.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyiniz.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölümünü açmayınız.

• Fırını kullanımdan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

• Uygunsa depolama bölmesinde veya cihazın yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.

• Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosoller kullanılmamalıdır.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• Bu cihazı değiştirmeyiniz.

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

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

• Kurulum ve yardım müdahalelerini mevcut standartlara göre nitelikli personel tarafından yaptırın.

• Cihazı kendiniz tamirmeyi veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan tamirmeyi denemeyiniz.

• Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyiniz.

• Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.



Talimatlar

Cihazı hasar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozif deterjanlar (ör. temizleme tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğu kadar girilecek şekilde yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakmalıdır.

- Cihaza oturmayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

- Yağların veya yağların sızabileceği pişirme işlemleri sırasında cihaza asla dikkat edilmeksizin bakmayın; bu durumda ısıtılıp yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın: yangın tehlikesi.

- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.

- Fırın yakınında herhangi bir spreylere ürün püskürmeyin.

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.

- Aşırı kapalı tenekeler veya kaplar fırına koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kapatmayın.

- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına yerleştirmeyin.

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

- Açık kapıyı tepsi veya tavaları iç cam camına dayamak için kullanmayın.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.

- Tüm tencerelerin düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.



• Sıvı kaynayıp taşıdığında veya sıçradığında, gevşek kısmı ocağın üzerinden alın.

• Ocağa limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin dökülmemesine özen gösterin.

• Açık konumdaki pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tencereleri koymayınız.

• Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplaması olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyif deterjanlar (ör. paspas tozları, lek temizleyicileri ve metal süngerler) kullanmayın.

Kurulum

• Bu cihaz bir tekne veya karavan içinde kurulamaz.

• Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

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

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun şekilde toprak bağlantılı olmalıdır.

• En az 90°C dayanabilen kablolar kullanın.

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



Talimatlar

Bu cihaz için

- Kullanımdan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıcak pliteleri kapatın. Pişirme kapları dedektörüne yalnızca güvenmeyin.

- Çocukları dikkatli izleyin; kalıntı ısının göstergesini kolayca göremeyebilirler. Pişirme bölgeleri kapatılsa bile belli bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocağa dokunmamasını sağlayın.

- Ocak yüzeyine sert, sağlam nesnelerin düşmesini önleyin.

- Ocağı bir destek yüzeyi olarak kullanmayın.

- Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya kullanım kılavuzunda uygun olarak gösterilen ocak koruyucuları kullanın veya cihazla entegre edilmiş ocak koruyucular kullanın. Uygun olmayan koruyucular kazalara yol açabilir.

- Crack veya çatlaklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını devre dışı bırakın ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

- Ampul değiştirilmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Cihazın açık kapağına hiçbir ağırlık yüklemeyin veya üzerine oturmayın.

- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Pazen takılı olan veya benzer cihazlara sahip kişiler, bu cihazların çalışmasının, 20 ile 50 kHz arasında değişen indüksiyon alanı tarafından tehlikeye atılmadığından emin olmalıdır.

- Elektromanyetik uyumluluk hükümlerine uygun olarak, elektromanyetik indüksiyon pişirme ocağı grup 2 ve sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.



1.2 Üretici Sorumluluğu

Üretici, şahıslar veya mal üzerinde meydana gelen zararlardan hiçbir sorumluluk üstlenmez:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir bölümüne müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz Amacı

- Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygun değildir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Bertaraf/Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC,

2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, güncel Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye tehlike olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç Gerilimi

Elektrik Çarpma Tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye iade edin; birebir karşılıkla.



Talimatlar

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayınız.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanıtım plakası

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

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen korunmalı ve kullanıcının erişimi altında tutulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz

Bu kullanıcı kılavuzunu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunu ile ilgili genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler.

Temizleme ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Öneri

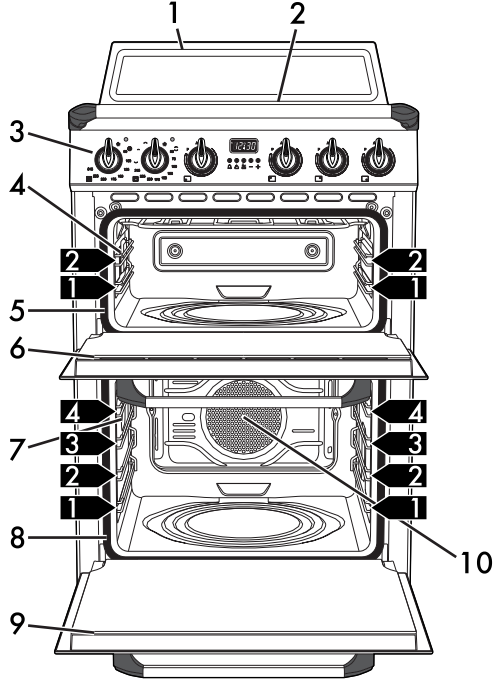
Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Yükseltme

2 Pişirme aralığı

3 Kontrol paneli

4 Yardımcı fırın ışığı

5 Yardımcı fırın contası

6 Yardımcı fırın kapısı

7 Ana fırın ışığı

8 Ana fırın contası

9 Ana fırın kapısı

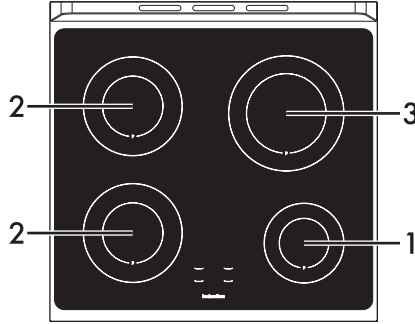
10 Fan

1,2,3 Raf/tepsi destek çerçevesi rafı



Açıklama

2.2 Pişirme ocakları



Bölge	Dış çapı (mm)	Maks. güç çekimi (W)*	Güç çekimi in takviye fonksiyonu (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

* Güç seviyeleri yaklaşık olup kullanılan tava veya yapılan ayarlara göre değişebilir.

Endüksiyon pişirmenin avantajları

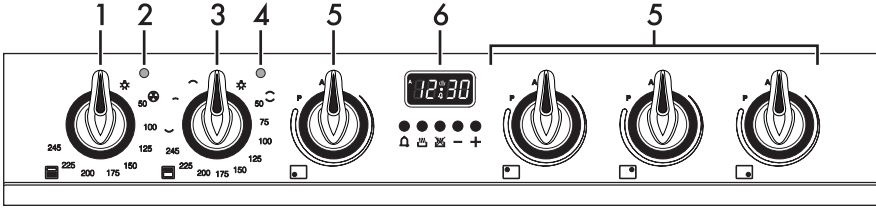


Ocak her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tavada termal akımı indükleyen elektromanyetik bir alan oluşturur. Bu, ısığın artık ocağın tavaya iletilmediği, endüktif akım ile doğrudan tavada oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerji doğrudan tavaya iletildiği için (uygun manyanlaşabilir pişirme tenceresi gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye kıyasla.
- Enerji yalnızca ocağa konulan tava iletilmesi nedeniyle güvenlik artırılmıştır.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tavanın tabanına iletilen yüksek enerji seviyesi.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tavin tabanında ısıtıldığı için yanma tehlikesi azaltılır; taşan yiyecekler yapışmaz.



2.3 Kontrol paneli



1 Ana fırın kolu

Ana fırın içindeki ışığı açmanıza veya fanlı pişirme sıcaklığını 50°C ile 245°C arasında ayarlamanıza olanak tanır.

2 Ana fırın göstergesi ışığı

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için gösterge lambası yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

3 Yardımcı fırın kolu

Fırını içinde ışığı açmanıza, 50°C ile 245°C arasında sabit pişirme sıcaklığı ayarlamanıza veya maksimum sıcaklıkta diğer işlevlerden birini seçmenize olanak tanır.

4 Yardımcı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için gösterge lambası yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Ocak pişirme bölgesi kolları

Elektrikli indüksiyon ocaklarındaki pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak plakanın çalışma gücünü en az 1'den en fazla 9'a ayarlamak için koluları saat yönünün tersine çevirin.

Çalışma gücü, ocakta bulunan ekranda gösterilir.

6 Programlayıcı saat

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcısını programlamak için kullanışlıdır.



Açıklama

2.4 Diğer parçalar

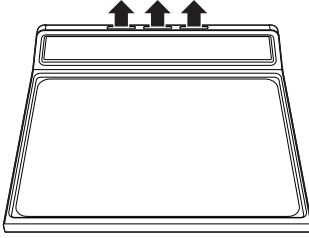
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

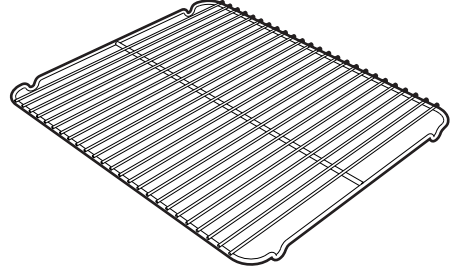
- Fırın düğmesi (ana veya yardımcı) konuma getirildiğinde
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde

2.5 Mevcut aksesuarlar



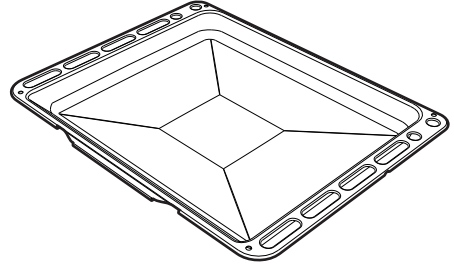
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sağlanmaz.

Tepsi rafı



Sızıntı yapabilecek yiyecekleri pişirmek için tepsinin üstüne yerleştirilir.

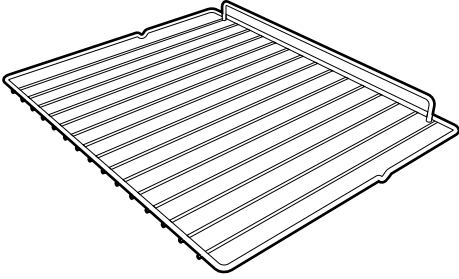
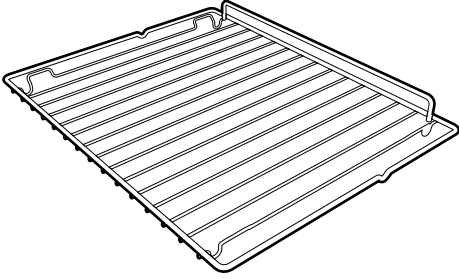
Tepsi



Üstteki rafa konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar ile fırında pişirilen tatlılar için yararlıdır.



Raf



Yemek pişirirken yiyecek kaplarını desteklemek için kullanılır.



Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar güncel mevzuata uygun maddelerden üretilmiştir.



Tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanınız.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içinde yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri fırın içinde hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri hareketlendirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buhar çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya gümüş folyo sayfaları ile kapatmaktan kaçının.
- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, fırının içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Açık kapıyı iç cam cama dayanarak tencereleri veya tepsileri koymak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın sınırları içinde yere konulmalıdır.
- Tüm tavaların düzgün ve düz tabanlı olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı kaynayıp taşarsa veya dökülürse, fazla olanı ocağın üzerinden alın.
- Tabanları tamamen düz ve pürüzsüz olmayan tavaları asla koymayın.
- Ocak yüzeyine sert, sabit nesnelerin düşmesini önleyin.
- Sızıntı veya çatlak fark ederseniz, cihazı hemen kapatın, güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocak yüzeyini destek amacıyla kullanmayın.



Kullanım sırasında yüksek sıcaklıklar
Yangın tehlikesi veya patlama

- Cihaza yakın hiçbir sprey ürün püskürtme.
- Aleti yakabilir malzemelere yakın kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın gövdesinden teknik veriler plakasını istisna olmak üzere tüm etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik bölümüne bakınız).

Fırın içi

4. Üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cam seramik ocak

5. Ön pişirme alanlarının her birine su dolu bir tava koyun ve en yüksek güç ayarında en az 30 dakika çalıştırın.

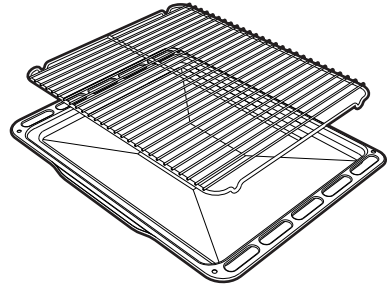
6. 30 dakika sonra ön pişirme bölgelerini kapatın ve bu işlemi arka pişirme bölgeleri ve varsa merkezi pişirme bölgesi için tekrarlayın.

7. Yukarıdaki işlemleri yaptıktan sonra kontroller düzgün çalışmazsa, nem tamamen buharlaşana kadar işlemleri uzatmak gerekebilir.

3.3 Aksesuarları kullanma

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen yiyeceğin yağları ayrı olarak toplanabilir.



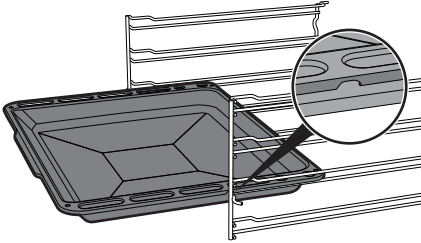
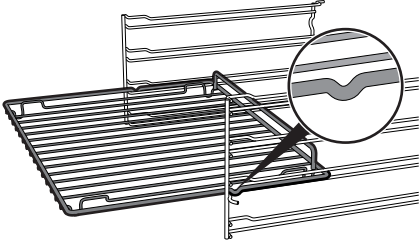


Kullan

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar sokulmalıdır.

- Rafı kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri fırının arkasına doğru aşağıya dönük olmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe içeri itin ve durana kadar ilerletin.



Daha önce ilk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan artıklarını çıkarmak için temizleyin.

3.4 Ocak kullanımında



Elektrik ana şebekesine ilk bağlantıda, birkaç saniye boyunca tüm gösterge lambalarını açacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.



Kullanımdan sonra, ilgili düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıcak plitaları kapatın. Pişirme takım detektörüne yalnızca güvenmeyin.

Aygıtın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir aradadır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir.

Gerekli güç ayarına ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

Endüksiyon Ocakta kullanılabilir pişirme kapları

Endüksiyon ısıtıcı yüzeyinde kullanılan kaplar metalden yapılmış olmalı, manyetik özelliklere sahip ve tabanı yeterince büyük olmalıdır.

Uygun pişirme kapları:

- Kalın tabanlı mine kaplama çelik kaplar.
- Mine kaplı dökme demir kaplar.

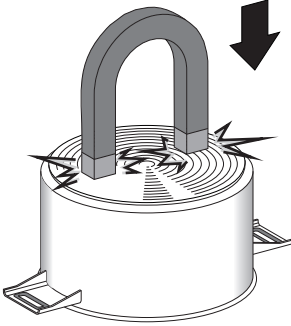
- Özelleştirilmiş tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum kaplar.

Uygun Olmayan Kaplar:

- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yanmaz cam, ahşap, seramik ve terracotta kaplar.



Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yakın tutun: mıknatıs çekiyorsa, tencere indüksiyon pişirme için uygundur. Mıknatısınız yoksa, tencereye az miktarda su koyun, bir pişirme bölgesine yerleştirin ve pişirme bölgesini başlatın. Ekranda  görüldüğünde, tencerenün uygun olduğunu ifade eder.



İndüksiyon sıcak plitalar için mükemmel düz tabanlı sadece pişirme gereçleri kullanın. Düzensiz tabanlı gereçler kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve pişirme bölgesinde gereçlerin tespit edilmesini engelleyebilir.

Pişirme gereçleri tanıma

Bir pişirme bölgesinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse enerji iletilmez ve sembol

 ekranda görünecektir.

Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesinde ocuğu etkinleştirir. Tencere pişirme bölgesinden kaldırıldığında enerji iletimi de kesilir (sembol ekranda görünecektir).



Tencere tanıma fonksiyonu, pişirme bölgesinde bulunan tencere veya tavayla bölgenin kendisinden küçük olsa bile devreye alınırsa, yalnızca gerekli enerji iletilir.

Pişirme gereçleri tanıma sınırlamaları:

Tencerenin tabanının en az çapı, pişirme bölgesi içinde bir daire ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler tespit edilemeyebilir ve böylece manyetik indükleyici devreye girmeyebilir.



Kullanım

Piştirme süresini sınırlama

Ocak, kullanma süresini sınırlayan otomatik bir cihaza sahiptir.

Piştirme bölgesi ayarları değiştirilmezse, her bölgenin en uzun çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır.

Kullanım süresini sınırlama cihazı etkinleştirildiğinde piştirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı çalar ve bölge sıcaksa,

simge ek  da görünür.

Güç seviyesini ayarla	Maksimum piştirme süre saat cinsinden
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
73	
82	
91 ½	

Enerji tasarrufu tavsiyesi

• Tencerenin tabanının çapı, piştirme bölgesinin çapına uygun olmalıdır.



• Bir tencere alırken gösterilen çapın taban çapı mı yoksa tencerenin üst çapı mı olduğunu kontrol edin, çünkü üst çapı çoğu zaman tabandan büyüktür.

• Uzun piştirme süreli yemekler hazırlarken, basınca çalışan bir tencere kullanarak zaman ve enerji tasarrufu yapabilirsiniz; bu, yiyeceklerdeki vitaminlerin korunmasını da sağlar.

• Basınca çalışan tencerenin yeterli sıvı içerdiğinden emin olun, yeterli sıvı yoksa ve aşırı ısınır bu durum basınca tencerenin ve piştirme bölgesinin zarar görmesine yol açabilir.

• Mümkünse, tencereleri her zaman uygun bir kapakla örtün.

• Pişirilecek yiyecek miktarına uygun bir tencere seçin. Büyük, yarı boş bir tencere enerji israfına yol açar.



Bazı durumlarda ocak ve fırın aynı anda kullanılıyorsa, elektrik sisteminin kullanabileceği maksimum güç sınırı aşılabılır.



Aşırı ısınmadan korunma

Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektronikler soğumakta güçlük çekebilir.

Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıklar oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Güç seviyeleri

Pişirme bölgesindeki güç çeşitli seviyelere ayarlanabilir. Tablo, çeşitli pişirme türleri için uygun seviyeleri gösterir.

Güç seviyesi	İçin uygun:
0	KİLİT AYARI
U	Sıcak tutma
1 - 2	Az miktarda yiyecek pişirme (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
5 - 6	Büyük miktarda yiyecek pişirme yiyecek, daha büyük porsiyonlar kızartma
7 - 8	Sığır eti kızartması, una batırma ile yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kahverengileştirme, pişirme (maksimum güç)

* güç arttırıcı işlevi görülmelidir

Artık ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatli bir şekilde gözetin çünkü artık ısının göstergesini kolayca göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocakla temas etmediğinden emin olun.

Kısaç kapatıldıktan sonra pişirme bölgesi hâlâ sıcaksa gösterge ekranda görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde gösterge temizlenir.

Sıcak tutma



Sıcak tutma fonksiyonu pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.

Sıcak tutma fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- Karşılık gelen göstergede sembol görününceye kadar istenilen pişirme bölgesinin düğmesini çevirin.



Kullan

Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce bağlı olarak belirli bir süre boyunca maksimum gücün iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

Bu fonksiyon, seçilen gücü en kısa sürede elde etmeyi sağlar.

1. Topuzu konum A'ya saat yönünün tersine çevirin ve ardından bırakın. Ekranda sembol  gösterilir.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol ekran  aralıklarla yanıp sönecektir.

Güç seviyesi herhangi bir anda artırılabilir. "Maksimum güç" dönemi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlandırma dönemi bittiğinde güç seviyesi daha önce seçildiğiyle aynı kalacaktır.



Güç azaltılırsa, topuzu saat yönünün tersine çevirdiğinizde ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalır.

Güç artırıcı fonksiyon



Güç artırıcı fonksiyon, pişirme bölgesinin maksimum güce kadar çalışmasına en çok 5 dakikaya kadar izin verir. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

• Topuzu iki saniye P konumuna saat yönünde çevirin ve sonra bırakın.

Ekranda sembol  görülür. 5 dakika sonra güç artırıcı fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme sadece 2. bölge için olan güç seviyesi 9 ile devam eder.



Güç artırıcı fonksiyonuna ısıtma hızlandırıcısı fonksiyonu önceliklidir.

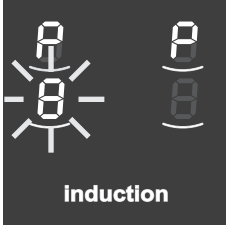


Güç kontrolü

Gözlem yüzeyi, tüketimi optimize/sınırlandıran bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam ayarlı güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik devre kartı ısıtıcı tabakaların sağladığı güçü otomatik olarak yönetecektir.

Modül, sağlanabilir en yüksek güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol ile ayarlanan seviyeler ekranda görünecektir.

Bir güç seviyesinin yanıp sönmesi, güç kontrol modülü tarafından seçilen yeni bir seviyeye otomatik olarak sınırlanacağını gösterir.



Öncelik son ayarlanan bölgeye verilir.

Kontrol kilidi



Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygun olmayan kullanımdan koruyan bir cihazdır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, iki pişirme bölgesi kontrol kolunu aynı anda saat yönünün tersi yönde sola çevirin (pozisyon A).

2. Sembiller ekranda görünene kadar çevirili tutun.



3. Düğmeleri bırakın.

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



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden uzun süre tutulmuşsa bir arıza mesajı

ekranda görünür.



Güç kaynağında uzun süre kesinti sonrası kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda, yukarıda açıklandığı gibi tekrar açın.

Hata kodları

Ekranda aşağıdaki hata kodlarından biri görünürse, Teknik Destek ile iletişime geçin.





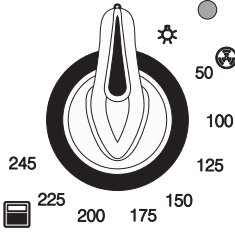
Kullan

3.5 Fırınları Kullanma

Ana fırını açma

Ana fırını açmak için:

- Gerekli sıcaklığı 50°C ile 245°C arasında seçmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.



Ana fırın işlevleri



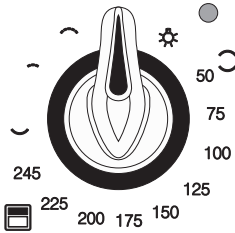
Döner fanlı fan

Fanın ve fırının arkasında bulunan dolaşım ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve bisküvileri (farklı seviyelerde) aynı anda kokuların ve tatların karışmaması koşuluyla pişirmek mümkün olacaktır.

Yardımcı fırını açma

Yardımcı fırını açmak için:

- Gerekli sıcaklığı 50°C ile 245°C arasında seçmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.
- Mevcut fonksiyonlarda maksimum sıcaklığı seçmek için düğmeyi saat yönünde daha fazla çevirin.



Yardımcı fırın işlevleri



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmel olup, her durumda özellikle ördek ve kaz gibi yağlı etler için uygundur.



Alt eleman



Alt taraftan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan gıdaların pişmesini tamamlamanıza olanak tanır, kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

Küçük ızgara



Merkez elemandan salınan ısıyı sadece kullanarak, bu fonksiyon kebab, kızarmış sandviçler ve herhangi bir ızgara sebze yanında servis edilecek küçük et ve balık porsiyonlarını ızgara yapmanıza olanak tanır.

Izgara



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve takılıysa dönerle birlikte pişme sonunda yiyeceğe eşit bir renk verir. Sosisler, kemikli pirzola ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

3.6 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı kızarabilir, içi pişmemiş kalabilir).

Et Pişirme Tavsiyeleri

- Pişirme süreleri, gıdanın kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya bifeği bir kaşıkla bastırın. Sertse pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile Pişirme Tavsiyeleri

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sembole yakın olan maksimum değere sıcaklık düşmesini getirmenizi öneririz.



Kullan

• Yemekler pişirilmeden önce baharatlandırılmalıdır. Yemekler ayrıca pişirilmeden önce yağla veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

• Izgara sırasında ortaya çıkan sıvıları toplamak için ilk alt rafındaki tepsiyi kullanın.

• Yedek fırında 30 dakikadan fazla ızgara işlemleri asla sürmemelidir.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

• Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

• Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

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

• Tatlılar veya sebzeler pişirirken camda aşırı yoğuşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirirken kapıyı birkaç kez çok dikkatli açın.

Çözünme ve mayalanma için tavsiyeler

• Donmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, fırının ilk rafında kapaksız bir kaptaki yerleştirin.

• Yemeğin üst üste konulmamasına özen gösterin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen raf ile birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme yiyeceğinden gelen sıvı yiyecekten uzak akar.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

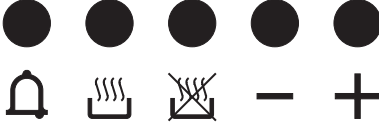
• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırına birikmiş ısıyla pişmeye devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı en az açmaya çalışın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.



3.7 Programlayıcı saat



 Dakika zamanlayıcı tuşu

 Pişirme süresi tuşu

 Pişirme sonu tuşu

 Değer azaltma tuşu

 Değer arttırma tuşu

 Programlayıcı saat yalnızca ana fırını kontrol eder ve yardımcı fırını kontrol etmez.

 Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olunuz aksi takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saate sınırlamak için aynı anda tuşlara basın.

Zamanın ayarlanması

 Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya enerji/elektrik kesintisinden sonra, rakamlar  fırın göstergesinin üzerinde yanıp sönüyor aydınlatıcı gösterimde.

1. Aynı anda tuşlara basın   Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.

2. Zamanı anahtar ile veya   Arttırmak için tuşa basılı tutun veya hızla azaltın.

3. Tuşa basın  veya 5 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

Göstergede  sembol, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatıp bitirilen bir pişirme işlemini sağlayan işlevdir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra tuşa basın. Gösterge saatler ve dakikalar arasında gelen rakamları ve simgeleri gösterecektir.

2. Gereken dakikaları ayarlamak için anahtarı kullanın.

3. İşlevin aktivasyonu için yaklaşık 5 saniye herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Mevcut saat ve semboller ekranda görünecektir.

4. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda simge söner, simge yanıp söner ve zil çalar.

5. Zili kapatmak için programlayıcı saatin herhangi bir tuşuna basın.

6. Programlayıcı saati sıfırlamak için tuşlara aynı anda basın.



Ayardan sonra kalan pişirme süresini göstermek için tuşa basın



Ayarlanan programı sıfırlamak için tuşlara aynı anda basın ve fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlayan ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra biten bir pişirme işlemini sağlayan işlevdir.

1. Önceki noktadaki "Zamanlı pişirme" adımı belirtiltiği gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Tuşa basın. Mevcut zaman ile önceden ayarlanmış pişirme süresinin toplamı ekranda görünecektir.

3. Gereken dakikaları ayarlamak için anahtarı kullanın.

4. Fonksiyonun aktive olması için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekranda görünecektir.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Piştirme işlemi sona erdiğinde ısıtma elemanları devreden çıkarılacaktır. Gösterimde sembol kapanır, sembol yanıp söner ve ziller çalar.

Zili kapatmak için programlayıcının saatindeki herhangi bir tuşa basın.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda tuşlara basın.



Ayardan sonra kalan piştirme süresini göstermek için tuşa basın. Piştirme sonunda zamanı göstermek için tuşa basın.

3. Dakikayı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ve semboller görünecektir.



24 saatten daha uzun piştirme süresi ayarlanamaz.



Dakikayı düşünen zamanlayıcısı programlandığında, gösterge mevcut zamanı göstermeye dönecektir. Kalan süreyi göstermek için tuşa basın.

Dakika sayacı timeri



Dakika sayacı timeri piştirme işlemini durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Tuşa basın. Gösterge gösterir.

basma ve gösterge ışığı

saatler ile arasındaki yanıp sönüyor dakikalar.

2. Gerekli dakikaları ayarlamak için tuşa veya kullanın.

Zil sesini ayarlama

Zilin sesi 3 farklı seviyeye ayarlanabilir. Zil çalışırken ayarı değiştirmek için tuşa basın.

Kayıtlı verilerin silinmesi

Programlar kütüphanesini sıfırlamak için tuşlara aynı anda basın.

Piştirme sürerken fırını manuel olarak kapatın.



Kullan

Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Rötuş pozisyon den gelen alt	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kızartılmış dana eti	2	Dairesel	2 180	190 90	100
Donmuş domuz filetosu	2	Dairesel	2 180	190 70	80
Kızarmış sığır eti	1	Dairesel	2	200	40 - 45
Kavrulmuş tavşan	1.5	Dairesel	2 180	190 70	80
Hindi göğsü	3	Dairesel	2 180	190 110	120
Kavrulmuş domuz boynu 2 - 3		Dairesel	2 180	190 170	180
Kavrulmuş tavuk	1.2	Dairesel	2 180	190 65	70
Somon alabalığı	1.2	Dairesel	2 150	160 35	40
Lüfer balığı	1.5	Dairesel	2	160	60 - 65
Çinak balığı	1.5	Dairesel	2	160	45 - 50
Pizza	1	Dairesel	2	245	8 - 9
Ekmek	1	Dairesel	2 190	200 25	30
Focaccia	1	Dairesel	2 180	190 20	25
Bundt keksi	1	Dairesel	2	160	55 - 60
Reçel tartı	1	Daire	2	160	35 - 40
Ricotta pastası	1	Daire	2 160	170 55	60
Jel reçelleri	1	Daire	2	160	20 - 25
Cennet keki	1.2	Daire	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	Daire	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	Daire	2 150	160 55	60
Pirinç lapası	1	Daire	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	Daire	2	160	30 - 35

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece bir rehber olarak sunulmuştur.

NW

NE

73



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylerde hasar riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelik parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, lekem temizleyiciler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Sıcakken ocağa şeker veya tatlı karışımlarını dökmemeye dikkat edin. Elde eriyebilecek malzemeleri veya maddeleri (plastik veya alüminyum folyo) asla ocağa koymayın. Bu olursa, yüzeyi zarar görmemesi için pişirme bölgelerini hemen kapatın ve sıcak plaka hala ılıkken temizleyin.

4.2 Cihazı temizleme



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

Gözlem için temizleme önerileri

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

Cam seramik ocağı temizleme

Alüminyum bazlı tavadan kalan lekelerle sirke ile nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir.

Pişirdikten sonra yanık kalan kalıntıları temizleyin; su ile durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.

Lahana veya patatesleri temizlerken ocağa düşebilecek kirler, tava taşırken ocağı çizebilir.

Bu nedenle pişirme yüzeyindeki tüm kirleri derhal temizleyin.



Renk değişiklikleri camın çalışmasını veya kararlılığını etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde gerçekleştirilmiş değişiklikler değildir; sadece giderilmeyen ve ardından karbonlaşan kalıntılardır.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tencere tabanlarının yüzeye sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanılması nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizleyicilerle çıkarması zor olabilir. Temizlik işlemini birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Korozif deterjanlar kullanılması veya tencere tabanlarının ovalanması zamanla ocak üzerindeki süslemeyi aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

Haftalık temizlik

Ocak yüzeyini haftada bir, sıradan bir cam-seramik temizleyici ile temizleyin ve bakımını yapın. Her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu ürünlerdeki silikon, kir direnci sağlayan su itici bir membran oluşturur. İzler bu membranda kalır ve bu nedenle kolayca çıkarılabilir.

Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmamasına dikkat edin; ısıtıldığında agresif bir reaksiyona girebilir ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Fırın boşluğunu temizlemek

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

Gıda kalıntılarının fırın hacminde kurumasını önleyin; bu, emaye yüzeyine zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılmasını öneririz:

- Kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri;
- ıkarılabilir kılavuzlar (varsa);
- Conta.



Belirli temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıları ortadan kaldırmak için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika alıştırmanızı öneririz.



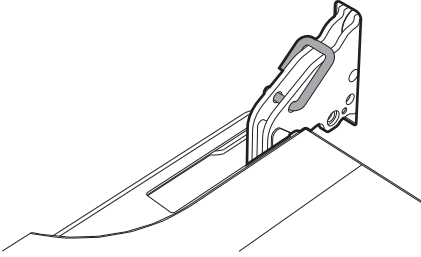
Temizlik ve bakım

4.3 Kapaıyı çıkarma

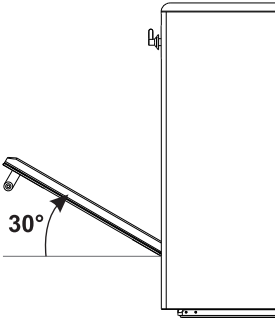
Daha kolay temizlik için kapaıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir.

Kapaıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

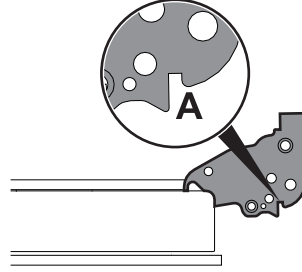
1. Kapaıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapaıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° aı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapaıyı birleştirmek için menteşeleri fırının önündeki ilgili yuvalara yerleştirin; A girintili bölümlerin yuvalarda tamamen temas ettiğinden emin olun. Kapaıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



Kapı camlarının temizliğı

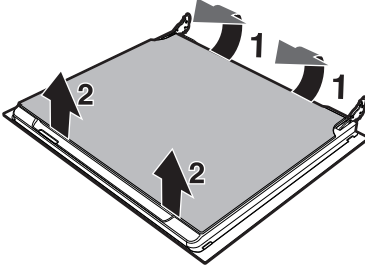
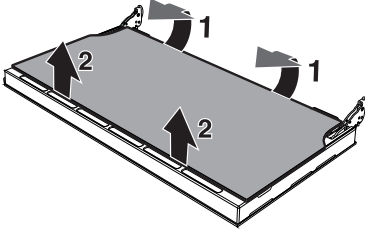
Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Azıntı kir varsa nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.



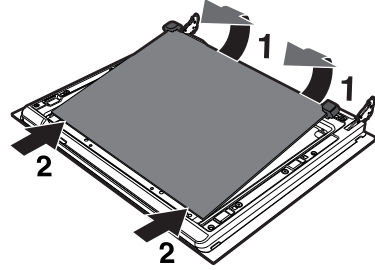
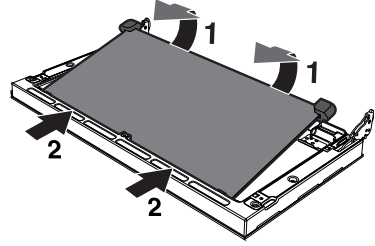
Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

1. Okların gösterdiği hareketi izleyerek (1) arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekerek iç cam paneli çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece cam üzerinde bulunan 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.



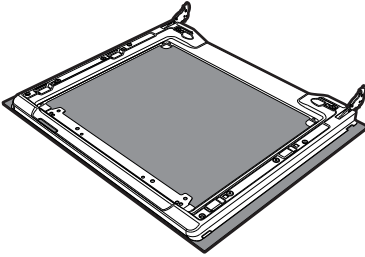
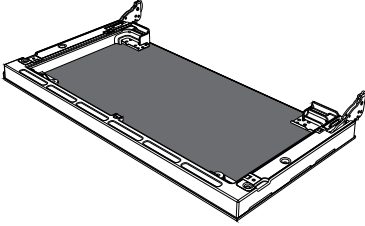
3. Ara cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



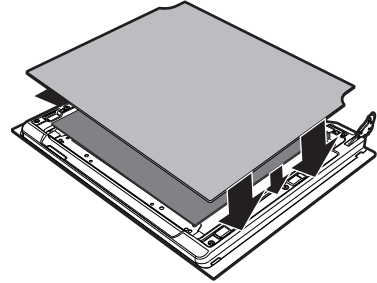
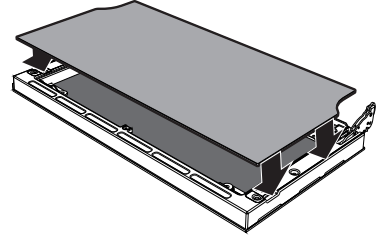


Temizlik ve bakım

4. Dış cam camını ve daha önce çıkarılan kameraları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Kameraları çıkarıldığı sıranın tersine yeniden takın.



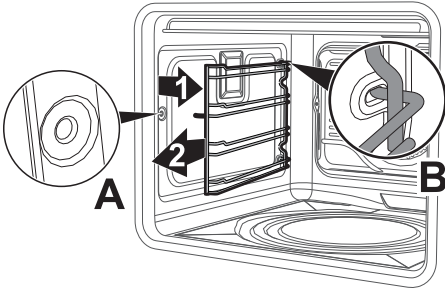
6. İç cam camını yeniden konumlandırın. Orta noktayı ayarlayın ve 4 pimini, hafif baskı uygulayarak fırın kapağındaki yuvalarına yerleştirin.

Raflar/tezgahta destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için çerçeveyi fırının içeri doğru çekin ve Oynatma A olukundan çıkarın, ardından arka taraftaki koltuklardan B dışarı doğru kaydırın.

Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Üst kısmın temizlenmesi (yardımcı fırın)

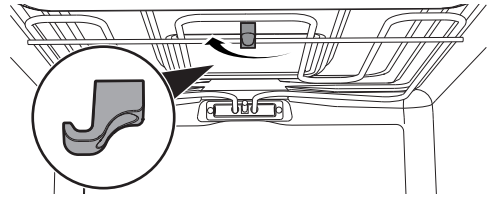


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

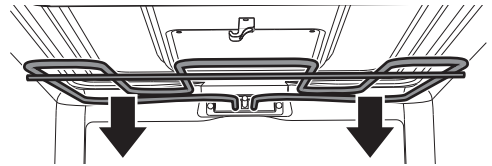
- Aşağıdaki işlemler tamamen soğuk ve kapalı fırında yapılmalıdır.

Cihaz, fırın boşluğunun üst kısmını kolayca temizlemeyi sağlayan eğilebilen ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırıp kilitlemeyi 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durmasını sağlayın.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtma elemanını yerine yerleştirin ve kilitleme mandalını kilitleyin.



Temizlik ve bakımlar

4.4 Olağanüstü bakım

İç ampulün değiştirilmesi



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

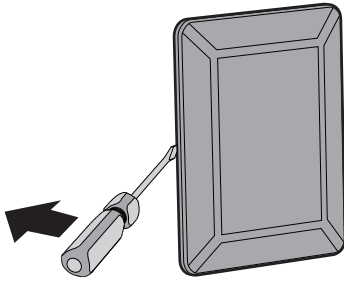


Fırın 40W bir ampulle donatılmıştır.

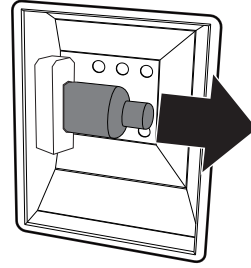
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Teps/raf destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. tornavida ile).



Fırın haznesinin emayesini çizmemeye dikkat edin.



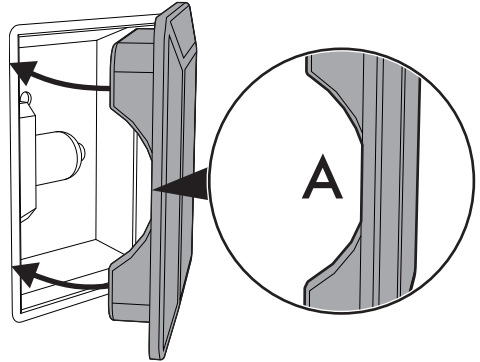
4. Kaydırın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, onu yalıtkan bir malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapakları yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.

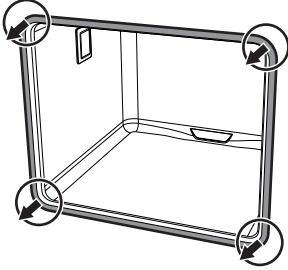


7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutturacak şekilde tamamen aşağı itin.

Contanın takılması ve çıkarılması

Contayı çıkarmak için:

- 4 köşedeki klipsleri çıkarın, ardından contayı dışarı doğru çekin.



Contayı yeniden takmak için:

- Contanın 4 köşesindeki klipsleri contaya takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

Eğer... olursa ne yapmalısınız?

Cihaz çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: sigorta kutusunu kontrol edin ve anahtarın düzgün çalıştığından emin olun.
- Güç düşüşü: cihazın gösterge ışıklarının çalıştığını kontrol edin.

Ocak duman çıkarıyor:

- Pişirme tamamlanınca ocağın soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Yemeğin tencereden/danadan taşmadığından emin olun ve gerekirse daha büyük bir pişirme kabı kullanın.

Ocakta çatlaklar veya kılcal çatlaklar var:

- Cihazı hemen kapatın, güç kaynağını çıkarın ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

Fırın ısınmıyor:

- Sigorta arızalı; kontrol edin ve gerekirse anahtarı değiştirin.
- Fonksiyon düğmesi ayarlanmadı: fonksiyon düğmesini ayarlayın.

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler çok kısa sürede yanıyor.

- Termostat arızalı: Teknik Destek'i arayın.

Fırın sıcakken cam buğulanıyor:

- Kesinlikle normal bir davranıştır; sıcaklık farkından kaynaklanır; bu, fırının performansını etkilemez.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi**

- Cihazı dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Açık kapıya baskı Uygulama
zarar görme riski**

- Kurulum sırasında cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski**

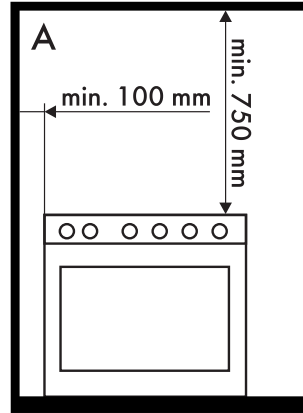
- Yan taraflardaki mobilyalarda yer alan yüzeyler kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

Genel bilgiler

Bu cihaz, kurulum sınıflarına göre Şekil A ve C'de gösterildiği gibi, tezgâhın yanında, duvardan biri tezgâh yüzeyinden en az 50 mm uzakta olacak şekilde monte edilebilir.

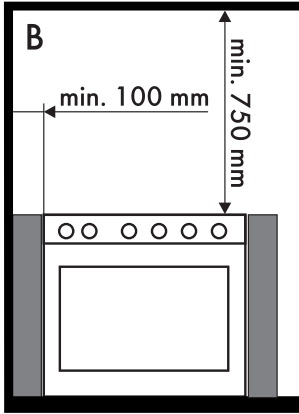
Tezgâhın üzerinde kalan duvar dolaplarının en az 750 mm mesafede olması gerekir. Ocak üstüne davlumbaz takılırsa, doğru boşluğun bırakıldığından emin olmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna bakın.

Kurulum türüne bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:

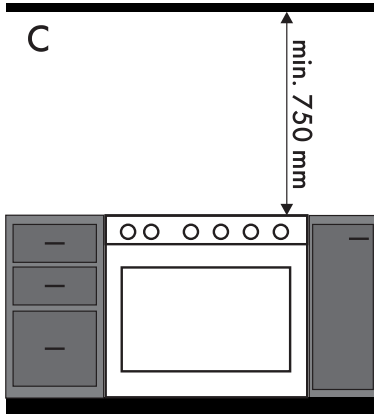


A - Sınıf 1

(Bağımsız çalışan cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki mevzuata göre monte edilmelidir.

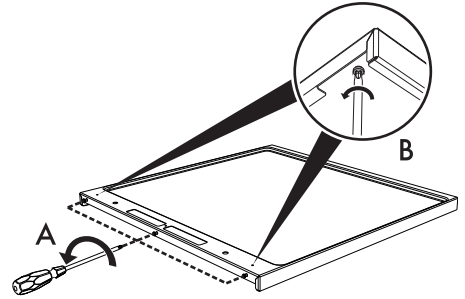
Yükseltinin monte edilmesi



Sağlanan yükselti ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

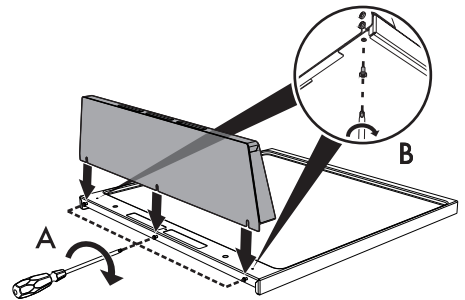
Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Üstün arkasındaki 3 vidayı gevşetin (A) ve yükselticinin yan kısmındaki 2 vidayı sökün (B).



2. Yükselticiyi üstüne yerleştirin. Yükselticinin alt 3 kanalını, daha önce gevşetilmiş olan üstün arkasındaki 3 vida ile hizalayın.

3. Yükselticiyi güvence altına almak için tezgahın arkasındaki 3 vidayı (A) ve üstün altındaki 2 vidayı (B) sıkın.





Kurulum

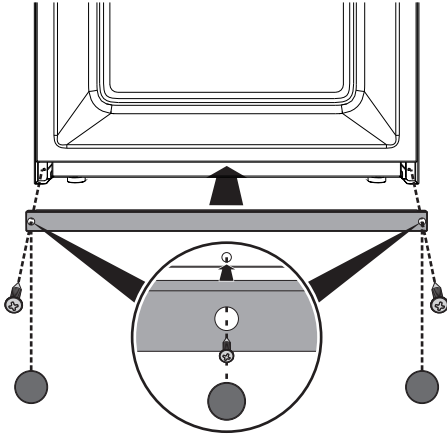
Ayak kapağının montajı



Verilen ayak kapağı ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

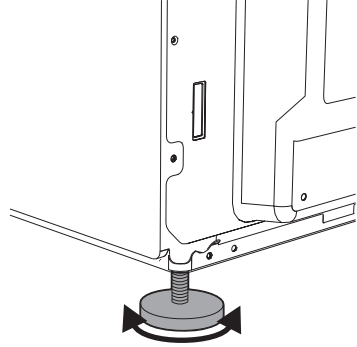
Ayak kapağı her zaman cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Ayak kapağını cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Ayak kapağını cihazla sabitlemek için iki yan vidasını vidalayın.
3. Verilen tıkaçlar ile ayak kapağının deliklerini kapatın.



Cihazın konumlandırılması ve seviyelendirilmesi

Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra cihazın zeminde daha iyi stabilitesini sağlamak için düzgün şekilde seviyelendirin. Cihaz zeminde sabit ve düz olduğunda ayak alt kısmını vidalayın veya söküp yeniden vidalayın.





5.2 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili kişiler yapmalıdır.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak yere bağlanmalıdır.
- Ana beslemeyi ayırın.
- fişi çıkarmak için kabloları çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal bloğu iletkenlerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Ayar tablosundaki verilere karşılık ızgara karakteristiklerini kontrol edin.

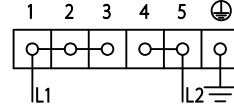
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle kaldırmayın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir telli yapın.

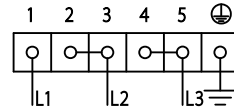
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 2~



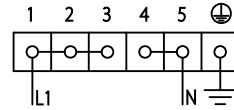
3 x 6 mm² üç çekirdekli kablo.

- 220-240 V 3~



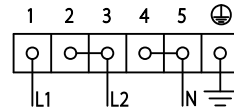
4 x 4 mm² dört çekirdekli kablo.

- 220-240 V 1N~



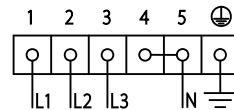
3 x 6 mm² üç çekirdekli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 4 mm² dört çekirdekli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² beş çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Yukarıda bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak kesişim katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını omnipaneli bir sigorta devresiyle bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilen bir konumda bulunmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ve fişin aynı tipe ait olduğundan emin olun.

Sıcaklık artışına ve yanık riskine neden olabilecek adaptörler, çoklu prizler veya uzatma kabloları kullanmaktan kaçının.

5.3 Kurulum talimatları

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru nasıl kullanılacağını açıklayın.